



C O M A R C A D E L

matarraña

**CARTA ESPECÍFICA DE LA MARCA DE CALIDAD
TERRITORIAL DEL MATARRAÑA**

ELABORADOS CÁRNICOS

**Mayo 2014
Edición 1**

ÍNDICE

I. Introducción.....	3
1.1 Marco de referencia	3
1.2 Niveles de requisitos y de exigencia de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña.....	4
1.3 Proceso de adhesión, certificación y renovación de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña	20
1.4 La compatibilidad de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña con otros distintivos de calidad.....	22
II. Requisitos de adhesión a la Marca de Calidad Territorial del Matarraña.....	22

I. Introducción

1.1. Marco de referencia

La presente Carta Específica de Elaborados Cárnicos de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña tiene por objeto establecer los requisitos de calidad que deberán cumplir las empresas que fabriquen y comercialicen elaborados cárnicos para poder adherirse a la Marca de Calidad Territorial del Matarraña (MCTM).

El objetivo de la regulación es asegurar la continuidad de la actividad como componentes del territorio y asegurar unos niveles de calidad y servicio homogéneos en toda la Comarca. El ámbito de regulación abarca a todo tipo de empresas elaboradoras de productos cárnicos que deseen adherirse a la Marca de Calidad Territorial del Matarraña para su posterior certificación, pudiendo las mismas tener varios centros de producción y/o comercialización.

Los productos que pueden acogerse a la MCT Matarraña elaborado por empresas ubicadas en la Comarca del Matarraña/Matarranya, serán los siguientes: **Jamón curado, paleta curada, lomo curado, cabezada curada, chorizo cular, chorizo curado, salchichón cular, salchichón curado, longaniza curada, panceta curada y sobrasada.**

Las empresas solicitantes de la Marca de Calidad Territorial Matarraña deben cumplir con los mínimos exigidos por la legislación vigente para el ejercicio de su actividad, las normas definidas por la Marca serán adicionales a las definidas en la legislación.

La Carta de Calidad Territorial de la Comarca del Matarraña/Matarranya recoge toda la complejidad del concepto "calidad territorial". Esta complejidad se traduce asimismo en la definición de los requisitos de las distintas cartas sectoriales/Cartas Específicas.

La Carta Específica que contiene los requisitos exigibles a Elaborados Cárnicos se estructuran en los siguientes ámbitos de actuación.



1.2. Niveles de requisitos y de exigencia de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña

La Marca de Calidad Territorial del Matarraña establece 4 niveles de requisitos, el conjunto de estos requisitos conforma la Carta Específica de Elaborados Cárnicos de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña.

La Carta Específica de la MCTM se adaptará a las necesidades y evolución de nuestro territorio así como a la incorporación de nuevas tecnologías, legislación...

A continuación se describe la clasificación de los 4 niveles de requisitos.

REQUISITOS BÁSICOS

Se trata de las exigencias mínimas que deberán cumplir las empresas de elaborados cárnicos, en un **100%**, en el momento de su certificación.

Para conocer y de este modo definir las características mínimas que deben cumplir los elaborados cárnicos en la Comarca del Matarraña/Matarranya para pertenecer a la MCTM, se ha llevado a cabo un estudio por el Departamento de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Zaragoza teniendo en cuenta tanto aspectos bromatológicos (materias primas, ingredientes) como sensoriales.

Las materias primas utilizadas deberán en todos los casos estar autorizadas para uso en la industria alimentaria y ser manipulados de acuerdo a buenas prácticas higiénicas.

Los productos incluidos en la Marca de Calidad Territorial del Matarraña deberán cumplir los requisitos mínimos de calidad de la materia prima y del procesado determinados para cada uno de ellos. Otro requisito básico será el obtener puntuación superior a 2 en los atributos sensoriales valorados por un panel de catadores entrenado, en una escala de intensidad de 5 puntos (de 1 a 5). Una puntuación entre 2,0 y 2,9 indicará que habría que mejorar los productos en estos atributos. Si la puntuación fuera de 3,0 a 3,9 se consideraría correcto. Superior a 4 la valoración sería de excelente.

No satisfacer los requisitos básicos tiene como consecuencia la no certificación.

Sin embargo, las empresas que únicamente cumplan con los requisitos básicos de la Marca, deberán ser conscientes que la competitividad de su producto/servicio es limitada y, en cierta medida, deben considerarse un "comodity".

El objetivo debería ser el de mejorar la calidad de los productos/servicio para alcanzar mayores niveles de diferenciación y valor añadido para el consumidor.

Jamón curado

Requisitos mínimos de calidad de la materia prima y del procesado:

- Peso mínimo del pernil fresco: 9,5 kg
- Peso mínimo del pernil curado: 6,5 kg
- Fases obligatorias del procesado: salazonado, reposo post-salado, desecación-maduración y fase exclusiva de maduración (envejecimiento o bodega).
- Tiempo total mínimo de curado: 13 meses
- Aditivos, están permitidos el uso de nitratos y antioxidantes.

Características de la calidad sensorial:

La caracterización organoléptica de las muestras consta de dos partes diferenciadas y a la vez complementarias:

1. Valoración de los principales **atributos externos**

Los atributos externos contemplan las características comerciales del jamón como pieza entera.

Forma general y aspecto	
Poco alargada y sin redondear en sus bordes	1
Poco alargada y redondeada en sus bordes	3
Alargada y sin redondear en sus bordes	5
Alargada y redondeada en sus bordes	3
Excesivamente alargada y redondeada en sus bordes	1
Corteza	
Perfilada, con arrugas y con huecos	1
Perfilada, con arrugas y sin huecos	2
Perfilada, sin arrugas y con huecos	3
Perfilada, sin arrugas y sin huecos	4
Bien perfilada, sin arrugas y sin huecos	5

2. Valoración de los **atributos internos** más relevantes en la calidad del producto.

Los atributos internos valorados son color del músculo, color de la grasa, cantidad de grasa infiltrada y de grasa subcutánea, aroma de curado, suavidad de la textura, sabor de curado y sabor salado. Además valoraron la presencia de defectos físicos como grietas, halos de nitrificación, etc., así como olores y sabores anormales.

Color del músculo (especialmente bíceps femoral)				
Rosa	Rojo claro	Rojo	Rojo oscuro	Rojo muy oscuro
1	3	5	3	1
Color de la grasa				
Blanca	Ligeramente amarillenta	Blanco-amarillenta	Amarillenta	Muy amarillenta
3	4	5	3	1
Infiltración grasa				
Nada	Muy poco	Algo	Bastante	Mucho
1	3	4	5	5
Grasa subcutánea				
Nada	Muy poco	Algo	Bastante	Mucho
1	2	4	5	3
Aroma				
Nada	Muy poco	Algo	Bastante	Mucho
1	2	3	4	5
Suavidad de la textura				
Muy seco, nada suave	Algo seco, algo suave	Muy suave	Algo húmedo, suave	Muy húmedo, pastoso
1	3	5	3	1
Sabor de curado				
Poco intenso	Algo intenso, delicado	Intenso, delicado	Muy intenso, delicado	Excesivamente intenso
1	3	4	5	3
Sabor salado				
Muy poco	Poco	Medio	Bastante	Mucho
1	3	5	3	1

La puntuación mínima respecto a cada uno de estos atributos será superior a 2.

Una puntuación entre 2,0 y 2,9 indicará que habría que mejorar los jamones en esos atributos. Si la puntuación fuera de 3,0 a 3,9 se consideraría correcto. Superior a 4 la valoración sería de excelente.

Paleta curada

Requisitos mínimos de calidad de la materia prima y del procesado:

- Peso mínimo del pernil fresco: 7 kg
- Peso mínimo del pernil curado: 3,5 kg
- Fases obligatorias del procesado: salazonado, reposo post-salado, desecación-maduración y fase exclusiva de maduración (envejecimiento o bodega).
- Tiempo total mínimo de curado: 10 meses
- Aditivos, están permitidos el uso de nitratos y antioxidantes.

Características de la calidad sensorial:

La caracterización organoléptica de las muestras consta de dos partes diferenciadas y a la vez complementarias:

1. Valoración de los principales atributos externos

Los atributos externos contemplan las características comerciales de la paleta como pieza entera.

Forma general y aspecto	
Poco alargada y sin redondear en sus bordes	1
Poco alargada y redondeada en sus bordes	3
Alargada y sin redondear en sus bordes	5
Alargada y redondeada en sus bordes	3
Excesivamente alargada y redondeada en sus bordes	1
Corteza	
Perfilada, con arrugas y con huecos	1
Perfilada, con arrugas y sin huecos	2
Perfilada, sin arrugas y con huecos	3
Perfilada, sin arrugas y sin huecos	4
Bien perfilada, sin arrugas y sin huecos	5

2. Valoración de los atributos internos más relevantes en la calidad del producto.

Los atributos internos valorados son color del músculo, color de la grasa, cantidad de grasa infiltrada y de grasa subcutánea, aroma de curado, suavidad de la textura, sabor de curado y sabor salado. Además valoraron la presencia de defectos físicos como grietas, halos de nitrificación, etc., así como olores y sabores anormales.

