

CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS

PARA EL TRANSPORTE A GRANEL,
EN CISTERNA E ISO TANK CONTAINER,
POR CARRETERA DE GRASAS Y ACEITES
REFINADOS PARA SU CONSUMO EN ALIMENTACIÓN



COFINANCIADO POR:



CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS

PARA EL TRANSPORTE A GRANEL,
EN CISTERNA E ISO TANK CONTAINER,
POR CARRETERA DE GRASAS Y ACEITES
REFINADOS PARA SU CONSUMO EN ALIMENTACIÓN



NUESTRO AGRADECIMIENTO AL EQUIPO REDACTOR DE ESTA GUÍA:

| Paula Arés **Sovena España** | Daniel Reyes **Sovena España** |

| Alberto Aburto **Bunge** | Esther Rubio **Cargill** | Hans Bleeker **Cargill** |

| Miguel Mencos **Lípidos Santiga** | Alfredo Estudis **Lípidos Santiga** |

| Gonzalo Macip **Grupo Sos** | Juan V. Berzosa **Grupo Sos** |

| Anna Escolá **Aceites Borges-Pons** | Carmen Goma **Aceites Borges-Pons** |

| Ana Hurtado **Afoex** | Inés Alonso **Afoex** | Patricia Vázquez **Afoex** | Silvia Martín **INTERAL** | Patricia Moreno **INTERAL** |

| Dulcé Díaz **CETM (Confederación Española de Transporte de Mercancías)** | Antonio Amarillo **CETM** |

Agradeciendo la valiosa colaboración del CETM para el desarrollo de la presente Guía.



La edición de esta publicación ha sido posible gracias al apoyo económico del Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino

Asociación nacional de empresas para el fomento de las oleaginosas y su extracción - AFOEX

Diego de León, 54 - 28006 Madrid - Tlf. 91.563.10.33 - Fax 91.561.59.92 - afoex@afoex.es - www.afoex.es

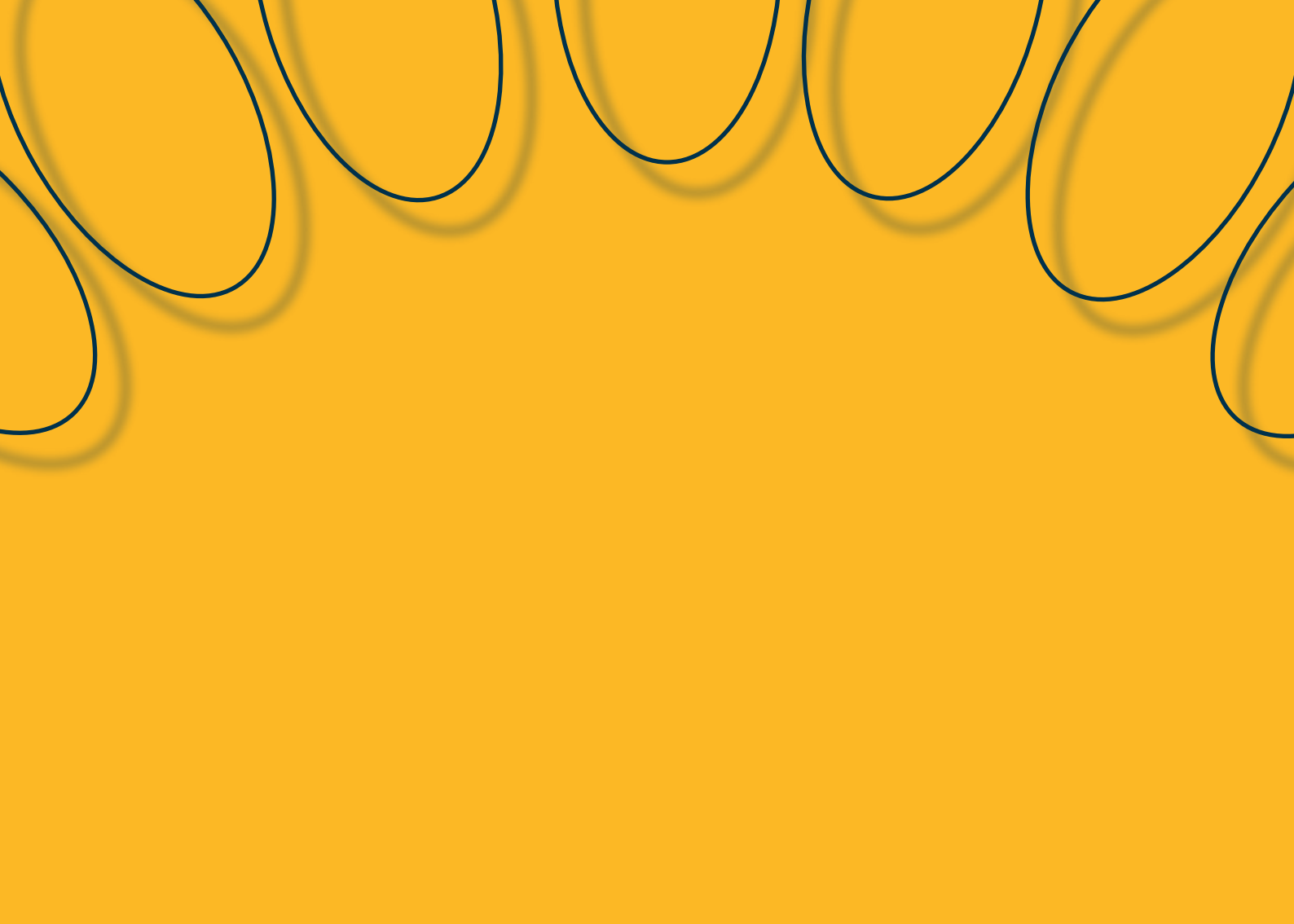
ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN Y ALCANCE	5
2. REQUISITOS MÍNIMOS OBLIGATORIOS	9
3. BUENAS PRÁCTICAS DE CARGA Y DESCARGA	17
4. LIMPIEZA DE CISTERNAS	21
5. RECOMENDACIONES TÉCNICAS PARA CISTERNAS Y ACCESORIOS	27
Anexo I. CÓDIGO COMPLETO FEDIOL	31
Anexo II. LISTA FEDIOL DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS	39
Anexo III. DEFINICIONES	43
Anexo IV. REGLAMENTACIÓN DE TRANSPORTE ACEITES Y GRASAS	47
Anexo V. ACLARACIONES CÓDIGO FEDIOL	51
Anexo VI. REQUISITOS PARA HOMOLOGACIÓN DE ESTACIONES DE LAVADO ..	55



I.

INTRODUCCIÓN Y ALCANCE



CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL TRANSPORTE A GRANEL, EN CISTERNA E ISO TANK CONTAINER, POR CARRETERA DE GRASAS Y ACEITES REFINADOS PARA SU CONSUMO EN ALIMENTACIÓN

7

En el presente Código se detallan las recomendaciones y requisitos mínimos de transporte a granel en camiones cisterna y en contenedores ISO de aceites y grasas comestibles para uso directo en alimentación. El objetivo del mismo es garantizar la seguridad de los productos en tránsito y la protección y seguridad, tanto del transportista, como del personal dedicado a las operaciones de carga y descarga.

