

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

CERTIFOOD

**REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN
DE DOP – IGP**

Editado	Revisado	Aprobado
Fecha: 27/03/2026	Fecha: 27/03/2026	Fecha: 27/03/2026
Departamento Técnico	Director Técnico	Director Técnico

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

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

ANEXO I – D.O.P. ACEITE CAMPO DE MONTIEL

ANEXO II – I.G.P. MAZAPÁN DE TOLEDO

ANEXO III – I.G.P. AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

ANEXO IV – D.O.P. ACEITE SIERRA DEL MONCAYO

ANEXO V – D.O.P. PERA DE JUMILLA

ANEXO VI - D.O.P. ACEITE MONTERRUBIO

ANEXO VII – D.O.P. ACEITE ANTEQUERA

ANEXO VIII - D.O.P. ACEITE MONTORO-ADAMUZ

ANEXO IX – D.O.P. CEBOLLA FUENTES DE EBRO

ANEXO X - I.G.P. BERENJENA DE ALMAGRO

ANEXO XI – I.G.P. PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL

ANEXO XII – I.G.P. GARBANZO DE FUENTESAÚCO

ANEXO XIII – D.O.P. ACEITE SIERRA DE CÁDIZ

ANEXO XIV – D.O.P. ACEITE CAMPO DE CALATRAVA

ANEXO XV – I.G.P. MELOCOTON DE CIEZA

ANEXO XVI- D.O.P. ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA

ANEXO XVII- D.O.P. ACEITE DEL BAJO ARAGÓN

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

CAPÍTULO 0
GESTIÓN DEL DOCUMENTO

1. HOJA DE CONTROL DE CAMBIOS

EDICIÓN	FECHA	PUNTOS	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
00	10/10		Borrador
01	11/10		Edición de implantación
02	01/13		Adaptación del proceso de certificación
03	01/14		Adaptación del documento a la UNE-EN ISO/IEC 17065
04	06/14		Modificaciones tras la auditoría de ENAC
05	02/15		Inclusión del anexo VII
06	07/15		Modificaciones solicitadas por la autoridad competente de Extremadura
07	08/15		Adaptación del proceso de certificación
08	10/15		Inclusión de los anexos VIII, IX y X
09	02/16	Capítulo 7. Anexos I, II, III, IV, V, VII, VIII, IX, X	Adaptación al proceso de certificación
10	05/16	Anexo XI	Inclusión del anexo XI
11	07/16	Capítulo 2. Punto 2.3.1 Capítulo 3. Punto 3. Anexos III, V, VII y XI	Adaptación al proceso de certificación
12	08/16	Anexos III, V, XI	Adaptación al proceso de certificación
13	09/16	Anexos I, VII	Adaptación al proceso de certificación
14	12/16	Anexos XII, XIII y XIV	Inclusión de los anexos XII, XIII y XIV
15	11/17	Punto 1.1. Capítulo 7. Anexos XI, XIV	Adaptación al proceso de certificación
16	02/18	Anexo IX	Actualización de documentos
17	02/18	Capítulo 7	Modificaciones por Circular C-01-16
18	02/18	Anexo VIII	Actualización de documentos
19	07/18	Capítulo 6	Actualización de documentos

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

EDICIÓN	FECHA	PUNTOS	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
20	11/18	Anexos VIII y IX	Adaptación del proceso de certificación
21	12/18	Anexo XI	Modificación tras la auditoría documental del Gobierno de Aragón
22	04/19	Capítulo 1, Capítulo 2 (2.2.1), Anexo VIII, Anexo XV	Adaptación del proceso de certificación. Actualización de documentos. Inclusión del anexo XV
23	05/19	Anexos VIII y IX	Actualización de documentos normativos
24	07/19	Anexo IV	Adaptación del proceso de certificación
25	08/19	Anexo VIII	Actualización de documentos normativos
26	09/19	Anexos IX y XII	Actualización de documentos normativos
27	01/20	Anexo XV	Adaptación al proceso de certificación
28	06/20	Capítulo 7: Anexo I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XI, XII, XIII, XIV, XV	Eliminación de la referencia a los documentos normativos y legislación aplicable
29	09/20	Anexo XVI	Inclusión del anexo XVI
30	12/20	Capítulo 6 y Anexo IX	Eliminación del Capítulo 6 y adaptación al proceso de certificación
31	02/21	Anexos	Eliminación de anexos VI, X y XIII, y renombrado del resto de anexos.
32	03/21	Anexo XI	Adaptación al proceso de certificación
33	05/21	Capítulos 2 y 6	Modificaciones por Circular C-01-21
34	07/21	Capítulo 3 (3.2)	Adaptación al proceso de certificación
35	10/21	Capítulo 6	Modificación tras la auditoría documental de la Junta de Andalucía.
36	12/21	Anexo I	Adaptación al proceso de certificación
37	03/22	Anexo XIV	Inclusión del anexo XIV
38	03/22	Anexo XIV	Inclusión del anexo XIV