Color del músculo (especialmente bíceps femoral)				
Rosa	Rojo claro	Rojo	Rojo oscuro	Rojo muy oscuro
1	3	5	3	1
Color de la grasa				
Blanca	Ligeramente amarillenta	Blanco-amarillenta	Amarillenta	Muy amarillenta
3	4	5	3	1
Infiltración grasa				
Nada	Muy poco	Algo	Bastante	Mucho
1	3	4	5	5
Grasa subcutánea				
Nada	Muy poco	Algo	Bastante	Mucho
1	2	4	5	3
Aroma				
Nada	Muy poco	Algo	Bastante	Mucho
1	2	3	4	5
Suavidad de la textura				
Muy seco, nada suave	Algo seco, algo suave	Muy suave	Algo húmedo, suave	Muy húmedo, pastoso
1	3	5	3	1
Sabor de curado				
Poco intenso	Algo intenso, delicado	Intenso, delicado	Muy intenso, delicado	Excesivamente intenso
1	3	4	5	3
Sabor salado				
Muy poco	Poco	Medio	Bastante	Mucho
1	3	5	3	1

La puntuación mínima respecto a cada uno de estos atributos será superior a 2.

Una puntuación entre 2,0 y 2,9 indicará que habría que mejorar los jamones en esos atributos. Si la puntuación fuera de 3,0 a 3,9 se consideraría correcto. Superior a 4 la valoración sería de excelente.

Lomo curado

Requisitos mínimos de calidad de la materia prima y del procesado:

- Calibre: 50 y 75 mm.
- Composición (atributos bromatológicos) debe cumplir los criterios establecidos en la Norma de Calidad para la Categoría Extra.
- Aditivos: se recomienda dejar de utilizar, de forma paulatina, aditivos estabilizantes del tipo de los polifosfatos (E-452), lactosa.

Características de la calidad sensorial:

La caracterización organoléptica de las muestras consta de dos partes diferenciadas y a la vez complementarias:

1. Valoración de los principales atributos externos

Los atributos externos contemplan las características comerciales del lomo como pieza entera. Los parámetros valorados son la forma y aspecto en general y el aspecto "natural/artificial".

Forma general y aspecto				
Forma imperfecta, grosor muy poco uniforme, con muchas imperfecciones	1			
Forma imperfecta, grosor poco uniforme, con imperfecciones	2			
Forma casi perfecta, grosor casi uniforme, con alguna imperfección	3			
Forma perfecta, grosor uniforme, con alguna imperfección	4			
Forma perfecta, grosor uniforme, sin imperfecciones	5			
Aspecto " natural /artificial"				
Muy artificial	Algo artificial	Natural	Bastante natural	Muy natural
1	2	3	4	5

2. Valoración de los atributos internos más relevantes en la calidad del producto.

Los atributos internos valorados son color del músculo (en conjunto), infiltración grasa (en conjunto), facilidad de separación de la tripa, aroma típico a lomo curado, suavidad (relacionada con la grasa), textura, sabor característico a lomo curado y sabor salado.

Color del músculo (en conjunto)				
Rosa	Rosa claro	Rojo	Rojo oscuro	Rojo muy oscuro
1	3	5	3	1
Infiltración grasa (en conjunto)				
Nada	Muy poca	Algo	Bastante	Mucho
1	2	4	5	4
Facilidad de separación de la tripa				
Muy difícil	Difícil	Ni fácil ni difícil	Fácil	Muy fácil
1	2	3	5	4
Aroma típico a lomo curado				
Nada	Muy poco	Algo	Bastante	Mucho
1	2	3	4	5
Suavidad (relacionada con la grasa)				
Nada	Poco	Algo	Bastante	Mucho
1	2	3	4	5
Textura				
Muy tierno, húmedo	Algo tierno, y húmedo	Terneza y humedad medias	Algo duro y seco	Muy duro, y seco
1	4	5	4	1
Sabor característico a lomo curado				
Poco intenso	Algo intenso	Intenso	Muy intenso	Excesivamente intenso
1	3	4	5	3
Sabor salado				
Muy poco	Poco	Medio	Bastante	Mucho
1	3	5	3	1

La puntuación mínima respecto a estos atributos será superior a 2. Una puntuación entre 2,0 y 2,9 indicará que habría que mejorar esos embutidos en esos atributos. Si la puntuación fuera de 3,0 a 3,9 se consideraría correcto. Superior a 4 la valoración sería de excelente.

Cabezada curada

Requisitos mínimos de calidad de la materia prima y del procesado:

- Calibre: 50 y 85 mm.
- Composición (atributos bromatológicos) debe cumplir los criterios establecidos en la Norma de Calidad para la Categoría Extra.
- Aditivos: se recomienda dejar de utilizar, de forma paulatina, la utilización de lactosa.

Características de la calidad sensorial:

La caracterización organoléptica de las muestras consta de dos partes diferenciadas y a la vez complementarias:

1. Valoración de los principales **atributos externos**

Los atributos externos contemplan las características comerciales de la cabezada curada como pieza entera. Los parámetros valorados son la forma y aspecto en general y el aspecto "natural/artificial".

Forma general y aspecto				
Forma imperfecta, grosor muy poco uniforme, con muchas imperfecciones	1			
Forma imperfecta, grosor poco uniforme, con imperfecciones	2			
Forma casi perfecta, grosor casi uniforme, con alguna imperfección	3			
Forma perfecta, grosor uniforme, con alguna imperfección	4			
Forma perfecta, grosor uniforme, sin imperfecciones	5			
Aspecto " natural /artificial"				
Muy artificial	Algo artificial	Natural	Bastante natural	Muy natural
1	2	3	4	5

2. Valoración de los **atributos internos** más relevantes en la calidad del producto.

Los atributos internos valorados son color del músculo (en conjunto), color de la grasa (con independencia de un posible color rosado), infiltración grasa (en conjunto), facilidad de separación de la tripa, aroma típico a cabezada curada, suavidad (relacionada con la grasa), textura, sabor característico a cabezada curada y sabor salado.

Color del músculo (en conjunto)				
Rosa	Rosa claro	Rojo	Rojo oscuro	Rojo muy oscuro
1	3	5	3	1

Color de la grasa (con independencia de un posible color rosado)				
Blanca	Ligeramente amarillenta	Blanco-amarillenta	Amarillenta	Muy amarillenta
5	5	4	2	1
Infiltración grasa (en conjunto)				
Nada	Muy poca	Algo	Bastante	Mucho
1	2	3	4	4
Facilidad de separación de la tripa				
Muy difícil	Difícil	Ni fácil ni difícil	Fácil	Muy fácil
1	2	3	5	4
Aroma típico a cabezada curada				
Nada	Muy poco	Algo	Bastante	Mucho
	2	3	4	5
Suavidad (relacionada con la grasa)				
Nada	Poco	Algo	Bastante	Mucho
1	2	3	4	5
Textura				
Muy tierno, húmedo	Algo tierno, y húmedo	Terneza y humedad medias	Algo duro y seco	Muy duro, y seco
1	4	5	4	1
Sabor característico a cabezada curada				
Poco intenso	Algo intenso	Intenso	Muy intenso	Excesivamente intenso
1	3	4	5	3
Sabor salado				
Muy poco	Poco	Medio	Bastante	Mucho
1	3	5	3	1

La puntuación mínima respecto a estos atributos será superior a 2. Una puntuación entre 2,0 y 2,9 indicará que habría que mejorar esos embutidos en esos atributos. Si la puntuación fuera de 3,0 a 3,9 se consideraría correcto. Superior a 4 la valoración sería de excelente.

Chorizo cular

Requisitos mínimos de calidad de la materia prima y del procesado:

- Tamaño de picado: 5-10 mm.
- Calibre: 45 y 60 mm.
- Composición (atributos bromatológicos) debe cumplir los criterios establecidos en la Norma de Calidad para la Categoría Extra.
- Aditivos: se recomienda dejar de utilizar, de forma paulatina, aditivos estabilizantes del tipo de los fosfatos (E-450), potenciadores del sabor (E-621) y otros componentes como la dextrina, en beneficio de un producto más natural, más diferenciado y de mayor calidad.

Características de la calidad sensorial:

La caracterización organoléptica de las muestras consta de dos partes diferenciadas y a la vez complementarias:

1. Valoración de los principales **atributos externo**

Los atributos externos contemplan las características comerciales del chorizo cular como pieza entera. Los parámetros valorados son la forma en general y aspecto, la consistencia al tacto, y el aspecto "natural/artificial".

Forma general y aspecto				
Forma imperfecta, grosor muy poco uniforme, con muchas imperfecciones				1
Forma imperfecta, grosor poco uniforme, con imperfecciones				2
Forma casi perfecta, grosor casi uniforme, con alguna imperfección				3
Forma perfecta, grosor uniforme, con alguna imperfección				4
Forma perfecta, grosor uniforme, sin imperfecciones				5
Consistencia al tacto				
Muy blanda	Algo blanda	Consistencia típica (ni dura ni blanda)	Algo dura	Muy dura
1	3	5	3	1
Aspecto "natural /artificial"				
Muy artificial	Algo artificial	Natural	Bastante natural	Muy natural
1	2	3	4	5

2. Valoración de los **atributos internos** más relevantes en la calidad del producto.

Los atributos internos valorados son aspecto al corte, la ligazón de la masa, el color característico, el aroma típico y el sabor característico a chorizo curado, la facilidad de separación de la tripa y la textura.

