	Fundación Consejo Regulador DOP Azafrán de La Mancha	13 Jul 2021
	Sistema de gestión de la calidad	Ed. 7
	PG-01 Evaluación del sistema autocontrol de los productores	Página 2 de 15

1 OBJETO

Este documento desarrolla aquellas partes específicas necesarias para la realización eficaz de la inspección de los productores de azafrán de acuerdo con el pliego de condiciones de la DOP Azafrán de La Mancha (Orden 11/02/99, por la que se protege la Denominación de Origen Azafrán de La Mancha, y se da a conocer su pliego de condiciones. DOCM núm. 10 de 19 de febrero de 1999).

2 ALCANCE

El ámbito de este procedimiento es la obtención de una lista de productores aptos según el pliego de condiciones, para proponerla para su aprobación final a un Organismo de Control autorizado por la Autoridad Competente.

El sistema aplicado por **LA FUNDACIÓN**, se basa en la inspección de los sistemas de autocontrol de los productores de la flor de azafrán y de la elaboración de la especia; y, cuando proceda, de la toma de muestras para su evaluación analítica.

3 DEFINICIONES

Operador: persona física o jurídica que para el ejercicio de su actividad tenga en su poder azafrán al que se destina este documento.

Partida: cantidad de azafrán, identificado por el productor, que presenta características homogéneas en cuanto a procedencia, proceso de elaboración y características físico-químicas y sensoriales. Equivale al concepto de lote de elaboración en términos de trazabilidad.

Productor: persona física o jurídica que haya producido azafrán con la intención de comercializarlo dentro del circuito de la DOP, para que se ponga en el mercado como Azafrán de La Mancha a través de los envasadores certificados. El productor realiza la producción de la flor y podrá o no llevar a cabo la transformación de la misma en especia.


4 RESPONSABILIDADES

Director

- Garantiza la competencia técnica de los inspectores.
- Programa las evaluaciones y asigna al equipo inspector
- Decide sobre la inscripción de los productores.
- Gestiona la documentación remitida por el productor.
- Revisa la Solicitud del operador y la documentación adjunta.
- Toma de dediciones.

Inspector

- Realiza las inspecciones.
- Evalúa el plan de acciones correctivas u otras medidas presentadas por el operador como respuesta a las desviaciones.

	Fundación Consejo Regulador DOP Azafrán de La Mancha	13 Jul 2021
	Sistema de gestión de la calidad	Ed. 7
	PG-01 Evaluación del sistema autocontrol de los productores	Página 3 de 15

5 PROCEDIMIENTO

LA FUNDACIÓN, que dispone de los recursos necesarios, ha diseñado e implantado este Procedimiento de inspección de los sistemas de autocontrol de los productores de la flor de azafrán y de la elaboración de la especia, según el pliego de condiciones de la DOP Azafrán de La Mancha, para que pueda ser integrado en el sistema de control de las Entidades que sean autorizados para ese fin por la Autoridad Competente.

El esquema del anexo I de este procedimiento muestra un esquema general del proceso de inspección.

5.1 INSCRIPCIÓN EN LA FUNDACIÓN

La solicitud de inscripción en **LA FUNDACIÓN** puede realizarse por cualquier persona física o jurídica, que lleve a cabo las actividades de producción de la flor y elaboración de la especia, y que esté dispuesta a cumplir los requisitos que le apliquen en el pliego de condiciones de la DOP Azafrán de La Mancha.

Ante una demanda de Inscripción, un responsable de **LA FUNDACIÓN** facilitará al Solicitante el documento Solicitud de inscripción de productores, una copia del pliego de condiciones y las tarifas en vigor.

La Solicitud debidamente cumplimentada, firmada por un representante del operador con autoridad reconocida, y acompañada de las evidencias documentales que se exigen se deberá presentar preferentemente en soporte digital en el email administracion@doazafrandelamancha.com.

A la recepción de la Solicitud, el director o un responsable de **LA FUNDACIÓN**, realiza la revisión de la documentación recibida y, si todo es correcto, da de alta al operador en el programa de gestión del organismo de gestión, y emite la Credencial de inscripción que remite al email del solicitante. En caso contrario, se pondrá en contacto con el Solicitante para resolver las desviaciones que se detecten.


El productor se identifica mediante un código con formato PR-XXX/YY. Donde XXX corresponde a un número ordinal e YY las dos últimas cifras del año natural.

La documentación relacionada con el alta del nuevo productor y su Credencial de inscripción, se archivan en soporte digital en una carpeta del equipamiento informático de **LA FUNDACIÓN**. Para los productores inscritos antes del 1 de enero de 2021, dicha documentación se guardará en soporte papel.