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

EDICIÓN	FECHA	PUNTOS	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
39	06/22	Anexo VIII y XII	Inclusión de la determinación de ácidos grasos
40	06/22	Anexo XV	Inclusión del anexo XV
41	10/22	Anexo XIV	Adaptación al proceso de certificación
42	12/22	Anexo XVI	Inclusión del anexo XVI
43	01/23	Anexo XV	Adaptación al proceso de certificación
44	06/23	Anexo IV, VI y XVI	Adaptación al proceso de certificación
45	12/23	1.1	Adaptación al proceso de certificación
46	12/23	Anexo VII	Adaptación al proceso de certificación por corrección de errores
47	01/24	Anexo IV	Adaptación al proceso de certificación
48	03/24	Anexo VII	Adaptación al proceso de certificación
49	05/24	Anexos VI y XVI	Adaptación al proceso de certificación
50	05/24	Anexos VII, VIII y XIII	Adaptación al proceso de certificación
51	05/24	Anexo XII	Adaptación al proceso de certificación
52	10/24	Capítulo 5. Anexo VIII.	Adaptación al proceso de certificación
53	11/24	Anexo IV	Adaptación al proceso de certificación
54	06/25	Anexo XVII	Inclusión del anexo XVII
55	09/25	2.3.1, 2.3.2 y Capítulo 6	Adaptación al proceso de certificación
56	03/26	2.2.1, y Anexo VIII	Adaptación al proceso de certificación

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

CAPÍTULO 1 INTRODUCCIÓN
--

A lo largo del presente Reglamento, se procede a la descripción del proceso de certificación de acuerdo a las normativas correspondientes de aplicación.

CERTIFOOD asume como requisitos de certificación, los aspectos señalados en las normativas correspondientes. En el caso de que se efectúe alguna modificación que afecte al proceso de certificación, se notificará al solicitante o titular del certificado de los mismos.

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 DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

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 DOP-IGP, que cumplimentará y remitirá a CERTIFOOD, o bien será cumplimentado directamente por CERTIFOOD a partir de la información recogida del solicitante.

Una vez recibida la Petición de Información de DOP-IGP, 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 DOP-IGP.
- Solicitud de Certificación de DOP-IGP.

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 DOP-IGP, debidamente cumplimentada y firmada. Esta Solicitud de Certificación tiene validez de 12 meses desde la fecha de recepción en Certifood. Pasada esta fecha, si no se ha hecho la correspondiente auditoría, deberá emitirse un nuevo presupuesto al operador, y éste deberá volver a enviar a CERTIFOOD una nueva Solicitud de Certificación cumplimentada y firmada.

1.2. APERTURA DE EXPEDIENTE

Tras la recepción de la Solicitud de Certificación de DOP-IGP, 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.

Además, CERTIFOOD enviará el Acuerdo de Certificación de DOP-IGP al solicitante, para que lo firme, selle, y remita a CERTIFOOD.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

También se indicará al solicitante cómo puede obtener copia de este Reglamento de Certificación de DOP-IGP, a través de la página web de CERTIFOOD.

Una vez que CERTIFOOD reciba la copia del Acuerdo de Certificación de DOP-IGP 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 DOP-IGP, 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 el tipo de producto. En el anexo correspondiente de este Reglamento de Certificación de DOP-IGP, se encuentra reflejada información particular para cada una de las DOP-IGP a certificar.

2.1. NIVELES MÍNIMOS DE CONTROL EXTERNO

2.1.1. Intensidad de Auditoría

Se realizará una auditoría al año para cada operador, en la que se verificará el cumplimiento de los requisitos contenidos en el documento normativo de referencia de la DOP o IGP correspondiente.

Las peculiaridades para cada DOP-IGP, aparecen recogidas en el anexo correspondiente de este Reglamento.

2.1.2. Intensidad de Muestreo

CERTIFOOD establece una intensidad de muestreo concreta para cada DOP-IGP, lo cual aparece recogido en el anexo correspondiente de este Reglamento.

