

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)	Cód. documento: RGCE.P.45
		Edición: 04
		Fecha: 07/21

CERTIFOOD

**REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN
SISTEMA DE AUTOCONTROL
REFORZADO (FPCO)**

Editado	Revisado	Aprobado
Fecha: 12/07/2021	Fecha: 12/07/2021	Fecha: 12/07/2021
Departamento Técnico	Director Técnico	Director Técnico

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)	Cód. documento: RGCE.P.45
		Edición: 04
		Fecha: 07/21

ÍNDICE

CAPÍTULO 0. GESTIÓN DEL DOCUMENTO

1. Hoja de Control de Cambios

CAPÍTULO 1. INTRODUCCIÓN

CAPÍTULO 2. PROCESO DE CERTIFICACIÓN

1. Solicitud de Certificación
 - 1.1.- Petición de Información
 - 1.2.- Apertura de Expediente
2. Auditoría de Certificación
 - 2.1.- Niveles Mínimos de Control Externo
 - 2.2.- Desarrollo de la Auditoría
 - 2.3.- Acciones Correctivas
 - 2.4.- Emisión del Informe de Auditoría
3. Concesión de la Certificación
 - 3.1.- Revisión del Expediente
 - 3.2.- Concesión del Certificado

CAPÍTULO 3. SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN DE CERTIFICACIÓN

1. Mantenimiento de la Certificación
2. Renovación de la Certificación
3. Suspensión y Retirada de la Certificación
 - 3.1.- Suspensión
 - 3.2.- Retirada

CAPÍTULO 4. QUEJAS Y APELACIONES

1. Quejas
2. Apelaciones

CAPÍTULO 5. USO DE LA MARCA

CAPÍTULO 6. REFERENCIAS LEGISLATIVAS Y NORMATIVAS

CAPÍTULO 7. COMUNICACIONES A LA AUTORIDAD COMPETENTE Y AL TITULAR DE LA MARCA

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)	Cód. documento: RGCE.P.45
		Edición: 04
		Fecha: 07/21

CAPÍTULO 0 GESTIÓN DEL DOCUMENTO

1. HOJA DE CONTROL DE CAMBIOS

EDICIÓN	FECHA	PUNTOS	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
00	02/20		Borrador
01	04/20		Edición de implantación
02	11/20	Capítulo 2, 4, 5 y 6	Adaptación al proceso de certificación
03	02/21	Capítulo 2: 3.1, Capítulo 3: 1	Adaptación al proceso de certificación
04	07/21	Capítulo 3: 3.1 y 3.2	Adaptación al proceso de certificación

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)	Cód. documento: RGCE.P.45
		Edición: 04
		Fecha: 07/21

CAPÍTULO 1

INTRODUCCIÓN

A lo largo del presente Reglamento, se procede a la descripción de la sistemática de CERTIFOOD para la realización de las auditorías de operadores que deseen adherirse al Esquema de Evaluación de la Conformidad - Sistema de Autocontrol Reforzado (Fundación Patrimonio Comunal Olivarero) para aceites de oliva virgen extra (en adelante Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO)).

Este EEC/SAR aplica criterios analíticos más exigentes que lo establecido en la legislación vigente sobre aceites de oliva vírgenes que se acojan al mismo, con el objetivo de que, durante un periodo mínimo de 12 meses el producto cuente con mayor garantía para mantener la calificación otorgada.

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 trata de forma confidencial toda la información de clientes, de solicitantes de certificación o de titulares de la misma y la utiliza exclusivamente para los fines de servicio que se vayan a prestar, tal y como establece la Ley 3/2018 de Protección de Datos y el Reglamento (UE) 2016/679. CERTIFOOD garantiza que ha analizado el ciclo de vida de los datos, que ha creado su registro de actividades de tratamiento, el cual es debidamente actualizado cuando se producen modificaciones que afecten al mismo, y que ha llevado a cabo asimismo un análisis de riesgos de los tratamientos identificados, conforme a la normativa vigente en materia de protección de datos.

