



C.R.D.O.
CHUFA DE
VALENCIA

PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE INSPECCIONES

PO-06
Edición: 9
Fecha: 26/08/22
Hoja 1 de 19

PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE INSPECCIONES

Rev nº	FECHA	CAUSA DEL CAMBIO
1	12/12/97	Creación del documento
2	08/04/10	Primera revisión
3	24/03/14	Auditoría ENAC. Cambios por NC 8.
4	03/03/16	Revisión general para mejora de la definición.
5	28/09/16	Se incluye en el procedimiento a los reenvasadores
6	23/04/18	Se eliminan las referencias a los años 2,3 y4 y pasan a ser inspecciones en empresas certificadas.
7	25/10/18	Modificaciones en el apartado de incumplimientos
8	05/03/19	Modificaciones plazos de emisión de informes de comercializadores. Inclusión de necesidad de catalogar las NC en leves/graves/muy graves.
9	27/10/22	Modificación de la denominación de Director de Calidad por Técnico de certificación. Añadir denominación de la Xufa de València Dentro del control a productores describir la forma de proceder a la verificación de datos de la solicitud de inscripción

ELABORADO	REVISADO	APROBADO
Resp. Calidad	Director Técnico	Órgano de Gobierno



C.R.D.O.
CHUFA DE
VALENCIA

PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE INSPECCIONES

PO-06
Edición: 9
Fecha: 26/08/22
Hoja 2 de 19

ÍNDICE

1.- OBJETO

2.- ALCANCE

3.- REFERENCIAS

4.- DESCRIPCIÓN

4.1. CONTROLES A PRODUCTORES

4.2. CONTROLES A COMERCIALIZADORES

4.2.1 Comercializadores año 1º

4.2.2 Comercializadores certificados

4.3. CONTROLES A ELABORADORES, ENVASADORES Y EXPENDEDORES DE
HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA / XUFA DE VALÈNCIA

4.3.1 Elaboradores año 1º

4.3.2. Elaboradores certificados

4.4. CONTROLES A ELABORADORES, ENVASADORES Y EXPENDEDORES DE
PRODUCTOS DE CHUFA DE VALENCIA / XUFA DE VALÈNCIA

4.4.1 Elaboradores año 1º

4.4.2. Elaboradores certificados

4.5. CONTROLES A LAVADEROS


4.6 CONTROLES A REENVASADORES/DISTRIBUIDORES AUTORIZADOS

5. TOMA Y MANEJO DE MUESTRAS.

6. INFORMES Y ACTAS DE INSPECCIÓN.

7. INCUMPLIMIENTOS; CLASIFICACIÓN Y TIPOS

8.- FORMATOS COMPLEMENTARIOS

 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE INSPECCIONES</p>	<p>PO-06 Edición: 9 Fecha: 26/08/22 Hoja 3 de 19</p>
---	--	--

1. OBJETO

Este Procedimiento define el proceso que sigue el C.R. para la realización de las inspecciones para comprobar el cumplimiento de los requisitos definidos por el C.R.D.O.

2. ALCANCE

Este documento aplica a las inspecciones llevadas a cabo por el C.R.D.O. durante el proceso de inscripción/certificación, así como durante el seguimiento del uso de la Denominación de Origen de los titulares.

3. REFERENCIAS


- Manual de Calidad apartado 6.
- Norma ISO 17065
- PO-03: Procedimiento para la Gestión de la Formación y Adiestramiento del Personal.
- PO-10 Procedimiento para el Control de los Equipos de Inspección y Ensayo
- IT-03: Instrucción Técnica para los muestreos.
- IT-04 Instrucción Técnica para la determinación del origen de la chufa
- IT-05 Instrucción técnica para la realización de inspecciones.
- CC-01 Criterios para la inscripción y mantenimiento en el Registro de Productores del C.R.D.O. Chufa de Valencia / Xufa de València.
- CC-02 Criterios para la inscripción y mantenimiento en el Registro de Comercializadores del C.R.D.O. Chufa de Valencia / Xufa de València
- CC-03 Criterios para la inscripción y mantenimiento en el Registro de Elaboradores del C.R.D.O. Chufa de Valencia / Xufa de València
- CC-04 Criterios para la inscripción y mantenimiento en el Registro de Elaboradores de Productos alimenticios del C.R.D.O. Chufa de Valencia / Xufa de València
- Normas de Campaña para inscritos en los diferentes registros
- Pliego de Condiciones del CRDO Chufa de Valencia / Xufa de València.
- Reglamento del CR.

4. DESCRIPCIÓN

Con el contrato establecido entre el C.R.D.O. y el concesionario, según establece el Procedimiento General de Certificación (PO-05), se garantiza que los trabajos de inspección acordados están dentro de la competencia técnica del C.R.D.O.

Las inspecciones llevadas a cabo por el C.R.D.O. se realizarán sobre los productos y sobre las instalaciones y/o parcelas. Estas inspecciones serán realizadas por el Inspector/Veedor, debidamente cualificado atendiendo al Procedimiento de formación y cualificación del personal (PO-03).

Además, el C.R.D.O. dispone de una lista de referencias cruzadas donde se indican los miembros del personal y las inspecciones que realizan.

 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE INSPECCIONES</p>	<p>PO-06 Edición: 9 Fecha: 26/08/22 Hoja 4 de 19</p>
---	--	--

El C.R.D.O. podrá subcontratar estas actividades de inspección siempre y cuando se compruebe que el subcontratista cumple con los requisitos establecidos en el procedimiento PO-04 "Contratación externa".

El C.R.D.O., durante las etapas de formación y adiestramiento, proporciona recomendaciones para la conducta de su personal que realiza inspecciones.

