

|   |   |                           |
|---|---|---------------------------|
|  | <b>REGLAMENTO DE INSPECCIÓN<br/>         SISTEMA DE AUTOCONTROL<br/>         REFORZADO VOLUNTARIO DE<br/>         ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b> | Cód. documento: RGIN.P.41 |
|   |   | Edición: 01               |
|   |   | Fecha: 12/17              |

# CERTIFOOD

---

## REGLAMENTO DE INSPECCIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO VOLUNTARIO DE ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA

---

| Editado             | Revisado          | Aprobado          |
|---------------------|-------------------|-------------------|
| Fecha: 12/12/2017   | Fecha: 12/12/2017 | Fecha: 12/12/2017 |
| Responsable Técnico | Director Técnico  | Director Técnico  |

|   |   |                           |
|---|---|---------------------------|
|  | <b>REGLAMENTO DE INSPECCIÓN<br/>         SISTEMA DE AUTOCONTROL<br/>         REFORZADO VOLUNTARIO DE<br/>         ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b> | Cód. documento: RGIN.P.41 |
|   |   | Edición: 01               |
|   |   | Fecha: 12/17              |

## ÍNDICE

### **CAPÍTULO 0. GESTIÓN DEL DOCUMENTO**

- 1. Hoja de Control de Cambios**

### **CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN**

### **CAPÍTULO 2. PROCESO DE INSPECCIÓN**

- 1. Solicitud de Inspección**
  - 1.1.- Presupuesto**
  - 1.2.- Apertura de Expediente**
- 2. Inspección**
  - 2.1.- Desarrollo de la inspección**
  - 2.2.- Toma de muestras**
- 3. Determinaciones analíticas**
- 4. Laboratorios**
- 5. Comunicación de resultados**
- 6. Seguimiento de las administraciones públicas**

|   |  |                           |
|---|--|---------------------------|
|  | <b>REGLAMENTO DE INSPECCIÓN<br/>SISTEMA DE AUTOCONTROL<br/>REFORZADO VOLUNTARIO DE<br/>ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b> | Cód. documento: RGIN.P.41 |
|   |  | Edición: 01               |
|   |  | Fecha: 12/17              |

|   |
|---|
| <b>CAPÍTULO 0</b><br><br><b>GESTIÓN DEL DOCUMENTO</b> |
|---|

---

**1. HOJA DE CONTROL DE CAMBIOS**

---

| EDICIÓN | FECHA | PUNTOS | DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN |
|---------|-------|--------|--------------------------------|
| 00      | 12/17 |        | Borrador                       |
| 01      | 12/17 |        | Edición de implantación        |
|         |       |        |                                |
|         |       |        |                                |
|         |       |        |                                |
|         |       |        |                                |
|         |       |        |                                |
|         |       |        |                                |

|   |  |                           |
|---|--|---------------------------|
|  | <b>REGLAMENTO DE INSPECCIÓN<br/>SISTEMA DE AUTOCONTROL<br/>REFORZADO VOLUNTARIO DE<br/>ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b> | Cód. documento: RGIN.P.41 |
|   |  | Edición: 01               |
|   |  | Fecha: 12/17              |

|  |
|--|
| <b>CAPÍTULO 1</b><br><br><b>INTRODUCCIÓN</b> |
|--|

A lo largo del presente Reglamento, se procede a la descripción de la sistemática de CERTIFOOD para la realización de las inspecciones en operadores que deseen adherirse al Sistema de Autocontrol Reforzado Voluntario para aceites de oliva virgen extra (en adelante SARV).

Este SARV aplica criterios analíticos más exigentes que los establecidos en la legislación vigente sobre los aceites de oliva vírgenes extra que se acojan al mismo, con el objetivo de que, durante un periodo máximo de 12 meses desde la fecha de realización de los análisis, cuenten con mayor garantía para seguir manteniendo dicha calificación.

Todos los servicios ofrecidos por CERTIFOOD pueden ser solicitados por cualquier persona física o jurídica que lo desee. En las aceptaciones de las solicitudes no se harán discriminaciones o distinciones de tipo económico ni de otra índole que impidan que todo el que lo solicite pueda acceder a dichos servicios.

CERTIFOOD tratará de forma confidencial toda la información de clientes y solicitantes de la auditoría, y la utilizará exclusivamente para los fines de servicio que se vaya a prestar.