Aspecto al corte				
Poco homogéneo	Algo homogéneo	Homogéneo en aspecto	Muy homogéneo	Máxima homogeneidad
1	3	4	5	3
Ligazón de la masa				
Muy poca ligazón	Poca ligazón	Ligazón aceptable	Buena ligazón	Ligazón extrema/difuminación
1	3	4	5	3
Color característico a chorizo curado				
Muy claro	Claro	Color típico	Oscuro	Muy oscuro
1	3	5	3	1
Aroma típico a chorizo curado				
Nada	Muy poco	Algo	Bastante	Mucho
1	2	3	4	5
Facilidad separación de la tripa				
Muy difícil	Difícil	Ni fácil ni difícil	Fácil	Muy fácil
1	2	3	5	4
Textura				
Muy blanda, muy húmeda	Algo blanda, algo húmeda	Textura adecuada, suave	Algo dura, algo seca	Muy dura, muy seca
1	4	5	4	1
Sabor característico a chorizo curado				
Poco intenso	Algo intenso	Intenso	Muy intenso	Excesivamente intenso
1	3	4	5	3

La puntuación mínima respecto a estos atributos será superior a 2. Una puntuación entre 2,0 y 2,9 indicará que habría que mejorar esos embutidos en esos atributos. Si la puntuación fuera de 3,0 a 3,9 se consideraría correcto. Superior a 4 la valoración sería de excelente.

Chorizo curado

Requisitos mínimos de calidad de la materia prima y del procesado:

- Tamaño de picado: 5-10 mm.
- Calibre: 45 y 60 mm en su dimensión más larga y 45-60 mm en su dimensión más corta.
- Composición (atributos bromatológicos) debe cumplir los criterios establecidos en la Norma de Calidad para la Categoría Extra.
- Aditivos: se recomienda dejar de utilizar, de forma paulatina, aditivos estabilizantes del tipo de los fosfatos (E-450), colorantes artificiales (E-124), potenciadores del sabor (E-621) y otros componentes como la dextrina. en beneficio de un producto más natural, más diferenciado y de mayor calidad.

Características de la calidad sensorial:

La caracterización organoléptica de las muestras consta de dos partes diferenciadas y a la vez complementarias:

1. Valoración de los principales **atributos externos**

Los atributos externos contemplan las características comerciales del chorizo curado como pieza entera. Los parámetros valorados son la forma en general y aspecto, la consistencia al tacto, y el aspecto "natural/artificial".

Forma general y aspecto				
Forma imperfecta, grosor muy poco uniforme, con muchas imperfecciones				1
Forma imperfecta, grosor poco uniforme, con imperfecciones				2
Forma casi perfecta, grosor casi uniforme, con alguna imperfección				3
Forma perfecta, grosor uniforme, con alguna imperfección				4
Forma perfecta, grosor uniforme, sin imperfecciones				5
Consistencia al tacto				
Muy blanda	Algo blanda	Consistencia típica (ni dura ni blanda)	Algo dura	Muy dura
1	3	5	3	1
Aspecto "natural /artificial"				
Muy artificial	Algo artificial	Natural	Bastante natural	Muy natural
1	2	3	4	5

2. Valoración de los atributos internos más relevantes en la calidad del producto.

Los atributos internos valorados son aspecto al corte, la ligazón de la masa, el color característico, el aroma típico y el sabor característico a chorizo curado, la facilidad de separación de la tripa y la textura.

Aspecto al corte				
Poco homogéneo	Algo homogéneo	Homogéneo en aspecto	Muy homogéneo	Máxima homogeneidad
1	3	4	5	3
Ligazón de la masa				
Muy poca ligazón	Poca ligazón	Ligazón aceptable	Buena ligazón	Ligazón extrema/difuminación
1	3	4	5	3
Color característico a chorizo curado				
Muy claro	Claro	Color típico	Oscuro	Muy oscuro
1	3	5	3	1
Aroma típico a chorizo curado				
Nada	Muy poco	Algo	Bastante	Mucho
1	2	3	4	5
Facilidad separación de la tripa				
Muy difícil	Difícil	Ni fácil ni difícil	Fácil	Muy fácil
1	2	3	5	4
Textura				
Muy blanda, muy húmeda	Algo blanda, algo húmeda	Textura adecuada, suave	Algo dura, algo seca	Muy dura, muy seca
1	4	5	4	1
Sabor característico a chorizo curado				
Poco intenso	Algo intenso	Intenso	Muy intenso	Excesivamente intenso
1	3	4	5	3

La puntuación mínima respecto a estos atributos será superior a 2. Una puntuación entre 2,0 y 2,9 indicará que habría que mejorar esos embutidos en esos atributos. Si la puntuación fuera de 3,0 a 3,9 se consideraría correcto. Superior a 4 la valoración sería de excelente.

Salchichón cular

Requisitos mínimos de calidad de la materia prima y del procesado:

- Tamaño de picado: 5-10 mm.
- Calibre: 45 y 60 mm
- Composición (atributos bromatológicos) debe cumplir los criterios establecidos en la Norma de Calidad para la Categoría Extra.
- Aditivos, se recomienda dejar de utilizar, de forma paulatina, aditivos estabilizantes del tipo de los polifosfatos (E-450, E-451, E-452), potenciadores del sabor (E-621) y otras sustancias como dextrina en beneficio de un producto más natural, más diferenciado y de mayor calidad.

Características de la calidad sensorial:

La caracterización organoléptica de las muestras consta de dos partes diferenciadas y a la vez complementarias:

1. Valoración de los principales **atributos externos**

Los atributos externos contemplan las características comerciales del salchichón como pieza entera. Los parámetros valorados son la forma en general y aspecto, la consistencia al tacto, y el aspecto "natural/artificial".

Forma general y aspecto				
Forma imperfecta, grosor muy poco uniforme, con muchas imperfecciones				1
Forma imperfecta, grosor poco uniforme, con imperfecciones				2
Forma casi perfecta, grosor casi uniforme, con alguna imperfección				3
Forma perfecta, grosor uniforme, con alguna imperfección				4
Forma perfecta, grosor uniforme, sin imperfecciones				5
Consistencia al tacto				
Muy blanda	Algo blanda	Consistencia típica (ni dura ni blanda)	Algo dura	Muy dura
1	3	5	3	1
Aspecto " natural /artificial"				
Muy artificial	Algo artificial	Natural	Bastante natural	Muy natural
1	2	3	4	5

2. Valoración de los **atributos internos** más relevantes en la calidad del producto.

Los atributos internos valorados son aspecto al corte, la ligazón de la masa, el color característico, el aroma típico a salchichón curado y el sabor característico a salchichón curado, la facilidad de separación de la tripa y la textura

Aspecto al corte				
Poco homogéneo	Algo homogéneo	Homogéneo en aspecto	Muy homogéneo	Máxima homogeneidad
1	3	4	5	3
Ligazón de la masa				
Muy poca ligazón	Poca ligazón	Ligazón aceptable	Buena ligazón	Ligazón extrema/difuminación
1	3	4	5	3
Color característico a salchichón curado				
Muy claro	Claro	Color típico	Oscuro	Muy oscuro
1	3	5	3	1
Aroma típico a salchichón curado				
Nada	Muy poco	Algo	Bastante	Mucho
1	2	3	4	5
Facilidad separación de la tripa				
Muy difícil	Difícil	Ni fácil ni difícil	Fácil	Muy fácil
1	2	3	5	4
Textura				
Muy blanda, muy húmeda	Algo blanda, algo húmeda	Textura adecuada, suave	Algo dura, algo seca	Muy dura, muy seca
1	4	5	4	1
Sabor característico a salchichón curado				
Poco intenso	Algo intenso	Intenso	Muy intenso	Excesivamente intenso
1	3	4	5	3

La puntuación mínima respecto a estos atributos será superior a 2.

Una puntuación entre 2,0 y 2,9 indicará que habría que mejorar esos embutidos en esos atributos. Si la puntuación fuera de 3,0 a 3,9 se consideraría correcto. Superior a 4 la valoración sería de excelente.

Salchichón curado

Requisitos mínimos de calidad de la materia prima y del procesado:

- Tamaño de picado: 5-10 mm.
- Calibre: 35 y 45 mm
- Composición (atributos bromatológicos) debe cumplir los criterios establecidos en la Norma de Calidad para la Categoría Extra.
- Aditivos, se recomienda dejar de utilizar, de forma paulatina, aditivos estabilizantes del tipo de los polifosfatos (E-450, E-451, E-452i), potenciadores del sabor (E-621) y otras sustancias como dextrina, en beneficio de un producto más natural, más diferenciado y de mayor calidad.

Características de la calidad sensorial:

La caracterización organoléptica de las muestras consta de dos partes diferenciadas y a la vez complementarias:

1. Valoración de los principales atributos externos

Los atributos externos contemplan las características comerciales del salchichón como pieza entera. Los parámetros valorados son la forma en general y aspecto, la consistencia al tacto, y el aspecto "natural/artificial".