2.2. DESARROLLO DE LA AUDITORÍA

Durante la auditoría el equipo auditor designado procederá a la comprobación de las exigencias y parámetros establecidos en el documento normativo correspondiente para cada DOP-IGP, y

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

recogerá la información, evidencias y no conformidades en el Acta de Auditoría. Para ello, se desarrollarán las siguientes actividades:

2.2.1. Control In Situ

El auditor inspeccionará las instalaciones del operador, para verificar el proceso de elaboración, las materias primas, y todas aquellas características que estén específicamente establecidas en el documento normativo que aplica a cada DOP-IGP.

2.2.2. Toma de Muestras

La necesidad o no de realizar toma de muestras, en función de la DOP-IGP a certificar, se recoge en el anexo correspondiente de este Reglamento.

En los casos en que sea necesaria 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.

Las muestras tomadas por CERTIFOOD durante la auditoría de certificación serán enviadas a laboratorios que cumplan la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025 para las determinaciones a realizar en cada caso, y según lo establecido en los procedimientos internos de CERTIFOOD.

El muestreo realizado por CERTIFOOD se hará por triplicado:

- Cada una de las muestras tomadas por CERTIFOOD constará de tres unidades (muestra, contramuestra y dirimente).
- Una de estas unidades (contramuestra), quedará en posesión del operador correctamente identificada y precintada.
- Si el resultado de la primera unidad analizada por CERTIFOOD (muestra) resulta no apto en alguno de los parámetros, el operador podrá ejercer su derecho a analizar la unidad que tiene en su poder (contramuestra), en un laboratorio de su elección, en un plazo de 28 días naturales contados desde el día en que CERTIFOOD le informa del resultado de la primera unidad (muestra).
- Si los resultados de la segunda unidad (contramuestra) son aptos en todos los parámetros analizados, CERTIFOOD analizará la tercera unidad (dirimente), en el laboratorio designado para realizar los análisis.
- El resultado de esta tercera unidad (dirimente) será el definitivo.

El resto de aspectos que afectan a la toma de muestras, tales como materiales, proceso, identificación, etc, se encuentran recogidos en el documento "Indicaciones para la Toma de Muestras. Certificación de DOP-IGP" de CERTIFOOD.

2.2.3. Control Documental

El auditor revisará los documentos y registros generados por el operador, referentes a su producción de DOP-IGP, y que estén establecidos en el documento normativo que aplica a cada DOP-IGP.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

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.

2.2.4. Conclusiones de la Auditoría

Al finalizar la auditoría el auditor cumplimentará el Acta Resumen Certificación de DOP-IGP, 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.

2.3. ACCIONES CORRECTIVAS

2.3.1. Establecimiento de las Acciones Correctivas

El operador dispone de un plazo de 28 días naturales, desde la finalización de la auditoría, para remitir a CERTIFOOD las acciones correctivas a cada una de las no conformidades y observaciones detectadas por el auditor.

Si el proceso de certificación requiere la realización de análisis de producto, y en los resultados de los mismos se detectan no conformidades, el auditor informará al operador por escrito. Para resolver esta no conformidad surgida en los análisis, el operador dispone de un plazo de 28 días naturales contados desde el día que se le informa de dichos resultados.

El operador analizará a qué lotes pueden afectar las desviaciones. Deberá establecer medidas cautelares, de manera que se impida la comercialización de los productos afectados 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.

2.3.2. Validación de las Acciones Correctivas

El auditor valorará las acciones correctivas presentadas por el operador para cada no conformidad y observación. Tanto si se consideran adecuadas como si no, se dejará constancia de ello en el correspondiente Informe de Auditoría.

Si CERTIFOOD lo considera necesario, podrá realizar una auditoría o análisis extraordinario al operador para comprobar, en la práctica, la efectividad de las acciones correctivas y la solución de las no conformidades.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

2.4. EMISIÓN DEL INFORME DE AUDITORÍA

Como resultado de toda la evaluación, CERTIFOOD elabora un Informe de Auditoría, en el que quedarán reflejadas las no conformidades detectadas, los resultados de las determinaciones analíticas efectuadas, si las hubiese, y las acciones correctivas propuestas e implantadas, que se adjuntarán al expediente del solicitante. También se hace referencia a los requisitos graves cumplidos, y al % de cumplimiento de los requisitos leves aplicables.

3. CONCESIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

3.1. REVISIÓN DEL EXPEDIENTE

Una vez que se disponga del Informe de Auditoría, CERTIFOOD llevará a cabo la revisión del expediente. CERTIFOOD podrá evaluar cualquier información o dato que esté vinculado con el proceso de certificación y que forme parte del expediente del solicitante. Se dejará constancia de la revisión realizada en el registro correspondiente, que también formará parte del expediente.