La remuneración de las personas del C.R.D.O. que se dedican a las actividades de inspección no depende del número de inspecciones realizadas ni, en ningún caso, del resultado tales inspecciones.

Si el C.R.D.O. utiliza equipos para la realización de sus inspecciones, estos serán controlados según lo que se establece en el Procedimiento PO-10" Control de los Equipos de Inspección y Ensayo".

Durante el proceso de certificación, así como durante el seguimiento del cumplimiento de los requisitos de la Denominación de Origen, se realizarán diferentes inspecciones las cuales estarán definidas en la documentación del sistema.


Las inspecciones deben garantizar la correcta realización y su repetibilidad.

4.1. CONTROLES A PRODUCTORES

Tras la entrega por parte del productor de la solicitud de inscripción en el registro de productores de Chufa de Valencia / Xufa de València (FPO-05/01), el inspector del Consejo Regulador, revisará las parcelas solicitadas. Si no hay ninguna incidencia observada por el inspector, éstas serán dadas de alta.

1. Verificación de los datos aportados en la solicitud de inscripción de todos los productores.

- Por parte del inspector se revisan los datos personales facilitados en la solicitud de registro del productor (PO 05-01).
- A través del programa de gestión del CRDO el inspector dará de alta al productor y registrará las parcelas presentadas en la solicitud.
- Posteriormente a través de un programa de revisión geográfica se revisan las parcelas declaradas por el productor. Para dar la conformidad, deben de coincidir la descripción de la parcela y la superficie solicitada, concediéndose una tolerancia de una hanegada, como máximo. Si esta diferencia es superior se comentará con el productor y si es necesario se visitará la parcela. En caso de que el peticionario tuviera más de una parcela, la conformidad no se señalará hasta verificar que son correctas en su totalidad.
- Una vez obtenida la conformidad de las parcelas, el inspector procederá a dar la conformidad de las mismas en el programa.

 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE INSPECCIONES</p>	<p>PO-06 Edición: 9 Fecha: 26/08/22 Hoja 5 de 19</p>
---	--	--

2. Control de la variedad de chufa plantada

Para verificar que el tubérculo cumple las especificaciones respecto a la variedad permitida (*Cyperus esculentus*, L.), los inspectores desde el momento de inicio de la recolección, se desplazarán a los diferentes lavaderos inscritos, revisando las partidas de chufa pendientes de lavado.

Los inspectores anotarán en el formato FIT-03/01 "Tabla de control en lavaderos" el nombre del productor y en caso de que se detecte alguna irregularidad respecto de la variedad permitida (ver IT-04 Instrucción Técnica para la determinación del origen de la chufa), se tomará una muestra y se actuará de acuerdo con la IT-03 "Instrucción para la toma de muestras".

Este control se realizará sobre al menos el 55% de los productores inscritos.

3. Control de la producción de chufa seca de productores

Los productores de Chufa de Valencia / Xufa de València que realicen en sus instalaciones el proceso de secado, deberán hacer contar en su solicitud el término municipal donde estén situadas estas instalaciones, los registros que se le exijan y cuantos datos sean necesarios para su perfecta localización y evaluación. Si las instalaciones están fuera de la zona de producción se podrán autorizar siempre y cuando garanticen la idoneidad del proceso correspondiente.

Los agricultores que realicen el secado en sus instalaciones deberán declarar los kilos de chufa seca obtenidos, así como el destino de los mismos. Si no se declaran, estas chufas pierden la protección.

4.2. CONTROLES A COMERCIALIZADORES

Los inspectores, al inicio del año, deberá planificar las inspecciones a realizar sobre los comercializadores cumplimentando el FPO-06/01 Planificación comercializadores.

4.2.1. COMERCIALIZADORES DE CHUFA DE VALENCIA (AÑO 1º)

INSPECCIÓN INICIAL

Los inspectores acordarán la fecha en la que, se programará una visita a sus instalaciones.

En primer lugar, se comentará con el comercializador que el objeto de la visita es evaluar el cumplimiento de los requisitos de certificación y se describirá brevemente el procedimiento de evaluación y la sistemática a seguir.

Se confirmará el carácter confidencial de toda la información obtenida en el desarrollo de la visita. La información obtenida como consecuencia de esta visita, será incluida en el informe de auditoría que se remite a la entidad.

Objeto de la inspección: comprobar "in situ" el cumplimiento de los siguientes aspectos:

- Cumplimiento de los requisitos establecidos para las instalaciones, sistemas y equipos.
- Cumplimiento de los requisitos establecidos para su sistema de calidad
 - Control de calidad físico-químico de la chufa.
 - Control de calidad de selección de la chufa (morfológico)
 - Disponer de un registro de reclamaciones.



C.R.D.O.
CHUFA DE
VALENCIA

PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE INSPECCIONES

PO-06
Edición: 9
Fecha: 26/08/22
Hoja 6 de 19

- Control de trazabilidad que asegure que la chufa puede trazarse hasta agricultores inscritos y hasta cliente.
- Cumplimiento de las Normas de campaña
- Cumplimiento de las condiciones para la convivencia de producto amparado y no amparado (si procede)
- Toma de muestras: los inspectores tomarán muestras de producto para la realización de ensayos físico-químicos y morfológicos

Tras la inspección, se levantará un acta de inspección, entregándole una copia al comercializador, en la que se detallarán las No Conformidades detectadas, si las hubiese y se catalogarán las mismas en función de su gravedad.

Las muestras serán llevadas al laboratorio para la realización de los análisis físico químicos y en el propio CRDO se realizarán los controles de selección del producto.