Forma general y aspecto				
Forma imperfecta, grosor muy poco uniforme, con muchas imperfecciones				1
Forma imperfecta, grosor poco uniforme, con imperfecciones				2
Forma casi perfecta, grosor casi uniforme, con alguna imperfección				3
Forma perfecta, grosor uniforme, con alguna imperfección				4
Forma perfecta, grosor uniforme, sin imperfecciones				5
Consistencia al tacto				
Muy blanda	Algo blanda	Consistencia típica (ni dura ni blanda)	Algo dura	Muy dura
1	3	5	3	1
Aspecto "natural /artificial"				
Muy artificial	Algo artificial	Natural	Bastante natural	Muy natural
1	2	3	4	5

2. Valoración de los atributos internos más relevantes en la calidad del producto.

Los atributos internos valorados son aspecto al corte, la ligazón de la masa, el color característico de chorizo curado, el aroma típico a salchichón, la facilidad de separación de la tripa, la textura y el sabor característico a salchichón curado.

Aspecto al corte				
Poco homogéneo	Algo homogéneo	Homogéneo o en aspecto	Muy homogéneo	Máxima homogeneidad
1	3	4	5	3
Ligazón de la masa				
Muy poca ligazón	Poca ligazón	Ligazón aceptable	Buena ligazón	Ligazón extrema/difuminación
1	3	4	5	3
Color característico a salchichón curado				
Muy claro	Claro	Color típico	Oscuro	Muy oscuro
1	3	5	3	1
Aroma típico a salchichón curado				
Nada	Muy poco	Algo	Bastante	Mucho
1	2	3	4	5
Facilidad separación de la tripa				
Muy difícil	Difícil	Ni fácil ni difícil	Fácil	Muy fácil
1	2	3	5	4
Textura				
Muy blanda, muy húmeda	Algo blanda, algo húmeda	Textura adecuada, suave	Algo dura, algo seca	Muy dura, muy seca
1	4	5	4	1
Sabor característico a salchichón curado				
Poco intenso	Algo intenso	Intenso	Muy intenso	Excesivamente intenso
1	3	4	5	3

La puntuación mínima respecto a estos atributos será superior a 2.

Una puntuación entre 2,0 y 2,9 indicará que habría que mejorar esos embutidos en esos atributos. Si la puntuación fuera de 3,0 a 3,9 se consideraría correcto. Superior a 4 la valoración sería de excelente.

Longaniza curada

Requisitos mínimos de calidad de la materia prima y del procesado:

- Tamaño de picado: 5-10 mm.
- Calibre: 30 y 35 mm en su dimensión redonda y 20-30 mm en su dimensión más aplastada.
- Composición (atributos bromatológicos) debe cumplir los criterios establecidos en la Norma de Calidad para la Categoría Extra.
- Aditivos, se recomienda dejar de utilizar, de forma paulatina, aditivos estabilizantes del tipo de los polifosfatos (E-450) y otras sustancias como dextrina. El uso del antioxidante ácido tartárico (E-334), debería ser objeto de justificación, en beneficio de un producto más natural, más diferenciado y de mayor calidad.

Características de la calidad sensorial:

La caracterización organoléptica de las muestras consta de dos partes diferenciadas y a la vez complementarias:

1. Valoración de los principales atributos externos

Los atributos externos contemplan las características comerciales de la longaniza como pieza entera. Los parámetros valorados son la forma en general y aspecto, la consistencia al tacto, y el aspecto "natural/artificial".

Forma general y aspecto					
Forma imperfecta, grosor muy poco uniforme, con muchas imperfecciones					1
Forma imperfecta, grosor poco uniforme, con imperfecciones					2
Forma casi perfecta, grosor casi uniforme, con alguna imperfección					3
Forma perfecta, grosor uniforme, con alguna imperfección					4
Forma perfecta, grosor uniforme, sin imperfecciones					5
Consistencia al tacto					
Muy blanda	Algo blanda	Consistencia típica (ni dura ni blanda)	Algo dura	Muy dura	
1	3	5	3	1	
Aspecto "natural /artificial"					
Muy artificial	Algo artificial	Natural	Bastante natural	Muy natural	
1	2	3	4	5	

2. Valoración de los **atributos internos** más relevantes en la calidad del producto.

Los atributos internos valorados son aspecto al corte, la ligazón de la masa, el color, el aroma típico y el sabor característico a longaniza curada, la facilidad de separación de la tripa y la textura.

Aspecto al corte				
Poco homogéneo	Algo homogéneo	Homogéneo en aspecto	Muy homogéneo	Máxima homogeneidad
1	3	4	5	3
Ligazón de la masa				
Muy poca ligazón	Poca ligazón	Ligazón aceptable	Buena ligazón	Ligazón extrema/difuminación
1	3	4	5	3
Color característico a longaniza curada				
Muy claro	Claro	Color típico	Oscuro	Muy oscuro
1	3	5	3	1
Aroma típico a longaniza curada				
Nada	Muy poco	Algo	Bastante	Mucho
1	2	3	4	5
Facilidad separación de la tripa				
Muy difícil	Difícil	Ni fácil ni difícil	Fácil	Muy fácil
1	2	3	5	4
Textura				
Muy blanda, muy húmeda	Algo blanda, algo húmeda	Textura adecuada, suave	Algo dura, algo seca	Muy dura, muy seca
1	4	5	4	1
Sabor característico a salchichón curado				
Poco intenso	Algo intenso	Intenso	Muy intenso	Excesivamente intenso
1	3	4	5	3

La puntuación mínima respecto a estos atributos será superior a 2. Una puntuación entre 2,0 y 2,9 indicará que habría que mejorar esos embutidos en esos atributos. Si la puntuación fuera de 3,0 a 3,9 se consideraría correcto. Superior a 4 la valoración sería de excelente.

Panceta curada

Requisitos mínimos de calidad de la materia prima y del procesado:

- Calibre: 70-120 mm y 140-220 mm.
- Composición (atributos bromatológicos) debe cumplir los criterios establecidos en la Norma de Calidad para la Categoría Extra.

Características de la calidad sensorial:

La caracterización organoléptica de las muestras consta de dos partes diferenciadas y a la vez complementarias:

1. Valoración de los principales atributos externos

Los atributos externos contemplan las características comerciales de la panceta como pieza entera. Los parámetros valorados son el aspecto "natural/artificial".

Aspecto " natural /artificial"				
Muy artificial	Algo artificial	Natural	Bastante natural	Muy natural
1	2	3	4	5

2. Valoración de los atributos internos más relevantes en la calidad del producto.

Los atributos internos valorados son color del músculo menos graso (el más alejado de la corteza), color de la grasa, proporción magro/grasa, aroma típico a panceta curada, suavidad (relacionada con la grasa), textura, sabor característico a panceta curada y sabor salado.

Color del músculo menos graso(el más alejado de la corteza)				
Muy claro y pardo	Claro y parduzco	Ni claro ni oscuro, ni pardo ni rojo	Oscuro y rojizo	Muy oscuro y rojo
1	2	3	5	4
Color de la grasa (con independencia de un posible color rosado)				
Blanca	Ligeramente amarillenta	Blanco-amarillenta	Amarillenta	Muy amarillenta
5	5	4	2	1

Proporción magro-grasa				
Muy baja (muy graso)	Baja	Media	Alta	Muy alta (muy magro)
3	4	5	4	3
Aroma típico a panceta curada				
Nada	Muy poco	Algo	Bastante	Mucho
1	2	3	4	5
Textura				
Muy tierno y húmedo	Algo tierno y húmedo	Terneza adecuada, suave	Algo duro y seco	Muy duro, y seco
1	4	5	4	1
Sabor característico a panceta curada				
Poco intenso	Algo intenso	Intenso	Muy intenso	Excesivamen te intenso
1	3	4	5	3
Sabor salado				
Muy poco	Poco	Medio	Bastante	Mucho
1	3	5	3	1

La puntuación mínima respecto a estos atributos será superior a 2. Una puntuación entre 2,0 y 2,9 indicará que habría que mejorar esos embutidos en esos atributos. Si la puntuación fuera de 3,0 a 3,9 se consideraría correcto. Superior a 4 la valoración sería de excelente.

Sobrasada

Requisitos mínimos de calidad de la materia prima y del procesado:

- Calibre: 80 y 120 mm
- Composición (atributos bromatológicos) debe cumplir los criterios establecidos en la Norma de Calidad para la Categoría Extra.
- Aditivos, se recomienda dejar de utilizar, de forma paulatina, aditivos estabilizantes del tipo de los polifosfatos (E-452i), potenciadores del sabor (E-621) y otras sustancias como la proteína de soja, en beneficio de un producto más natural, más diferenciado y de mayor calidad.

Características de la calidad sensorial:

La caracterización organoléptica de las muestras consta de dos partes diferenciadas y a la vez complementarias:

1. Valoración de los principales **atributos externos**

Los atributos externos contemplan las características comerciales de la sobrasada como pieza entera. Los parámetros valorados son la forma en general y aspecto, aspecto al corte, la consistencia al tacto, y el aspecto "natural/artificial".