CERTIFOOD dispone de información documentada y actualizada, que podrá facilitarse a cualquier interesado en la certificación, previa solicitud. Para ello, el solicitante se pondrá en contacto con CERTIFOOD donde se le informará de los pasos a seguir. Entre esta documentación se encuentra:

- Información sobre el esquema de certificación, para otorgar, mantener, ampliar o reducir el alcance de certificación, o para suspender, retirar o denegar la certificación.
- Descripción de los medios mediante los cuales CERTIFOOD obtiene apoyo financiero e información general sobre las tarifas cobradas a los solicitantes y clientes.
- Descripción de los derechos y deberes de solicitantes y clientes, que incluya requisitos, restricciones o limitaciones del uso del nombre del organismo de certificación y de la marca de certificación, y sobre la manera de hacer referencia a la certificación otorgada.
- Información sobre los procedimientos para el tratamiento de quejas y apelaciones.

CERTIFOOD asume la completa responsabilidad sobre los trabajos de certificación realizados, ya sea directamente por CERTIFOOD, o por sus comités o por entidades subcontratadas que desarrollan alguna actividad del proceso de certificación.

CERTIFOOD desarrolla la certificación de producto, conforme a lo establecido en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065, verificando el cumplimiento de todos los requisitos establecidos en el capítulo de Referencias legislativas y normativas del presente documento.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)	Cód. documento: RGCE.P.45
		Edición: 04
		Fecha: 07/21

CAPÍTULO 2 PROCESO DE CERTIFICACIÓN
--

1. SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN

1.1. PETICIÓN DE INFORMACIÓN

Un solicitante interesado en la certificación de su producción, podrá contactar con CERTIFOOD para solicitar información para la certificación de este alcance. Para ello, se facilitará al interesado un impreso de Petición de Información de Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO), que cumplimentará y remitirá a CERTIFOOD, o bien será cumplimentado directamente por CERTIFOOD a partir de la información recogida del solicitante.

Los operadores podrán solicitar la certificación de producto de Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO) cuando dispongan de aceite calificado en los alcances de elaboración y/o almacenamiento y/o envasado.

Una vez recibida la Petición de Información de Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO), CERTIFOOD la analizará, y en caso de que CERTIFOOD tuviera dudas o necesitara más información, contacta con el solicitante para resolver las discrepancias y aclarar todos los aspectos. Si no se aclaran las discrepancias surgidas en la revisión de la petición, CERTIFOOD podrá denegar la petición, explicándole al solicitante los motivos de la denegación.

Cuando la Petición de Información del solicitante sea correcta y suficiente, CERTIFOOD enviará al interesado:

- Presupuesto de Certificación de Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO).
- Solicitud de Certificación de Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO).

El solicitante, si tras recibir toda la documentación informativa desea iniciar el proceso de certificación, deberá aceptar el presupuesto remitiendo a CERTIFOOD la Solicitud de Certificación de Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO) y presupuesto debidamente cumplimentados y firmados.

1.2. APERTURA DE EXPEDIENTE

Tras la recepción de la Solicitud de Certificación de Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO), CERTIFOOD hará una revisión de todos los datos aportados por el solicitante. Si fuera necesario, solicitará aclaraciones de la información incluida.

CERTIFOOD procederá a la apertura del expediente, asignándole un código exclusivo, que se comunicará por escrito al solicitante.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)	Cód. documento: RGCE.P.45
		Edición: 04
		Fecha: 07/21

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

P45-XXX

- **P45**: código correspondiente al alcance Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO).
- **XXX**: número correlativo de expediente en función del orden de recepción del presupuesto aceptado.

A continuación, CERTIFOOD enviará el Acuerdo de Certificación de Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO) al solicitante, para que lo firme, selle, y remita a CERTIFOOD.

También se indicará al solicitante cómo puede obtener copia de este Reglamento de Certificación de Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO), a través de la página web de CERTIFOOD.

Una vez que CERTIFOOD reciba la copia del Acuerdo de Certificación de Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO) firmado y sellado, se continuará con el proceso de certificación.

2. AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN

Con anterioridad a la auditoría, CERTIFOOD facilitará al interesado el Programa de Auditoría de Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO), donde se le indicará:

- Fecha, lugar y hora de la auditoría.
- Equipo auditor designado.
- Fases de la auditoría de certificación.