En un plazo inferior a 30 días hábiles, la inspectora elaborará un informe en el que se incluirán los resultados de los análisis físico-químicos del laboratorio, así como los de control de selección (morfológicos). En el informe, la inspectora detallará las NC detectadas (con la catalogación de cada una de ellas), si las hubiese, que le será remitido al comercializador.

En caso que se detecte cualquier NC, el comercializador deberá presentar las AACC así como las evidencias de la implantación de las mismas o bien las alegaciones que estime oportunas. Esta información será evaluada por el inspector.

1ª INSPECCIÓN DE SEGUIMIENTO

Una vez certificada, en la fecha que se acuerde con el operador, se realizará una visita de seguimiento a la empresa cuando ya esté marcando.

En primer lugar, se comentará con el operador que el objeto de la visita es evaluar aspectos que no se pudieron verificar en la primera inspección, tales como el marcado del producto y el uso de la marca y comprobar que se mantiene el cumplimiento de los requisitos de certificación. Se describirá brevemente el procedimiento de evaluación y la sistemática a seguir. Se confirmará el carácter confidencial de toda la información obtenida en el desarrollo de la visita. La información obtenida como consecuencia de esta visita, será incluida en el informe de auditoría que se remitirá a la entidad.

En esta segunda visita se comprobará, como mínimo:

- El marcado del producto y el uso que la empresa hace de la marca.
- Se revisará la trazabilidad hasta cliente.
- Se comprobará que la empresa está cumplimentando los registros que se le exigen.
- Se controlará si existe alguna reclamación y el tratamiento que se le ha dado.
- Cualquier otro aspecto que no haya podido comprobarse o quede pendiente de la inspección anterior.

Tras la inspección, el inspector levantará un acta de inspección, entregándole una copia al comercializador, en la que se detallarán las No Conformidades detectadas, si las hubiese, catalogándose las mismas en función de su gravedad (leves/graves/muy graves). Si las NC detectadas fueran muy graves, la inspectora podrá solicitar la toma inmediata de acciones por parte del operador.



En un plazo inferior a 10 días hábiles, la inspectora elaborará un informe de inspección detallando las NC detectadas (con la catalogación de cada una de ellas), si las hubiese, que será remitido al operador dándole un plazo de 15 días para presentar las alegaciones que considere oportunas o las AACC a las NC detectadas, así como las evidencias de que éstas se encuentran cerradas o en proceso.

2ª INSPECCIÓN DE SEGUIMIENTO

Al finalizar la campaña (esto es, entre los meses de octubre y enero), se acordará con el operador la realización de otra visita a sus instalaciones, para controlar el stock de chufas y etiquetas y revisar cualquier aspecto que no haya podido comprobarse o quede pendiente de la inspección anterior.

Se describirá brevemente la sistemática a seguir, así como el carácter confidencial de toda la información obtenida en el desarrollo de la visita. La información obtenida como consecuencia de esta visita, será incluida en el informe de auditoría que se remitirá a la entidad.

Tras esta tercera visita, se elaborará por parte de la inspectora un informe con el cuadro final de campaña que será remitido al operador solicitando información o bien detallando las NC detectadas, si las hubiese, que será remitido al operador dándole un plazo de 15 días para presentar aclaraciones o bien las alegaciones que considere oportunas o las AACC a las NC detectadas, así como las evidencias de que éstas se encuentran cerradas o en proceso. La inspectora evaluará las alegaciones o AACC presentadas y remitirá toda la información al director técnico.


4.2.2.COMERCIALIZADORES DE CHUFA CERTIFICADOS

1ª INSPECCIÓN DE SEGUIMIENTO

El inspector visitará durante los meses comprendidos entre (febrero – septiembre) a los comercializadores certificados con objeto de comprobar “in situ” que se mantienen las condiciones que dieron lugar al certificado.

Se controlará el cumplimiento de los siguientes aspectos:

- Cumplimiento de los requisitos establecidos para las instalaciones, sistemas y equipos.
- Cumplimiento de los requisitos establecidos para su sistema de calidad
 - Control de calidad físico-químico de la chufa.
 - Control de calidad de selección de la chufa (morfológico)
 - Disponer de un registro de reclamaciones y tratamiento adecuado a las reclamaciones recibidas.
 - Control de trazabilidad que asegure que la chufa puede trazarse hasta agricultores inscritos y hasta cliente.
- Cumplimiento de las Normas de campaña para comercializadores
- Cumplimiento de las condiciones para la convivencia de producto amparado y no amparado (si procede)
- El marcado del producto y el uso que la empresa hace de la marca.
- Se comprobará que la empresa está cumplimentando los registros que se le exigen.
- Se controlará si existe alguna reclamación y el tratamiento que se le ha dado.
- Cualquier otro aspecto que no haya podido comprobarse o quede pendiente de la inspección anterior.
- La inspectora tomará al menos una muestra para la realización de análisis físico-químicos y de selección (morfológicos) durante la vigencia del certificado. Las muestras serán llevadas al

 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE INSPECCIONES</p>	<p>PO-06 Edición: 9 Fecha: 26/08/22 Hoja 8 de 19</p>
---	--	--

laboratorio elegido por el CRDO para la realización de los análisis físico-químicos y en el propio CRDO se realizarán los controles de selección del producto.

Con anterioridad a la auditoría, el inspector remitirá un plan de auditoría, debiéndose auditar todos los puntos contenidos en el mismo. Si alguno de los aspectos no se puede verificar en el momento, se catalogará como No Conformidad y se actuará en consecuencia.

