

ANEXO VI

**ANEXO A LA SOLICITUD DE PRODUCCION ECOLOGICA PARA LA ACTIVIDAD:
MANIPULACION Y/O TRANSFORMACION DE PRODUCTOS**

1. ACTIVIDADES A DESARROLLAR, OBJETO DE LA CERTIFICACIÓN SOLICITADA:

| Descripción | |
|--|--|
| Productos agrarios transformados, incluidos los productos de la acuicultura, destinados a ser utilizados para la alimentación humana. | |
| Piensos | |
| Vinos | |
| Otros: Levaduras destinadas al consumo humano o animal, sal marina y otras sales para alimentación y piensos, aceites esenciales, pieles en bruto y pieles sin tratar, preparaciones vegetales tradicionales a base de plantas, tapones de corcho natural. | |

2. PRODUCTOS ELABORADOS Y/O ENVASADOS PARA LOS QUE SE SOLICITA LA DENOMINACIÓN GENÉRICA “AGRICULTURA ECOLÓGICA”:

| Producto(s) | Granel y/o Envasado | Capacidad | Marca comercial |
|-------------|---------------------|-----------|-----------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

3. PLANO DE LOS LOCALES Y DEPENDENCIAS:

Junto con la solicitud de inscripción debe adjuntarse un plano de planta a escala de cada uno de las instalaciones, naves, o cualquier otra edificación de la empresa (tanto para el envasado y elaboración de productos de la agricultura ecológica como convencionales), en el que se identificará tanto los locales como las dependencias de estos. Además se indicará en el plano el uso al que se destinan las dependencias (p.ej. sala de elaboración, cámara frigorífica, bodega, almacén de productos elaborados, etc.)

4. DESCRIPCIÓN DE LA GESTIÓN MEDIOAMBIENTAL

Describir la gestión de los residuos generados en la industria (envases, aguas residuales, etc)

| |
|--|
| |
|--|

5. DESCRIPCIÓN Y CARACTERÍSTICAS DE LA MAQUINARIA EMPLEADA EN LA ELABORACIÓN, ENVASADO:

| Maquinaria | Descripción |
|------------|-------------|
| | |
| | |
| | |
| | |

6. DESCRIPCIÓN DE LAS CÁMARAS, ALMACENES, DEPÓSITOS, SILOS, ETC., EMPLEADOS PARA EL ALMACENAMIENTO DE MATERIAS PRIMAS Y PRODUCTOS ELABORADOS:

| Situación (1) | Descripción | Nº de unidades | Capacidad unitaria |
|---------------|-------------|----------------|--------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

(1) Situación: indicar la dependencia donde se encuentra situado (identificarla en el plano con la letra del local y número).

7. PRODUCCIÓN PARALELA:

Si elabora y/o envasa simultáneamente productos de la agricultura ecológica y productos convencionales, describa las medidas que se toman para su diferenciación durante la recepción, elaboración, envasado y almacenamiento:

8. SEGURIDAD ALIMENTARIA:

Poseo los siguientes documentos imprescindibles para continuar con la tramitación de la solicitud

- Análisis de riesgos y puntos críticos de control.....
- Carné de manipulador de alimentos o certificado acreditativo de formación de las personas implicadas en el proceso productivo.....

Dichos documentos se presentarán a instancias del Técnico del Órgano de Control del C.R.A.E.GA. en la auditoría.

9. ETIQUETAS:

Adjuntar con la solicitud copia de cada una de las etiquetas empleadas por la empresa para el producto en ecológico. Se deberá además enviar al correo electrónico raega@raega.es la etiqueta con suficiente resolución.

El CRAEGA revisará cada una de las etiquetas y su uso estará siempre condicionado a la aprobación previa del CRAEGA

10.CERTIFICADOS DE INSCRIPCIÓN EN LOS REGISTROS:

Debe aportar:

- Copia del Registro Sanitario
- Copia de la Licencia municipal de actividad para la actividad a certificar
- Copia de otros registros según actividad a desarrollar (ejemplo registro de embotelladores, registro general de establecimientos en el sector de la alimentación animal.....
.....

Registro Sanitario número.....

11.PROCESO DE ELABORACIÓN Y/O ENVASADOS DE LOS PRODUCTOS PARA LOS QUE SE SOLICITA LA DENOMINACIÓN:

Para cada uno de los otros productos rellene la “FICHA DE ELABORACIÓN Y/O ENVASADO:”, indicando el producto del que se trata.