3.2. CONCESIÓN DEL CERTIFICADO

Tras la revisión del expediente del solicitante, se llevará a cabo la toma de decisiones de certificación.

Las decisiones se adoptarán de forma imparcial, objetiva e independiente, pudiendo ser favorables o no favorables. En cualquier caso, una vez dictaminado el expediente, se comunicará la decisión tomada al titular.

Si la decisión es favorable, se enviará una copia del Informe de Auditoría, y su Certificado de DOP-IGP, que tendrá validez de 14 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 DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

CAPÍTULO 3 SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN DE CERTIFICACIÓN

1. MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN

Una vez que el solicitante ha obtenido el Certificado de DOP-IGP, deberá mantener las condiciones que le permitieron obtener su certificación inicial en relación al cumplimiento de los requisitos.

Durante el periodo de vigencia del certificado, CERTIFOOD podrá desarrollar los controles que considere necesarios, ya sean ordinarios o extraordinarios. Cuando sea el caso, los controles de mantenimiento ordinarios que se realizan durante el periodo de vigencia de un certificado se establecen en el anexo correspondiente de este Reglamento.

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.

2. RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

Una vez que el solicitante ha obtenido el Certificado de DOP-IGP, 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.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

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 adecuado y suficiente.
- El titular realiza intencionadamente un uso fraudulento del certificado o de las marcas.
- El titular aporta información falsa a CERTIFOOD de manera intencionada.
- 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.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

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.
- 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 DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

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 30 días naturales 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.

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

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

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.

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 DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

CAPÍTULO 5 USO DE LA MARCA

El Reglamento (UE) 2024/1143 del parlamento Europeo y del Consejo de 11 de abril de 2024, relativo a las indicaciones geográficas, artículo 37 apartado 1, indica que **“Las indicaciones, abreviaturas y símbolos que hagan referencia a indicaciones geográficas solo se usarán en relación con productos elaborados de conformidad con el pliego de condiciones pertinente.”**

De igual modo, en el artículo 37 apartado 2 del mismo Reglamento se indica que **“Se establecerán los siguientes símbolos de la Unión diseñados para marcar y dar publicidad a las indicaciones geográficas”.**

En el artículo 37, apartado 3 de dicho Reglamento se indica que **“En el caso de productos agrícolas y bebidas espirituosas originarios de la Unión comercializados al amparo de una indicación geográfica, el símbolo de la Unión asociado a ella figurará en el etiquetado y en el material publicitario. Por lo que respecta al etiquetado, la indicación geográfica aparecerá en el mismo campo visual que el símbolo de la Unión.”**

Cada DOP-IGP tiene su propio logo, y deberá aparecer en el etiquetado del producto según lo establecido en el pliego de condiciones correspondiente.

Según la DOP-IGP a certificar será obligatorio u opcional hacer referencia en el etiquetado del producto a la entidad de certificación CERTIFOOD.

Como se ha señalado anteriormente el Reglamento del Uso del Certificado y la Marca de CERTIFOOD, es un documento público, al cual puede acceder todo el interesado a través de su página web www.certifood.org.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

CAPÍTULO 6

COMUNICACIONES A LA AUTORIDAD COMPETENTE Y AL TITULAR DE LA MARCA

CERTIFOOD se compromete al cumplimiento de las obligaciones establecidas con las Administraciones Competentes en cada caso, para lo cual se enviarán a dichos organismos las siguientes comunicaciones:

Aragón

- Antes del 31 de enero: información sobre los controles del año previo (bajas, altas, datos de los operadores con certificación en vigor, incumplimientos detectados, vigencia de certificados), e información sobre los controles previstos para el año en curso.
- En el plazo de 72 horas: información sobre irregularidades e infracciones detectadas en los controles, e incumplimientos sobre la normativa horizontal que afecten a la salud pública, sanidad vegetal o animal, medio ambiente o consumo.
- En el plazo de 7 días: bajas de operadores, situaciones de caducidad de certificados, o denuncias de terceros.
- En el mismo día en que se detecte: incumplimientos que motivan la inmovilización del producto.
- En el primer trimestre del año: información para la elaboración del "Informe de resultados de los controles de la calidad diferenciada vinculada a un origen geográfico y especialidades tradicionales garantizadas, antes de su comercialización".