Tras la inspección, el inspector levantará un acta de inspección, entregándole una copia al comercializador, en la que se detallarán las No Conformidades detectadas, si las hubiese, catalogándose las mismas en función de su gravedad (leves, graves o muy graves). Si las NC detectadas fueran muy graves, la inspectora podrá solicitar la toma inmediata de acciones por parte del operador.

En un plazo inferior a 30 días hábiles, la inspectora elaborará un informe de inspección detallando las NC detectadas (con la catalogación de cada una de ellas), si las hubiese, que será remitido al operador dándole un plazo de 15 días para presentar las alegaciones que considere oportunas o las AACC a las NC detectadas, así como las evidencias de que éstas se encuentran cerradas o en proceso.

2ª INSPECCIÓN DE SEGUIMIENTO

Al finalizar la campaña (esto es, entre los meses de octubre y enero), se acordará con el operador la realización de otra visita a sus instalaciones, para controlar el stock de chufas y etiquetas y revisar cualquier aspecto que no haya podido comprobarse o quede pendiente de la inspección anterior.


Con anterioridad a la auditoría, el inspector remitirá un plan de auditoría, debiéndose auditar todos los puntos contenidos en el mismo. Si alguno de los aspectos no se puede verificar en el momento, se catalogará como No Conformidad y se actuará en consecuencia.

Se describirá brevemente la sistemática a seguir, así como el carácter confidencial de toda la información obtenida en el desarrollo de la visita. La información obtenida como consecuencia de esta visita, será incluida en el informe de auditoría que se remitirá a la entidad.

Tras esta segunda visita, se elaborará por parte de los inspectores un informe con el cuadro final de campaña y las no conformidades detectadas. Dicho informe será remitido al comercializador solicitando información o bien detallando las NC detectadas, si las hubiese, que será remitido al comercializador dándole un plazo de 15 días para presentar aclaraciones o bien las alegaciones que considere oportunas o las AACC a las NC detectadas, así como las evidencias de que éstas se encuentran cerradas o en proceso. Los inspectores evaluarán las alegaciones o AACC presentadas y remitirá toda la información al director técnico.

4.3. CONTROLES A ELABORADORES, ENVASADORES Y EXPENDEDORES DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA

Los inspectores, al inicio del año, deberá planificar las inspecciones a realizar sobre los elaboradores cumplimentando la planificación de elaboradores (FPO-06/02).

 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE INSPECCIONES</p>	<p>PO-06 Edición: 9 Fecha: 26/08/22 Hoja 9 de 19</p>
---	--	--

4.3.1. CONTROLES A ELABORADORES, ENVASADORES Y EXPENDEDORES DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA / XUFA DE VALÈNCIA (AÑO 1º).


INSPECCIÓN INICIAL

Para que una empresa pueda utilizar la marca de conformidad de la D.O. Chufa de Valencia / Xufa de València, se realizarán las siguientes comprobaciones:

- Cumplimiento de los requisitos establecidos para las instalaciones, sistemas y equipos.
- Verificación de que sus proveedores son empresas certificadas.
- Cumplimiento de los requisitos establecidos para su sistema de calidad
 - Control de calidad físico-químico
 - Las condiciones del proceso son las exigidas por la legislación vigente.
 - Disponer de un registro de reclamaciones.
 - Control de trazabilidad
 - Declaración de los datos de volumen de chufa adquirido y volumen de horchata elaborada.
- Condiciones de almacenamiento de la Chufa de Valencia / Xufa de València.
 - Almacenamiento adecuado.
 - Los envases de Chufa de Valencia / Xufa de València almacenados presentan la etiqueta o precinto de garantía de la D.O.
- Para los elaboradores de horchata de Chufa de Valencia / Xufa de València, que las características de la horchata de chufa de Valencia se ajustan a lo establecido por el CR.
- Se podrá tomar muestra para verificar el cumplimiento de los parámetros establecidos para la horchata de Chufa de Valencia / Xufa de València.
- Comprobación del cumplimiento de las Normas de Campaña.
- Cumplimiento de las condiciones para la convivencia de producto amparado y no amparado (si procede).

Se visitarán los centros donde la empresa desarrolle su actividad de manipulación de Chufa de Valencia / Xufa de València.

Tras la inspección, el inspector levantará un acta de inspección, entregándole una copia al comercializador, en la que se detallarán las No Conformidades detectadas, si las hubiese. En un plazo inferior a 30 días hábiles, la inspectora elaborará un informe de inspección detallando las NC detectadas, si las hubiese, que será remitido al operador dándole un plazo de 15 días para presentar las alegaciones que considere oportunas o las AACC a las NC detectadas, así como las evidencias de que éstas se encuentran cerradas o en proceso.

 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE INSPECCIONES</p>	<p>PO-06 Edición: 9 Fecha: 26/08/22 Hoja 10 de 19</p>
---	--	---

INSPECCIÓN DE SEGUIMIENTO (AÑO 1)

Cuando la empresa esté marcando producto, se verificará además que se está haciendo un correcto etiquetado y uso de la marca.

- Envases adecuadamente etiquetados.
- Las marcas comerciales utilizadas han sido comunicadas al CR.
- Las marcas, símbolos, leyendas publicitarias o cualquier tipo de propaganda utilizada se emplean exclusivamente para el producto certificado.
- No se realiza un uso indebido de la simbología de la D.O.
- En las etiquetas figura de forma destacada, el nombre de la D.O.
- Las etiquetas empleadas han sido autorizadas previamente por el CR.

Estas comprobaciones podrán hacerse en las instalaciones de la empresa o tomando muestra directamente de mercado.