CERTIFOOD asume la completa responsabilidad sobre los trabajos de auditoría realizados.

|   |  |                           |
|---|--|---------------------------|
|  | <b>REGLAMENTO DE INSPECCIÓN<br/>SISTEMA DE AUTOCONTROL<br/>REFORZADO VOLUNTARIO DE<br/>ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b> | Cód. documento: RGIN.P.41 |
|   |  | Edición: 01               |
|   |  | Fecha: 12/17              |

**CAPÍTULO 2**

**PROCESO DE INSPECCIÓN**

Solamente podrán adherirse al SARV los operadores que pertenezcan o estén adheridos a alguna de las asociaciones firmantes del propio sistema.

Las asociaciones remitirán a la Dirección General de la Industria Alimentaria (DGIA) un listado completo de empresas que representen, o bien un listado de aquellas empresas que han mostrado su interés por participar en el SARV, y que serán incorporadas posteriormente en la base de datos del MAPAMA. De igual forma, las asociaciones notificarán a la DGIA cada nueva alta o baja que quiera ser tramitada.

Estas asociaciones elaborarán un protocolo interno común para establecer el procedimiento que garantice el adecuado cumplimiento de los requisitos recogidos en el SARV.

Para que un envasador pueda aplicar el SARV a un lote de aceite de oliva virgen extra, deberá cumplir el siguiente procedimiento:

---

## **1. SOLICITUD DE INSPECCIÓN**

---

### **1.1. PRESUPUESTO**

El operador interesado en adherirse al SARV, deberá conformar el lote o lotes que serán objeto del mismo. Cada lote de aceite puede estar ya envasado, o a granel en un único depósito ya dispuesto para su comercialización previo al envasado. Cada lote tendrá un tamaño máximo de 1.000.000 kilos.

El operador se pondrá en contacto con CERTIFOOD para informar sobre dichos lotes, cumplimentándose la Solicitud de Inspección de SARV.

Posteriormente, CERTIFOOD enviará al interesado el Presupuesto de Inspección de SARV.

Si el operador desea iniciar el proceso, deberá aceptar el presupuesto, remitiéndolo firmado a CERTIFOOD.

### **1.2. APERTURA DE EXPEDIENTE**

Tras la recepción del Presupuesto de Inspección de SARV firmado, CERTIFOOD hará una revisión de todos los datos aportados por el operador. Si fuera necesario, solicitará aclaraciones de la información incluida.

|   |  |                           |
|---|--|---------------------------|
|  | <b>REGLAMENTO DE INSPECCIÓN<br/>SISTEMA DE AUTOCONTROL<br/>REFORZADO VOLUNTARIO DE<br/>ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b> | Cód. documento: RGIN.P.41 |
|   |  | Edición: 01               |
|   |  | Fecha: 12/17              |

CERTIFOOD procederá a la apertura del expediente, asignándole un código exclusivo al operador, y comunicándose por escrito.

La metodología a seguir para la codificación de expedientes será la siguiente:

#### **P41-XXX**

- **P41:** código correspondiente al alcance Sistema de Autocontrol Reforzado Voluntario.
- **XXX:** número correlativo de expediente en función del orden de recepción del presupuesto aceptado.

---

## **2. INSPECCIÓN**

---

Con anterioridad a la auditoría, CERTIFOOD facilitará al interesado el Programa de Inspección de SARV, donde se le indicará:

- Fecha, lugar y hora de la inspección.
- Equipo inspector designado.
- Fases de la auditoría.

La duración estimada de esta inspección será de aproximadamente 2 horas.

En el caso de que el interesado muestre desacuerdo con alguna de las premisas establecidas en el Programa de Inspección, deberá notificar a CERTIFOOD el motivo del desacuerdo, a la mayor brevedad posible. En caso de que se considere necesario y justificado, CERTIFOOD realizará las correspondientes modificaciones en el Programa de Inspección, enviándolo de nuevo al solicitante.

### **2.1. DESARROLLO DE LA INSPECCIÓN**

CERTIFOOD realizará una visita al operador, en la cual identificará el lote o lotes que se quieren adherir al SARV.

El operador mantendrá la trazabilidad, y deberá anotar los datos de los aceites de oliva virgen extra evaluados conforme al SARV, guardando la debida correlación entre los registros y los lotes para su perfecta identificación.

En el caso de los depósitos, el operador deberá anotar:

- Nº de depósito que conforme el lote y su cantidad inicial.
- Nº de trazabilidad conforme a este sistema de autocontrol.
- Números de lote de envasado, la cantidad envasada y la fecha de conformación de los mismos.
- Cantidad y destino del aceite procedente de dicho depósito que, por los motivos que sea, no se han envasado conforme a este sistema de autocontrol.

