

# CARTA ESPECIFICA REPOSTERÍA

## MARCA DE CALIDAD TERRITORIAL LA VEGA DE GRANADA

ED	CAUSA	DESCRIPCIÓN	FECHA
01	APROBACIÓN	Entrada en vigor del documento	OCTUBRE 2022
02	REVISIÓN	Adaptación a proyecto Ave Fenix	DICIEMBRE 2021

## INDICE

INTRODUCCIÓN .....	3
CAPITULO I: INDICADORES .....	5



## INTRODUCCIÓN

La presente Carta Especifica de Productos de Repostería tiene por objeto definir los requisitos que han de cumplir las empresas y entidades solicitantes, para poder usar la Marca de Calidad Territorial “La Vega de Granada”.

Pueden ser certificadas con la Marca de Calidad Territorial “La Vega de Granada” las empresas / entidades que tengan su domicilio social en el espacio geográfico de La Vega-Sierra Elvira, definido en la Carta General. También pueden ser certificadas las empresas que, no teniendo domicilio social en el territorio, sin embargo, tengan actividad de producción y/o venta en la Comarca.

Se establece, como premisa básica para las organizaciones solicitantes de la Marca de Calidad Territorial, el cumplimiento de los mínimos exigidos por la legislación vigente para el ejercicio de su actividad. Por tanto, las normas aquí definidas son adicionales a las establecidas en la legislación. Por este motivo debemos recordar que la Marca de Calidad Territorial es una opción totalmente voluntaria dónde la organización toma la decisión de aplicar un sistema de gestión y aseguramiento de la calidad que satisfaga las expectativas de su clientela y/o usuarios/as.

Esta Carta Especifica / Reglamento tiene el objetivo de ofrecer una buena guía y herramienta de trabajo. Con este fin, las presentes normas definidas mediante indicadores y pautas de actuación, desarrollan los estándares de calidad exigidos por el Comité de Gestión y Control de la Marca de Calidad Territorial.

Son normas básicas, mínimas, que pueden ser mejoradas en el quehacer diario por nuestra permanente inquietud de superación y adaptación a los cambios,

buscando, siempre, lo mejor para las organizaciones certificadas, clientela o usuarios/as y el territorio.

Su cumplimiento es un deber básico, obligatorio y a partir del cual las organizaciones participantes podrán mejorar en actitud, aptitud, gestión, comercialización y cualificación.

Todos los indicadores y pautas de actuación se han definido con el fin único de cumplir los objetivos planteados por la Marca de Calidad Territorial para cada sector en particular.

Dichos objetivos son:

- Fomentar la venta y distribución de productos de repostería en la comarca.
- Promover el desarrollo de las organizaciones que ostentan la Marca de Calidad Territorial La Vega de Granada.
- Facilitar una red de colaboración entre las organizaciones participantes del proyecto de Marca de Calidad Territorial.
- Unificar la visión de la clientela y/o usuarios/as, haciendo que todas las organizaciones tengan las mismas características en cuanto a calidad, estética y prestigio.
- Mejorar la competitividad de las organizaciones con marca de Calidad Territorial.

En esta Carta Especifica / Reglamento se recogen los requisitos de aplicación para la obtención de la Marca de Calidad Territorial de la Vega de Granada de los productos de repostería de la Comarca Vega-Sierra Elvira, siempre y cuando cumplan con los indicadores establecidos en este documento.

Cuando la organización haya obtenido algún tipo de certificación por parte de la Administración competente o entidad de certificación acreditada que determine el cumplimiento de la legislación correspondiente; con la comprobación de este extremo, será suficiente para asegurar que se llevan a cabo los indicadores.

El equipo evaluador podrá determinar la exigencia de cumplimiento obligatorio o inmediato de alguno de los indicadores siendo este requisito discriminante para la emisión de informe favorable de concesión o renovación de la Marca de Calidad Territorial. Además de los contenidos en este documento, se valorarán los requisitos transversales de Responsabilidad Social Empresarial aplicables. El equipo evaluador durante la revisión de cumplimiento de los indicadores podrá determinar que alguno de ellos no sea aplicable en función de las características de la actividad desarrollada.