4.3.2. ELABORADORES, ENVASADORES Y EXPENDEDORES DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA / XUFA DE VALÈNCIA CERTIFICADOS

INSPECCIÓN DE SEGUIMIENTO

El inspector visitará a lo largo del periodo de duración del certificado a los operadores que manipulen Chufa de Valencia / Xufa de València con objeto de comprobar "in situ" que se mantienen las condiciones que dieron lugar al certificado.

Se controlará el cumplimiento de los siguientes aspectos:

- Cumplimiento de los requisitos establecidos para las instalaciones, sistemas y equipos.
- Verificación de que sus proveedores son empresas certificadas.
- Cumplimiento de los requisitos establecidos para su sistema de calidad
 - Control de calidad físico-químico
 - Las condiciones del proceso son las exigidas por la legislación vigente.
 - Disponer de un registro de reclamaciones.
 - Control de trazabilidad
 - Declaración de los datos de volúmenes procesados.
- Condiciones de almacenamiento de la Chufa de Valencia / Xufa de València
 - Almacenamiento adecuado.
 - Los envases de Chufa de Valencia / Xufa de València almacenados presentan la etiqueta o precinto de garantía de la D.O.
- Las características de la horchata de Chufa de Valencia / Xufa de València se ajustan a lo establecido por el CR.
- Se podrá tomar muestra para verificar el cumplimiento de los parámetros establecidos para la horchata de Chufa de Valencia / Xufa de València.
- Comprobación del cumplimiento de las Normas de Campaña.
- Cumplimiento de las condiciones para la convivencia de producto amparado y no amparado (si procede).



- Correcto etiquetado y uso de la marca.
 - Envases adecuadamente etiquetados.
 - Las marcas comerciales utilizadas han sido comunicadas al CR.
 - Las marcas, símbolos, leyendas publicitarias o cualquier tipo de propaganda utilizada se emplean exclusivamente para el producto certificado.
 - No se realiza un uso indebido de la simbología de la D.O.
 - En las etiquetas figura de forma destacada, el nombre de la D.O.
 - Las etiquetas empleadas han sido autorizadas previamente por el CR.

Tras la inspección, los inspectores levantarán un acta de inspección, entregándole una copia al operador, en la que se detallarán las No Conformidades detectadas, si las hubiese.

En un plazo inferior a 30 días hábiles, los inspectores elaborarán un informe en el que se detallarán las NC detectadas, que le será remitido al operador, dándole un plazo de 15 días para presentar las alegaciones que considere oportunas o las AACC a las NC detectadas, así como las evidencias de que éstas se encuentran cerradas o en proceso.

4.4. ELABORADORES, ENVASADORES Y EXPENDEDORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ELABORADOS CON CHUFA DE VALENCIA

Los inspectores, al inicio del año, deberá planificar las inspecciones a realizar sobre los elaboradores cumplimentando el FPO-06/02 Planificación de elaboradores.

4.4.1. ELABORADORES, ENVASADORES Y EXPENDEDORES DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS ELABORADOS CON CHUFA DE VALENCIA / XUFA DE VALÈNCIA (AÑO 1º)

INSPECCIÓN INICIAL (AÑO 1º)

Para que una empresa pueda utilizar la marca de conformidad, se realizarán las siguientes comprobaciones:

- Cumplimiento de los requisitos establecidos para las instalaciones, sistemas y equipos.
- Verificación de que sus proveedores son empresas certificadas.
- Cumplimiento de los requisitos establecidos para su sistema de calidad
 - Control de calidad físico-químico
 - Las condiciones del proceso son las exigidas por la legislación vigente.
 - Disponer de un registro de reclamaciones.
 - Control de trazabilidad
 - Declaración de los datos de volúmenes procesados.
- Condiciones de almacenamiento de la Chufa de Valencia / Xufa de València
 - Almacenamiento adecuado.
 - Los envases de Chufa de Valencia / Xufa de València almacenados presentan la etiqueta o precinto de garantía de la D.O.
- Se podrá tomar muestra de producto.
- Comprobación del cumplimiento de las Normas de Campaña.



C.R.D.O.
CHUFA DE
VALENCIA

PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE INSPECCIONES

PO-06
Edición: 9
Fecha: 26/08/22
Hoja 12 de 19

- Cumplimiento de las condiciones para la convivencia de producto amparado y no amparado (si procede).

Se visitarán los centros donde la empresa desarrolle su actividad de manipulación de Chufa de Valencia / Xufa de València.

Tras la inspección, los inspectores levantarán un acta de inspección, entregándole una copia al comercializador, en la que se detallarán las No Conformidades detectadas, si las hubiese. En un plazo inferior a 30 días hábiles, los inspectores elaborarán un informe de inspección detallando las NC detectadas, si las hubiese, que será remitido al operador dándole un plazo de 15 días para presentar las alegaciones que considere oportunas o las AACC a las NC detectadas, así como las evidencias de que éstas se encuentran cerradas o en proceso.

INSPECCIÓN DE SEGUIMIENTO (AÑO 1º)

Cuando la empresa esté marcando producto, se verificará además que se está haciendo un correcto etiquetado y uso de la marca.

- Envases adecuadamente etiquetados.
- Las marcas comerciales utilizadas han sido comunicadas al CR.
- Las marcas, símbolos, leyendas publicitarias o cualquier tipo de propaganda utilizada se emplean exclusivamente para el producto certificado.
- No se realiza un uso indebido de la simbología de la D.O.
- En las etiquetas figura de forma destacada, el nombre de la D.O.
- Las etiquetas empleadas han sido autorizadas previamente por el CR.

Estas comprobaciones podrán hacerse en las instalaciones de la empresa o tomando muestra directamente del mercado.