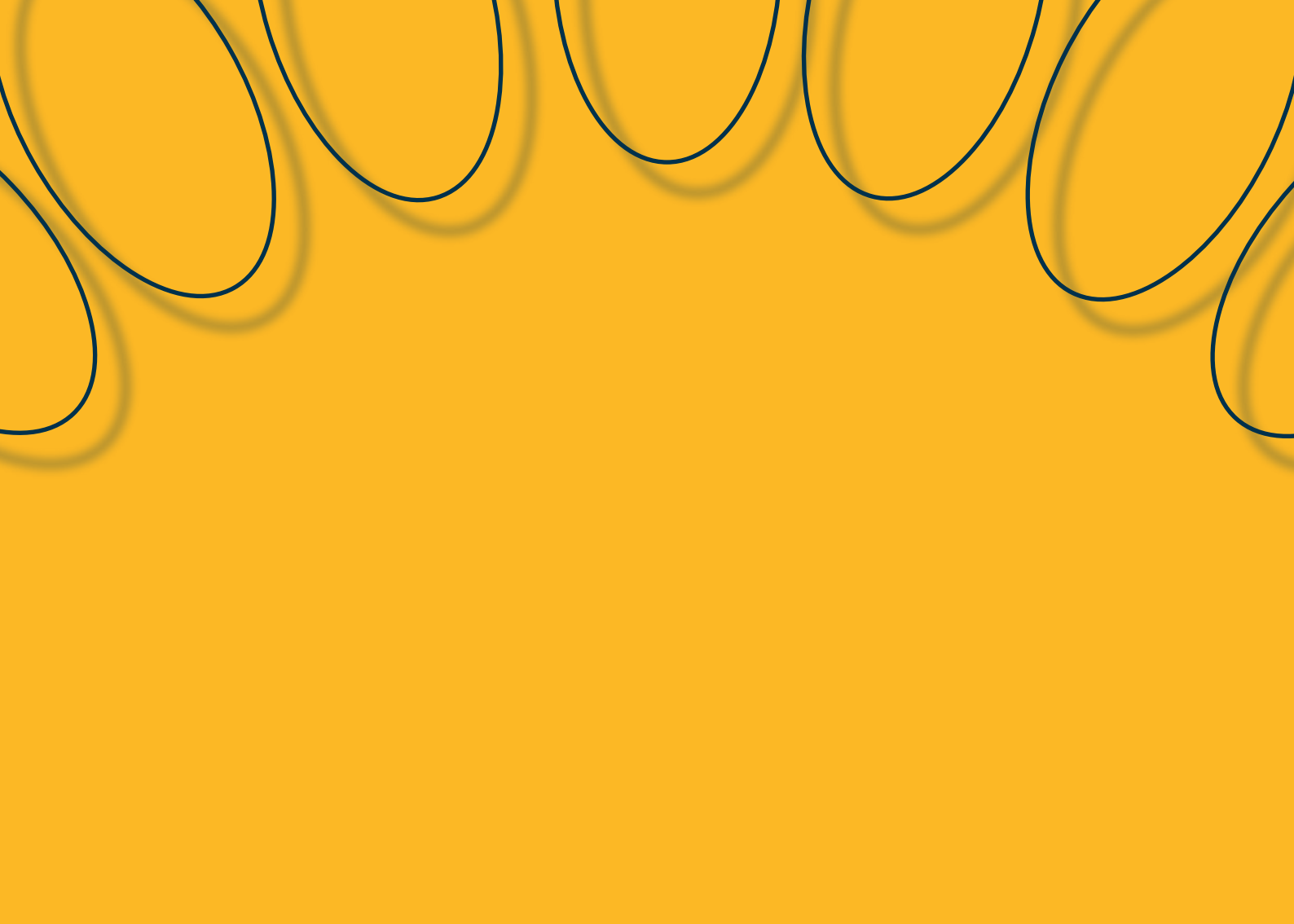
Las prácticas detalladas en este Código serán implantadas, para uso inmediato y correcto, a más tardar el día 1 de julio de 2008. Dichas prácticas se basan principalmente en la legislación de la Unión Europea, en los diferentes Códigos y en la literatura publicada, así como en prácticas y documentación utilizadas habitualmente por los principales productores y empresas consumidoras de aceites y grasas para uso directo en alimentación.

Este Código de Prácticas de Trabajo ha de formar parte integral del Contrato de Transporte entre el contratista y el operador de transporte por carretera o en contenedor ISO de aceites y grasas para uso directo en alimentación.



2.

REQUISITOS MÍNIMOS OBLIGATORIOS



CÓDIGO DE BUENAS PRÁCTICAS PARA EL TRANSPORTE A GRANEL, EN CISTERNA E ISO TANK CONTAINER, POR CARRETERA DE GRASAS Y ACEITES REFINADOS PARA SU CONSUMO EN ALIMENTACIÓN

- 1.** El transporte ha de ser realizado de acuerdo con la Ley General de Alimentación (General Food Law, Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria) y el Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (Capítulo 4 del anexo).
 - 2.** El transportista ha de tener implantado un Sistema de Análisis de Puntos de Control Críticos de acuerdo a los principios del Codex Alimentarius y al Reglamento (CE) 852/2004.
 - 3.** El transportista debe tener implantado un Sistema de Gestión de Calidad auditable.
 - 4.** Las cisternas deben ser utilizadas única y exclusivamente para el transporte de productos alimenticios (tal y como se detalla en el Anexo II: Lista de FEDIOL de Productos Alimenticios) y deben reflejar la mención “SOLO PRODUCTOS ALIMENTICIOS” de forma clara, indeleble e inamovible, en una o más lenguas de la Unión Europea.
 - 5.** El material de construcción de las cisternas ha de ser acero inoxidable, aleación mínima tipo 304. Todo el equipo debe estar en correctas condiciones de uso.
-

6. Si se carga con nitrógeno, el cargador deberá marcar la cisterna externamente en la parte superior (por ejemplo con adhesivo) como advertencia para el personal de descarga.
 7. Los sistemas de calentamiento o re-calentamiento deben ser de tipo indirecto, como tuberías externas sin contacto directo con el producto.
 8. Todos los equipos que entren en contacto directo con la carga (bombas, válvulas, mangueras, cierres, etc.) deben cumplir las normas de calidad alimentaria y han de ser exclusivamente destinados al uso alimentario.
 9. A menos que se acuerden por escrito otras condiciones entre proveedor y receptor, los compartimentos de carga, bombas, válvulas, juntas y mangueras deben limpiarse y secarse entre cargas.
 10. El transportista deberá asegurarse de que el lavado se ha hecho correctamente, comprobando que todos los compartimentos de carga, bombas, válvulas, juntas y mangueras están visualmente limpios, secos y libres de olores. El historial de limpieza ha de ser recopilado en el libro de registros o “*Log-Book*”.
-

11. A menos que se acuerden otras cláusulas entre cargador y receptor (ver también puntos 2.9 y 2.10), antes de cargar, se requerirá un certificado de lavado firmado y emitido por una estación de lavado donde se indique la carga previa anterior. Este documento deberá presentarse inmediatamente bajo demanda del cargador o el receptor de la carga.
 12. Deberá existir un sistema de trazabilidad auditable, (Libro de cargas o “*Log-book*”) o equivalente, para todo el equipo de transporte, que deberá contener, al menos, la información de las tres cargas previas de cada compartimiento, historial de limpieza, etc. Esta información deberá estar inmediatamente a disposición del cargador/descargador bajo demanda y deberá estar disponible durante al menos 4 años.
 13. El transportista deberá ser capaz de indicar los lugares de localización de la cisterna durante todo el trayecto. Esta información deberá ponerse inmediatamente a disposición del contratista bajo demanda.
 14. Las estaciones de lavado utilizadas por el transportista deben tener implantado un sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC), de acuerdo con los principios del Codex Alimentarius, y deberá ser regularmente auditado. Los informes de auditoría deberán ponerse a disposición bajo demanda. También pueden usarse estaciones de lavado auditadas por el cargador, pero bajo la responsabilidad del transportista.
-

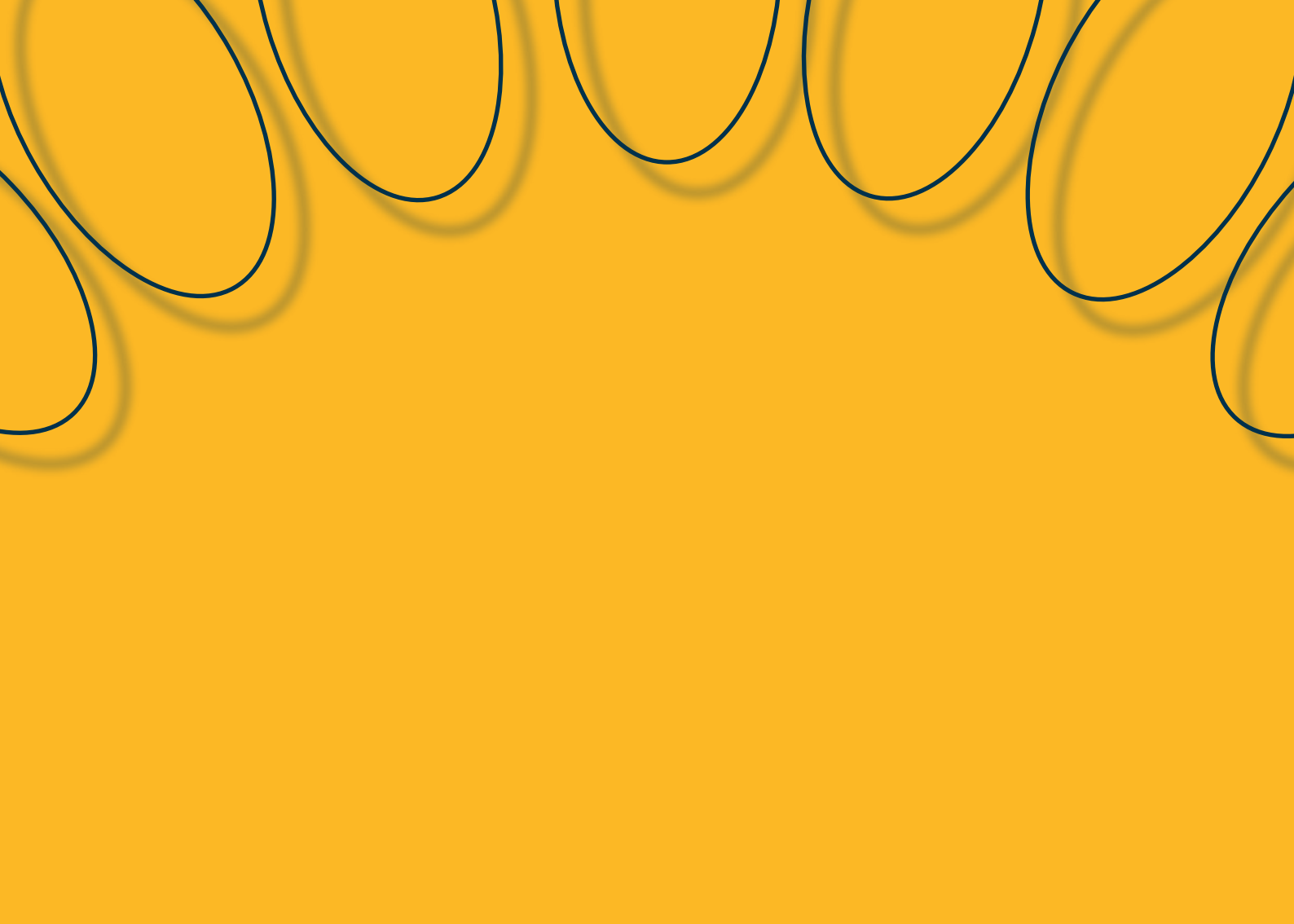
15. Las estaciones de lavado que efectúen servicios de limpieza de cisternas específicas para la industria alimentaria, deberán tener medidas de protección que impidan la contaminación de las cisternas alimenticias y equipamiento con vapor, agua y detergentes utilizados para el lavado de las cisternas no alimenticias.
 16. El transportista deberá asegurarse de que las cisternas están selladas en todo momento mediante precintos numerados, excepto durante los procesos de lavado, carga, descarga, mantenimiento y trayecto desde descarga hasta punto de lavado. Los precintos deberán colocarse en todas las aberturas accesibles, válvulas y tapas de bombas y mangueras. Los números de los precintos deberán ser registrados por el transportista y puestos a disposición bajo demanda.
 17. Si alguno de los precintos se pierde o aparece defectuoso a la hora de cargar o descargar, el compartimento afectado deberá despreciarse para la carga o descarga y, en caso de un posible contacto con el producto (llevando a una contaminación potencial), **el contenido no podrá incorporarse a la cadena alimentaria**. El transportista es totalmente responsable de los costes de re-lavado (si el compartimento está vacío) o de la bajada de categoría y disposición del producto para uso técnico (si está cargado) como consecuencia de esta situación.
-