LA FUNDACIÓN dispone de registros actualizados en soporte digital de los productores relativos a:

- Datos de contacto, bancarios y de protección de datos.
- Explotaciones puestas en cultivo que incluyen los datos catastrales, de superficie, régimen hídrico (secano o riego), año de plantación y tenencia del terreno (alquiler o titular), si es ecológico o convencional. Estos datos se contienen en la denominada Declaración de explotaciones que los productores tienen obligación de actualizar todos los años.
- Histórico de producciones y rendimientos (kg/ha)
- Datos analíticos

5.2 SUSPENSIONES Y BAJAS

	Fundación Consejo Regulador DOP Azafrán de La Mancha	13 Jul 2021
	Sistema de gestión de la calidad	Ed. 7
	PG-01 Evaluación del sistema autocontrol de los productores	Página 4 de 15

Un productor inscrito pasará al régimen de suspenso, por el impago de los compromisos económicos contraídos con la Fundación en un plazo superior a 3 meses desde el cargo en cuenta bancaria. La suspensión conlleva la imposibilidad de que el productor afectado pueda solicitar que su producción de azafrán pueda considerarse como apta para DOP (Apdo. 5.3) y su inhabilitación para ser elector o candidato en las elecciones al Patronato.

La recuperación de la situación activo tendrá lugar cuando el director verifique que se han resuelto de forma satisfactoria las circunstancias que llevaron a su suspensión.

La baja o pérdida de la condición de asociado puede tener lugar por alguno de los siguientes motivos:

- Por iniciativa de la persona física o jurídica inscrita. Esta decisión, preferentemente, deberá ser comunicada a **LA FUNDACIÓN** con el formato Solicitud de baja de productor.
- Cuando el productor se mantenga en la condición de suspenso durante un periodo superior a 12 meses.
- Cuando el productor elimine todas las explotaciones de azafrán que mantenía dadas de alta.
- Cuando transcurran 4 años sin que el productor participe en el proceso de Precintado del azafrán apto (Apdo. 5.8)

La información en soporte digital y en soporte papel de los productores dados de baja se elimina de forma inmediata.


5.3 INSCRIPCIÓN PARA PRODUCCIÓN APTA PARA DOP

Todos los productores inscritos y activos en **LA FUNDACIÓN**, tienen el derecho a solicitar que la producción de azafrán que obtengan en el año natural, tenga la posibilidad de ser considerada como apta para DOP; es decir, que pueda convertirse en materia prima que sea utilizada por los envasadores certificados.

Anualmente, **LA FUNDACIÓN** realizará una convocatoria a los productores inscritos activos, solicitándoles si desean que el azafrán que produzcan ese año pueda ser considerada como APTA, para lo que se tendrán que someter al proceso de inspección que se describe más abajo.

LA FUNDACIÓN realizará esta convocatoria por medios electrónicos y siempre garantizando que llega a todos los productores inscritos activos. Los productores que quieran ser tenidos en cuenta tendrán que cumplir los siguientes requisitos:

- Comunicar a **LA FUNDACIÓN** su intención de que la producción del año en curso pueda ser considerada como Apta. Esta comunicación se realiza con el formato Inscripción para producción apta para DOP, y se deberá enviarse por cualquier medio del que quede constancia escrita.
- Realizar el pago de la cuota que para este fin, y en cada momento, pueda aprobar el Patronato. La forma de pago se realizará por cargo en la cuenta bancaria que el productor tiene autorizada a **LA FUNDACIÓN**.

	Fundación Consejo Regulador DOP Azafrán de La Mancha	13 Jul 2021
	Sistema de gestión de la calidad	Ed. 7
	PG-01 Evaluación del sistema autocontrol de los productores	Página 5 de 15

- Haber presentado la Declaración de explotaciones. Si la no presentación se debe a que se están finalizando las tareas de plantación, esta situación debe de comunicarse de forma expresa a **LA FUNDACIÓN**, para que se tenga en cuenta y poder demorar su gestión.

Todos los requisitos anteriores tendrán que estar finalizados el 15 de septiembre de cada año. El Patronato podrá ampliar este plazo cuando existan circunstancias que así lo justifiquen.

Como salida de la convocatoria para la producción apta, **LA FUNDACIÓN** emitirá un Listado provisional de inscritos que se dará a conocer por medios electrónicos, incluida la web institucional. Los productores que no estén incluidos, y que consideren que deberían de estarlo, podrán presentar sus alegaciones un plazo máximo de 5 días naturales contados desde emisión de dicho registro. Finalizado este periodo, el director dará a conocer el Listado de inscritos por los mismos medios antes citados.

5.4 EVALUACIÓN DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL DE LOS PRODUCTORES

Anualmente, los productores incluidos en el registro Listado de inscritos, se someten a un proceso de evaluación de su sistema de autocontrol frente al pliego de condiciones, y frente a la legislación que les pueda aplicar por la naturaleza de la actividad que realizan. La evaluación se realiza sobre una muestra de los miembros de ese Listado, y el resultado se extiende a la totalidad de los productores.

5.4.1 MUESTRA DE PRODUCTORES

Tamaño de la muestra

La muestra de productores tiene un tamaño mínimo " $m=3\sqrt{n}$ " siendo " n " el número total de productores incluidos en el citado registro. Si un productor no cumpliera se eliminaría del Listado, y se ampliaría la muestra " m " en un 10

El tamaño de la muestra " m " podrá modificarse en función de la evolución histórica de los resultados de la evaluación del autocontrol, pero nunca será inferior a \sqrt{n} .