En el caso de envasado de frutas y hortalizas frescas rellene solamente una vez la “FICHA DE ELABORACION Y/O ENVASADO” cubriendo el cuadro del punto 1 en vez del cuadro del punto 2. Indicando en dicho cuadro 1 todas las hortalizas o frutas frescas que va a envasar.

12. PARA CONCERTAR LA VISITA DEL TÉCNICO DEL ÓRGANO DE CONTROL, SEÑALE:

| Persona responsable | Nº de teléfono | Horario comercial o de trabajo de la empresa |
|---------------------|----------------|--|
| | | |

Si es necesario, describa en hoja aparte la localización de la industria (o se deberá adjuntar un croquis de la situación).

13. INFORMACION SOBRE TODOS LOS PROCESOS CONTRATADOS EXTERNAMENTE (que afecten a la Certificación):

14. OBSERVACIONES QUE CONSIDERE:

Fecha de de 20.....

Firma del solicitante o del representante en caso de razón social.

Nombre:

En el Consello Regulador da Agricultura Ecolóxica de Galicia se van a utilizar sus datos personales para poder realizar los servicios de certificación. Los datos personales facilitados se tratarán y mantendrán mientras exista relación comercial o durante los años necesarios para cumplir con las obligaciones legales correspondientes. Los datos no se cederán a terceros salvo que exista una obligación legal. Le recordamos que, como interesado, dispone de una serie de derechos, entre ellos el derecho a conocer si en CRAEGA tratamos sus datos personales, y si es así tiene derecho de acceso a sus datos personales, rectificar los datos inexactos o solicitar su supresión cuando los datos ya no sean necesarios. Finalmente CRAEGA necesita y por ello solicita su autorización expresa para poder enviarle comunicaciones de productos y servicios que le podrían interesar al estar relacionados con los que nos solicita.

Marque si autoriza el tratamiento de datos: SI NO.

NOTA:

En caso de que no fuese suficiente el espacio para cubrir un apartado, podrá anexionar el contenido en cualquier documento, indicando claramente su correspondencia con el apartado.

Los originales de toda la documentación aportada, deberán estar disponibles para el Técnico del Órgano de Control en el momento de la auditoría para su posible comprobación.

Junto con la solicitud, la documentación solicitada deberá ser aportada en su totalidad. En caso de faltar algún documento, se le requerirá por escrito desde el C.R.A.E.GA, dando de plazo dos meses para su subsanación. Si necesita un plazo mayor deberá dirigirse por escrito al C.R.A.E.GA comunicándolo.



FICHA DE ELABORACIÓN Y/O ENVASADO

(Cumplimentar una ficha por cada producto para lo que solicita la certificación.)

| | |
|---------------------|--|
| NOMBRE DEL OPERADOR | |
| PRODUCTO | |

(Solo en caso de envasado de frutas u hortalizas frescas cubra el siguiente cuadro del punto 1 en vez del cuadro del punto 2.)

1. INDIQUE LAS FRUTAS U HORTALIZAS A ENVASAR PARA LAS QUE SOLICITA LA CERTIFICACION.
(Sólo en caso de envasado de frutas u hortalizas)

| |
|--|
| |
|--|

2. INDIQUE LOS INGREDIENTES O MATERIAS PRIMAS QUE UTILIZARÁ Y SU PROCEDENCIA:

| Ingredientes | % porcentaje (1) | Naturaleza (Ecológica o Convencional) | Procedencia (comprada o propia) |
|--------------|------------------|---------------------------------------|---------------------------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |

- (1) Indique el porcentaje de cada ingrediente en relación al peso total del producto final.

(1) Ficha nº de

- (1) Cubrir solo en caso de emplear dos o más “Ficha de elaboración y/o envasado”

3. SEÑALE LOS PROCEDIMIENTOS. (Prácticas de elaboración).

| |
|--|
| |
|--|

Adjunte el Esquema de la línea de producción.

4. INDIQUE LOS ENVASES A UTILIZAR:

| Tipo de envase | Material de fabricación | Capacidades |
|----------------|-------------------------|-------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Fecha: de de 20...

Firma del solicitante o del representante en caso de razón social

Nombre:

(1) Ficha n° de

(1) Cubrir solo en caso de emplear dos o más “Ficha de elaboración y/o envasado”