En el caso de que el interesado muestre desacuerdo con alguna de las premisas establecidas en el Programa de Auditoría, 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 Auditoría, enviándolo de nuevo al solicitante.

El momento óptimo para la realización de la auditoría de certificación estará determinado por la disponibilidad de producto.

2.1. DESARROLLO DE LA AUDITORÍA

2.1.1. Intensidad de Auditoría

La auditoría para verificar el autocontrol del operador será de una visita anual y tendrá una duración de media jornada, en la que se verificará el cumplimiento de los requisitos contenidos en el documento normativo de referencia de Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO).

Durante la auditoría el equipo auditor designado procederá a la comprobación de las exigencias y parámetros establecidos en el Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO) y recogerá la información, evidencias y no conformidades en el Acta de Auditoría.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)	Cód. documento: RGCE.P.45
		Edición: 04
		Fecha: 07/21

El operador mantendrá la trazabilidad y deberá anotar los datos de los aceites de oliva virgen extra calificados conforme al Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO), guardando la debida correlación entre los registros y los lotes para su perfecta identificación.

Durante el periodo de vigencia del certificado (12 meses), CERTIFOOD realizará un mínimo de una auditoría de seguimiento, para verificar la trazabilidad del producto en los envasados de los lotes previamente certificados a granel, y los envasados en los puntos de venta.

2.1.2. Toma de Muestras

La toma de muestras se realizará de forma directa por el auditor de CERTIFOOD, mediante la visita a las instalaciones donde estén depositados los aceites que el operador ha designado para el Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO).

Cada muestra se tomará por cuadruplicado: dos de ellas se utilizarán para realizar los ensayos físico-químicos y organolépticos correspondientes al análisis de CERTIFOOD, y las otras dos réplicas se enviarán a la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, y servirán como referencia para el estudio interno de la evolución del aceite durante un periodo de 12 meses.

Se podrán muestrear lotes envasados o lotes a granel almacenados en depósitos siguiendo los requisitos que se indican a continuación:

a) Para cada lote de aceite envasado:

Primero se define el número de muestras elementales a tomar, según el tamaño del lote:

Tamaño del lote (litros)	Nº de muestras elementales
< 7.500	2
≥ 7.500 y < 25.000	3
≥ 25.000 y < 75.000	4
≥ 75.000 y < 125.000	5
≥ 125.000	6 + 1 por cada 50.000 litros adicionales

Para envases inmediatos de 5 litros como máximo, el número de porciones (envases) que formará cada muestra elemental será:

Capacidad de los envases inmediatos (litros)	Nº de envases que forman la muestra elemental
≥ 1 y ≤ 5	1 envase inmediato
< 1	Nº de envases necesario para que la capacidad total sea de al menos 1 litro

Para envases inmediatos de más de 5 litros, el número de porciones (envases) que formará cada muestra elemental, será en función del número de envases de que consta el lote:

Nº de envases de que consta el lote	Nº mínimo de envases que forman la muestra elemental
-------------------------------------	--

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)	Cód. documento: RGCE.P.45
		Edición: 04
		Fecha: 07/21

Hasta 10	1
De 11 a 150	2
De 151 a 500	3
De 501 a 1.500	4
De 1.501 a 2.500	5
Más de 2.500	1 envase más por cada 1.000 envases

El contenido de las muestras elementales se homogeniza y se pasa a una serie de envases de capacidad mínima de 1 litro, cada uno de los cuales será un ejemplar de la muestra elemental.

De estos ejemplares de la muestra elemental, uno servirá para el análisis físico químico, otro para el organoléptico, y otro para enviar a la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero.

b) Para cada lote de aceite en depósitos (a granel):

Se tomarán al menos tres muestras elementales por depósito en los niveles "superior", "intermedio" e "inferior".

La muestra elemental "superior" se tomará a un nivel de un décimo de la profundidad total a partir de la superficie del aceite; la muestra elemental "intermedia" se tomará a la mitad de la profundidad, y la muestra "inferior" se tomará en un punto situado en los nueve décimos de la profundidad total. Cada una de estas muestras elementales será de un mínimo de 3 litros.