Composición de la muestra

Los productores incluidos en la muestra " m " se seleccionan mediante un análisis de riesgos, llevado a cabo con el formato Evaluación del riesgo del productor, y cuantificado de acuerdo con el documento Categorización del riesgo del productor, para los 5 años anteriores al que se realiza dicha Evaluación. Los productores que tengan un mismo valor de riesgo se ordenarán de forma descendente, según el resultado de la operación producción x rendimiento. Los productores se clasifican en tres categorías: riesgo bajo, riesgo medio y riesgo alto. La muestra " m " se obtendrá siguiendo la ordenación decreciente obtenida aplicando las reglas anteriores.

Cuando se trate de un productor inscrito el mismo año en el que se realiza la evaluación del riesgo, se incluirá de forma adicional en la muestra de productores, cuando la superficie que inscribe sea superior en más de 5 veces el valor promedio correspondiente a ese año natural.

5.4.2 PROCESO DE EVALUACIÓN

El director designa el personal inspector que realizará la evaluación de las explotaciones, el sistema de cultivo y, en su caso, las instalaciones donde el operador lleva la flor, elabora la especia y almacena el

	Fundación Consejo Regulador DOP Azafrán de La Mancha	13 Jul 2021
	Sistema de gestión de la calidad	Ed. 7
	PG-01 Evaluación del sistema autocontrol de los productores	Página 6 de 15

azafrán, con el objetivo de evaluar la competencia de su sistema de autocontrol para producir azafrán que cumpla con el pliego de condiciones de la DOP Azafrán de La Mancha, la legislación específica que aplique y los requerimientos de este procedimiento.

La evaluación presentará una vertiente documental, y otra de toma de muestra del azafrán presente en las instalaciones y que, según criterio del productor, cumple el pliego de condiciones de la DOP.

Como elemento guía para la auditoría el personal inspector utiliza el formato Listado de verificación que tiene de código LV-(iniciales auditor)XX-YYY; donde YYY representa el orden de la evaluación mediante un número consecutivo de tres dígitos (001 a 999), e XX corresponde a los dos últimos dígitos del año (así para el año 2021 le correspondería el 21). El Listado de verificación puede cumplimentarse utilizando un formato en soporte papel o digital.

El personal inspector deja evidencias que demuestran de forma objetiva e inequívoca el cumplimiento o no, de cada uno de los requisitos y de los elementos que se han evaluado. Además, y de forma complementaria, solicita copias al operador de los documentos relacionados que estime oportunos.

La evaluación documental va acompañada del muestreo, y de su posterior envío para el análisis físico – químico, de las partidas de azafrán que el operador considera que cumplen las características analíticas del pliego de condiciones. Para ello se seguirán los criterios incluidos en la instrucción IT.01.01. Toma de muestras y análisis de azafrán a granel.


Una vez finalizada la inspección, el auditor jefe dejará el documento Informe de inspección. Este documento contiene una relación de las no conformidades detectadas durante la evaluación realizada, y para cada una de ellas se muestra el requisito incumplido del procedimiento, la evidencia encontrada, la descripción de la no conformidad y su calificación (mayor o menor), de acuerdo con las especificaciones incluidas en el apartado 5.7 de este Procedimiento. Todas las no conformidades deberán resolverse con las medidas correctoras que el operador considere necesarias, y que se detallarán en la columna correspondiente del Informe de inspección. El productor hará llegar esta información al personal inspector en un plazo máximo de 5 días laborables desde la realización de la inspección.

Se considerará cerrada la fase de inspección cuando el personal inspector ponga de manifiesto que se cumplen las especificaciones incluidas en el apartado 5.7 de este Procedimiento.

El personal inspector de **LA FUNDACIÓN** se asegurará que el plan de acciones correctoras detallado en el Informe de inspección, presentado en plazo por el productor, y que, si es preciso, incluye las evidencias necesarias, garantiza la resolución de las no conformidades detectadas en la inspección. Esta evaluación queda registrada en un apartado correspondiente del Informe de inspección. El director, contando con la opinión del personal inspector, podrá decidir la realización de una visita de control, para comprobar el cierre de las no conformidades.

Una vez resueltas las no conformidades en los términos antes expuestos, o que haya transcurrido el plazo para presentar el plan de acciones correctoras, el inspector responsable cumplimentará el formato Informe del inspector y lo entregará junto con toda la documentación generada en la Evaluación, al director para que tome la decisión final sobre la aprobación provisional del productor.

El director, técnico no involucrado en el proceso de evaluación, realiza la revisión de toda la información y los resultados relacionados con la evaluación:

	Fundación Consejo Regulador DOP Azafrán de La Mancha	13 Jul 2021
	Sistema de gestión de la calidad	Ed. 7
	PG-01 Evaluación del sistema autocontrol de los productores	Página 7 de 15

- Listado de verificación de auditoría
- En su caso, el plan de acciones correctoras adoptadas por el productor y las evidencias del cierre de las desviaciones.
- En su caso, la evaluación del PAC realizado por el auditor.
- Los informes analíticos de producto.
- Cualquier otra información o documento que considere necesaria y que demandará al auditor.

