 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CRITERIOS PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENIMIENTO EN EL REGISTRO DE ELABORADORES, ENVASADORES Y EXPENDEDORES DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA DEL C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CC-03 Hoja 1 de 7 Edición: 2 Fecha: 01/09/15</p>
---	---	---

CRITERIOS PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENIMIENTO
EN EL REGISTRO DE ELABORADORES, ENVASADORES Y EXPENDEDORES DE
HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA DEL C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA

Rev nº	FECHA	CAUSA DEL CAMBIO
1	24/03/14	Creación del documento tras auditoría ENAC. NC 7. Sustituye los ORA-05 y ORA-07
2	01/09/15	Corrección de errores y se elimina el requisito del envío del calendario de fabricación.

ELABORADO	REVISADO	APROBADO
Resp. Calidad	Director Técnico	Órgano de Gobierno




C.R.D.O.
CHUFA DE
VALENCIA

CRITERIOS PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENIMIENTO
EN EL REGISTRO DE ELABORADORES, ENVASADORES
Y EXPENDEDORES DE HORCHATA DE CHUFA DE
VALENCIA DEL C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA

CC-03
Hoja 2 de 7
Edición: 2
Fecha: 01/09/15

ÍNDICE

1. OBJETO
2. ALCANCE
3. REFERENCIAS
4. CRITERIOS PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENIMIENTO EN EL REGISTRO DE ELABORADORES ENVASADORES Y EXPENDEDORES DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA
 - 4.1. Criterios para la inscripción
 - 4.2. Criterios para el mantenimiento
5. FORMATOS ASOCIADOS

 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CRITERIOS PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENIMIENTO EN EL REGISTRO DE ELABORADORES, ENVASADORES Y EXPENDEDORES DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA DEL C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CC-03 Hoja 3 de 7 Edición: 2 Fecha: 01/09/15</p>
---	---	---

1. OBJETO

El objeto del presente documento es describir en detalle los requisitos que deben cumplir los solicitantes de la inscripción / certificación para su inscripción y mantenimiento en el registro correspondiente del CRDO Chufa de Valencia.

2. ALCANCE

El alcance incluye: Elaboradores, envasadores y expendedores de horchata de chufa de Valencia

3. REFERENCIAS


El presente documento complementa lo descrito en el PO-05 Procedimiento de certificación y en el Manual de Calidad apartado 7.

4. CRITERIOS PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENIMIENTO EN EL REGISTRO DE ELABORADORES, ENVASADORES Y EXPENDEDORES DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA

Este Registro constará de dos secciones:

- **Sección primera:** En esta sección se inscribirán aquellas industrias dedicadas a la elaboración y, en su caso, envasado de Horchata de Chufa de Valencia, cuyas instalaciones se encuentran ubicadas en alguno de los municipios de la zona de producción de chufa protegida (artículo 3 del Reglamento de la D.O.) Asimismo, se inscribirán aquellos expendedores de Horchata de Chufa de Valencia, que expendan, exclusivamente, horchata elaborada por empresas inscritas en esta sección.
- **Sección segunda:** En esta sección se inscribirá cualquier otro elaborador, envasador o expendedor de Horchata de Chufa de Valencia, no contemplado en la sección primera.

Los elaboradores, envasadores y expendedores de horchata para su inscripción inicial en el registro correspondiente del CR deben cumplir los siguientes requisitos:

 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CRITERIOS PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENIMIENTO EN EL REGISTRO DE ELABORADORES, ENVASADORES Y EXPENDEDORES DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA DEL C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CC-03 Hoja 4 de 7 Edición: 2 Fecha: 01/09/15</p>
---	---	---

4.1. Criterios para la inscripción y certificación


Las empresas deben estar previamente inscritas en los registros que legalmente y por la actividad desarrollada les sean exigibles.

Requisitos de las instalaciones:

- Las instalaciones disponen de RGSA y alcance adecuado a la actividad declarada o deben haber iniciado el trámite para su obtención.
- Las instalaciones disponen de los equipos y maquinaria adecuados a la actividad desempeñada.

Requisitos del proceso:

- Para la elaboración de horchata de chufa de Valencia se empleará única y exclusivamente chufa amparada por la Denominación de Origen.
- El proveedor/es de chufa debe estar inscrito en el registro de comercializadores de chufa de Valencia.
- Condiciones de elaboración, envasado, conservación y expedición de Horchata de Chufa de Valencia serán las exigidas por la legislación vigente.
- Disponer de un control de calidad de producto que permita asegurar que la horchata comercializada como Horchata de “Chufa de Valencia” cumple con los requisitos establecidos por el CR.
- Disponer de un registro de reclamaciones para el producto certificado.
- Disponer de un control de trazabilidad tanto ascendente (hasta proveedor de chufa) como descendente (hasta cliente).
- Si externalizan algún proceso (ej. Envasado), la empresa subcontratada deberá estar inscrita y cumplir los requisitos que se exigen por el CR para las empresas inscritas.
- Todos los inscritos en el Registro de Elaboradores, Envasadores y Expendedores de Horchata de Chufa de Valencia deberán declarar el volumen de Chufa de Valencia adquirido y horchata elaborada y/o envasada y los proveedores de Chufa de

 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CRITERIOS PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENIMIENTO EN EL REGISTRO DE ELABORADORES, ENVASADORES Y EXPENDEDORES DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA DEL C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CC-03 Hoja 5 de 7 Edición: 2 Fecha: 01/09/15</p>
---	---	---

Valencia y/o horchata y volumen de chufa y/o horchata adquirido por proveedor según formato

- FIT-01/08: Guía de entrada de Materia Prima (elaboradores, tanto artesanos como industriales)
- FIT-01/07: Guía de Horchata (elaboradores industriales no envasadores)
- FIT-01/09: Tabla de envases para empresas que elaboran y envasan.
- FIT-01/10: Tabla de envases para empresas que únicamente envasan.