Se preparará una muestra global mezclando proporcionalmente una parte de cada una de las muestras "superior" e "inferior", y tres partes de la "intermedia".

En el caso de los aceites a granel para los que la toma de muestras no se pueda efectuar conforme a EN ISO 555, dicha toma de muestras se realizará de manera que la muestra tomada sea representativa del lote.

El número de muestras globales a tomar por cada depósito, será en función del contenido de dicho depósito:

Contenido depósito (toneladas)	Nº de muestras globales
≤ 500	1
> 500 y ≤ 1.000	2

El contenido de la muestra o muestras globales de cada depósito se homogeniza y se pasa a una serie de envases de capacidad mínima de 1 litro, cada uno de los cuales será un ejemplar de la muestra global.

De estos ejemplares de la muestra global, uno servirá para el análisis físico químico, otro para el organoléptico, y otro para enviar a la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero.

La toma de muestras se realizará durante el desarrollo de la auditoría. Se cumplimentará la correspondiente Acta de Toma de Muestras, de la cual conservará copia el auditor y el operador. Dichas actas estarán en todo momento a disposición de la administración competente.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)	Cód. documento: RGCE.P.45
		Edición: 04
		Fecha: 07/21

Los análisis serán realizados en los laboratorios externos registrados por el propietario del esquema, los cuales cumplen la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

2.1.3. Determinaciones analíticas

Los parámetros a analizar en el aceite y sus límites aptos son los siguientes:

- Calificación: VIRGEN EXTRA
- Acidez: $\leq 0,40^\circ$
- Índice de peróxidos: ≤ 15 mEq. de oxígeno activo por kilogramo de aceite
- Absorbancia al ultravioleta K_{232} : $\leq 2,00$
- Absorbancia al ultravioleta K_{270} (ó K_{268}): $\leq 0,18$
- Delta k (ΔK) $\leq 0,01$
- Mediana del frutado: $M_f \geq 2,5$
- Mediana del defecto: $M_d = 0$
- Ésteres etílicos de los ácidos grasos: ≤ 25 mg/kg
- Ceras: $C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 100$ mg/kg
- Composición de ácidos grasos:
 - Mirístico: $\leq 0,03\%$
 - Linolénico: $\leq 1,00\%$
 - Araquídico: $\leq 0,60\%$
 - Eicosanoico: $\leq 0,50\%$
 - Behénico: $\leq 0,20\%$
 - Lignocérico: $\leq 0,20\%$
 - Palmítico: $7,50\% - 20,00\%$
 - Palmitoleico: $0,30\% - 3,50\%$
 - Heptadecanoico (margárico): $\leq 0,40\%$
 - Heptadecenoico (margaroleico): $\leq 0,60\%$
 - Esteárico: $0,50\% - 5,00\%$
 - Oleico: $55,00\% - 83,00\%$
 - Linoleico: $2,50\% - 21,00\%$
- Suma de los isómeros transoleicos: $\leq 0,05\%$
- Suma de los isómeros translinoleicos + translinolénicos: $\leq 0,05\%$
- Estigmastadienos: $\leq 0,05$ mg/kg
- Diferencia: ECN 42 (HPLC) Y ECN 45 (Cálculo teórico): $\leq 0,20\%$
- Monopalmitato de 2 – glicerilo:
 - $\leq 0,9\%$ si el ácido palmítico es $\leq 14\%$
 - $\leq 1,0\%$ si el ácido palmítico es $> 14\%$
- Composición de los esteroides:
 - Colesterol: $\leq 0,5\%$
 - Brasicasterol: $\leq 0,1\%$
 - Campesterol: $\leq 4,0\%$
 - Estigmasterol: $<$ campesterol
 - β - sitoesterol aparente: $\geq 93,0\%$
 - $\Delta 7$ – estigmastenol: $\leq 0,5\%$
- Esteroides totales: ≥ 1.000 mg/kg
- Eritrodiol y uvaol: $\leq 4,5\%$
- Humedad y materias volátiles $\leq 0,1\%$
- Impurezas insolubles $\leq 0,03$

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)	Cód. documento: RGCE.P.45
		Edición: 04
		Fecha: 07/21

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el documento normativo. Las incertidumbres de las medidas dadas por los laboratorios se aplicarán a los resultados de los análisis de manera favorable a los operadores auditados. En el caso de detectarse un incumplimiento respecto a los parámetros analíticos, el auditor informará al operador por escrito, cumplimentando una hoja más del Acta Resumen de Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO).