Forma general y aspecto				
Forma imperfecta, grosor muy poco uniforme, con muchas imperfecciones	1			
Forma imperfecta, grosor poco uniforme, con imperfecciones	2			
Forma casi perfecta, grosor casi uniforme, con alguna imperfección	3			
Forma perfecta, grosor uniforme, con alguna imperfección	4			
Forma perfecta, grosor uniforme, sin imperfecciones	5			
Aspecto al corte				
Muy poco homogéneo	Algo homogéneo	Homogéneo en aspecto	Muy homogéneo	Máxima homogeneidad
1	3	4	5	4
Consistencia al tacto				
Muy blanda	Algo blanda	Consistencia típica (ni dura ni blanda)	Algo dura	Muy dura
2	4	5	4	2

Aspecto "natural /artificial"				
Muy artificial	Algo artificial	Natural	Bastante natural	Muy natural
1	2	3	4	5

2. Valoración de los **atributos internos** más relevantes en la calidad del producto.

Los atributos internos valorados son color, aroma típico a sobrasada, untabilidad, textura (referente a la untuosidad) y textura (referente a la fibrosidad) y el sabor característico a sobrasada.

Color				
Claro amarillento intenso	Claro amarillento	Rojo amarillento	Rojo anaranjado	Rojo anaranjado intenso
1	2	3	5	4
Aroma típico a sobrasada				
Nada	Muy poco	Algo	Bastante	Mucho
1	2	3	4	5
Untabilidad				
Muy poca	Poca	Adecuada	Bastante	Mucha
1	2	3	4	5
Textura referente a la untuosidad (referenciada con la grasa)				
Muy poco untuoso	Poco untuoso	Algo untuoso	Muy untuoso	Excesivamente untuoso
1	2	4	5	3
Textura referente a la fibrosidad (relacionada con el magro)				
Muy poco fibroso	Poco fibroso	Algo fibroso	Fibroso	Muy fibroso
4	5	4	2	1
Sabor característico a sobrasada				
Poco intenso	Algo intenso	Intenso	Muy intenso	Excesivamente intenso
1	3	4	5	3

La puntuación mínima respecto a estos atributos será superior a 2. Una puntuación entre 2,0 y 2,9 indicará que habría que mejorar esos embutidos en esos atributos. Si la puntuación fuera de 3,0 a 3,9 se consideraría correcto. Superior a 4 la valoración sería de excelente.

REQUISITOS EXIGIBLES

Los requisitos exigibles igualmente son de cumplimiento obligado en un 100% aunque, en este caso, los solicitantes disponen de un plazo razonable para adaptar su organización al nivel establecido. Para no complicar en exceso los procesos de certificación y dejar un plazo razonable a los solicitantes para que lleven a cabo las mejoras necesarias (en algunos casos, podrían estar relacionadas con inversiones), se propone que los requisitos exigibles deberán cumplirse en un **100%** en el momento de solicitar la renovación de la certificación, a los **3 años**.

REQUISITOS RECOMENDABLES

Este nivel se refiere a los requisitos que determinan la capacidad diferenciadora y de generar valor añadido de un determinado producto/ servicio y que influyen considerablemente en la experiencia del consumidor.

El solicitante, deberá cumplir con un **mínimo** del **25%**, de requisitos recomendables para poder certificarse.

En el momento de la renovación de la Marca, a los tres años, las empresas deben cumplir un **mínimo** del **50%** de requisitos recomendables.

REQUISITOS "DE EXCELENCIA".

Se trata de aquellos requisitos que no se puedan exigir en un entorno competitivo tradicional. No obstante, determinados establecimientos líderes del territorio podrían tener un nivel de calidad muy por encima de la media y podría interesar resaltar expresamente su excelente calidad con respecto a las demás ofertas, otorgándoles un estatus especial como por ejemplo el de "Excelencia de Calidad Territorial del Matarraña".

Entendemos que, al menos a corto plazo, ninguna empresa podrá cumplir con **todos** los requisitos para alcanzar este **estatus**, pero una vez conseguida la MCTM, estos requisitos nos sirven de incentivo para conseguir una mejora continua, aunque no se consiga el 100% de los mismos. Podría haber algún establecimiento con una calidad de producto/ servicio excelente, en la vertiente de calidad social, cultural y medioambiental, aunque no cumpla con todos los requisitos exigidos al mismo tiempo.

GRADO MÍNIMO DE CUMPLIMIENTO POR NIVEL DE REQUISITO

NIVEL DEL REQUISITO	% MÍNIMO CUMPLIMIENTO CERTIFICACIÓN	%MÍNIMO CUMPLIMIENTO REVISIÓN CERTIFICACIÓN(*)
Requisitos básicos	100%	100%
Requisitos exigibles	-	100%
Requisitos recomendables	25%	50%
Requisitos "de excelencia"	-	-

(*) La revisión de la certificación se realizará cada tres años

1.3. Proceso de adhesión, certificación y renovación de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña (MCTM)

PROCESO DE ADHESIÓN

El proceso de adhesión es el primer paso para la certificación y queda reflejado con la firma de la "carta de adhesión".

COMARCA DEL
matarraña

D/Dña....., como representante de la empresa/servicio con Cif..... Dirección e-mail.....

MANIFIESTA

Su intención de adherirse en la Marca de calidad territorial de la Comarca del Matarraña por la que se COMPROMETE A:

- Cumplir con la legalidad vigente para ejercer su actividad, facilitando una copia de la licencia de apertura al gestor de la marca de calidad territorial.
- Designar a un responsable dentro de la empresa / servicio que sea el interlocutor.
- Facilitar al ente gestor periódicamente la información necesaria que sea solicitada, para el conocimiento del nivel de calidad, y propuestas de mejoras a llevar a cabo.
- En el caso de que la empresa / servicio supere el proceso de evaluación, ésta hará un uso debido de la marca según está descrito en el Manual de identidad visual de la Marca de calidad territorial de la comarca del Matarraña, exponiendo de forma destacada el distintivo que le sea otorgado.
- Proporcionar los datos necesarios para la elaboración del material promocional que realice el ente gestor o la comarca del Matarraña / Matarranya.
- Asistir a las jornadas de formación organizadas por el ente gestor de la marca de calidad territorial a las que sea convocado.
- Asistir a las jornadas colectivas y a las reuniones.
- Atender a los técnicos del ente gestor en los procesos de asistencia y seguimiento de la implantación de la marca de calidad territorial.
- En el caso de que la empresa supere el proceso de evaluación, ésta deberá cooperar con el resto de empresas distinguidas con la marca de calidad territorial.
- Incorporar en su página web propia, una vez la empresa esté certificada, información relativa a la Marca de Calidad Territorial Matarraña así como un enlace a la página Web de la Marca.

Fdo.:

Nombre:
DNI:

*Comarca del Matarraña/Matarranya. Área de territorio
Avda. Cortes de Aragón nº 7 44.580 Valderrobres
Tel. 978 890 860 Fax 978 850 497 e-mail: territorio@matarranya.org*

De acuerdo con lo establecido en la Ley de Protección de Datos de Carácter Personal, les informamos que los datos que figuran en esta comunicación están incluidos en un fichero automatizado propiedad de Comarca del Matarraña. Para el ejercicio de los derechos de acceso, rectificación, cancelación u oposición, podrán dirigirse en cualquier momento a dicha entidad, en el domicilio sito en Avda. Cortes de Aragón nº 7 C.P. 44.580, Valderrobres.

PROCESO DE CERTIFICACIÓN

El proceso de certificación se divide en dos fases:

1. **Implantación.** La implantación se llevará a cabo a través del establecimiento de visitas, entrevistas e inspecciones del sistema de trabajo, por parte de una consultora externa. Una vez definido el sistema de trabajo, se elaborarán y recopilarán los documentos necesarios para el cumplimiento de la Carta Específica, en colaboración con el personal tanto de la empresa, -sobre todo en aquellos aspectos específicos de la actividad- como de la Comarca del Matarraña/Matarranya. En visitas periódicas se comprobará el cumplimiento de requisitos y se determinarán los ajustes a realizar.

Una vez cumplimentados todos los requisitos se procederá a la realización de la evaluación de tal forma que se asegure la adecuación a la Carta Específica de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña.

Se establecerá un calendario de visitas a las instalaciones de los establecimientos adheridos, previamente concertado. Al margen de las visitas, se realizarán todas las consultas que se consideren oportunas.

2. **Certificación.** Proceso en el que se otorga el distintivo de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña.

PROCESO DE RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

A los **tres años** de la consecución de la certificación todos los establecimientos deberán realizar una evaluación con el objeto de renovar la Marca de Calidad Territorial del Matarraña.

Con la finalidad de acompañar y facilitar a las empresas el cumplimiento de los requisitos exigibles y recomendados en el proceso de renovación, **anualmente** contarán con **acompañamiento** o asesoramiento todos los establecimientos adheridos.

El proceso de acompañamiento se efectuará mediante visita presencial.

La visita tendrá dos objetivos:

1. revisar las evidencias del cumplimiento de los requisitos y realizar un informe con las necesidades detectadas así como de los puntos fuertes y de las oportunidades de mejora
2. consultoría personalizada

1.4 La compatibilidad de la Marca de Calidad Territorial del Matarraña con otros distintivos de calidad

La Marca de Calidad Territorial del Matarraña no es una marca comercial o marca exclusiva, sino que será compatible con cualquier sello de calidad ya existente y que le haya sido otorgado previamente al solicitante y/o que se le otorgue en el futuro.