- 18.** Si los precintos los rompe una autoridad, el transportista deberá re-precintar la cisterna. Este hecho deberá reflejarse en el documento oficial de la autoridad inspectora. Este documento se pondrá a disposición del cargador/descargador para su verificación. Lavaderos, proveedores y receptores podrán quitar y sustituir los precintos pero siempre deberá documentarse por escrito.
 - 19.** Tanto los camiones como las instalaciones están sujetos a inspección por parte del contratista y/o cargador y/o receptor, para comprobar el cumplimiento de cualquier requisito legal o del presente código. Las inspecciones no liberan al transportista de sus garantías y compensaciones.
 - 20.** El transportista debe entregar al contratista toda la documentación que éste le pida de forma razonable.
 - 21.** El transportista no podrá subcontratar sin la aceptación del contratista. Cualquier subcontratación debe implicar la aceptación por parte del subcontratado del presente Código. Ninguna subcontratación liberará al transportista de las obligaciones de este código.
 - 22.** El transportista será auditado periódicamente por el contratista según un análisis de riesgos. El hecho de que la auditoría no sea superada de forma satisfactoria, supondrá una seria ruptura de este Código y del contrato de transporte.
-



3.

BUENAS PRÁCTICAS DE CARGA Y DESCARGA



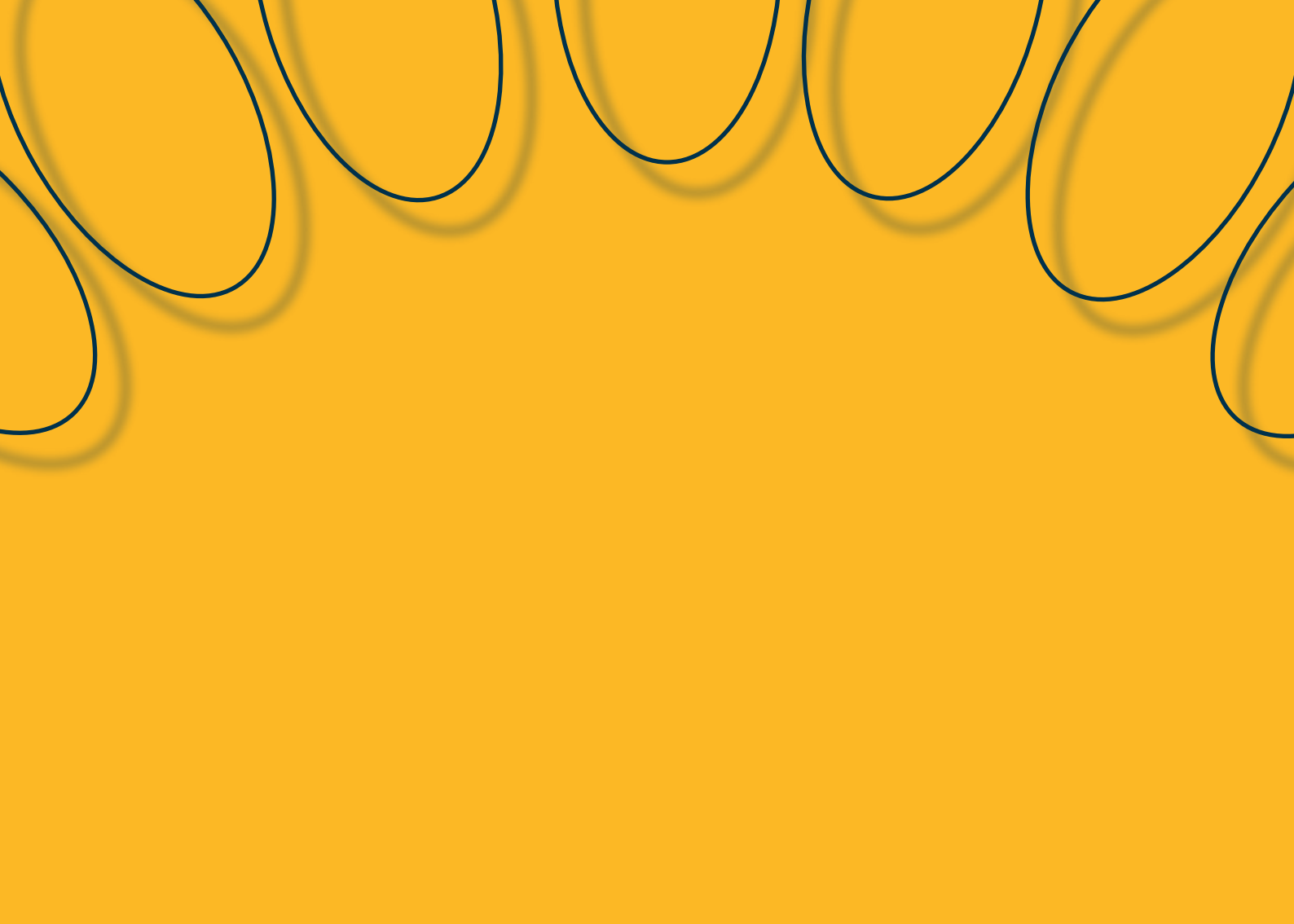
- 1.**
 - A.** Proveedor, receptor y transportista deberán tomar todas las medidas y precauciones necesarias para asegurar que su personal cumple con los requisitos de Buenas Prácticas de Higiene en línea con el Codex Alimentarius y con los sistemas de Análisis de Peligros y Puntos Críticos (APPCC)
 - B.** Las zonas de carga y descarga deberán ser diseñadas y mantenidas bajo los requerimientos del Código de Buenas Prácticas de Higiene, con el fin de reducir potenciales contaminaciones del producto, vehículo o equipos.
 - C.** Se deberán tomar todas aquellas medidas necesarias para prevenir el riesgo de peligros asociados al trabajo.
 - 2.** Los certificados de lavado y albaranes de entrega deberán ser revisados y los números de los precintos contrastados y verificados por el proveedor y el receptor. Cualquier discrepancia deberá ser comunicada de forma inmediata al responsable.
 - 3.** La verificación de registros de las tres cargas previas deberá ser parte del programa de monitorización.
 - 4.** Si una o más de las cargas previas no son aceptables según los puntos 2.1 y 2.4, el transporte deberá ser rechazado para la carga o descarga y se avisará al responsable correspondiente de forma inmediata.
 - 5.** La presencia de olores impropios o de cualquier resto de materiales al abrir la tapa deberá ser comunicado al responsable correspondiente inmediatamente.
-

6. El interior de la cisterna debe ser inspeccionado visualmente por el cargador. Es responsabilidad del cargador que la cisterna esté limpia y libre de humedad, daños o corrosión que puedan albergar contaminantes. La presencia de daños internos o corrosión, objetos extraños, restos de productos incompatibles, moho y humedad son motivos potenciales de rechazo.
 7. Se recomienda que, tanto proveedores como receptores, utilicen sus propias bombas y mangueras para la carga y descarga. Si va a ser utilizado el sistema de bombeo del camión, todas las bombas y mangueras han de ser inspeccionadas visualmente y, debe estar indicado de forma precisa, que han sido lavadas en la estación de lavado.
 8. Todos los cierres, juntas, bombas, válvulas, mangueras y portamangueras deben ser inspeccionadas para verificar su limpieza, integridad y cierre adecuado. Los equipos con daños, corrosión o indebidamente protegidos pueden atrapar restos de materiales y ser fuente de contaminaciones, además de crear un ambiente propicio para el desarrollo bacteriano con potencial para contaminar el producto en contacto con estas superficies.
 9. Todas las inspecciones y resultados deben documentarse adecuadamente.
 10. La carga debe identificarse en el albarán de entrega por el nombre común o habitual del tipo de aceite. La información del producto también ayudará a transportistas y estaciones de lavado para determinar los métodos de limpieza más adecuados, preservando de este modo la integridad del compartimento de carga para su uso en alimentación.
-



4.