4.4.2. ACTIVIDADES DE SEGUIMIENTO PARA EMPRESAS CERTIFICADAS (PRODUCTOS)

INSPECCIÓN DE SEGUIMIENTO

Los inspectores visitarán a lo largo del periodo de duración del certificado a los clientes (operadores) que manipulen chufa de Valencia con objeto de comprobar "in situ" que se mantienen las condiciones que dieron lugar al certificado.

Se controlará el cumplimiento de los siguientes aspectos:

- Cumplimiento de los requisitos establecidos para las instalaciones, sistemas y equipos.
- Verificación de que sus proveedores son empresas certificadas.
- Cumplimiento de los requisitos establecidos para su sistema de calidad
 - Control de calidad
 - Las condiciones del proceso son las exigidas por la legislación vigente.
 - Disponer de un registro de reclamaciones.
 - Control de trazabilidad
 - Declaración de los datos de volúmenes procesados.



C.R.D.O.
CHUFA DE
VALENCIA

PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE INSPECCIONES

PO-06
Edición: 9
Fecha: 26/08/22
Hoja 13 de 19

- Condiciones de almacenamiento de la Chufa de Valencia / Xufa de València.
 - Almacenamiento adecuado.
 - Los envases de Chufa de Valencia / Xufa de València almacenados presentan la etiqueta o precinto de garantía de la D.O.
- Se podrá tomar muestra de producto.
- Comprobación del cumplimiento de las Normas de Campaña.
- Cumplimiento de las condiciones para la convivencia de producto amparado y no amparado (si procede).
- Correcto etiquetado y uso de la marca.
 - Envases adecuadamente etiquetados.
 - Las marcas comerciales utilizadas han sido comunicadas al CR.
 - Las marcas, símbolos, leyendas publicitarias o cualquier tipo de propaganda utilizada se emplean exclusivamente para el producto certificado.
 - No se realiza un uso indebido de la simbología de la D.O.
 - En las etiquetas figura de forma destacada, el nombre de la D.O.
 - Las etiquetas empleadas han sido autorizadas previamente por el CR.

Tras la inspección, los inspectores levantarán un acta de inspección, entregándole una copia al operador, en la que se detallarán las No Conformidades detectadas, si las hubiese.

En un plazo inferior a 30 días hábiles, los inspectores elaborarán un informe en el que se detallarán las NC detectadas, que le será remitido a la empresa, dándole un plazo de 15 días para presentar las alegaciones que considere oportunas o las AACC a las NC detectadas, así como las evidencias de que éstas se encuentran cerradas o en proceso.

4.5. LAVADEROS

En la inspección a los lavaderos se comprobará el cumplimiento de los requisitos establecidos en el Reglamento del CR, normas de campaña y en el documento CC-02. Además, en la visita a las instalaciones se comprobará la veracidad de la información aportada en la solicitud en cuanto a ubicación de instalaciones, equipamiento y maquinaria.

Se recogerán las guías de chufa tierna FIT-01/05 Programa de inspección que el lavadero debe cumplimentar por cada una de las partidas lavadas. Se comprobará que todas las partidas lavadas tienen su correspondiente guía de chufa tierna y, en caso contrario, se realizará un informe anotando la incidencia que será remitido al lavadero para su subsanación. Estas guías se acompañarán de los pesos de las partidas (los pesos podrán adjuntarse en el propio lavadero o posteriormente en el comercio destino de las chufas).

4.6. REENVASADORES/DISTRIBUIDORES DE CHUFA DE VALENCIA

Para la autorización de uso de la marca a los reenvasadores/distribuidores de Chufa de Valencia / Xufa de València, se actuará según lo descrito en el CC-06.

 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE INSPECCIONES</p>	<p>PO-06 Edición: 9 Fecha: 26/08/22 Hoja 14 de 19</p>
---	--	---

5. TOMA DE MUESTRAS Y MANEJO DE MUESTRAS

Se actuará según lo descrito en la IT-03.

6. ACTAS DE INSPECCIÓN E INFORMES

Acta de Inspección

Todos los resultados de las inspecciones realizadas deben estar recogidos por los inspectores en un Acta de Inspección (FIT-01-03) (de forma, correcta, clara y precisa, entregándose copia al titular o su representante al finalizar la inspección. Se deberá desglosar todos los aspectos revisados, y se deberá incluir todos los hallazgos o evidencias respecto de los ítems inspeccionados (Medidas, exámenes, ensayos y resultados derivados, apoyados cuando proceda, con tablas, gráficos, dibujos, fotografías, etc.), así como descripción de los posibles fallos detectados.

Informe de inspección

El informe deberá contener, en la medida sea aplicable, los aspectos citados a continuación:

- Nombre y dirección del C.R.D.O.
- Lugar de realización de la inspección.
- Identificación única del informe, de cada una de sus páginas, del número total de páginas y la fecha de emisión del mismo.
- Identificación del titular o peticionario.
- Descripción del producto inspeccionado.
- Identificación y/o marcado del producto inspeccionado.
- Cuando haya toma de muestras: plan de muestreo, identificación de la muestra y fecha (cuando proceda).
- Identificación del documento normativo frente al cual se evalúa la conformidad.
- Si se ha subcontratado parte del trabajo, identificación de dicha parte y de la información relevante del subcontratista.
- Cualquier desviación, exclusión o adición a lo establecido en el mismo (cuando proceda).
- Medidas, exámenes, ensayos y resultados derivados, apoyados cuando proceda, con tablas, gráficos, dibujos, fotografías, etc. así como descripción de los posibles fallos detectados.
- Nombre y firma del inspector o inspectores que han realizado la inspección.
- El resultado de la inspección incluyendo una declaración de conformidad o no conformidad y cualquier defecto o no cumplimiento detectado.