Partiendo de este marco base para el ámbito del producto/servicio, se establecerán los requisitos en el ámbito de la calidad del producto/servicio, el desarrollo económico, la responsabilidad social y del medioambiente.

II. Requisitos de adhesión a la Marca de Calidad Territorial del Matarraña

Todas las Cartas Especificas tienen una estructura común, cada uno de los requisitos se divide en 4 bloques, Calidad del producto/servicio, Desarrollo económico, Compromiso socio-cultural y Respeto al Medioambiente y estos a su vez se subdividen en apartados, tal y como figuran en la siguiente tabla. Cada uno de ellos tiene una codificación que facilita su identificación.

	Requisito básico	Requisito exigible	Requisito recomendado	Requisito excelencia
Calidad del producto/servicio				
Desarrollo económico excelente				
Planificación, Organización Gestión Empresarial				
Política de contratación y compra responsable				
Capacitación y formación continua				
Marketing responsable				
Innovación y nuevas tecnologías				
Sistemas de calidad de excelencia empresarial				
Compromiso Socio-Cultural				
Arquitectura tradicional, aspecto clave de la identidad del territorio				
Identidad y autenticidad				
Participación y colaboración				
Solidaridad y compromiso				
Sistemas de Calidad socio-culturales				
Respeto al Medioambiente				
Sanidad e higiene				
Política medioambiental responsable				
Sistemas de calidad medioambiental				

C O M A R C A D E L

matarraña

**REQUISITOS DE ADHESIÓN A LA MARCA DE CALIDAD
TERRITORIAL DEL MATARRAÑA**

**REQUISITOS BÁSICOS
ELABORADOS CÁRNICOS**

Nº	CALIDAD DEL PRODUCTO/SERVICIO	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO NO APLICA
Criterios básicos			
B.1.1	La empresa está legalmente constituida: dispone de una licencia de actividad económica, licencia de apertura, cumple con la normativa laboral vigente, las obligaciones tributarias y la Ley Orgánica de Protección de Datos (LOPD)	Copia de las licencias y justificante de estar al corriente de pagos con Hacienda y con Seguridad Social	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.2	La empresa cumple con la normativa vigente aplicable al sector al que pertenece, autorización sanitaria, tiene implantado el sistema APPCC y dispone de una copia de la legislación que es de aplicación	Copia del Registro Sanitario del Establecimiento. APPCC. Legislación en vigor	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.3	La empresa no tiene ningún expediente sancionador abierto con la Administración	Certificado firmado por el propietario	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.4	La empresa dispone de un seguro de Responsabilidad Civil en vigor y con las coberturas adecuadas	Copia de la póliza del seguro de responsabilidad civil	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.5	La empresa desarrolla su actividad en la Comarca del Matarraña/Matarranya	Ubicación/Dirección del Establecimiento. Tarjeta/Folleto del establecimiento	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.6	La industria tiene definidos los periodos de mayor demanda y de mínima producción	Calendario anual con señalización periodos máxima y mínima producción	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.7	La empresa dispone de un listado de los productos que elabora y los que oferta codificados en función de formato, presentación, precio...	Listado de productos codificado	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA

Instalaciones del establecimiento			
B.1.8	La industria está perfectamente identificada, cuenta con una señalización adecuada	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.9	La industria dispone de un inventario de maquinaria y equipos	Listado del inventario	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.10	Existe un plan de mantenimiento preventivo de maquinarias y equipos	Registro en el que figuren equipo, fecha mantenimiento, operación realizada	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.11	La industria permanecerá abierto todo el año	Horario y fechas de la apertura del establecimiento	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Productos acogidos a la MCT Matarraña			
B.1.12	Los productos que pueden acogerse a la MCT Matarraña serán los siguientes: Jamón curado, paleta curada, lomo curado, cabezada curada, chorizo cular, chorizo curado, salchichón cular, salchichón curado, longaniza curada, panceta curada y sobrasada	Listado de productos acogidos a la MCT Matarraña	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.13	Existe una fórmula por escrito de los productos elaborados en el establecimiento	Fórmulas con ingredientes y cantidades de los productos elaborados	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.14	Los productos elaborados deberán estar correctamente etiquetados y con fecha de caducidad	Según Reglamento (UE) nº 1169/2011, sobre información alimentaria facilitada al consumidor	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Industrias con zona de venta			
B.1.15	En el exterior del establecimiento estará expuesto el horario de atención al público	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.16	El escaparate y el expositor (vitrina, mostrador) tiene una adecuada disposición, esta limpio, ordenado y con una adecuada iluminación	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.17	El establecimiento renueva de forma periódica los artículos expuestos en el escaparate, expositor y sala de ventas.	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.18	La zona de venta (tienda) tiene una adecuada disposición, está limpia, ordenada y cuenta con una adecuada iluminación	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.19	Los precios de los productos están expuestos	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.20	Se exhiben los modos de pago aceptados	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.21	Los productos se entregan al cliente debidamente etiquetados y envasados	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.1.22	Se emite ticket o factura	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA

Nº	DESARROLLO ECONÓMICO RESPONSABLE	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO
			NO APLICA
Planificación, Organización y Gestión Empresarial			
B.2.1	Existe un organigrama y están definidas las responsabilidades por puesto de trabajo	Organigrama, y definición del puesto de trabajo	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.2.2	Se informa al trabajador de nueva incorporación de sus funciones y responsabilidades	Descripción del puesto de trabajo, funciones, responsabilidades y dependencias	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.2.3	La empresa dispone de un plan estratégico con objetivos fijados a corto y largo plazo	Plan estratégico (Misión, visión) y objetivos	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.2.4	Cuenta con una base de datos de sus proveedores, en el que figuren datos, criterios de selección, incidencias	Listado de proveedores con datos de los mismos	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.2.5	Tiene definidos los stock mínimos tanto de materias primas como de producto terminado	Listado con stock	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.2.6	Se realiza al menos 1 inventario anual de productos, maquinaria y útiles del establecimiento	Evidencia del inventario	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.2.7	Se dispone de un programa informático de gestión de almacén y ventas	Programa informático que permite llevar control de stocks	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.2.8	La empresa cumple con la Ley de Prevención de Riesgos Laborales. Dispone de un PRL, Plan de Emergencias y al menos un empleado ha sido formado en aspectos de seguridad y primeros auxilios. El personal conoce y aplica el plan de prevención de riesgos laborales y el plan de emergencia y evacuación (no aplica empresas unipersonales o profesionales autónomos)	Existencia de un PRL y plan de emergencia	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Política de contratación y compra responsable			
B.2.9	En la política de contratación y retribución de la empresa, existe igualdad de oportunidades entre hombres y mujeres	Certificado firmado por el propietario de igualdad de oportunidades entre hombre y mujeres. Ofertas de empleo	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.2.10	Se prioriza la compra y el uso de maquinaria, materiales, materias primas, productos y servicios comercializados o generados en la Comarca	Listado de compras a empresas de la Comarca, porcentaje tanto en facturación como en número de empresas	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA

Capacitación y formación continua			
B.2.11	Existe un registro de formación del personal de la empresa	Registro formación	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.2.12	El personal de la empresa cuenta con la titulación/formación necesaria para ejercer la actividad	Copia de títulos o formación del personal, manipulador de alimentos, experiencia laboral	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.2.13	Existen directrices para la atención telefónica al cliente	Directrices atención telefónica	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Innovación y nuevas tecnologías			
B.2.14	La industria cuenta con web propia y se encuentra actualizada	Visonar la web y describir las funciones de la web	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.2.15	La industria dispone de una dirección de correo electrónico operativa	Indicar correo electrónico	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA

Nº	COMPROMISO SOCIO-CULTURAL	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO
			NO APLICA
	Arquitectura tradicional, aspecto clave de la identidad del territorio		
B.3.1	En las empresas que no estén ubicadas en Polígonos Industriales, en el momento de emprender una <u>rehabilitación</u> integral o parcial del edificio en el que se ubica la actividad, se prioriza la arquitectura tradicional, rechazando construcciones excesivamente modernas y/o aquellas que utilicen materiales o estilos arquitectónicos no típicos del Matarraña	Evidencias visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.3.2	En las empresas que no estén ubicadas en Polígonos Industriales, en los cartel(es) exterior(es) (si hubiese) se integra(n) armónicamente en la estructura del edificio y de su entorno y no generan impactos visuales negativos	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
	Identidad y autenticidad en la elaboración		
B.3.3	Al menos el 75 % de las materias primas y/o animales de sacrificio, que se utilizan en la fabricación de los productos acogidos a la MCTM, deberán ser producidas en la Comarca del Matarraña y/o Comarcas limítrofes	Listado de proveedores y productores, localización de las explotaciones	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
	Participación y colaboración		
B.3.4	La empresa tiene identificados los grupos de interés de la organización y dispone un mapa relativo a los mismos (Clientes/Empleados/Proveedores/Accionistas/Colaboradores/Entorno social/Otras empresas del sector/Administración pública/Medios de comunicación)	Mapa con los colectivos con los que interactúa, con las características y su relación	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.3.5	La empresa participa pro-activamente en las diferentes actividades conjuntas que se realizan a través del Ente Gestor de la Marca	Listado de actividades en las que participa	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.3.6	El establecimiento se compromete a facilitar información básica sobre su actividad que permite aportar la información necesaria para el Observatorio de la Calidad Territorial del Matarraña	Copia del certificado de adhesión	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
	Solidaridad y compromiso		
	Sistemas de Calidad Socio-Culturales		