La decisión que adopte queda registrada en el formato Toma de decisiones. El conjunto de la documentación generada en el proceso de evaluación, queda archivada en el historial del productor en soporte digital y/o papel.

Los productores que superan el Proceso se incluyen en el Listado provisional de productores aptos. Los productores que no superan el Proceso se eliminan de ese Listado y, por cada productor que no cumpla, **LA FUNDACIÓN** elige un número adicional de productores igual a 0,1m, seleccionados siguiendo los criterios del epígrafe Composición de la muestra del apartado 6.4.1. Muestra de productores, que incluirá en sus actividades de inspección.

Anualmente, un Organismo de Control autorizado por la Administración Competente realiza una validación del sistema de autocontrol de los productores realizada por **LA FUNDACIÓN**, de acuerdo con su procedimiento interno. Y con ese fin, podrá realizar inspecciones tanto de naturaleza documental como in situ (explotaciones e instalaciones), a una muestra definida de los productores incluidos en el Listado provisional de productores aptos, o del universo de productores.

La salida de la intervención de este Organismo de Control será el documento Listado de productores aptos, que contiene los productores que podrán suministrar azafrán a los envasadores certificados para su salida como Azafrán de La Mancha.


5.5 **OBLIGACIONES DEL PRODUCTOR**

A continuación, se presentan las obligaciones que tienen que cumplir los productores para que su producción sea conforme. Para la segura comprensión de estos criterios, debe de consultarse el pliego de condiciones de la DOP Azafrán de La Mancha y la legislación general que aplique a la actividad realizada. Además, **LA FUNDACIÓN** pone a disposición de los productores un documento denominado Resumen de requisitos del pliego de condiciones para los productores, que enumera de forma simplificada estas Obligaciones.

A.- De carácter general

A.1.- Facilitar en todo momento el trabajo del personal inspector, proporcionándole los documentos y cuando sea preciso las copias de los mismos, que aquél necesite para el desarrollo de su actividad. Asimismo, permitirá el acceso incondicional a las instalaciones vinculados con el proceso de evaluación; y se abstendrá de ejercer presión de cualquier naturaleza sobre dicho personal, al objeto de condicionar su actividad.

A.2.- Proporcionar al personal inspector información veraz y actualizada referente a sus datos.

	Fundación Consejo Regulador DOP Azafrán de La Mancha	13 Jul 2021
	Sistema de gestión de la calidad	Ed. 7
	PG-01 Evaluación del sistema autocontrol de los productores	Página 8 de 15

A.3.- Comunicar a **LA FUNDACIÓN**, en el plazo máximo de 30 días desde que se produzcan, los cambios (de razón social, personal responsable, instalaciones, actividad, registro sanitario, de industrias agrarias) que se hayan producido y que afecten al proceso de certificación.

A.4.- Haber presentado en plazo y forma la Declaración de explotaciones. En el que se verificará que las plantaciones de azafrán se realizan en parcelas situadas en la zona de producción delimitada en el pliego de condiciones, y que están inscritas en los registros del Consejo Regulador.

A.5.- Tener un cuaderno de explotación o de campo, en soporte papel o digital, legible y actualizado en el que se cumplan las especificaciones contempladas por la legislación vigente (Real Decreto 1311/2012, de 14 de septiembre, por el que se establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios).

A.6.- Que el personal que realiza los tratamientos, y el que prepara los caldos, tiene la formación exigida por la legislación vigente (Real Decreto 1311/2012, de 14 de septiembre, por el que se establece el marco de actuación para conseguir un uso sostenible de los productos fitosanitarios).

A.7.- Asegurar el cumplimiento del plazo de seguridad de los productos fitosanitarios.

B.- Sobre la plantación de los bulbos

B.1.- Realizar la plantación de los bulbos desde la segunda quincena de junio hasta la primera del mes de septiembre.

B.2.- Realizar la plantación de los bulbos en terrenos en los que, al menos durante los tres años anteriores, no se hayan cultivado plantas que presenten patologías comunes a las del azafrán (nematodos de suelo, hongos, etc.), como por ejemplo, alfalfa, patata, zanahoria, remolacha o trébol.

B.3.- Utilizar para la plantación de los bulbos suelos calizos de consistencia y permeabilidad medias con pH neutro o ligeramente alcalino (máx. 8). Estos suelos han de drenar bien y tener la profundidad necesaria para permitir el almacenamiento de agua.

B.4.- Como medida frecuente o usual, realizar un estercolado en la pre-plantación que se entierra a mediana profundidad (12-15 cm) mediante labor ligera, y, eventualmente, un ligero abonado mineral, para enriquecer el suelo en fósforo y potasio.


B.5.- Enterrar los bulbos en surcos de aproximadamente 20 cm de profundidad y una anchura de 25-30 cm, allanándose el terreno inmediatamente después de la plantación.

B.6.- Al final del verano, realizar al menos una aradura o cava ligera para eliminar hierbas y costras.