Castilla La Mancha

- Informes trimestrales, en los que se comunican incumplimientos y no conformidades graves, decisiones adoptadas al respecto, certificados nuevos concedidos, así como certificados mantenidos, suspendidos, retirados, y las bajas de los operadores.
- Informes anuales, en los que se comunican listado de operadores con certificado en vigor, informe de auditoría interna, plan anual de control y un informe del grado de cumplimiento de los documentos normativos.
- En el plazo máximo de 3 días, se comunicarán las decisiones tomadas respecto a retiradas de certificado, nuevas certificaciones concedidas, renovaciones de las existentes, y bajas de los operadores.

Murcia

- Informes trimestrales de los operadores con certificado en vigor.
- Informes anuales con la información referente a los operadores auditados en el año anterior.
- Las retiradas de los certificados en vigor o las bajas de los operadores se comunican de manera inmediata.

Extremadura

- Informes semestrales con la información referente a los operadores sometidos a control, y los volúmenes producidos y comercializados por cada uno de ellos.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

- Las retiradas de los certificados en vigor o las bajas de los operadores se comunican de manera inmediata.

Andalucía

Las comunicaciones con la Junta de Andalucía se llevan a cabo a través de la plataforma informática SICE, y según las periodicidades indicadas en el apartado 6.2 de la Circular C-01-16, y en la Circular C-01/2021.

- La carga inicial de personal se realizará en un plazo máximo de 15 días naturales desde la comunicación del alta del alcance en el sistema por parte de SICE. Cada vez que se produzcan cambios en la información del personal, se comunicará de forma inmediata.
- La carga inicial de clientes se realizará en un plazo máximo de 20 días naturales desde la carga inicial del personal. Cada vez que se produzcan cambios en la información de los clientes, se comunicará de forma inmediata.
- La información relativa a las instalaciones de los clientes, tanto inicialmente, como cada vez que se produzcan cambios, se comunicarán cuando se graben los datos del cliente.
- Las planificaciones anuales se realizarán antes del 31 de diciembre del año anterior.
- Las programaciones de auditorías se comunicarán a más tardar, el jueves de la semana anterior a la fecha fijada para la actuación.
- En un plazo máximo de 15 días hábiles desde la realización de la auditoría, se remitirá la lista de verificación cumplimentada y el acta de toma de muestras (si se ha realizado toma de muestras).
- Cuando se disponga de los boletines de análisis, se remitirán como máximo en los 3 días siguientes a su recepción.
- En el caso de detectarse incumplimientos, se comunicarán en un plazo máximo de 8 días hábiles desde la realización de la auditoría.
- Los siguientes tipos de incumplimientos se comunicarán en un plazo máximo de 48 horas desde su detección:
 - o Incumplimientos en los que existan evidencias de que la materia prima no procede de la zona de producción permitida por la DOP o IGP.
 - o Incumplimientos que afectan a las características del producto recogidas en el pliego de condiciones, cuando éste se encuentre envasado y etiquetado y dispuesto para la expedición o para la venta, lo que se comprobará a través de los boletines analíticos de la toma de muestras realizada por CERTIFOOD.
 - o Productos que presentan en su etiquetado información que no se corresponde con las características del mismo.
 - o Comercialización del producto protegido sin contar con el certificado correspondiente, o durante el periodo de suspensión del mismo.
- El cierre de los incumplimientos se comunicará en un plazo máximo de 8 días hábiles.
- La carga inicial de laboratorios se realizará en un plazo máximo de 20 días naturales desde la carga inicial del personal. Cada vez que se produzcan cambios en la información de los laboratorios, se comunicará de forma inmediata.

De igual forma, CERTIFOOD informará al titular de la marca de conformidad (Consejo Regulador correspondiente u otros), de las decisiones tomadas respecto a las concesiones, renovaciones, suspensiones, retiradas y bajas de las certificaciones de los operadores.

(NOTA: Según el artículo 30.6 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas: "6. Cuando un día fuese hábil en el municipio o Comunidad

 CERTIFOOD	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

Autónoma en que residiese el interesado, e inhábil en la sede del órgano administrativo, o a la inversa, se considerará inhábil en todo caso.”)

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

ANEXO I

D.O.P. ACEITE CAMPO DE MONTIEL

Momento óptimo de realización de la auditoría

CERTIFOOD planificará la auditoría a las almazaras que realicen elaboración, almacenamiento y/o envasado de aceite, de manera que se pueda verificar el producto de la campaña en curso, el de la campaña anterior, o la comercialización del mismo (según las particularidades del operador).