Nº	RESPECTO POR EL MEDIOAMBIENTE	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO NO APLICA
Sanidad e higiene			
B.4.1	La empresa se encuentra en un buen estado de limpieza y conservación tanto en el interior como en el exterior del edificio, evitando malos olores	Evidencia visual. Se revisará el libro sanitario, copia de la última acta de inspección	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.4.2	La empresa tiene establecidos protocolos de limpieza y desinfección en el que figuren productos a utilizar, dosis de uso y clasificación de los mismos	Protocolos de limpieza y desinfección, fichas de seguridad de los productos utilizados	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Política medioambiental responsable			
B.4.3	La empresa dispone de una política ambiental y tiene identificados los impactos más significativos de la actividad	Política Medioambiental formalizada. Impactos de la actividad	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.4.4	La gestión de residuos se realiza con empresas autorizadas	Contratos con gestores en función del residuo. Inspección de los contenedores, segregación y clasificación de los residuos...	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
B.4.5	Se establecerá un plan de eliminación y/o aprovechamiento adecuado de los subproductos animales no destinados a consumo humano SANDACH, de manera higiénica, garantizando la salubridad del producto elaborado	Contratos con gestores SANDACH. Comprobación de la existencia del plan de eliminación de residuos o subproductos dentro de sistema de autocontrol	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Integración y conservación del entorno			
B.4.6	La industria está ubicada en un entorno adecuado para el desarrollo de su actividad	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA

C O M A R C A D E L

matarraña

**REQUISITOS DE ADHESIÓN A LA MARCA DE CALIDAD
TERRITORIAL DEL MATARRAÑA**

**REQUISITOS RECOMENDADOS
ELABORADOS CÁRNICOS**

Nº	CALIDAD DEL PRODUCTO/SERVICIO	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO NO APLICA
Criterios básicos			
R.1.1	Se dispone de un registro de queja y sugerencia	Evidencia visual si existe buzón de sugerencias, la misma encuesta, libro de visitas y hoja de reclamación	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.1.2	Existen directrices para el tratamiento de quejas y reclamaciones, incluyendo seguimiento de la solución adoptada	Procedimiento de actuación para la resolución de quejas y reclamaciones	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.1.3	En el material de envases y embalaje figuran los datos de la empresa	En las bolsas y papel para envolver aparezca nombre del establecimiento, dirección y teléfono	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Industrias con zona de venta			
R.1.4	La disposición de productos y mobiliario en el establecimiento favore la movilidad del cliente, no existiendo problemas de espacio	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.1.5	Dispone de una zona de aparcamiento señalizada cerca de la zona de venta	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA

Nº	DESARROLLO ECONÓMICO RESPONSABLE	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO NO APLICA
Planificación, Organización y Gestión Empresarial			
R.2.1	Está establecido un horario de recepción de mercancías	Horario para proveedores	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.2.2	Exite una organización de almacén que le permita asegura una rotación de productos, evitando caducidades	Sistema de control de entradas y salidas	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.2.3	Dispone de información comercial en varios idiomas	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Política de contratación y compra responsable			
R.2.4	La empresa realiza una política de compra responsable, no aprovechándose de posibles relaciones de dependencia	Certificado de compra responsable del propietario	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Capacitación y formación continua			
R.2.5	Los empleados participan en los cursos de formación continua sobre diferentes ámbitos tematicos relacionados directa o indirectamente con su actividad	% de asistencia a cursos de formación	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Marketing responsable			
Innovación y nuevas tecnologías			
R.2.6	La web ha incorporado tienda online	Visonar la web y describir las funciones de la web	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Sistemas de Calidad de Excelencia Empresarial			

Nº	COMPROMISO COCIO-CULTURAL	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO NO APLICA
	Arquitectura tradicional, aspecto clave de la identidad del territorio		
	Identidad y autenticidad		
R.3.1	La empresa organiza actividades específicas para dar a conocer la cultura autóctona de la Comarca a sus clientes: degustaciones, talleres de elaboración, campañas promocionales, etc.	Descripción y/o calendario de actividades	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.3.2	La empresa fomenta el bilingüismo como signo distintivo de la cultura comarcal	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
	Participación y colaboración		
R.3.3	La empresa pertenece a la Asociación Empresarial del Matarranya.	Comprobante de pertenencia a la Asociación Empresarial del Matarranya. Justificante de pago, aparecer en listado	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
	Solidaridad y compromiso		
R.3.4	El establecimiento dona un % de sus beneficios a fines benéficos	Justificante de donación	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.3.5	El establecimiento dispone de instalaciones, rampas, baños que mejoren la accesibilidad a personas con movilidad reducida	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.3.6	La empresa vende productos específicos dirigidos a personas con alteraciones metabólicas-celíacos, hipertensos, diabéticos...	Poner en listado de productos	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.3.7	La empresa elabora y vende productos ecológicos	Listado de productos ecológicos	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
	Sistemas de Calidad socio-culturales		

Nº	RESPECTO POR EL MEDIOAMBIENTE	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO NO APLICA
	Sanidad e higiene		
	Política medioambiental responsable		
R.4.1	Existen papeleras a disposición del cliente para segregación de los residuos	<i>Evidencia visual</i>	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
	Sistemas de calidad medioambiental		
R.4.2	La empresa aplica medidas de mejora y reutilización del agua	<i>Enumerar las medidas y acciones implementadas. Inversiones/gastos realizados</i>	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.4.3	La empresa aplica medidas para el consumo responsable de energía	<i>Enumerar las medidas adoptadas para el consumo responsable de energía. Inversiones realizadas</i>	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.4.4	Se realiza un control de residuos generados por unidad de producto	<i>Volumen de residuos generados/ por unidad producida</i>	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.4.5	La empresa prioriza la compra de productos ecológicos, producción integrada, comprando a través de canales de compra justos (comercio justo), frente a otros productos de la misma gama y categoría	<i>Listado de proveedores y productos ecológicos y de comercio justo consumidos por el establecimiento</i>	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
R.4.6	La empresa ha realizado un estudio de eficiencia energética y está implantando las medidas determinadas en la auditoría energética	<i>Evidencia auditoría energética</i>	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA

C O M A R C A D E L

matarraña

**REQUISITOS DE ADHESIÓN A LA MARCA DE CALIDAD
TERRITORIAL DEL MATARRAÑA**

**REQUISITOS EXIGIBLES
ELABORADOS CÁRNICOS**

Nº	CALIDAD DEL PRODUCTO/SERVICIO	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO NO APLICA
Criterios básicos			
EXG.1.1	La empresa deberá tener la sede social en la Comarca del Matarraña/Matarranya	Copia de la tarjeta de identificación fiscal o DNI en caso de autónomos	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.1.2	Están establecidos criterios sobre vestuario y aspecto personal. Ej. Uniforme de la empresa	Documentado por escrito	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.1.3	Se realiza medida y seguimiento de la satisfacción del cliente: encuesta...	Método de encuesta de la satisfacción del cliente, análisis de los datos de las encuestas	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.1.4	Se comunica al equipo los resultados obtenidos en la encuesta de satisfacción	Resumen, al menos anual, de los datos obtenidos en las encuestas y comunicación al personal	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Instalaciones de la industria			
EXG.1.5	Se dispone de un parte/registro de averías	Registro de averías, en el que figure fecha, avería, motivo, medidas correctoras	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA

Nº	DESARROLLO ECONÓMICO RESPONSABLE	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO NO APLICA
Planificación, Organización y Gestión Empresarial			
EXG.2.1	La empresa realiza una gestión por procesos. Para ello, ha definido sus procesos estratégicos, de negocio y cuenta con unos procedimientos e indicadores claramente establecidos	Implantar un sistema de gestión por procesos basado en , p.e. ISO 9001	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.2	La empresa cuenta con un Plan de Negocio, en el que se recogen como mínimo el organigrama de la organización, los objetivos empresariales, la política de precios, un plan económico-financiero de su actividad (inversiones, cuenta de explotación, costes financieros...)	Plan de Negocio	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.3	La empresa cuenta con una planificación del trabajo, en función de turnos, equipo disponible, periodos de estacionalidad, para cubrir las necesidades de producción	Plan de trabajo y plantilla mínima necesaria	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.4	Se realizan reuniones periódicas para planificación y seguimiento de objetivos, planes de mejora, tomando nota de compromiso acordados	Actas der eunión	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Política de contratación y compra responsable			
Capacitación y formación continua			
EXG.2.5	Existe un plan de formación anual para el personal tanto externa como interna	Registro del Plan anual y seguimiento de la formación	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.6	Como mínimo una persona conoce perfectamente el funcionamiento de la Marca de Calidad Territorial y los diferentes agentes adheridos.	Acreditación jornadas formación MCTM y folleto de la Comarca en el que figuran todos los agentes adheridos	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.7	El personal participa en las jornadas de formación que organiza periódicamente el Ente Gestor de la Marca	Acreditación jornadas formación MCTM	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.8	Como mínimo una persona ha participado en un curso de formación sobre buenas prácticas medioambientales en la empresa	Copia asistencia formación ambiental	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.9	Como mínimo una persona ha participado en un curso de formación sobre innovación y nuevas tecnologías	Copia asistencia cursos innovación y nuevas tecnologías	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Marketing responsable			
EXG.2.10	Como mínimo una persona conoce los principios del Marketing Responsable	Copia asistencia cursos Marketing responsable	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.11	En el material de envasado, embalaje y promocional consta su pertenencia a la MCT del Matarraña	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.12	Cuenta con una placa identificativa en la entrada que le distingue como establecimiento adherido a la MCTerritorial del Matarraña	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Innovación y nuevas tecnologías			
			CUMPLIMIENTO