LIMPIEZA DE CISTERNAS



Los requisitos obligatorios del Capítulo 2 son totalmente aplicables.

A continuación se añaden recomendaciones adicionales de buenas prácticas.

1. Criterio general a adoptar cuando corresponda sobre el medio usado:
 - a. Cuando se use sola o como parte de otro medio, el término “agua caliente” deberá significar que el agua (y los agentes de limpieza aplicados sobre las superficies en contacto con el producto) deberán ser apropiados para limpiar e higienizar superficies internas.
 - b. El término “agua” significa agua potable.
 - c. Solamente podrán usarse productos de limpieza certificados como *food grade*.
 - d. Por lo menos deberán retirarse (y desensamblarse) los siguientes utensilios para su limpieza: juntas, válvulas externas, aberturas y tapas.
 - e. Si se aplica un secado por aire, deberá usarse un filtro adecuado (se recomienda 1 micra).
 2. Se recomienda al personal de la estación de lavado realizar inspecciones visuales internas de la cisterna al final del aclarado con agua caliente.
-

- 3.** La estación de lavado debería proveer la siguiente documentación a la cisterna:
 - a.** Nombre, dirección, teléfono y fax del centro de lavado.
 - b.** Número de certificación del centro.
 - c.** Fecha del lavado interior.
 - d.** Documentación sobre las tres cargas anteriores.
 - e.** Temperatura del agua de lavado.
 - f.** Agentes de limpieza utilizados.
 - g.** Número de los precintos colocados.
 - h.** Lista detallada de todo lo que se ha lavado/secado.

 - 4.** Todas las estaciones de lavado que realicen lavados específicos para cisternas de uso alimentario deberán autorizar inspecciones/auditorías por parte del transportista, el contratista del transporte o sus agentes.

Estas inspecciones/auditorías deberán verificar que las instalaciones:

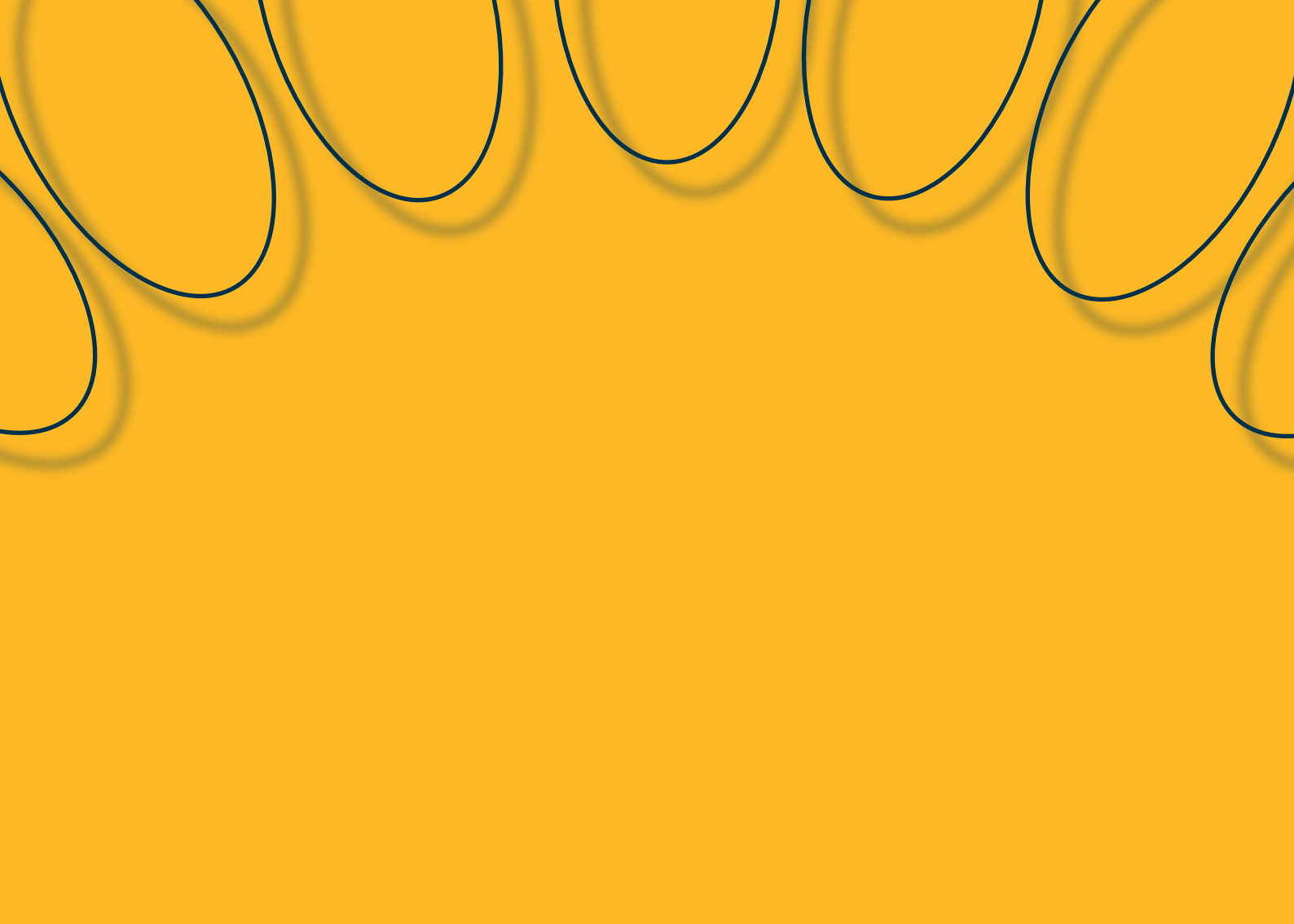
 - a.** Disponen de los equipos y personal para garantizar unas Buenas Prácticas de Higiene.
-

- b.** Que sus conducciones de vapor, agua caliente y fría y soluciones de limpieza, tras un determinado punto de filtrado, están hechas de aleaciones de acero inoxidable.
 - c.** Posee un seguro de responsabilidad civil.
 - d.** Tienen una caldera capaz de suministrar agua caliente potable de forma continua para asegurar una correcta limpieza de la cisterna.
 - e.** Que se evita el contacto directo de vapor con las superficies en contacto con los alimentos. Que se usan aditivos *food grade* para las calderas, siempre que el vapor se use para calentar agua por inyección.
 - f.** Que se utilizan los equipos de limpieza adecuados y diseñados para asegurar que todas las superficies interiores se limpian e higienizan.
 - g.** Que cuando corresponda, tenga un termómetro fijo, capaz de monitorizar y registrar la temperatura del agua en el punto de la válvula de descarga.
-



5.

RECOMENDACIONES TÉCNICAS
PARA CISTERNAS
Y ACCESORIOS



A. Diseño y construcción de cisternas

1. Los acabados de las soldaduras deben cumplir con la última versión de los requerimientos de SCOPA (disponibles en la web de FEDIOL).
 2. Todos los acabados metálicos en contacto con el producto deberán cumplir con los requerimientos de SCOPA.
 3. Toda la superficie interior del tanque deberá ser lisa y sin paneles o bafles.
 4. A excepción de las cisternas de descarga central (*belly drop*), todas las cisternas deberán tener un drenaje positivo (pendiente mínima de 4 pulgadas desde la parte delantera hasta la parte posterior de la cisterna).
-