En el caso de los aceites envasados, el operador deberá anotar:

|   |  |                           |
|---|--|---------------------------|
|  | <b>REGLAMENTO DE INSPECCIÓN<br/>SISTEMA DE AUTOCONTROL<br/>REFORZADO VOLUNTARIO DE<br/>ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b> | Cód. documento: RGIN.P.41 |
|   |  | Edición: 01               |
|   |  | Fecha: 12/17              |

- Nº de depósito de procedencia del lote.
- Nº de lote y el tamaño y fecha de conformación del mismo.

Se tomará una muestra representativa y homogénea de cada lote de aceite que el operador quiera incluir en SARV.

## 2.2. TOMA DE MUESTRAS

Se realizará de forma directa por el inspector de CERTIFOOD, mediante la visita al establecimiento donde estén depositados los aceites que el operador ha designado para participar en el SARV.

Los datos de la toma de muestras se incluirán en un Acta de Muestreo de SARV, que se formalizará por duplicado, conservando una copia el inspector de CERTIFOOD y otra copia el operador.

Únicamente se podrán acoger al SARV los aceites que hayan sido filtrados. Si la toma de muestras realizada por CERTIFOOD se hace antes de que el aceite sea filtrado, no se analizarán los parámetros de humedad e impurezas. Posteriormente, el operador deberá filtrar el aceite y analizar el contenido de humedad e impurezas, debiendo cumplir con los parámetros establecidos. Los boletines de estos análisis serán enviados a CERTIFOOD por el operador. Finalmente, y si todas las determinaciones analíticas cumplen los parámetros, CERTIFOOD enviará dicha información a la DGIA.

La muestra constará de dos ejemplares idénticos de muestra (constituido cada uno de ellos por uno o varios envases si es necesario), de un volumen mínimo de 1 litro, que serán acondicionados, precintados e identificados de manera que durante el tiempo de custodia y conservación de las mismas, se garantice la identidad de las muestras con su contenido.

El primer ejemplar de la muestra se enviará al laboratorio y panel de cata elegido por CERTIFOOD para la realización del análisis. El segundo ejemplar lo guardará en depósito el operador, manteniéndolo en perfecto estado de conservación, por si el MAPAMA decidiese utilizarlo para realizar un seguimiento.

Las muestras de aceite se codificarán siguiendo la siguiente metodología:

### **P41-XXX-YYz**

- **P41-XXX:** número de expediente de SARV asignado al operador.
- **YY:** identificación del número de muestra tomada. Se codificará con números correlativos, es decir, 1, 2, 3 y sucesivos. Se asignará un número por cada una de las muestras de aceite tomadas.
- **z:** corresponde a la identificación de cada uno de los elementos que componen una misma muestra (cuando de una misma muestra sea necesario enviarla a dos laboratorios distintos, o analizar parámetros distintos). Se codificarán con letras desde la "a" en adelante y de forma correlativa.

|   |  |                           |
|---|--|---------------------------|
|  | <b>REGLAMENTO DE INSPECCIÓN<br/>SISTEMA DE AUTOCONTROL<br/>REFORZADO VOLUNTARIO DE<br/>ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b> | Cód. documento: RGIN.P.41 |
|   |  | Edición: 01               |
|   |  | Fecha: 12/17              |

Adicionalmente, al auditor tomarán otros 4 ejemplares de cada muestra, de al menos 0'5 litros de aceite cada uno, los cuales conservará en su poder. Estos ejemplares se identificarán con los siguientes datos: nombre del operador, establecimiento, lote, cantidad, marca (en el caso de ser aceite envasado), o depósito (en el caso de ser aceite a granel).

Quando se verifique que los resultados analíticos de los aceites cumplen los parámetros exigidos por el sistema de autocontrol, CERTIFOOD enviará estos 4 ejemplares de aceite tomados al Laboratorio Arbitral Agroalimentario (Ctra. de La Coruña km 10'7, C/ Aguaron nº 13, 280263 Madrid), junto con una copia de los correspondientes boletines de análisis. Allí se analizará y comprobará, dentro del plazo de los 12 meses previstos, el cumplimiento de los parámetros físico químicos y organolépticos exigidos.