B.7.- Utilizar el riego como una práctica opcional. Las aguas de riego no pueden ser alcalinas (pH máx, 8 ni salinas (NaCl 0,825 g/l máx.).

C.- Recolección y almacenamiento de la flor

C.1.- Recolectar todas las flores diariamente antes de que éstas se marchiten. Labor que se lleva a cabo durante un período aproximado de 30 días, comprendidos entre los meses de octubre y noviembre, dependiendo de las condiciones climáticas del año agrícola en cuestión.

	Fundación Consejo Regulador DOP Azafrán de La Mancha	13 Jul 2021
	Sistema de gestión de la calidad	Ed. 7
	PG-01 Evaluación del sistema autocontrol de los productores	Página 9 de 15

C.2.- Realizar un corte de la flor seco y preciso para impedir que los estigmas se separen o desprendan.

C.3.- Colocar las flores cortadas en cestas para evitar aplastamientos y calentamientos.

C.4.- Transportar las flores al lugar donde se realiza su monda y extenderlas en capas finas, sin amontonamientos, sobre sacos, lonas o suelo firme, para su oreo.

D.- La extracción de los bulbos

D.1.- Realizar la extracción de los bulbos entre los meses de mayo y junio cada 3 años, tras la tercera o cuarta cosecha de flor de azafrán.

D.2.- Limpiar cuidadosamente los bulbos recién recogidos, eliminando la tierra y los restos vegetales a ellos adheridos, despojándolos de sus capas o túnicas exteriores, a excepción de la última.

D.3.- Almacenar los bulbos en locales limpios, ventilados y secos, y extenderlos en capas que no superan los 15 cm de grosor.

D.4.- Para la plantación, escoger los bulbos que presentan un correcto estado sanitario: color blanco debajo de la túnica protectora, sin manchas violáceas, motas, picaduras o golpes; y un diámetro de 2.5 a 3.5 cm.

E.- Desbrizado o monda de la flor

E.1.- Para su mondado, las flores tienen que estar exentas de lodo, barro o tierra, aunque nunca debe procederse a su lavado.

E.2.- Realizar la monda o desbrizne de la flor en el mismo día de su recolección, antes de que pasen 12 horas.

E.3.- Los estigmas se han de cortar unidos a su estilo por la parte en la que éste comienza a blanquear.

F.- Tostado y almacenamiento de la especia


F.1.- Colocar los estigmas desbrizados en capas de un grosor máximo de 1,5 cm en cedazos harineros de tela metálica fina o tela de seda del tamaño adecuado a la fuente de calor.

F.2.- Tostar con el calor producido por las brasas de fuego, la estufa o por cualquier otra fuente indirecta adecuada que proporcione un calor suave, constante y uniforme, y que no comunique sabores u olores ajenos.

F.3.- La duración del tostado estará comprendido entre 20 y 45 minutos.

F.4.- Esperar a que el azafrán recién tostado alcance la temperatura ambiente antes de almacenarlo.

F.5.- Guardar el azafrán en recipientes nuevos y limpios, de calidad alimentaria, que aislen su contenido de la humedad y de la luz almacenándose hasta su entrega en lugares limpios, frescos y secos.

	Fundación Consejo Regulador DOP Azafrán de La Mancha	13 Jul 2021
	Sistema de gestión de la calidad	Ed. 7
	PG-01 Evaluación del sistema autocontrol de los productores	Página 10 de 15

F.6.- Llevar al proceso de calificación exclusivamente azafrán producido en el mismo año natural y disponer de los documentos (facturas o equivalente) que lo puedan acreditar.

G.- Análisis físico-químico

G.1.- El productor deberá asegurar que el azafrán que ha elaborado, cumple los requisitos físico-químicos requeridos en el pliego de condiciones en su apartado Apdo. 2.4 Características químicas, relativas al azafrán a granel: humedad y materias volátiles (7-9%), poder colorante > 200), poder aromático (> 20) y poder amargo (> 70).

5.6 **OBLIGACIONES DE LA FUNDACIÓN**

A continuación, se presentan una serie de obligaciones de **LA FUNDACIÓN** que tendrán que adaptarse en forma y contenido a lo que dispongan los organismos de control y la Administración Competente.

- 1.- Disponer de una relación actualizada y pública de su Listado provisional de productores aptos
- 2.- Muestrear y someter a los correspondientes análisis físico-químicos, la producción de azafrán que el productor vaya a destinar al circuito de la DOP, y que esté en sus instalaciones en el momento de la realización de las evaluaciones.
- 3.- Cuando así lo demande el productor, facilitar una copia de los resultados analíticos.
- 4.- Informar, en el caso de que así se le obligue por los organismos de control y/o la Autoridad Competente, sobre cualquier circunstancia o actuación del productor que pueda considerarse una desviación grave.
- 5.- Comunicar al productor de forma inmediata los cambios que puedan producirse en los requisitos de este procedimiento.