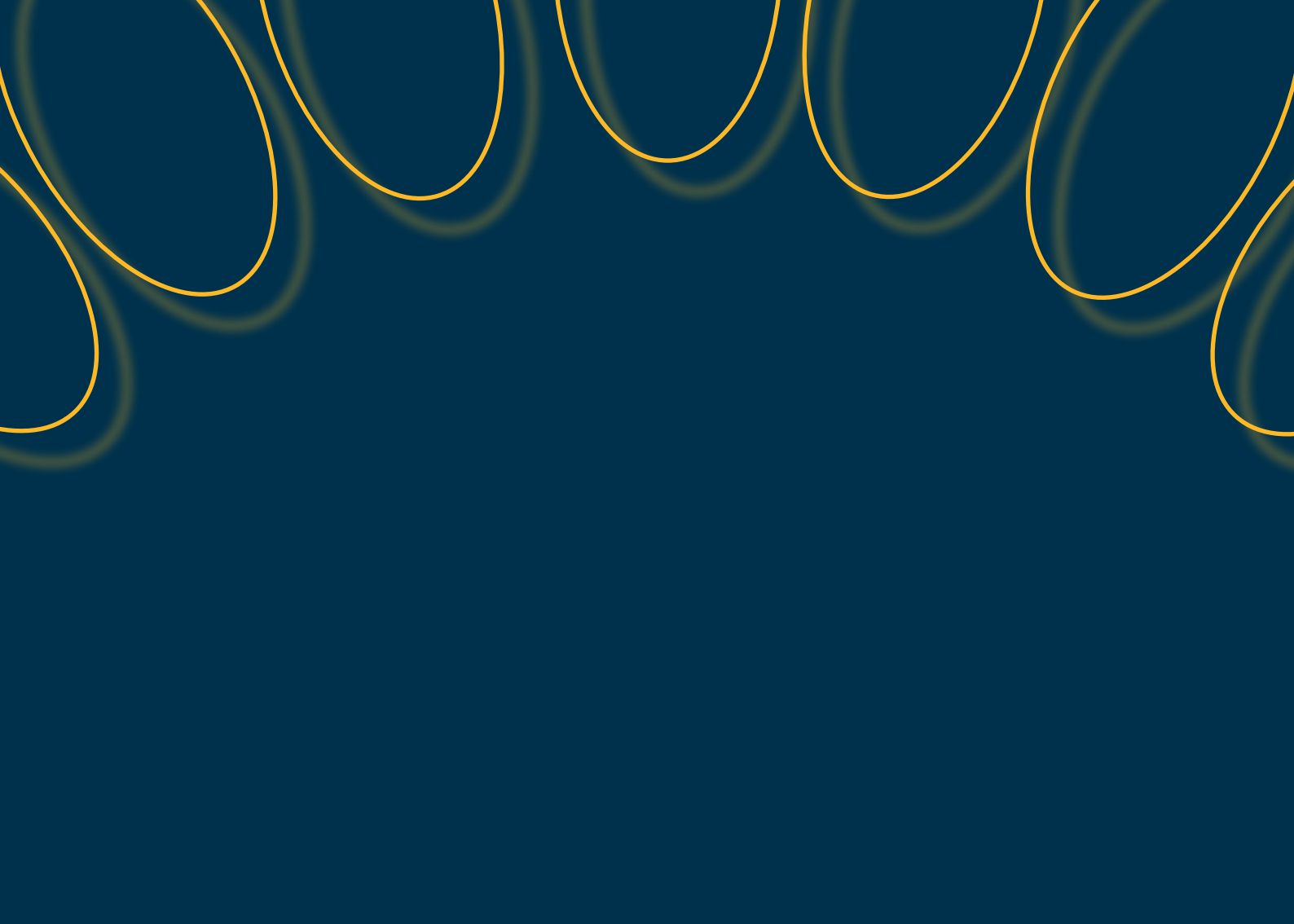
B. Accesorios y encajes en las cisternas

1. Todos los accesorios internos deberán poder ser desensamblados para limpiar sus superficies en contacto con los alimentos.
 2. Las válvulas internas deben ser aceptadas por los requerimientos SCOPA.
 3. El diseño de las aberturas de limpieza deben ser de acuerdo con los requerimientos SCOPA.
 4. Las juntas deben ser extraíbles y de material no poroso.
 5. Todas las conexiones deben ser, como mínimo, de aleación 304 SS.
-



ANEXO I

CÓDIGO COMPLETO FEDIOL



A continuación se recogen una serie de pautas sobre el código completo elaborado por FEDIOL.

El presente Código responde a la necesidad de la industria de aceites y grasas comestibles para uso directo en alimentación, de poseer un Código Profesional basado en las recomendaciones y requisitos mínimos de transporte a granel en cisternas y en contenedores ISO.

Dicho Código se divide en tres partes:

- A. Transporte a granel por carretera o por ferrocarril en tanques o contenedores.**
 - B. Transporte a granel por mar en rutas transoceánicas con trasbordo o en recorridos cortos.**
 - C. Transporte a granel por mar en contenedores ISO Tanque.**
-

A continuación se definen los principales requerimientos exigidos para cada una de las partes del código:

A. Transporte a granel por carretera o por ferrocarril en tanques o contenedores.

1. Todos los contenedores y tanques, incluyendo las bombas y tuberías, han de estar dedicados de forma exclusiva al transporte de productos alimenticios y han de ser correctamente limpiados entre dos cargas, salvo que las partes implicadas consideren dicha limpieza innecesaria. Todos los tanques y cisternas utilizadas única y exclusivamente para el transporte de productos alimenticios deben reflejar la mención “SOLO PRODUCTOS ALIMENTICIOS” de forma clara, indeleble e inamovible, en una o más lenguas de la Unión Europea.

Todas las bombas, válvulas y líneas de carga han de ser preferentemente de acero inoxidable con las suficientes válvulas de desagüe. El cobre y sus aleaciones, como el bronce u otros metales, no han de ser utilizados en aquellas partes de la instalación del sistema o del medio de transporte que entren en contacto con los aceites y grasas.

Los sistemas de calefacción serán de acero inoxidable y han de ser revisados siempre antes de la carga. Los fluidos de calefacción no pueden ser utilizados en los sistemas directos de calefacción.

2. Todos los bidones o contenedores han de ser reservados para uso exclusivo de productos alimenticios o deberán ser acondicionados de nuevo si se han utilizado para usos diferentes. Todos los bidones y contenedores serán transportados sólo sobre vehículos, incluyendo remolques, para prevenir cualquier riesgo de contaminación.
3. El material de construcción de las cisternas ha de ser acero inoxidable
4. En el caso de transporte por ferrocarril, el material de construcción de las cisternas y tanques puede ser de acero suave. Si estos tanques son usados para aceites y grasas comestibles de empleo directo sin tratamiento intermedio, éstos han de ser dedicados al transporte de aceites/grasas comestibles.

Los tanques recubiertos serán tratados de la misma manera que los tanques de acero inoxidable, ya que la capa de recubrimiento ha de ser de calidad alimentaria (epoxi o técnicamente equivalente). No se permite ningún tipo de cerradura floja o alterada, de manera que, si esto ocurre el tanque será abierto de nuevo para comprobar la presencia de residuos. Si existen dichos residuos de las cargas previas, el tanque ha de ser limpiado de nuevo.

5. Para el transporte de grasas totalmente refinadas y aceites para uso directo en alimentación, se aplica del mismo modo el CÓDIGO FEDIOL DE PRÁCTICAS PARA EL TRANSPORTE A GRANEL EN CISTERNA E ISO TANK CONTAINER POR CARRETERA O FERROCARRIL DE GRASAS Y ACEITES TOTALMENTE REFINADAS PARA USO DIRECTO EN ALIMENTACIÓN
-

B. Transporte a granel por mar en rutas transoceánicas con trasbordo o en recorridos cortos.

1. Los barcos han de cumplir con la última versión del "FOSFA Calificaciones y Procedimientos Operacionales para barcos dedicados al transporte de Aceites y Grasas al por mayor para uso comestible y oleo-químico", vigente en la fecha de embarque.
 2. Para los aceites y las grasas que han de ser posteriormente procesados, la carga inmediatamente anterior que ha transportado el barco ha de aparecer en la Lista de Cargas Previas Aceptables del anexo de la Directiva de la Comisión CE/4/2004 del 15 de enero de 2004, o cualquier Directiva sucesiva, vigente en la fecha de embarque.
Además se aplicarán las "restricciones de las Cargas previas a la Carga Inmediatamente Anterior" tal y como se refleja en la Lista FOSFA de Cargas Previas Aceptables.
 3. Los barcos con tanques de acero han de estar conformes con los Procedimientos FOSFA Operacionales (Barcos con trasbordos o de corto recorrido) y han de cumplir que las tres cargas previas deben haber sido aceites y grasas para uso comestible y oleo-químico y/o las melazas.
 4. Los aceites y grasas para uso comestible directo, sin tratamiento intermedio, serán transportados según las condiciones detalladas a continuación:
-

- (a)** tanques de acero inoxidable, con capa de recubrimiento de calidad alimentaria (epoxi o técnicamente equivalente).
 - (b)** las tres cargas previas deben haber sido productos alimenticios.
- 5.** Los tanques de acero recién cubiertos o totalmente cubiertos de nuevo, o los tanques de acero inoxidable que han sido sometidos a limpieza, tal y como se describe en el “FOSFA Calificaciones y Procedimientos Operacionales para barcos dedicados al transporte de Aceites y Grasas al por mayor para uso comestible y oleo-químico”, se considerarán tanques nuevos y podrán realizar el transporte sin tener en cuenta las cargas previas.