---

### **3. DETERMINACIONES ANALÍTICAS**

---

Los análisis se realizarán en laboratorios externos que cumplan con la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025

Se realizarán las siguientes determinaciones en cada muestra de aceite, y se deberán cumplir los siguientes parámetros analíticos:

- Grado de acidez: máximo 0.4º
- Índice de peróxidos: máximo 15 meq O<sub>2</sub>/kg
- K<sub>270</sub>: máximo 0.15
- Δk: máximo 0.01
- K<sub>232</sub>: máximo 2
- Mediana de frutado: mínimo 2.5
- Mediana de defecto: máximo 0.0
- Ésteres etílicos: máximo 25 mg/kg
- 3, 5 - Estigmastadienos: máximo 0.05 mg/kg
- % de isómeros trans de ácidos grasos:
  - o Isómeros transoleicos: máximo 0.05 mg/kg
  - o Isómeros translinoleicos+translinolénicos: máximo 0.05 mg/kg
- Contenido de ácidos grasos: SI
- ΔECN42: máximo 0.2
- Composición de esteroides y esteroides totales: SI
- Eritrodiol y uvaol: máximo 2% (es válido un máximo de 4.5%) si las ceras son como máximo 100 mg/kg
- Ceras: máximo 100 mg/kg
- Humedad y materias volátiles: máximo 0.1%
- Impurezas insolubles: máximo 0.03%

---

### **4. LABORATORIOS**

---

Los métodos empleados en los análisis serán los utilizados en el control oficial, que se encuentran debidamente probados, y en su defecto, los recomendados nacional o internacionalmente.

|   |  |                           |
|---|--|---------------------------|
|  | <b>REGLAMENTO DE INSPECCIÓN<br/>SISTEMA DE AUTOCONTROL<br/>REFORZADO VOLUNTARIO DE<br/>ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b> | Cód. documento: RGIN.P.41 |
|   |  | Edición: 01               |
|   |  | Fecha: 12/17              |

El laboratorio elegido por CERTIFOOD para la realización de los análisis físico-químicos dispondrá de un sistema de aseguramiento de la calidad analítica, con procedimientos internos de control de calidad.

Esto no será de aplicación para los laboratorios en los que el propio envasador realice los análisis de humedad e impurezas, es decir, cuando CERTIFOOD realice la toma de muestras sobre un depósito no filtrado.

Para la realización del análisis organoléptico, el panel de cata elegido por CERTIFOOD debe ser uno designado para realizar el control oficial de alimentos.

---

## **5. COMUNICACIÓN DE RESULTADOS**

---

Los laboratorios que realicen los análisis emitirán un boletín de resultados, elaborado según su sistema de acreditación, y lo enviarán a CERTIFOOD.

CERTIFOOD enviará al operador Informe de Inspección de SARV (que incluye los resultados de los análisis), y los boletines de resultados.

En el caso de que alguno de los parámetros no cumpla con los límites exigidos, no podrá incluirse dicho aceite en el SARV.

En el caso de que los parámetros analizados cumplan con los límites exigidos, CERTIFOOD enviará al MAPAMA una comunicación, a la dirección de email [bnz-autocontrolaceite@mapama.es](mailto:bnz-autocontrolaceite@mapama.es).

Esta comunicación se realizará durante los 7 primeros días naturales del mes, e incluirá los datos de todos los lotes de aceite analizados y con resultados aptos, y los boletines analíticos, desde la última comunicación enviada.

Si al envasar se asigna un nuevo número de lote (no coincidente con el lote del que procede y que consta como lote analizado), el operador deberá comunicarlo a CERTIFOOD. Posteriormente CERTIFOOD comunicará este nuevo número al MAPAMA, para poder correlacionar el lote final con el boletín de análisis correspondiente. Si al envasar se mantiene el número de lote ya existente, no será necesario hacer esta notificación.

---

## **6. SEGUIMIENTO DE LAS ADMINISTRACIONES PÚBLICAS**

---

Las administraciones públicas podrán realizar el seguimiento del funcionamiento del SARV en cualquier momento, mediante comprobaciones en el funcionamiento de CERTIFOOD y de los laboratorios, y el establecimiento de un sistema que permita comprobar la identidad de los aceites participantes y evaluar la idoneidad de los parámetros físico-químicos y organolépticos para ser aceite de oliva virgen extra.

|   |  |                           |
|---|--|---------------------------|
|  | <b>REGLAMENTO DE INSPECCIÓN<br/>SISTEMA DE AUTOCONTROL<br/>REFORZADO VOLUNTARIO DE<br/>ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b> | Cód. documento: RGIN.P.41 |
|   |  | Edición: 01               |
|   |  | Fecha: 12/17              |

El operador conservará un ejemplar de cada muestra del lote del aceite comercializado y sometido al SARV, y que podrá ser requerido por la DGIA para ser analizado y verificar el cumplimiento de los parámetros analíticos, dentro del plazo de los 12 meses tras la realización de los análisis por CERTIFOOD.

El MAPAMA analizará, con la organización del sector correspondiente, la incidencia que pudiera detectarse.