5.7 **NO CONFORMIDADES**

En el anexo II de este documento se detallan cada una de las desviaciones y su calificación. Ante las desviaciones que puedan encontrarse, el productor responderá con un plan de acciones correctivas (PAC), que es el conjunto de acciones correctoras que adoptará para resolver de las no conformidades detectadas durante la visita de evaluación.

Cada acción se plasmará en un documento que contendrá, al menos:

1. Una referencia al Informe de inspección.
2. La fecha de implantación de la acción correctiva.
3. Cuando sea necesario, las evidencias que indican que las acciones correctivas adoptadas se han implantado de forma eficaz.

Las no conformidades menores podrán, a criterio del personal inspector, no ir acompañadas de evidencias. Esta excepcionalidad deberá ser indicada de forma expresa en los informes.

	Fundación Consejo Regulador DOP Azafrán de La Mancha	13 Jul 2021
	Sistema de gestión de la calidad	Ed. 7
	PG-01 Evaluación del sistema autocontrol de los productores	Página 11 de 15

Un productor no se incluirá en el Listado provisional de productores aptos hasta que haya cerrado de forma eficaz todas las no conformidades mayores y, en su caso, deje abiertas un máximo de tres no conformidades menores. El mantenimiento de no conformidades menores abiertas es un parámetro incluido en el análisis de riesgos, utilizado para la obtención de la muestra “m” del siguiente año.

La no inclusión de un productor en el Listado provisional de productores aptos le impide participar en el proceso de Precintado.

5.8 PRECINTADO DEL AZAFRÁN APTO

Los productores incluidos en el Listado de productores aptos, serán convocados en tiempo y forma por **LA FUNDACIÓN**, para someterles a este Proceso en el que se lleva a cabo las siguientes acciones:

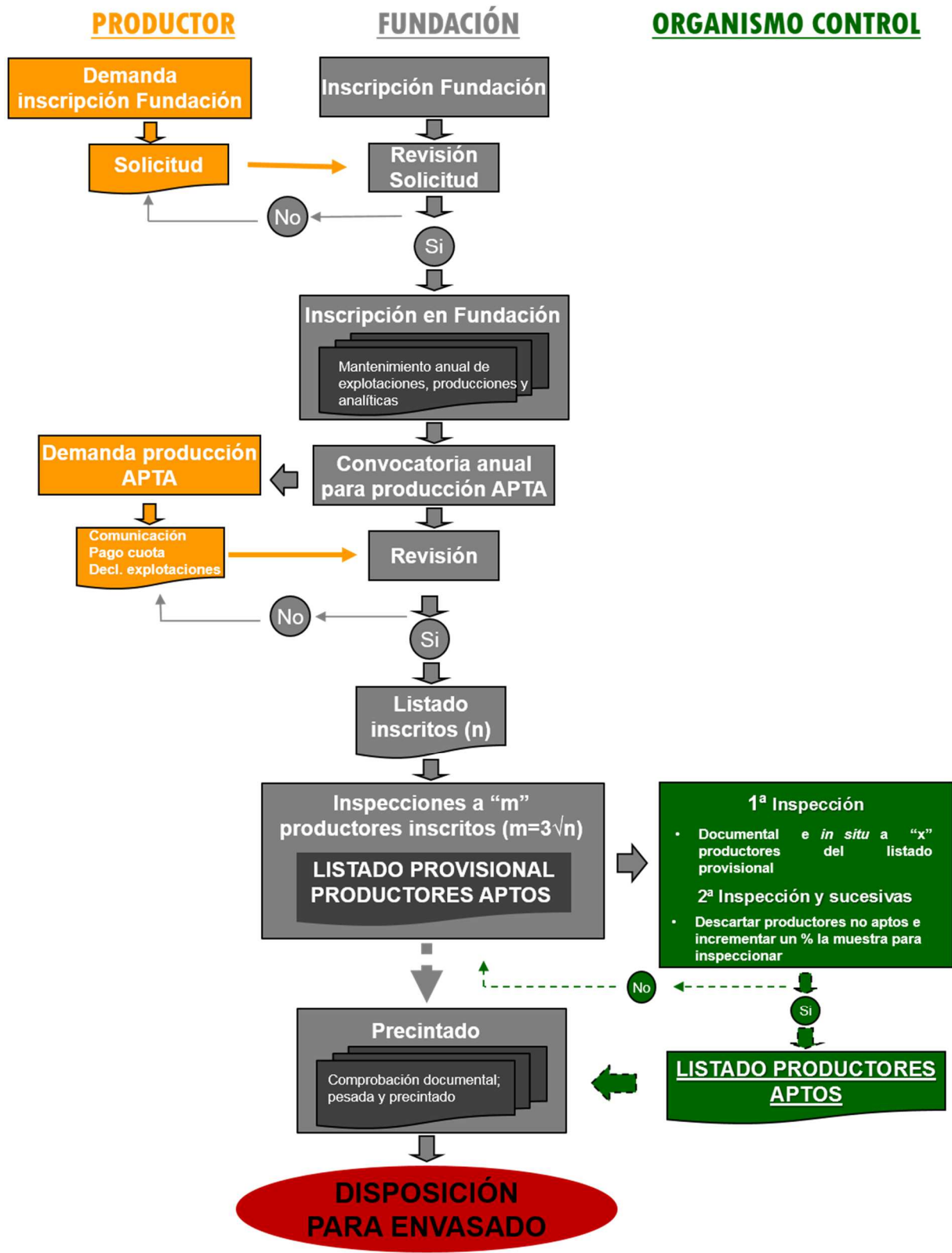
- a) Verificación de su inclusión en el Listado de productores aptos.
- b) Estar al día de los pagos a que hayan estado obligados por su actividad con **LA FUNDACIÓN**.
- c) En su caso, toma de una muestra para su análisis.
- d) Pesada de la totalidad del azafrán del productor.
- e) Precintado de las bolsas que contienen el azafrán y codificación de las mismas.