Intensidad de auditoría

Durante la auditoría anual (como mínimo), que CERTIFOOD realizará a cada operador de DOP Aceite Campo de Montiel, se auditarán todos los centros incluidos en el alcance de certificación (centros de elaboración, almacenamiento y/o envasado) para verificar los aspectos del Pliego de Condiciones que apliquen en cada caso.

Intensidad de muestreo y toma de muestras

En la auditoría de certificación y en las posteriores auditorías de renovación se tomará, en cada operador auditado, una muestra de aceite por cada 5 depósitos de producto homogéneo calificado como apto para la DOP Aceite Campo de Montiel. En el caso de que el operador no disponga de existencias de aceite calificado de la anterior campaña, ni aceite calificado de la campaña en curso, no se realizará toma de muestras.

Los análisis se realizarán en laboratorios externos acreditados por ENAC según la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Las determinaciones que se analizarán son las siguientes:

- Análisis sensorial: Mediana de defecto, Mediana de Frutado, Calificación, Frutado de aceituna, Características del frutado verde, Amargor, Picor, y Matices de otras frutas.
- Análisis físico-químico: Grado de acidez, Índice de peróxidos, Absorbancia al ultravioleta K_{232} , Absorbancia al ultravioleta K_{270} , y Porcentaje de humedad más impurezas.

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones. Las incertidumbres de las medidas dadas por los laboratorios se aplicarán a los resultados de los análisis de manera favorable a los operadores auditados.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

ANEXO II

I.G.P. MAZAPÁN DE TOLEDO

Momento óptimo de realización de la auditoría

CERTIFOOD planificará la auditoría con los operadores que elaboren IGP Mazapán de Toledo, de manera que se pueda verificar la producción in situ del mismo. Debido a esto, el mejor momento es la segunda mitad del año, en función del volumen de trabajo del operador, lo cual se concretará previamente.

Además, también hay que tener en cuenta que deberán tomarse muestras de pasta de mazapán, como parte del proceso de evaluación.

Intensidad de auditoría

Durante la auditoría anual (como mínimo), que CERTIFOOD realizará a cada operador de IGP Mazapán de Toledo, se auditarán todos los centros incluidos en el alcance de certificación (centros de elaboración y/o envasado) para verificar todos los aspectos recogidos en el Pliego de Condiciones.

Intensidad de muestreo y toma de muestras

En la auditoría de certificación y en las posteriores auditorías de renovación se tomará, en cada operador auditado, una muestra de pasta de mazapán apto para la IGP Mazapán de Toledo.

Los análisis se realizarán en laboratorios externos acreditados por ENAC según la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Las determinaciones que se analizarán son las siguientes:

- Análisis físico-químico: % grasa, % humedad, % proteína, % cenizas.

La muestra deberá cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones. Las incertidumbres de las medidas dadas por los laboratorios se aplicarán a los resultados de los análisis de manera favorable a los operadores auditados.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

ANEXO III

I.G.P. AJO MORADO DE LAS PEDROÑERAS

Momento óptimo de realización de la auditoría

CERTIFOOD planificará la auditoría con los operadores que manipulen y envasen IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras, de manera que se pueda verificar el producto in situ en el centro. Para ello, el operador debe comunicar a CERTIFOOD el inicio de la campaña de manipulación. Previsiblemente, el mejor momento será entre los meses de Julio y Octubre, en función del volumen de trabajo del operador.

Intensidad de auditoría

Durante la auditoría anual (como mínimo), que CERTIFOOD realizará a cada operador de IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras, se auditarán todos los centros incluidos en el alcance de certificación (centros de manipulación y/o envasado) para verificar todos los aspectos recogidos en el Pliego de Condiciones.

Intensidad de muestreo y toma de muestras

En la auditoría de certificación y en las posteriores auditorías de renovación de cada operador, se tomarán muestras de producto apto para comercializar como IGP Ajo Morado de Las Pedroñeras.

Las muestras se valorarán in situ durante la auditoría por el equipo auditor, verificando el cumplimiento de los parámetros establecidos en el Pliego de Condiciones en las cabezas de ajo y en los dientes.

Los parámetros que se evalúan en cada una de las muestras son los siguientes:

- Cabezas de ajo/bulbos:
 - o Forma.
 - o Tamaño.
 - o Diámetro mínimo de la cabeza pelada.
 - o Túnicas externas.
 - o Ausencia de dientes periféricos.