2.1.4. Control Documental

El auditor revisará los documentos y registros generados por el operador, referentes al Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO), y que estén establecidos en el Pliego de Condiciones.

Como mínimo, se verificarán los registros de autocontrol del operador, el sistema para asegurar la trazabilidad de los productos, la gestión del producto no conforme, y el tratamiento de las reclamaciones, no conformidades y acciones correctivas.

2.1.5. Conclusiones de la Auditoría

Al finalizar la auditoría el auditor cumplimentará el Acta Resumen Certificación de Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO), en la que se indicarán las conclusiones de la auditoría, y de la que conservarán copia el operador y el auditor.

Si durante el transcurso de la auditoría se han detectado no conformidades, el auditor incluirá una descripción de cada una de ellas en el Acta Resumen.

En la reunión final de la auditoría, el equipo auditor expone los resultados de la auditoría, indicando si hay desviaciones y la gravedad de las mismas, e informando al operador sobre el plazo de que dispone para presentar acciones correctivas.

2.2. ACCIONES CORRECTIVAS

2.2.1. Establecimiento de las Acciones Correctivas

El operador dispone de un plazo de 5 días hábiles desde la finalización de la auditoría, o desde que se le informa de los resultados no aptos del análisis de aceite, para remitir a CERTIFOOD las acciones correctivas a cada una de las no conformidades detectadas por el auditor.

El operador deberá establecer medidas cautelares sobre los lotes de producto afectados por la no conformidad de análisis, de manera que se impida su comercialización de forma preventiva, hasta que se valide la acción correctiva presentada a CERTIFOOD.

Junto con la descripción de las acciones correctivas, el operador deberá enviar a CERTIFOOD pruebas que evidencien la implantación así como la eficacia de las mismas.

2.2.2. Validación de las Acciones Correctivas

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)	Cód. documento: RGCE.P.45
		Edición: 04
		Fecha: 07/21

El equipo auditor validará las acciones correctivas cuando considere que son adecuadas y que han resuelto las desviaciones que dieron origen a esas acciones, en un plazo de 7 días hábiles.

El equipo auditor decidirá si las evidencias aportadas son suficientes o si es necesario realizar una visita o análisis extraordinarios para validar y verificar las acciones correctivas.

En los casos en los que el auditado presente una propuesta de acción correctiva pero no la haya desarrollado, quedará abierta la no conformidad y no se validará.

2.3. EMISIÓN DEL INFORME DE AUDITORÍA

Como resultado de toda la evaluación, el equipo auditor elaborará un Informe de Auditoría, en el que quedarán reflejados los datos de la auditoría (nombre del titular, dirección, fecha, etc), las no conformidades detectadas, los resultados de las determinaciones analíticas efectuadas, y las acciones correctivas propuestas e implantadas.

3. CONCESIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

3.1. REVISIÓN DEL EXPEDIENTE Y DECISIÓN DE CERTIFICACIÓN.

Una vez que se disponga del Informe de Auditoría, se realizará la revisión del expediente y la toma de decisiones en un plazo no superior a 28 días naturales. Se dejará constancia de la revisión realizada en el registro correspondiente, que también formará parte del expediente.

La decisión, favorable o no a la concesión del certificado, se comunicará por escrito al titular, junto con una copia del Informe de Auditoría.

3.2. CONCESIÓN DEL CERTIFICADO

Si la decisión de certificación es favorable, se enviará al operador su Certificado de Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO), que tendrá validez de 12 meses desde la fecha de su emisión.

El titular podrá acceder al "Reglamento del Uso del Certificado y la Marca de CERTIFOOD" a través de la web.