EXG.2.13	La empresa lanza nuevos productos al mercado definidos e implantados y/o establece nuevos procesos de trabajo al menos cada 3 años	Listado de nuevos productos y/o procesos implantados	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.14	Dispone de una página web propia que responde a las exigencias actuales del mercado	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXG.2.15	La web contiene información de la Comarca así como de la MCT Matarraña	Evidencia visual	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
Sistemas de Calidad de Excelencia Empresarial			

Nº	COMPROMISO COCIO-CULTURAL	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO
			NO APLICA
	Arquitectura tradicional, aspecto clave de la identidad del territorio		
	Identidad y autenticidad		
	Participación y colaboración		
EXG.3.1	El establecimiento colabora y/o patrocina en acciones para el desarrollo social o cultural de interés sin ánimo de lucro	Relación de acciones de colaboración y/o productos donados	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
EXG.3.2	La empresa colabora habitualmente en las distintas iniciativas conjuntas que realiza la Comarca. Ej. Ferias, congresos...	Listado de las actividades en las que el establecimiento ha participado en la promoción de la MCTM y en las iniciativas de promoción de la Comarca	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
EXG.3.3	La empresa participa en acciones o programas de cooperación interempresarial, con empresas del sector, con el objetivo de favorecer políticas de promoción, formación o trabajos conjuntos	Listado de actividades de cooperación entre empresas	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
EXG.3.4	La empresa adopta medidas de flexibilidad horaria para ayudar a la conciliación familiar	Relación de permisos y cambios horarios	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
	Solidaridad y compromiso		
EXG.3.5	Se promueve la participación, la consulta y la negociación con los trabajadores para fomentar y mejorar la intercooperación empleado-empresa	Sistema de comunicación interna	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
EXG.3.6	La empresa dedica parte de sus beneficios a responsabilidad social: Colaboración en proyectos sociales, culturales o deportivos, mejoras sociales, mejoras salariales,...	Total inversión en RSE/beneficio	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
	Sistemas de Calidad socio-culturales		

Nº	RESPECTO POR EL MEDIOAMBIENTE	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO
			NO APLICA
	Sanidad e higiene		
	Política medioambiental responsable		
EXG.4.1	La empresa realiza un control de agua consumida por unidad de producto(unidad de referencia de la actividad productiva)	Facturas de consumo de agua/Volumen de agua consumida por unidad producida	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXG.4.2	La empresa realiza un control de la energía consumida por unidad de producto	Facturas de consumo de energía por unidad producida	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXG.4.3	La empresa ha implementado acciones para reducir el volumen de residuos generados	Enumerar las medidas de minimización de residuos. Inversiones realizadas	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXG.4.4	Se aplican medidas para reducir la emisión de gases de efecto invernadero	Acciones implementadas. Inversiones realizadas	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXG.4.5	La empresa realiza una caracterización del vertido en cumplimiento del Decreto 38/2004 por el que se aprueba el Reglamento de vertidos de aguas residuales	Presentación de declaración de carga contaminante MODELO 883	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXG.4.6	La empresa selecciona a sus proveedores y productos en función de criterios medioambientales	Listado de proveedores y criterios de selección (productos ecológicos, no contaminantes...)	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXG.4.7	Se fomenta la mejora y el respeto al medio ambiente entre el personal de la empresa. Sensibilización y participación en la política medioambiental de la empresa	Acciones formativas e informativas. Manual buenas prácticas medioambientales. Sugerencias de mejora por parte de empleados	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
	Sistemas de calidad medioambiental		



REQUISITOS DE ADHESIÓN A LA MARCA DE CALIDAD TERRITORIAL DEL MATARRAÑA

REQUISITOS DE EXCELENCIA

Nº	CALIDAD DEL PRODUCTO/SERVICIO	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO				
Criterios básicos			NO APLICA				
EXC.1.1	La empresa o establecimiento cuenta con alguna certificación, reconocimiento, premio p.e. C de calidad, premio excelencia empresarial.....	<i>Copia de la certificación o premio</i>	<table border="1"> <tr> <td data-bbox="1825 331 2045 355">CUMPLIMIENTO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1825 355 2045 379"><input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1825 379 2045 403">NO APLICA</td> </tr> <tr> <td data-bbox="1825 403 2045 429"> </td> </tr> </table>	CUMPLIMIENTO	<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO	NO APLICA	
CUMPLIMIENTO							
<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO							
NO APLICA							

Nº	DESARROLLO ECONÓMICO EXCELENTE	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO
			NO APLICA
Planificación, Organización y Gestión Empresarial			
EXC.2.1	El establecimiento cuenta con un Plan de Marketing Estratégico	Copia del Plan de Marketing Estratégico	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXC.2.2	El establecimiento realiza una gestión por procesos. Para ello, ha definido sus procesos estratégicos, de negocio y de soporte y cuenta con unos procedimientos e indicadores claramente establecidos	Implantar un sistema de gestión por procesos basado en , p.e. ISO 9001	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXC.2.3	Todos los contratos con proveedores están formalizados por escrito, donde figuran las condiciones de compra (precio, fechas entrega, características de los productos...)	Copia de contratos con proveedores	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
Política de contratación y compra responsable			
EXC.2.4	El establecimiento ha contratado como mínimo una persona con minusvalías	Copia de contrato laboral	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXC.2.5	El establecimiento ha incorporado como mínimo una persona de otros sectores de población desfavorecidos con problemas de acceder al mercado laboral	Copia de contrato laboral	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
Capacitación y formación continua			
Marketing responsable			
EXC.2.6	El establecimiento aplica políticas de Marketing Responsable en los diferentes ámbitos: integridad del producto, divulgación, embalaje, política de precios y comercialización	Implementación del Plan de Marketing Responsable	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
Innovación y nuevas tecnologías			
Sistemas de Calidad de Excelencia Empresarial			
EXC.2.7	El establecimiento ha implantado el modelo EFQM en su organización	Certificado de implantación de EFQM	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA

Nº	COMPROMISO SOCIO-CULTURAL	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO NO APLICA
	Arquitectura tradicional, aspecto clave de la identidad del territorio		
EXC.3.1	El edificio en el que se ubica el establecimiento, es de arquitectura tradicional, rechazando construcciones excesivamente modernas y/o aquellas que utilicen materiales o estilos arquitectónicos no típicos del Matarraña	Evidencia visual. Ubicado en núcleo de población catalogada y/o edificio catalogado por técnico competente	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
	Identidad y autenticidad		
	Participación y colaboración		
EXC.3.2	El establecimiento se ha integrado en alguna agrupación de interés que defienda y/o ponga en valor la idiosincrasia sociocultural del Matarraña	Justificante de pertenencia	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
	Solidaridad y compromiso		
EXC.3.3	El establecimiento colabora y/o patrocina alguna agrupación de interés sin ánimo de lucro	Justificante de colaboración	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXC.3.4	El establecimiento colabora y/o patrocina alguna manifestación cultural autóctona de la Comarca	Justificante de colaboración o patrocinio	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
EXC.3.5	El establecimiento dona un % de sus beneficios a fines benéficos	Justificante de donación	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA
	Sistemas de Calidad socio-culturales		
EXC.3.6	El establecimiento está implicado en Responsabilidad Social Empresarial/Corporativa: ha elaborado una memoria de sostenibilidad, informe de progreso, adhesión al Pacto Mundial	Comprobación in situ. Evidenciar el cumplimiento	CUMPLIMIENTO <input type="checkbox"/> SÍ <input type="checkbox"/> NO NO APLICA

Nº	RESPECTO POR EL MEDIOAMBIENTE	EVIDENCIAS	CUMPLIMIENTO
			NO APLICA
	Sanidad e higiene		
	Política medioambiental responsable		
EXC.4.1	El establecimiento ha instalado sistemas energéticos de energías renovables en el edificio	Listado de los sistemas de energía renovables instalados y potencia instalada	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
EXC.4.2	El establecimiento cuenta con un Manual de Buenas Prácticas en Medioambiente que entrega a todos sus proveedores	Copia del Manual de Buenas Prácticas Medioambientales y evidencia de la entrega a proveedores	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA
	Sistemas de calidad medioambiental		
EXC.4.3	El establecimiento ha implantado y certificado un sistema de gestión ambiental: ISO 14001, EMAS...	Certificado de implantación	CUMPLIMIENTO
			<input type="checkbox"/> Sí <input type="checkbox"/> NO
			NO APLICA