Los precintos asociados a cada productor se suben a una plataforma informática de **LA FUNDACIÓN**, y están a disposición de los envasadores certificados para su adquisición, proceso que queda registrado en dicha plataforma informática.

6 ANEXOS

- Anexo I: Esquema del proceso de certificación
- Anexo II: Clasificación de las desviaciones
- Anexo III: Listado de formatos de registros


6.1 ANEXO I. ESQUEMA DEL PROCESO DE INSPECCIÓN




	Fundación Consejo Regulador DOP Azafrán de La Mancha	13 Jul 2021
	Sistema de gestión de la calidad	Ed. 7
	PG-01 Evaluación del sistema autocontrol de los productores	Página 13 de 15

6.2 ANEXO II: CLASIFICACIÓN DE LAS NO CONFORMIDADES

EVIDENCIA	No conformidad		Recomendación
	Mayor	Menor	
De carácter general			
Negativa o resistencia del operador a suministrar datos que se traduzcan en demoras injustificadas. Punto A.1 Apdo. 5.5	X		
Negativa o resistencia a facilitar acceso a las instalaciones del operador. Punto A.1 Apdo. 5.5	X		
Realizar presión directa o indirecta sobre el personal de LA FUNDACIÓN. Punto A.1 Apdo. 5.5	X		
Inexactitud en datos y/o documentos suministrados por el operador necesarios para su evaluación y seguimiento Punto A.2 Apdo. 5.5		X	
Retrasar en más de 30 días la comunicación a LA FUNDACIÓN de los cambios (de razón social, personal responsable, instalaciones, actividades, etc.) que se hayan producido y afecten a la evaluación del autocontrol. Punto A.3 Apdo. 5.5		X	
No presentar en plazo y forma la Declaración de explotaciones. Punto A.4 Apdo. 5.5	X		
Defectos de forma en la Declaración de explotaciones (por ejemplo, no disponer de información sobre la titularidad de la parcela catastral). Punto A.4 Apdo. 5.5		X	
Carecer de un cuaderno de explotación o de campo, en soporte papel o digital, legible. Punto A.5 Apdo. 5.5	X		
Defectos de forma o registros incompletos en cuaderno de explotación o de campo. Punto A.5 Apdo. 5.5		X	
El personal que realiza los tratamientos, y el que prepara los caldos, no tiene la cualificación requerida por la legislación vigente. Punto A.6 Apdo. 5.5		X	
No asegurar el cumplimiento del plazo de seguridad de los productos fitosanitarios. Punto A.7 Apdo. 5.5	X		
Sobre la plantación de los bulbos			
No realizar la plantación de los bulbos entre la segunda quincena de junio hasta la primera del mes de septiembre. Punto B.1 Apdo. 5.5		X	
No realizar la plantación de los bulbos en terrenos en los que, al menos durante los tres años anteriores, no se haya cultivado plantas que presenten patologías comunes a las del azafrán (nematodos de suelo, hongos, etc.), como por ejemplo, alfalfa, patata, zanahoria, remolacha o trébol. Punto B.2 Apdo. 5.5			X
No utilizar para la plantación de los bulbos suelos calizos de consistencia y permeabilidad medias con pH neutro o ligeramente alcalino (máx. 8). Estos suelos han de drenar bien y tener la profundidad necesaria para permitir el almacenamiento de agua. Punto B.3 Apdo. 5.5			X
No realizar un estercolado en la pre-plantación que se entierra a mediana profundidad (12-15 cm) mediante labor ligera, y, eventualmente, un ligero abonado mineral, para enriquecer el suelo en fósforo y potasio. Punto B.4 Apdo. 5.5			X
No enterrar los bulbos en surcos de aproximadamente 20 cm de profundidad y/o una anchura de 25-30 cm, allanándose el terreno inmediatamente después de la plantación. Punto B.5 Apdo. 5.5			X
No realizar al final del verano, al menos una aradura o cava ligera para eliminar hierbas y costras. Punto B.6 Apdo. 6.5			X
No utilizar el riego como una práctica opcional. Punto B.7 Apdo. 5.5			X
Utilizar aguas alcalinas (pH superior a 8) y/o salinas (NaCl superior a 0,825 g/l). Punto B.7 Apdo. 65.5			X
Recolección y almacenamiento de la flor			
No recolectar todas las flores diariamente antes de que éstas se marchiten. Punto C.1 Apdo. 5.5		X	
No realizar un corte de la flor seco y preciso para impedir que los estigmas se separen o desprendan. Punto C.2 Apdo. 5.5		X	
No colocar las flores cortadas en cestas para evitar aplastamientos y calentamientos. Punto C.3 Apdo. 5.5		X	