C. Transporte a granel por mar en contenedores ISO Tanque.

- 1.** El transporte a granel en contenedores ISO Tanque ha de cumplir con la última versión revisada del “FOSFA Calificaciones y Procedimientos Operacionales para contenedores ISO Tanque que transportan aceites y grasas de origen animal, vegetal o marino” vigente en la fecha de embarque.
 - 2.** Los contenedores ISO Tanque serán utilizados única y exclusivamente para el transporte de productos alimenticios y deben reflejar la mención “SOLO PRODUCTOS ALIMENTICIOS” de forma clara, indeleble e inamovible, en una o más lenguas de la Unión Europea.
-

El código que nos ocupa es el Código de **Transporte a granel por carretera o por ferrocarril en tanques o contenedores**, si bien el resto de códigos pueden consultarse en la siguiente página web:

http://www.fediol.be/dm/docs/39f421f349fe98cd92cacd36db353b8f/fediol_07COD138_2012.pdf

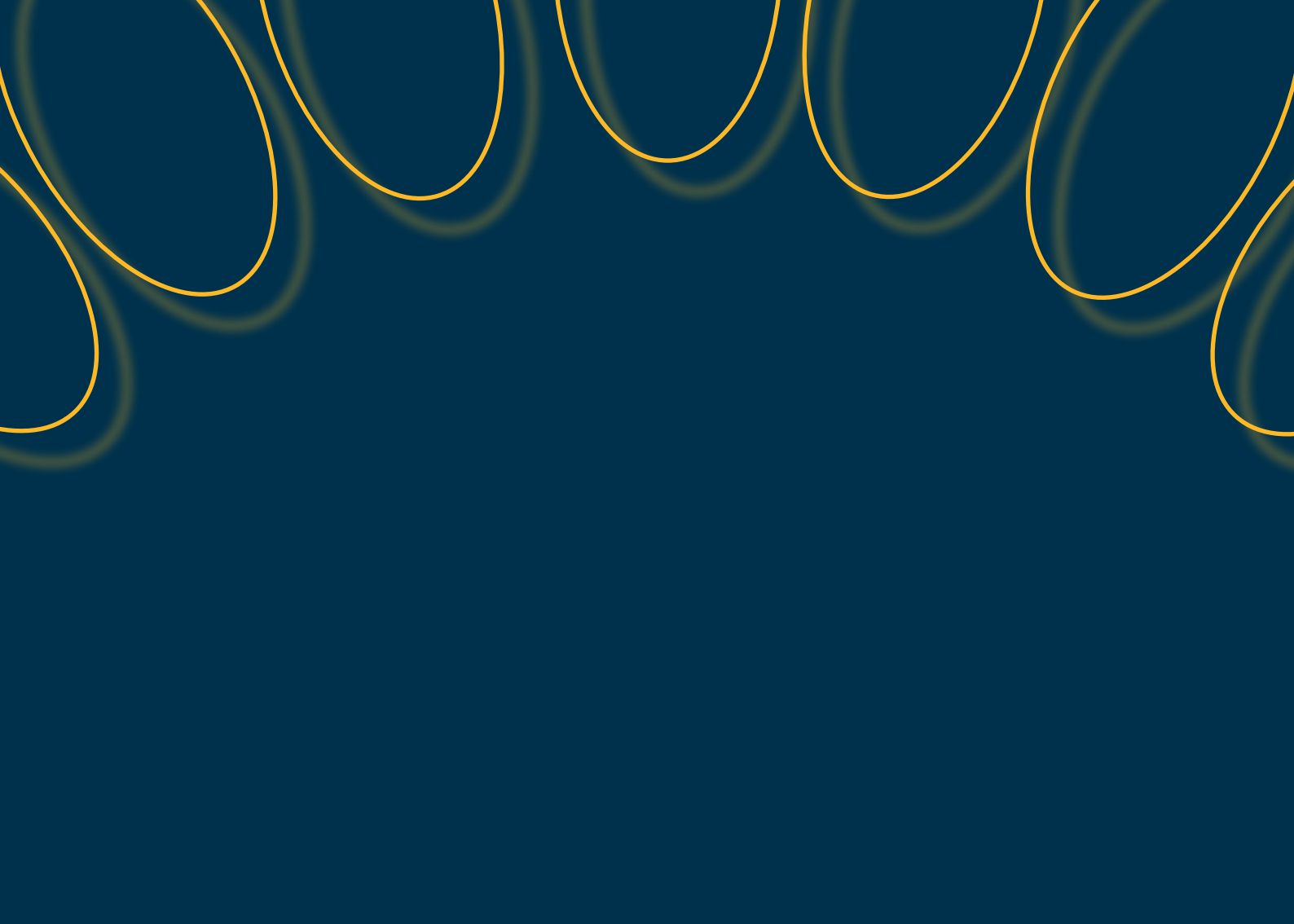
y se encuentra disponible también en la página web de AFOEX:

www.afoex.es



ANEXO II

LISTA FEDIOL
DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS



En este anexo se contempla un listado de todos los productos que están considerados como alimenticios en base a este código:

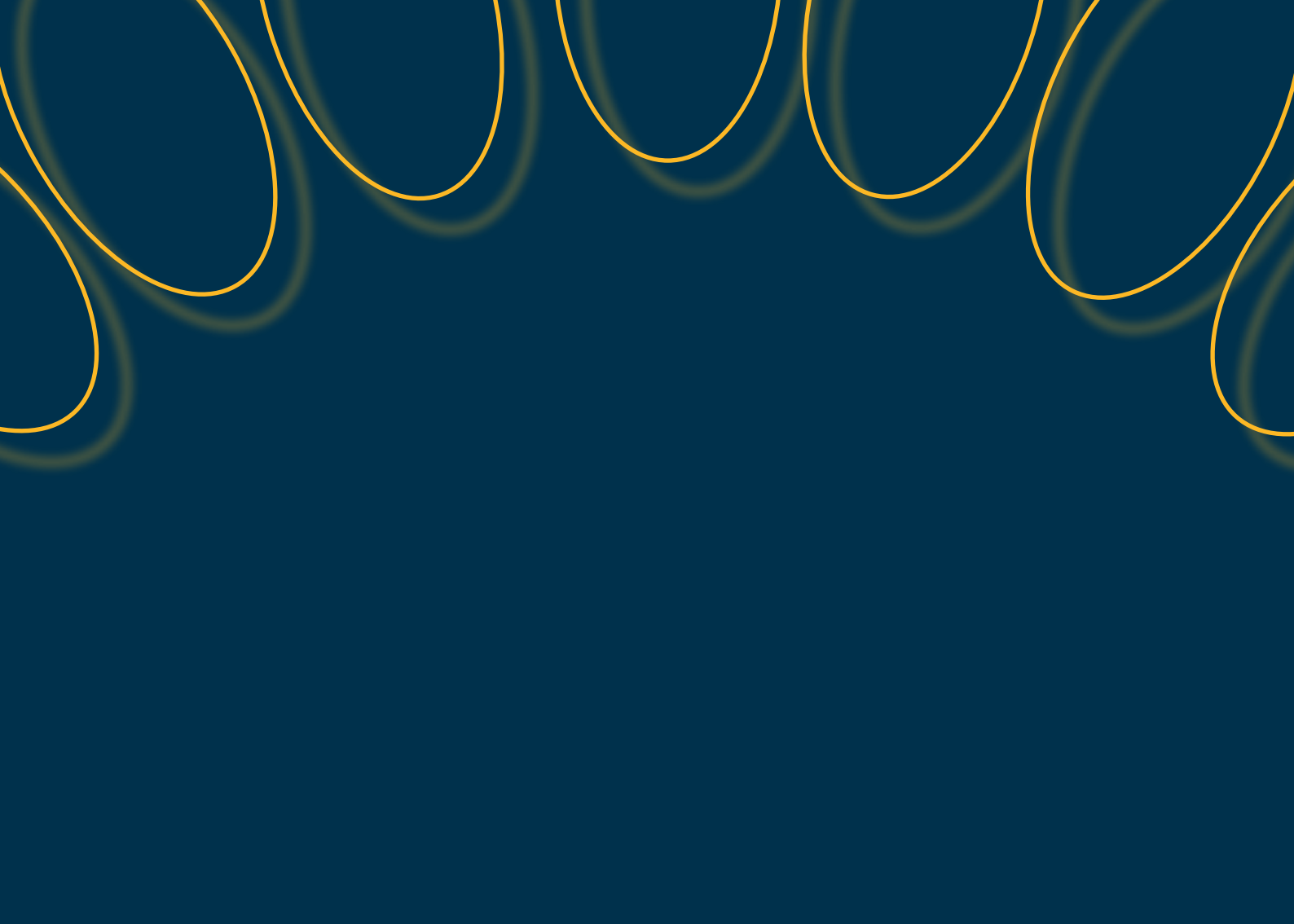
Todos los productos deben ser alimentos y cumplir los criterios de calidad alimentaria.