En los casos en los que el solicitante esté en desacuerdo con la decisión de certificación, podrá iniciar un procedimiento de Apelación, según se refleja en el Capítulo 4 de este Reglamento.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)	Cód. documento: RGCE.P.45
		Edición: 04
		Fecha: 07/21

CAPÍTULO 3 SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN DE CERTIFICACIÓN

1. MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN

Una vez que el solicitante ha obtenido el Certificado de Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO), deberá mantener las condiciones que le permitieron obtener su certificación inicial debiendo comunicar al organismo de certificación cualquier cambio que se produzca en su sistema de autocontrol reforzado.

Una vez obtenido el certificado:

- El operador debe comunicar al propietario del esquema (Fundación Patrimonio Comunal Olivarero), en el plazo máximo de 5 días hábiles, la información sobre el lote certificado.
- En el caso de los lotes presentados en depósito, el tiempo máximo desde la concesión del certificado por CERTIFOOD hasta el envasado del aceite por parte del operador, no podrá ser superior a 2 meses.
- El operador debe comunicar al propietario del esquema (Fundación Patrimonio Comunal Olivarero), en el plazo de 5 días hábiles, la trazabilidad entre el lote a granel certificado y los envasados realizados.

El cumplimiento de estos aspectos se verificará en las auditorías de seguimiento que se CERTIFOOD realice al operador durante la vigencia del certificado.

Los operadores que realicen envasado de producto previamente certificado (que estuviese en depósito en el momento de la auditoría), deben solicitar a CERTIFOOD la certificación para el alcance "envasado".

Si el filtrado del aceite se realiza después de obtener el certificado, el operador deberá comunicar a CERTIFOOD los resultados del contenido de humedad e impurezas del aceite filtrado, los cuales deben cumplir con los parámetros establecidos.

Durante el periodo de vigencia del certificado, CERTIFOOD podrá desarrollar los controles que considere necesarios, como la realización de auditorías de seguimiento para la verificación de la trazabilidad del producto de los lotes envasados y a granel certificados así como en los puntos de venta.

Del mismo modo, si durante el periodo de vigencia del certificado se producen cambios, el interesado deberá notificarlo a CERTIFOOD, para que evalúe la situación y valore si es necesario realizar alguna actividad de control extraordinaria.

Cuando proceda, se emitirá el certificado con el nuevo alcance modificado.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)	Cód. documento: RGCE.P.45
		Edición: 04
		Fecha: 07/21

2. RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

Una vez que el solicitante ha obtenido el Certificado de Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO), deberá mantener las condiciones que le permitieron obtener su certificación inicial en relación al cumplimiento de los requisitos.

Antes de finalizar la vigencia del certificado, CERTIFOOD se pondrá en contacto con el titular para comprobar el estado y condiciones en que se encuentra, e iniciar el proceso de renovación de la certificación.

La auditoría de renovación deberá llevarse a cabo, a más tardar, 56 días antes de que caduque el certificado vigente.

El proceso para la renovación constará de las mismas fases que el descrito en el Capítulo 2 de este Reglamento para el caso de la concesión de la certificación inicial.

3. SUSPENSIÓN Y RETIRADA DE LA CERTIFICACIÓN

CERTIFOOD tiene el derecho de suspender o retirar el certificado de conformidad en cualquier momento.

Tras la suspensión o la retirada, el titular no podrá hacer ningún uso del certificado ni de las marcas.

En cualquier caso, CERTIFOOD comunicará al interesado las decisiones tomadas y las acciones desarrolladas (suspensión o retirada de certificados).

3.1. SUSPENSIÓN

Durante el periodo de mantenimiento del certificado, CERTIFOOD puede decidir la suspensión de la certificación. Esta suspensión supone la inhabilitación para que el concesionario haga uso del certificado y de las marcas hasta que se resuelvan las anomalías encontradas.