	Fundación Consejo Regulador DOP Azafrán de La Mancha	13 Jul 2021
	Sistema de gestión de la calidad	Ed. 7
	PG-01 Evaluación del sistema autocontrol de los productores	Página 14 de 15

EVIDENCIA	No conformidad		Recomendación
	Mayor	Menor	
Previo a su monda, no extender las flores en capas finas, sin amontonamientos, sobre sacos, lonas o suelo firme, para su oreo. Punto C.4 Apdo. 5.5		X	
Extracción de los bulbos			
No realizar la extracción de los bulbos entre los meses de mayo y junio, cada 3 años, tras la tercera o cuarta cosecha de flor de azafrán. Punto D.1 Apdo. 5.5			X
Limpiar cuidadosamente los bulbos recién recogidos, eliminando la tierra y los restos vegetales a ellos adheridos, despojándolos de sus capas o túnicas exteriores, a excepción de la última. Punto D.2 Apdo. 5.5		X	
Almacenar los bulbos en locales limpios, ventilados y secos, y extenderlos en capas que no superan los 15 cm de grosor. Punto D.3 Apdo. 5.5		X	
Para la plantación, escoger los bulbos que presentan un correcto estado sanitario: color blanco debajo de la túnica protectora, sin manchas violáceas, motas, picaduras o golpes; y un diámetro de 2.5 a 3.5 cm. Punto D.4 Apdo. 5.5		X	
Desbrizado o monda de la flor			
Para su mondado, las flores no están exentas de lodo, barro o tierra. Punto E.1 Apdo. 5.5		X	
No realizar la monda o desbrizne de la flor antes de que pasen 12 horas desde su recolección. Punto E.2 Apdo. 5.5		X	
Realizar la monda sin mantener los estigmas unidos a su estilo por la parte en la que éste comienza a blanquear. Punto E.3 Apdo. 5.5	X		
Tostado y almacenamiento de la especia			
Colocar los estigmas desbrizados en los cedazos en capas de un grosor superior a 1,5 cm. Punto F.1 Apdo. 5.5		X	
Tostar con el calor producido por las brasas de fuego, la estufa o por cualquier otra fuente indirecta que no proporcione un calor suave, constante y uniforme. Punto F.2 Apdo. 5.5		X	
Tostar con el calor producido por fuente de calor que puede comunicar sabores u olores ajenos. Punto F.2 Apdo. 5.5	X		
Superar el tiempo de tostado que está comprendido entre 20 y 45 minutos. Punto F.3 Apdo. 5.5			X
No esperar a que el azafrán recién tostado alcance la temperatura ambiente antes de almacenarlo. Punto F.4 Apdo. 5.5		X	
Guardar el azafrán en recipientes sucios o ya utilizados. Punto F.5 Apdo. 5.5		X	
Guardar el azafrán en recipientes que no son aptos para el contacto con los alimentos (que no sean de calidad alimentaria). Punto F.5 Apdo. 5.5		X	
Guardar el azafrán en recipientes que no lo aíslan de la humedad y de la luz. Punto F.5 Apdo. 5.5		X	
Guardar el azafrán envasado en lugares que incumplan alguno de los requisitos: limpieza, frescos y secos. Punto F.5 Apdo. 5.5		X	
Llevar al proceso de calificación azafrán producido en otro año natural, y/o no disponer de suficientes evidencias documentales que indiquen lo contrario. Punto F.6 Apdo. 5.5	X		
Análisis físico-químico			
Si existe análisis, falta de algún parámetro físico-químico exigido por el pliego de condiciones. Punto G.1 Apdo. 5.5	X		
Incumplimiento del límite establecido para cualquier parámetro físico-químico exigido por el pliego de condiciones: humedad y materias volátiles, poder colorante, poder aromático y poder amargo. Punto G.1 Apdo. 5.5	X		

	Fundación Consejo Regulador DOP Azafrán de La Mancha	13 Jul 2021
	Sistema de gestión de la calidad	Ed. 7
	PG-01 Evaluación del sistema autocontrol de los productores	Página 15 de 15

6.3 ANEXO III: LISTADO DE DOCUMENTOS Y FORMATOS

IT.01.01. Toma de muestras y análisis de azafrán a granel.

Solicitud de inscripción de productores

Credencial de inscripción

Declaración de explotaciones

Solicitud de baja de productor

Resumen de requisitos del pliego de condiciones para los productores

Inscripción para producción apta para DOP

Listado provisional de inscritos

Listado de inscritos

Categorización del riesgo del productor

Evaluación del riesgo del productor

Listado de verificación

Informe de inspección

Evaluación del PAC del operador

Informe del inspector

Toma de decisiones

Listado provisional de productores aptos

Listado de productores aptos