 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE INSPECCIONES</p>	<p>PO-06 Edición: 9 Fecha: 26/08/22 Hoja 15 de 19</p>
---	--	---

Cuando existan modificaciones o correcciones del Informe o Acta de Inspección deberá indicarse inequívocamente que se trata de una “Modificación”, “Ampliación” o “Corrección”, mediante la inscripción en él de estos títulos. Toda modificación o corrección de un informe se tratará como si fuese un nuevo informe.

En el caso de que la legislación vigente, para inspecciones reglamentarias, indique otras exigencias en el contenido de los informes, éstas deberán tenerse en consideración.

El C.R.D.O. dispone de un mecanismo para identificar inequívocamente las firmas que aparezcan en los certificados e informes, mediante los “Curriculums” descritos en el PO-03 “Procedimiento para la Gestión de la Formación y Adiestramiento del Personal”.

7. INCUMPLIMIENTOS; CLASIFICACIÓN Y TIPOS

Una desviación es cualquier incumplimiento de los requisitos establecidos para los clientes (operadores) registrados en el CRDO y que se haya puesto de manifiesto por una serie de hechos detectados durante la inspección (hallazgos).

Los hallazgos se encuentran al evaluar documentos o registros, durante la realización de las entrevistas, las actividades de acompañamiento, etc. Por tanto, los hallazgos son una lista de registros o acciones que, no se han encontrado. Ejemplo: no se encuentra un determinado registro, los registros no incluyen determinada información, no se encuentran evidencias del cumplimiento de un determinado requisito...

Los hallazgos y las desviaciones se irán comentando al operador durante la inspección a medida que vayan siendo identificados para permitir que, en su caso se complete la información y se aclaren las dudas o desacuerdos, dando la oportunidad al operador de defender su sistema y facilitar así la identificación del problema y su alcance.

7.1. CLASIFICACIÓN DE LOS INCUMPLIMIENTOS

Los inspectores califican las desviaciones en No Conformidades, Observaciones y Comentarios, de acuerdo a los siguientes criterios:

No Conformidad

- Incumplimientos de los requisitos de inscripción y certificación establecidos por el CR, incluyendo la implementación de los cambios adecuados cuando los comunica el CRDO Chufa de Valencia / Xufa de València.
- No informar al CRDO Chufa de Valencia / Xufa de València o hacerlo con retraso, acerca de los cambios que pueden afectar a su capacidad para cumplir con los requisitos de la certificación (condición legal, comercial, de organización y gestión, modificaciones en el producto o en el método de producción, cambios importantes en el sistema de gestión de calidad, y cualquier otro cambio que afecte a su condición de certificado, etc.)
- Usar la certificación para productos que no están certificados.
- Incumplimientos que hacen que no se pueda asegurar que el producto marcado cumple con los requisitos establecidos por el CRDO Chufa de Valencia / Xufa de València.
- No permitir el acceso sus instalaciones a los inspectores del CR y no cooperar con los mismos.
- No permitir a los inspectores del CR la revisión de documentos y registros generados relativos al alcance de su inscripción y certificación.



C.R.D.O.
CHUFA DE
VALENCIA

PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE INSPECCIONES

PO-06
Edición: 9
Fecha: 26/08/22
Hoja 16 de 19

- No permitir la participación de observadores externos (ENAC) en las inspecciones.
- No tomar medidas para resolver problemas detectados en inspecciones previas.
- Incumplir de forma reiterada o grave los requisitos del CRDO Chufa de Valencia / Xufa de València en relación al uso de las marcas de conformidad y a la información relacionada con el producto.
- Utilizar la certificación de manera que ocasione mala reputación para el CRDO Chufa de Valencia / Xufa de València o de forma engañosa o no autorizada.
- Utilizar documentos o informes, o partes de los mismos de manera engañosa.
- Declarar que está certificado para un alcance distinto para el cual se ha concedido la certificación.
- No adoptar, en el caso de infracción o irregularidad, la aplicación de las medidas impuestas por el CR.
- Usar, una vez suspendida, retirada o finalizada la certificación, publicidad que contenga cualquier referencia a ella, no devolver los documentos relacionados con la certificación cuando lo exija el CRDO Chufa de Valencia / Xufa de València y no informar a sus clientes de la suspensión, retirada o finalización de la certificación).
- No mantener un registro de reclamaciones de sus clientes, en el que se documenten las acciones correctoras adoptadas.
- No abonar las tarifas establecidas y cumplir con las obligaciones económicas fijadas.
- Incumplimientos que en un primer momento no motivaron una NC pero que se detecta que se producen de forma reiterada

Observaciones


El incumplimiento esporádico de las obligaciones establecidas para los operadores, son incumplimientos que no cuestionan la capacidad del operador para suministrar producto conforme.

Se producen de forma aislada o puntual y no afectan a los resultados de la actividad como empresa certificada.

Comentarios

Son aspectos que, de no resolverse, pueden dar lugar a un incumplimiento en el futuro o situaciones que, aun cumpliendo con los requisitos establecidos, tienen un evidente potencial de mejora.

Las desviaciones, no conformidades, observaciones y comentarios detectadas y su clasificación se comunican al operador al finalizar la inspección y se reflejarán en el informe de auditoría.

 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE INSPECCIONES</p>	<p>PO-06 Edición: 9 Fecha: 26/08/22 Hoja 17 de 19</p>
---	--	---

7.2. TIPOS DE INCUMPLIMIENTOS

Las infracciones cometidas por personas o entidades inscritas en alguno de los registros de la Denominación de Origen se clasificarán, a efectos de su sanción, en la forma siguiente:

1.- Faltas leves:

Son aquellas, principalmente de tipo administrativo, que tienen una fácil y rápida solución, además de no representar ningún peligro en cuanto a identificación, trazabilidad, calidad, etc., ni perjuicio al C.R.D.O., bien de funcionamiento, económico como de imagen.