Las situaciones que pueden dar lugar a la suspensión son:

- *No realizar las auditorías correspondientes dentro del plazo establecido, por causas debidas al titular y no justificadas adecuadamente.*
- Superar el tiempo establecido para presentar el plan de acción.
- El titular realiza intencionadamente un uso fraudulento del certificado o de las marcas.
- El titular aporta información falsa a CERTIFOOD de manera intencionada.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)	Cód. documento: RGCE.P.45
		Edición: 04
		Fecha: 07/21

- El titular incumple las obligaciones contractuales con CERTIFOOD.
- Se produce una reclamación justificada que pone de manifiesto una amenaza seria a la seguridad de los consumidores.

CERTIFOOD exigirá al titular, desde el momento de la suspensión y hasta que se le notifique el levantamiento de la misma:

- Que no puede utilizar el certificado ni las marcas.
- Que no realice declaraciones engañosas referidas a su condición de certificado.
- Que informe a sus clientes de su situación.
- Que tome acciones correctoras con el producto con posibles defectos que ha motivado dicha suspensión (incluyendo cuando sea necesario su retirada del mercado).
- Que cese la comercialización del producto certificado.

Para solucionar esta situación el interesado deberá establecer acciones correctivas y aportar pruebas que demuestren que se han puesto en práctica eficazmente. CERTIFOOD las analizará y, si lo considera necesario, puede realizar una auditoría complementaria para verificarlo. Después, se tomará la decisión de mantener o retirar el certificado.

El periodo máximo que puede permanecer suspendido un certificado será de seis meses desde su notificación, *siempre y cuando el certificado esté en vigor*. Trascurrido este tiempo, si no se han solventado las deficiencias se procederá a la retirada según se indica a continuación.

3.2. RETIRADA

CERTIFOOD podrá retirar el certificado en el caso de que exista una información que indique que el producto ya no cumple los requisitos del sistema de certificación.

También podrá retirarse un certificado en el caso de que la empresa certificada no realice el pago de la auditoría en curso.

CERTIFOOD podrá llevar a cabo la retirada del certificado tras una suspensión que no se resuelve satisfactoriamente.

También puede haber retirada de forma directa en otros casos:

- El titular no ha demostrado satisfactoriamente a CERTIFOOD que se ha resuelto la situación que dio lugar a la suspensión del certificado en el plazo establecido.
- El titular lo solicita *porque no quiere mantener la certificación*.
- Cierre de la empresa o cese de la producción certificada.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)	Cód. documento: RGCE.P.45
		Edición: 04
		Fecha: 07/21

- Modificaciones sustanciales en los documentos normativos.

En estos casos, CERTIFOOD exigirá al titular:

- La devolución en el plazo determinado de todos los documentos de certificación, tal y como se firma en el Contrato de Concesión. Estos documentos serán entre otros el Certificado de Producto, y el Contrato de Concesión de Certificado.
- Que no puede hacer uso del certificado ni de las marcas.
- Que no realice declaraciones engañosas referidas a su condición de certificado.
- Que informe a sus clientes de su situación.
- Que cese la comercialización del producto certificado, y retire del mercado los productos afectados.

Si después de la retirada el interesado quisiera obtener el certificado, tendría que someterse de nuevo al proceso de certificación.

La retirada del certificado será comunicada por CERTIFOOD al interesado y supone su invalidación total.

Si el titular decide durante el periodo de validez de la certificación que no quiere mantener por más tiempo la certificación, éste deberá informar a CERTIFOOD para que proceda a la retirada del certificado.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)	Cód. documento: RGCE.P.45
		Edición: 04
		Fecha: 07/21

CAPÍTULO 4 QUEJAS Y APELACIONES
--

1. QUEJAS

En caso de que el interesado o una tercera parte interesada estén en desacuerdo con algún aspecto del proceso de certificación, podrán presentar una queja a CERTIFOOD. El reclamante dispone de 30 días naturales, para presentar dicha queja, contados desde el día siguiente a la actuación con la que no esté de acuerdo.

Para que el reclamante tenga constancia de que su queja se ha presentado dentro del plazo y que la información aportada es correcta, se recomienda que se presente por correo certificado con acuse de recibo.

En el caso de que la información aportada por el interesado no sea completa o no se corresponda con la requerida, CERTIFOOD se pondrá en contacto con el interesado para que facilite los datos necesarios.