- Dientes individuales:
 - o Forma.
 - o Tamaño.
 - o Túnicas internas.
 - o Color de la carne.
 - o Olor y gusto.

Al concluir la verificación, se dará por conforme o no conforme la toma de muestras realizada in situ por CERTIFOOD.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

ANEXO IV D.O.P. ACEITE SIERRA DEL MONCAYO
--

Momento óptimo de realización de la auditoría

CERTIFOOD planificará la auditoría a las almazaras que realicen elaboración, almacenamiento y/o envasado de aceite, de manera que se pueda verificar el producto de la campaña en curso, el de la campaña anterior, o la comercialización del mismo (según las particularidades del operador).

Una vez cada tres campañas, se realizará una primera visita coincidiendo con la recolección y entrada de aceituna en la almazara, para verificar los requisitos de la recepción.

Todas las campañas se realizará una visita en la que el auditor encontrará aceite ya calificado como apto por el operador, y realizará la toma de muestras para análisis físico-químico y organoléptico. También se verificarán otros aspectos correspondientes a la elaboración del aceite, autocontrol, trazabilidad, almacenamiento, envasado y etiquetado.

Intensidad de auditoría

Se realizará, como mínimo, una auditoría anual a cada operador de DOP Aceite Sierra del Moncayo, auditando todos los centros incluidos en el alcance de certificación (centros de elaboración, almacenamiento y/o envasado) para verificar los aspectos del documento normativo que sean de aplicación en cada caso.

La auditoría anual podrá realizarse en una o en dos visitas, y en cualquier caso una de las visitas se realizará cuando el operador ya tiene el aceite de la campaña en curso calificado.

La visita al operador durante la recepción de aceituna se realizará como mínimo cada 3 campañas.

Intensidad de muestreo y toma de muestras

En la auditoría de certificación y en las posteriores auditorías de renovación se tomará, en cada operador auditado, una muestra de aceite por cada 5 depósitos de producto homogéneo calificado como apto para la DOP Aceite Sierra del Moncayo. En el caso de que el operador no disponga de existencias de aceite calificado de la anterior campaña, ni aceite calificado de la campaña en curso, no se realizará toma de muestras.

Si el auditor lo considera necesario, debido al tamaño de los depósitos, al nivel de producción de la almazara o a otros aspectos, podrá tomar más muestras de aceite para analizar, justificándolo en el Acta de Toma de Muestras.

Los análisis se realizarán en laboratorios externos acreditados por ENAC según la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Las determinaciones que se analizarán son las siguientes:

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

- Análisis sensorial: Mediana de defecto, Mediana de Frutado, Calificación, Frutado de aceituna, Amargor, Picor y Descriptor sensorial almendra.
- Análisis físico-químico: Grado de acidez, Índice de peróxidos, Absorbancia al ultravioleta K₂₃₂, Absorbancia al ultravioleta K₂₇₀, Nivel de ácido oleico, Nivel de ácido linoleico.

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones. Las incertidumbres de las medidas dadas por los laboratorios se aplicarán a los resultados de los análisis de manera favorable a los operadores auditados.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

ANEXO V D.O.P. PERA DE JUMILLA

Momento óptimo de realización de la auditoría

CERTIFOOD planificará la auditoría a los operadores que realicen manipulación y envasado de DOP Pera de Jumilla, de manera que se pueda verificar in situ el producto de la campaña en curso. Debido a esto, el mejor momento es entre los meses de agosto a octubre, en función de las características de cada campaña y de cada operador.

Intensidad de auditoría

Durante la auditoría anual (como mínimo), que CERTIFOOD realizará a cada operador de DOP Pera de Jumilla, se auditarán todos los centros incluidos en el alcance de certificación (centros de manipulación y/o envasado) para verificar todos los aspectos recogidos en el Pliego de Condiciones.

Intensidad de muestreo y toma de muestras

En la auditoría de certificación, y en las posteriores auditorías de renovación de cada operador, se tomarán muestras de producto apto para comercializar como DOP Pera de Jumilla.

Las muestras se valorarán in situ durante la auditoría por el equipo auditor, verificando el cumplimiento de los parámetros establecidos en el Pliego de Condiciones.

Los parámetros que se evaluarán en cada muestra son:

- Aspecto general
- Coloración de la piel
- Homogeneidad de las peras que forman el envase.
- Calibre
- Dureza de la pulpa
- Sólidos solubles.

Para considerar apta una muestra, tendrán que cumplirse todos los parámetros establecidos en el documento normativo.

Al concluir la verificación, se dará por conforme o no conforme la toma de muestras realizada in situ por CERTIFOOD.