Dentro de este apartado entrarían, entre otras, las siguientes infracciones:


- No disponer de la documentación actualizada
- Inexactitudes y omisiones involuntarias en los registros y declaraciones
- No comunicar al CR cualquier cambio que afecte a los datos suministrados en el momento de su inscripción y que no afecten al producto certificado (cambios en la propiedad, cambios en los datos de contacto, etc.).
- Retraso en el cumplimiento de las obligaciones económicas
- Los proveedores de chufa de Valencia no están inscritos en el registro de productores, pero se dispone de los datos de las parcelas y están dentro de la zona de producción.
- Desviación de un parámetro de los requisitos morfológicos establecidos (siempre que la desviación sea inferior al 50% del límite establecido)
- Emplear la denominación de origen para marcar producto que incumple un parámetro de los requisitos morfológicos establecidos (siempre que la desviación sea inferior al 50% del límite establecido)
- Comercializar producto de la denominación de origen en un envase o con un etiquetado en trámite por el C.R.

2.-Faltas graves:

Son aquellas que pudiendo ser corregidas y solucionadas si representan algún peligro, bien para el producto, bien para el C.R.D.O.

Dentro de este apartado entrarían entre otras las siguientes infracciones:

- No comunicar al CR cualquier cambio que afecte a los datos suministrados en el momento de su inscripción y que sí afecten al producto certificado (alta y baja de almacenes; convivencia de producto amparado y no amparado, externalización de procesos, etc.).
- No responder a los requerimientos del C.R. o no aportar los requisitos necesarios para resolver la falta leve detectada.
- Utilizar locales o almacenes no autorizados ubicados en la zona de producción.
- El operador no realiza un control adecuado de la trazabilidad hasta cliente.
- Desviación de algún parámetro de los requisitos físico-químicos establecidos.
- No realizar el control físico químico y morfológico de la chufa según se establece en el Manual de Calidad.
- Desviación de 2 o más parámetros de los requisitos morfológicos establecidos (siempre que la desviación sea inferior al 50% del límite establecido)

 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE INSPECCIONES</p>	<p>PO-06 Edición: 9 Fecha: 26/08/22 Hoja 18 de 19</p>
---	--	---


- No adoptar medidas preventivas y / o correctivas ante el incumplimiento de los parámetros físico-químicos o morfológicos
- Comercializar producto de la denominación de origen desprovistos de etiquetas, contraetiquetas o precintos numerados o sin el medio de control establecido por el Consejo Regulador
- Emplear la denominación de origen para marcar producto que incumple los requisitos 2 o más parámetros de los requisitos morfológicos establecidos (siempre que la desviación sea inferior al 50% del límite establecido)
- Emplear la denominación de origen para marcar producto cuyo origen es valenciano que incumpla los requisitos físico-químicos.

3.- Faltas muy graves:

Son aquellas de difícil corrección y solución y que representa un peligro bien para el producto, bien para el correcto funcionamiento del C.R.D.O.

Dentro de este apartado entrarían entre otras las siguientes infracciones:

- Falsear datos o registros relativos a cosechas o existencias de productos
- Incumplimiento de las obligaciones económicas.
- No responder a los requerimientos del C.R. o no aportar los requisitos necesarios para resolver una falta grave detectada
- La trazabilidad del operador no permite asegurar que todas sus chufas proceden de campos ubicados en la zona de producción
- Desviación de los parámetros de los requisitos morfológicos establecidos (superior al 50% del límite establecido)
- Emplear la denominación de origen para marcar producto que incumple los parámetros morfológicos establecidos (superior al 50% del límite establecido)
- Utilizar la denominación de origen en chufas no amparadas o mezcla de chufas amparadas y no amparadas
- Utilizar o negociar indebidamente con documentos, etiquetas, contraetiquetas precintos, etc. de la denominación de origen
- Falsear el alcance de la certificación
- En caso de suspensión seguir haciendo uso de la Denominación de Origen y no informar a los clientes.
- En caso de retirada o finalización de la certificación, no devolver la documentación (etiquetas, precintos, talonarios), seguir empleando el nombre de esta Denominación de Origen y no informar a los clientes.

 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>PROCEDIMIENTO PARA LA REALIZACIÓN DE INSPECCIONES</p>	<p>PO-06 Edición: 9 Fecha: 26/08/22 Hoja 19 de 19</p>
---	--	---

8. FORMATOS COMPLEMENTARIOS

- FIT-01/01 Hoja de revisión de parcelas
- FIT-03/01 Tabla de lavaderos
- FIT-01-03 Acta de Inspección
- FIT-01/06 Guía de Chufa de Valencia / Xufa de València. Chufa seca
- FIT-01/05 Guías de chufa tierna
- FIT-01/07: Guía de Horchata (elaboradores industriales no envasadores)
- FIT-01/08: Guía de entrada de Materia Prima (elaboradores, tanto artesanos como industriales)
- FIT-01/09: Tabla de envases para empresas que elaboran y envasan.
- FIT-01/10: Tabla de envases para empresas que únicamente envasan.
- FIT-092 Tabla de envases para empresas que elaboran y envasan horchata no amparada
- FIT-01/102 Tabla de envases para empresas envasadoras de horchata no amparada
- FIT-05/01 Programa de inspección
- FIT-05/02 Registro de evidencias de inspección
- FPO-06/01 Planificación de inspecciones a comercializadores
- FPO-06/02 Planificación de inspecciones a elaboradores