- Ácido acético
 - Bebidas alcohólicas
 - Ácido cítrico
 - Cacao y productos de chocolate
 - Licor de maíz
 - Aceites y grasas crudos, semi-refinados, refinados
 - Clara de huevo en polvo
 - Yema de huevo en polvo
 - Huevo líquido
 - Emulgentes
 - Etanol
 - Ácidos grasos
 - Aceite de pescado
 - Zumos de fruta incluidos los concentrados
-

- Glicerol / glicerina
 - Miel
 - Mermeladas
 - Ácido láctico
 - Manteca y Sebo (con certificado veterinario)
 - Lecitina
 - Levadura líquida
 - Extracto de malta
 - Leche y productos lácteos
 - *Cera parafina*
 - Pectina
 - Ácido fosfórico
 - Agua potable y agua destilada
 - Bebidas no alcohólicas
 - Edulcorantes naturales y artificiales
 - Vinagre
 - Mezclas de trigo
 - *Aceite blanco mineral*
-



ANEXO III
DEFINICIONES



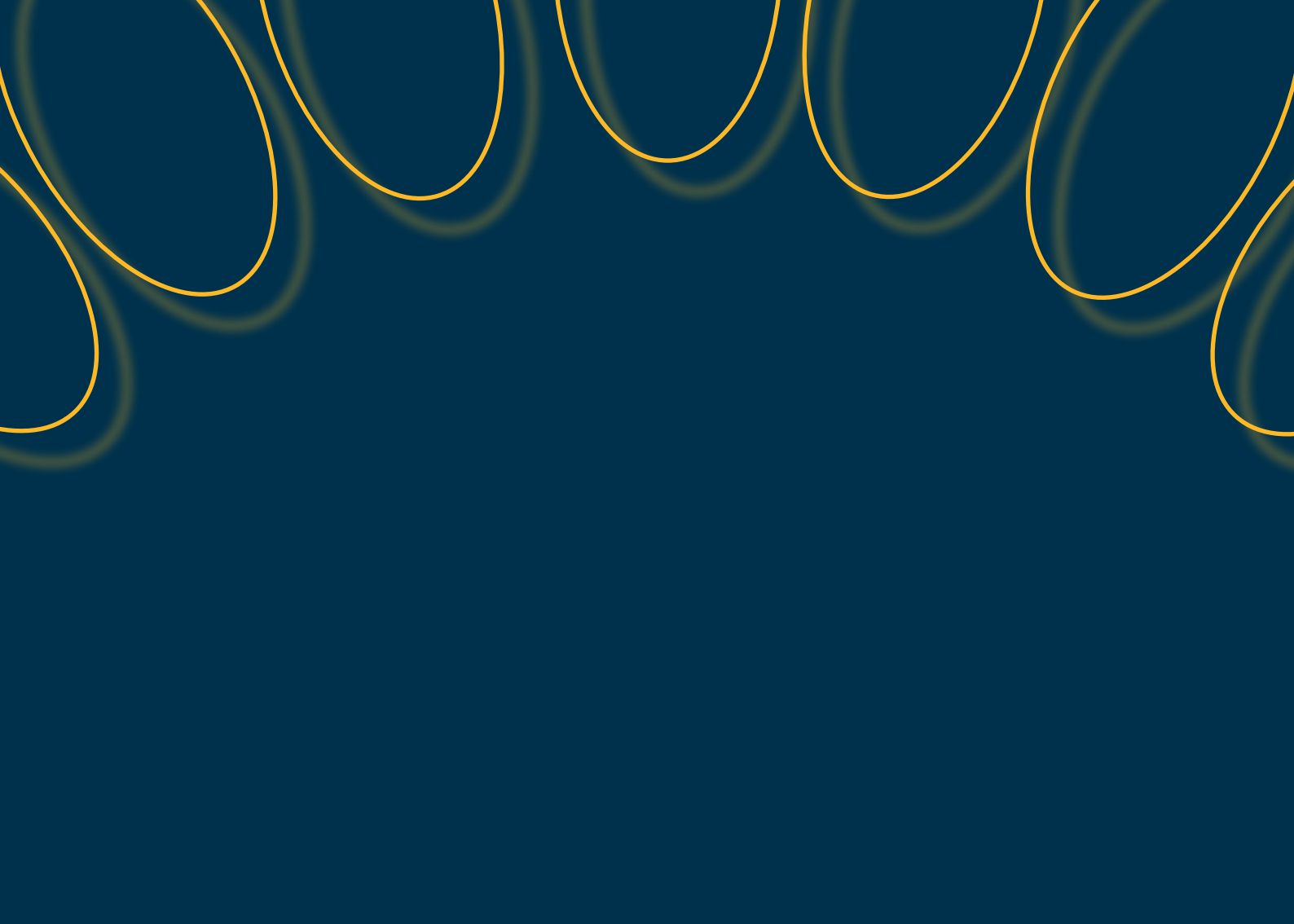
- **Alimentos:** productos catalogados en la Lista FEDIOL de Productos alimenticios (ver anexo II).
 - **Contratista:** parte que físicamente gestiona el pedido de la mercancía y, en sus competencias, contrata las condiciones de transporte de dicha mercancía con el portador. Dependiendo de las condiciones de transporte (EXW, CPT, DDU), el contratista puede ser el proveedor o el receptor.
 - **Libro de registro:** sistema de registro utilizado para el control de la cadena de transporte.
 - **Medio de Transporte:** vehículo u otro medio de transporte. Todo medio de transporte citado en el presente código ha de cumplir los requisitos para recibir, llevar y descargar aceites comestibles y grasas a granel para uso en alimentación, tal y como implica el presente Código de Buenas Prácticas de transporte.
 - **Portador (transportista):** parte que físicamente lleva las mercancías desde el origen hasta el destino, de acuerdo al contrato de transporte. Las mercancías permanecerán bajo la custodia y responsabilidad del portador, desde la recepción de la mercancía en el punto de carga hasta el momento de la descarga en el punto de destino.
-

- **Precinto de seguridad:** cierre precintado para tener acceso a determinados puntos de un transporte que ha de ser roto para permitir el acceso a dicho punto de control.
 - **Proveedor:** parte que proporciona las mercancías y que, físicamente carga dichas mercancías en el medio de transporte en el punto de carga.
 - **Receptor:** parte que físicamente se responsabiliza de la recepción de las mercancías transportadas en el punto de destino.
 - **Transporte:** acto de recibir la orden, transportando y entregando la mercancía contratada, de tal manera que ésta llegue al destino final.
-



ANEXO IV

REGLAMENTACIÓN DE TRANSPORTE ACEITES Y GRASAS



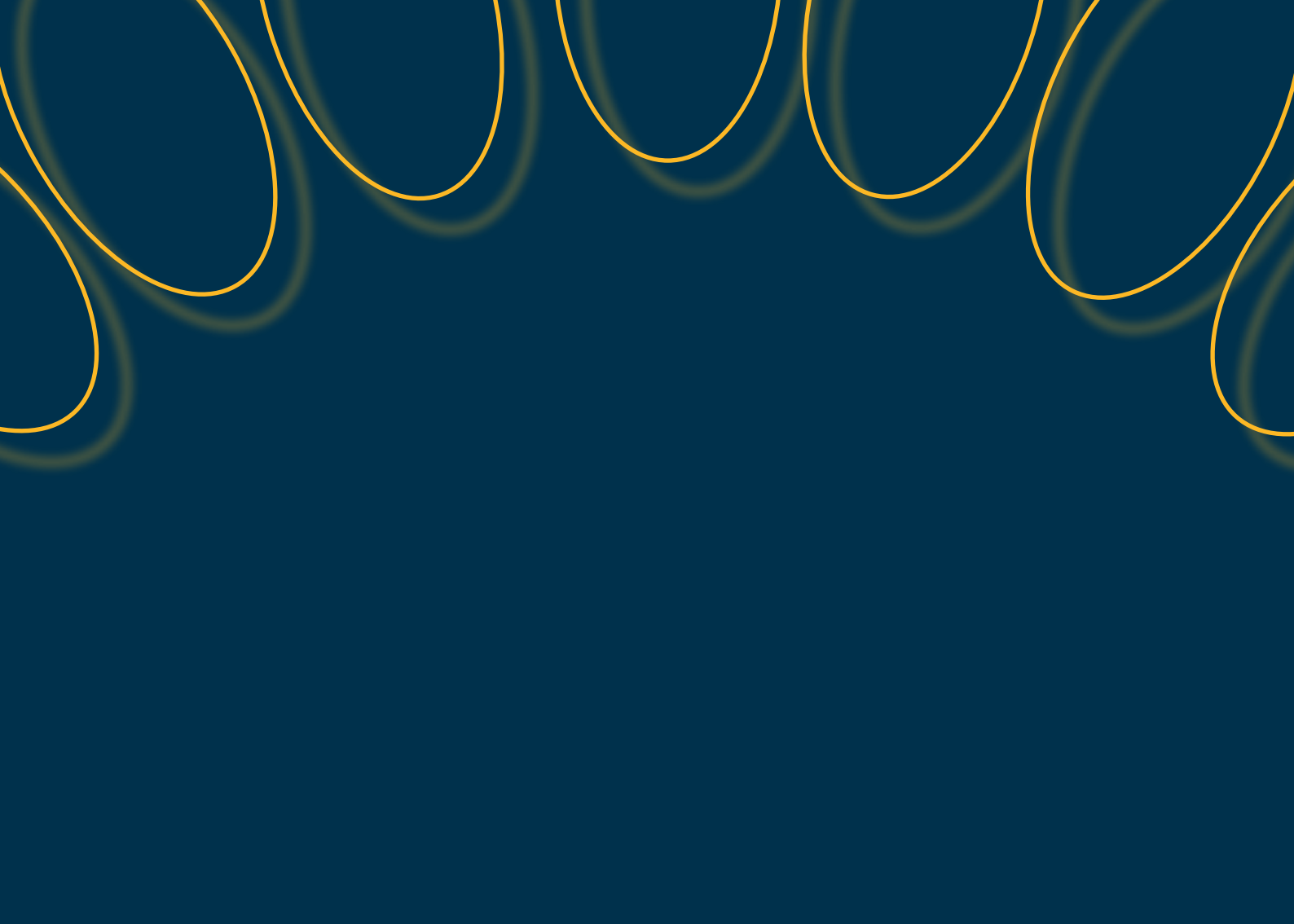
Las principales normativas de referencia para el sector son las siguientes:

- Reglamento (CE) N° 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 28 de enero de 2002 por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria)
 - Reglamento (CE) N° 852/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 29 de abril de 2004 relativo a la higiene de los productos alimenticios (Capítulo 4 del anexo).
-



ANEXO V

ACLARACIONES
AL CÓDIGO FEDIOL
DE ACEITES Y GRASAS



Debido a que el código incluye algunos puntos que puede ser interpretados de diversas formas, se enumeran diferentes matizaciones. Dichas matizaciones hacen referencia al punto del código donde se recoge:

Centros de lavado (punto 2.9)

Siempre que sea posible, se seleccionarán aquellas instalaciones de lavado que lleven a cabo un secado de los compartimentos de carga, bombas y válvulas, juntas y mangueras, etc. En caso de que esto no sea posible, se procederá a realizar una aireación previa al precintado. En cualquier caso, se recomienda que las válvulas de fondo permanezcan abiertas para garantizar el escurrido máximo de la humedad acumulada en los compartimentos de carga.

Confidencialidad (2.20)

El transportista debe entregar al contratista toda la documentación que éste le pida de forma razonable, siempre y cuando dicha información no afecte a la confidencialidad entre proveedor y cliente.

Número de certificación del centro (4.3)

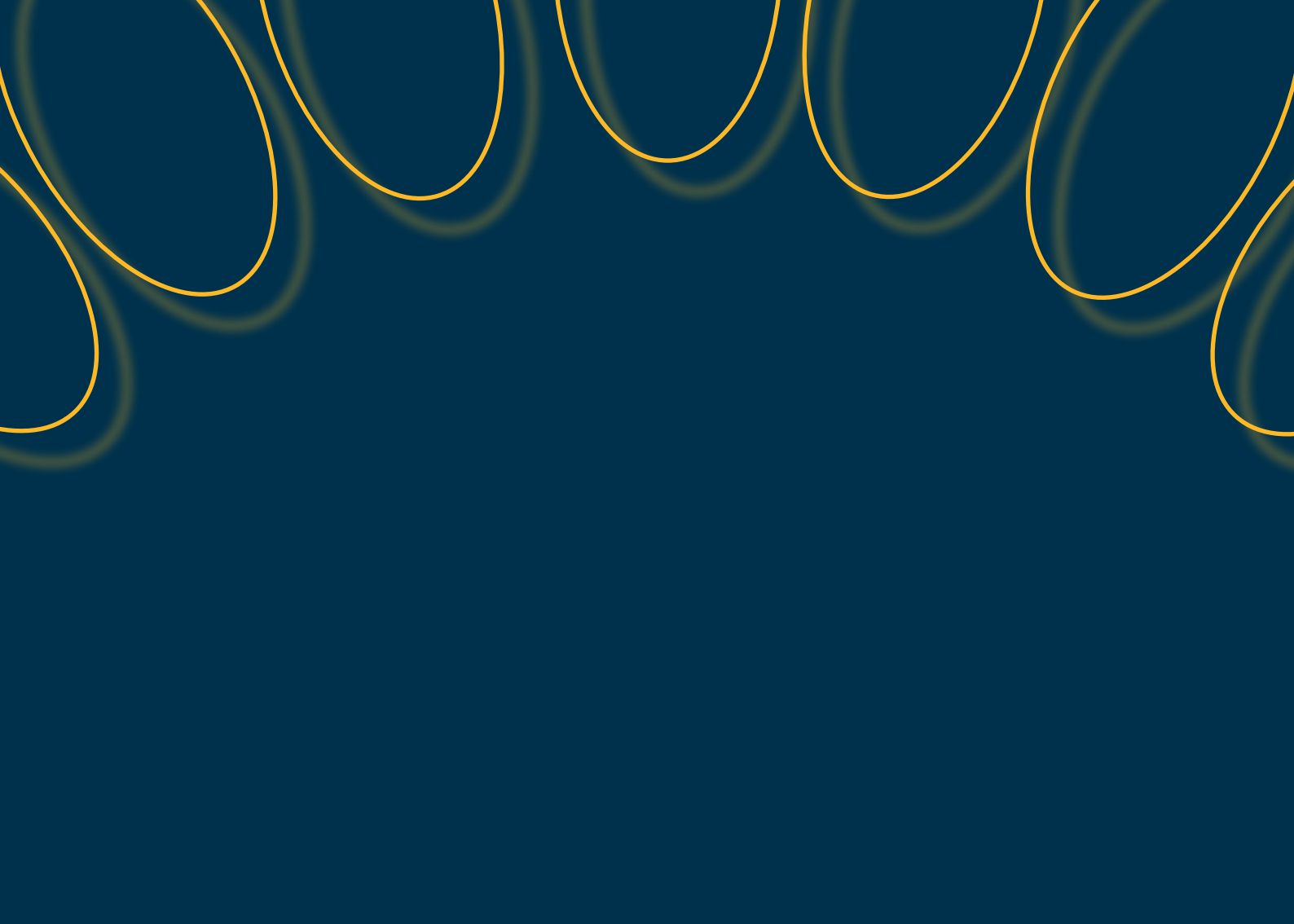
El número de certificación del centro equivale al número de identificación del centro de lavado.

Lista Fediol de productos alimenticios (Anexo III)

A fin de elaborar una lista lo más exhaustiva posible, el transportista que solicite la incorporación de un determinado producto, ha de comunicarlo al cargador, siempre de forma previa a la carga de dicho producto. El cargador trasladará a AFOEX la propuesta de inclusión de dicho producto en la lista, en el documento de Buenas Prácticas. Posteriormente, AFOEX solicitará a FEDIOL la inclusión del producto en la lista FEDIOL de productos alimenticios.



ANEXO VI
REQUISITOS
PARA LA HOMOLOGACIÓN
DE ESTACIONES DE LAVADO



Con objeto de orientar, tanto a cargadores como a empresas de transporte, respecto a los requerimientos mínimos que deben de cumplir las estaciones de lavado, a continuación se detallan algunos de los principales requisitos necesarios para su homologación:

1. Utilización de agua potable para el lavado de las cisternas (análisis anual según legislación vigente - Real Decreto 140/2003 de 7 de febrero)
 2. Recogida y depuración de aguas de lavado residuales
 3. Utilización, cuando proceda, de detergentes de calidad alimentaria (exigencia certificado)
 4. Utilización de aditivos en el vapor generado que sean de calidad alimentaria (exigencia certificado)
 5. Registro de limpieza efectuada (a archivar por el lavadero) en el que conste el operario que ha comprobado la última carga, lavado e inspeccionado la cisterna y los detergentes usados, cuando aplique
 6. Existencia de instrucciones escritas de lavado según tipo de producto
 7. Posibilidad de secado (en un futuro breve)
-

8. Certificado de limpieza que debe incluir como mínimo los siguientes apartados:
 - Elementos lavados
 - Última carga (debe ser comprobado por el lavadero)
 - Firma o sello del lavadero y del chófer
 - Fecha de lavado
 - Tipo de lavado (vaporizado, presión y temperatura)
 - Detergentes (si aplica)
 9. Posibilidad de precintar la cisterna en caso de que se solicite
 10. Líneas separadas para producto alimentario y no alimentario (objetivo)
 11. Disponer de un sistema de APPCC implantado y certificado
 12. Personal formado en temas de higiene alimentaria
 13. Ser asociado de la Asociación de Lavaderos de Interiores de Cisternas (ANLIC), como valor adicional no exigible.
-





© **2008 AFOEX**

ASOCIACIÓN NACIONAL DE EMPRESAS PARA EL FOMENTO DE LAS OLEAGINOSAS Y SU EXTRACCIÓN

PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL NO AUTORIZADA, AÚN CITANDO LA FUENTE

DISEÑO Y ARTE FINAL

ALICIA CENTENO - B.E.M. | BOECILLO EDITORA MULTIMEDIA |

DEPÓSITO LEGAL: VA-1259/2008



COFINANCIADO POR:



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE MEDIO AMBIENTE
Y MEDIO RURAL Y MARINO