Cuando la información aportada sea correcta y suficiente, CERTIFOOD inicia la tramitación de la queja.

En función de las alegaciones que el interesado indique en la queja, CERTIFOOD determinará los agentes que deban asumir la responsabilidad de analizar el caso y, si procede, los aspectos o fases del proceso de certificación que haya que repetir.

CERTIFOOD facilitará una respuesta al interesado en relación a la queja presentada.

La objetividad y neutralidad de este procedimiento se aseguran a través de la designación de personas diferentes de las que realizaron los correspondientes trabajos inicialmente.

2. APELACIONES

Si el interesado no está de acuerdo con el resultado de una decisión de certificación o con la resolución de una queja, dispone de un plazo de 15 días hábiles desde la recepción de la decisión, para la presentación de su recurso.

El plazo para recurrir comienza al día siguiente al que se recibe la notificación de CERTIFOOD comunicando la decisión de certificación o la resolución de la queja.

La apelación deberá formularse por escrito. Para ello el interesado se dirigirá a CERTIFOOD, para que le facilite un impreso de Apelación. En dicho registro hará constar las razones por las que decide apelar. Aportará también la documentación que considere oportuna.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)	Cód. documento: RGCE.P.45
		Edición: 04
		Fecha: 07/21

Si los motivos que interpone el apelante son razonables y justificados, CERTIFOOD procederá al estudio y valoración de la apelación, para tomar una decisión.

Para llevarlo a cabo, CERTIFOOD designa personas que no hayan intervenido, según corresponda por el origen del recurso, en los procesos de certificación y de queja anteriores, ni en la Decisión de Certificación.

CERTIFOOD enviará un informe por escrito al apelador, informándole del resultado de la apelación presentada.

El plazo máximo para la resolución de las apelaciones será de 90 días hábiles, a contar desde la fecha de recepción de la misma.

La decisión de CERTIFOOD es definitiva y con ella concluye el procedimiento de certificación en lo que hace referencia al ámbito contractual entre CERTIFOOD y el interesado.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)	Cód. documento: RGCE.P.45
		Edición: 04
		Fecha: 07/21

CAPÍTULO 5 REFERENCIAS LEGISLATIVAS Y NORMATIVAS

Esquema de Evaluación de la Conformidad. Sistema de Autocontrol Reforzado de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero (FPCO). Edición 01 de 05.03.2020.

Reglamento de Ejecución (UE) 2019/1604 de la Comisión de 27 de septiembre de 2019, por el que se modifica el Reglamento (CEE) 2568/1991.

Reglamento (CEE) nº 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis y sus posteriores modificaciones.

Norma ISO/ IEC 17067 "Evaluación de la conformidad. Fundamentos de la certificación de producto y directrices para los esquemas de certificación de producto"

Norma ISO/IEC 17007 "Evaluación de la conformidad. Orientación para la redacción de documentos normativos adecuados para la evaluación de la conformidad".

UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Evaluación de la Conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios.

UNE-EN ISO/IEC 17025:2017. Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.

Norma UNE-EN ISO 555:2001 "Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Toma de muestra".

PRQ-Procedimiento de reclamaciones y quejas.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)	Cód. documento: RGCE.P.45
		Edición: 04
		Fecha: 07/21

CAPÍTULO 6 COMUNICACIONES AL PROPIETARIO DEL SISTEMA DE AUTOCONTROL REFORZADO (FPCO)

CERTIFOOD se compromete al cumplimiento de las obligaciones establecidas con Fundación Patrimonio Comunal Olivarero (FPCO), para lo cual se enviarán a dichos organismos las siguientes comunicaciones:

- Antes del día décimo de cada mes, los operadores certificados, indicando: operador, alcance, lote, volumen del lote, validez de la certificación.
- Antes de 72 horas, los operadores certificados que hayan sido suspendidos o retirados de la certificación.

De igual forma, CERTIFOOD informará al propietario del Sistema de Autocontrol Reforzado (FPCO) de las decisiones tomadas respecto a las renovaciones y bajas de las certificaciones de los operadores.