Condiciones de almacenamiento de la Chufa de Valencia:

Serán las adecuadas para mantener la conveniente T^a, H y aireación.

- La chufa de Valencia deberá almacenarse en un lugar fresco y seco, protegido de las inclemencias meteorológicas así como de otros agentes que puedan afectar negativamente a su calidad.
- Los envases de Chufa de Valencia almacenados deberán presentar la etiqueta o precinto de garantía del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Chufa de Valencia.


Requisitos del producto:

- Las características de la horchata de chufa de Valencia deberán ajustarse a lo establecido en la RTS de la Horchata.

Identificación de la Horchata de Chufa de Valencia

Cuando una industria desee elaborar (empresa elaboradora o elaboradora envasadora) o envasar (empresas únicamente envasadoras) Horchata de Chufa de Valencia y horchata de chufa no amparada, deberá cumplir las siguientes condiciones para su autorización:

- La horchata deberá llegar envasada al consumidor final
- Si en las instalaciones coincide chufa protegida por la Denominación de Origen con chufa no protegida (o bien horchata de chufa de Valencia con horchata de chufa no amparada en el caso de las empresas que únicamente envasan), será responsabilidad del interesado habilitar los medios físicos o de cualquier índole, necesarios para la identificación y separación inequívoca de cada producto, según se establezca en las normas de campaña.
- En aquellas instalaciones en las que coincida chufa protegida con no protegida (en el caso de empresas elaboradoras o elaboradoras envasadoras) o bien horchata de


 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CRITERIOS PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENIMIENTO EN EL REGISTRO DE ELABORADORES, ENVASADORES Y EXPENDEDORES DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA DEL C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CC-03 Hoja 6 de 7 Edición: 2 Fecha: 01/09/15</p>
---	---	---

chufa de Valencia con horchata de chufa no amparada (empresas envasadoras), el interesado deberá comunicarlo al Consejo Regulador con antelación suficiente a fin de que el Consejo Regulador valide los sistemas de separación e identificación previstos por los interesados.

- En cualquier caso, la separación será tal que se asegure que los dos productos no pueden mezclarse de forma accidental.
- La elaboración y/o el envasado de ambos productos se podrá realizar el mismo día, siempre y cuando se garantice la separación de ambos productos y se asegure en todo momento la trazabilidad del proceso, que podrá ser auditado por el CRDO Chufa de Valencia en cualquier momento.
- Deberán limpiarse bien todas las zonas por donde ha circulado producto NO DO antes de iniciar cualquier transformación del producto DO. Asimismo, la maquinaria y útiles empleados a lo largo del proceso de elaboración y/o envasado deberán someterse a un minucioso examen antes de empezar a trabajar con el producto DO a fin de evitar la contaminación con producto NO DO. Tanto las operaciones de limpieza como los exámenes a la maquinaria y útiles empleados deberán registrarse.
- La empresa deberá remitir al Consejo Regulador los siguientes datos:
 - Para cada lote de horchata amparada por la Denominación de Origen, deberá cumplimentar el formato FIT-01/09 (elaboradores o elaboradores envasadores) o FIT-01/10 (envasadores) correspondiente.
 - Para cada lote de horchata no amparada deberá cumplimentar el formato FIT-092 o FIT-01/102 correspondiente.
 - Estos datos deberán remitirse por escrito al Consejo Regulador mensualmente.

4.2. Criterios para el mantenimiento

- Mantener en vigor el cumplimiento de los requisitos bajo los que fueron inscritos / certificados en el registro.
- Comunicar por escrito al CR la modificación de cualquiera de dichos requisitos, a fin de que pueda ser comprobado que tal modificación no afecta a la validez de la inscripción.
- Permitir la realización de las visitas de inspección por parte de los inspectores del CR.
- Presentar las tablas, registros y proporcionar la información solicitada por el CR en el plazo en que se indique.

 <p>C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CRITERIOS PARA LA INSCRIPCIÓN Y MANTENIMIENTO EN EL REGISTRO DE ELABORADORES, ENVASADORES Y EXPENDEDORES DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA DEL C.R.D.O. CHUFA DE VALENCIA</p>	<p>CC-03 Hoja 7 de 7 Edición: 2 Fecha: 01/09/15</p>
---	---	---

- Cumplir con los criterios de certificación de producto.

5. FORMATOS ASOCIADOS

- FIT-01/08: Guía de entrada de Materia Prima (elaboradores, tanto artesanos como industriales)
- FIT-01/07: Guía de Horchata (elaboradores industriales no envasadores)
- FIT-01/09: Tabla de envases para empresas que elaboran y envasan.
- FIT-092 Tabla de envases para empresas que elaboran y envasan NO DO
- FIT-01/10: Tabla de envases para empresas que únicamente envasan.
- FIT-01/102 Tabla de envases DE HORCHATA NO DO para empresas que únicamente envasan