## CAPITULO I: INDICADORES

Esta Carta Especifica / Reglamento de evaluación de cumplimiento de principios y valores de Calidad de Producto, tiene como objetivo valorar el cumplimiento de los requisitos definidos mediante indicadores y establece las directrices del producto que pongan en valor de la dimensión territorial del sector.

Los indicadores se agrupan en dos tipos: Discriminantes, que son de cumplimiento exigible e inmediato y De Mejora que pueden suponer un logro a medio plazo.

Podrán obtener la Marca los productos los productos elaborados por harinas, féculas, azúcares, grasas comestibles y otros productos alimenticios y alimentarios como sustancias complementarias.

Indicador	ORIGEN
Descripción del Indicador	Permite identificar y valorar la identificación del producto con el Territorio.
Tipo de Indicador	Discriminante Si no se cumple el umbral básico, que en este caso es imprescindible, de logro, la empresa/producto no puede ser certificada
<p>Se considerarán aquellos Productos de Repostería producidos en la Comarca. Si la empresa/entidad tiene producción mayor que la comarcal, podrán llevar la marca aquellos con una producción comarcal mayor al 75% del total de la producción.</p> <p>El origen de las materias auxiliares será en la medida de lo posible Territorial o en su caso debe establecerse criterios de compra de proximidad.</p>	

Indicador	ADITIVOS
Descripción del Indicador	Los aditivos alimentarios son sustancias que se añaden a los alimentos para mantener o mejorar su inocuidad, su frescura, su sabor, su textura o su aspecto. Este indicador pretende comprobar que estas sustancias no causarán efectos perjudiciales para la salud humana.
Tipo de Indicador	Mejora: Se propone la consecución de un compromiso de cumplimiento
<p>La adición de aditivos y mejorantes debe estar perfectamente controlada ya que la intención es precisamente reducir el número de estos compuestos al estrictamente necesario para la adecuada fabricación. La empresa solicitante deberá disponer de un listado de todos los aditivos, mejorantes y especias utilizadas para la fabricación de cada producto.</p>	

Sólo podrán utilizarse los incluidos en las listas positivas aprobadas por el Ministerio de Sanidad y Consumo y se someterán en su uso a las condiciones y dosis máximas establecidas en las mencionadas listas positivas.

<b>Indicador</b>	<b>EQUIPAMIENTO</b>
<b>Descripción del Indicador</b>	Este indicador valora el conjunto de instalaciones físicas y dotación de bienes del establecimiento
<b>Tipo de Indicador</b>	Mejora: Se propone la consecución de un compromiso de cumplimiento
<p>El establecimiento dispondrá de plan de limpieza y mantenimiento que garantice el correcto estado de las instalaciones y los equipos.</p> <p>Dispondrá de sistemas de climatización y control de temperatura adecuados, apostando por sistemas de climatización sostenibles.</p>	

<b>Indicador</b>	<b>SISTEMA DE AUTOCONTROL</b>
<b>Descripción del Indicador</b>	Este indicador valora si la organización tiene definidos procedimientos de gestión eficaz mediante la implantación de un Sistema de Autocontrol entendiendo este sistema no sólo como un requisito legislativo sino como una herramienta a disposición de las industrias, que generará una serie de beneficios.
<b>Tipo de Indicador</b>	Mejora: Se propone la consecución de un compromiso de cumplimiento
<p>Deberán de disponer de un conjunto de programas y actividades preventivas básicas para conseguir reducir el riesgo de contaminación. Estas actividades estarán descritas en los Planes Generales de Higiene.</p>	

Además, deberán de recopilar y evaluar los peligros y condiciones que los originan, para decidir a continuación cuales son importantes para la inocuidad del alimento.

Las empresas / entidades certificadas con la Marca de Calidad Territorial, deberán hacer uso de la misma en los lugares y bajo las condiciones indicadas en el Manual de uso de la Marca que el Comité de Gestión y Control le hará entrega una vez haya sido concedida.

Si alguna empresa / entidad hiciera un uso de la Marca, en lugar o modo, no establecido en el manual de uso se procederá a valoración por parte de Comité de Gestión y Control de la retirada de la certificación.