Adicionalmente, se tomará otra muestra de pera para analizar otros parámetros en laboratorios externos acreditados por ENAC según la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025. Dichas determinaciones son las siguientes:

- Acidez.
- Residuos de tratamientos post-cosecha.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

La muestra deberá cumplir los valores establecidos para ambos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones. Las incertidumbres de las medidas dadas por los laboratorios se aplicarán a los resultados de los análisis de manera favorable a los operadores auditados.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

ANEXO VI D.O.P. ACEITE MONTE RRUBIO
--

Momento óptimo de realización de la auditoría

CERTIFOOD planificará la auditoría a las almazaras que realicen elaboración, almacenamiento y/o envasado de aceite, de manera que se pueda verificar el producto de la campaña en curso, el de la campaña anterior, o la comercialización del mismo (según las particularidades del operador).

Se realizará una primera visita coincidiendo con la recolección y entrada de aceituna en la almazara, para verificar los requisitos de la recepción.

Posteriormente, se realizará una visita en la que el auditor encontrará aceite ya calificado como apto por el operador, y realizará la toma de muestras para análisis físico-químico y organoléptico. También se verificarán otros aspectos correspondientes a la elaboración del aceite, autocontrol, trazabilidad, almacenamiento, envasado y etiquetado.

Intensidad de auditoría

Se realizará, como mínimo, una auditoría anual a cada operador de DOP Aceite Monterrubio, auditando todos los centros incluidos en el alcance de certificación (centros de elaboración, almacenamiento y/o envasado) para verificar los aspectos del documento normativo que sean de aplicación en cada caso.

La auditoría anual se realizará en dos visitas, una durante la recepción de aceituna y la otra cuando el operador ya tiene el aceite de la campaña en curso calificado.

Intensidad de muestreo y toma de muestras

En la auditoría de certificación y en las posteriores auditorías de renovación se tomará, en cada operador auditado, una muestra de aceite por cada 5 depósitos de producto homogéneo calificado como apto para la DOP Aceite Monterrubio. En el caso de que el operador no disponga de existencias de aceite calificado de la anterior campaña, ni aceite calificado de la campaña en curso, no se realizará toma de muestras.

Si el auditor lo considera necesario, debido al tamaño de los depósitos, al nivel de producción de la almazara o a otros aspectos, podrá tomar más muestras de aceite para analizar, justificándolo en el Acta de Toma de Muestras.

Los análisis se realizarán en laboratorios externos acreditados por ENAC según la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Las determinaciones que se analizarán son las siguientes:

- Análisis sensorial: Mediana de defecto, Mediana de Frutado, Calificación, Amargor, Picor y Descriptores sensoriales específicos (sabor afrutado, aromático y almendrado).

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

- Análisis físico-químico: Grado de acidez, Índice de peróxidos, Absorbancia al ultravioleta K₂₇₀, Humedad e Impurezas.

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones. Las incertidumbres de las medidas dadas por los laboratorios se aplicarán a los resultados de los análisis de manera favorable a los operadores auditados.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

ANEXO VII

D.O.P. ACEITE ANTEQUERA

Momento óptimo de realización de la auditoría

CERTIFOOD planificará la auditoría a los operadores que realicen elaboración, almacenamiento y/o envasado de aceite, de manera que se pueda verificar el producto de la campaña en curso, el de la campaña anterior, o la comercialización del mismo (según las particularidades del operador).

Una vez cada dos campañas, se realizará una primera visita coincidiendo con la recolección y entrada de aceituna en la almazara, para verificar los requisitos de la recepción.

Todas las campañas se realizará una visita en la que el auditor encontrará aceite ya calificado como apto por el operador, y realizará la toma de muestras para análisis físico-químico y organoléptico. También se verificarán otros aspectos correspondientes a la elaboración del aceite, autocontrol, trazabilidad, almacenamiento, envasado y etiquetado.

Intensidad de auditoría

Se realizará, como mínimo, una auditoría anual a cada operador de DOP Aceite Antequera, auditando todos los centros incluidos en el alcance de certificación (centros de elaboración, almacenamiento y/o envasado) para verificar los aspectos del documento normativo que sean de aplicación en cada caso.

La auditoría anual podrá realizarse en una o en dos visitas, y en cualquier caso una de las visitas se realizará cuando el operador ya tiene el aceite de la campaña en curso calificado.

La visita al operador durante la recepción de aceituna se realizará como mínimo cada 2 campañas.

Intensidad de muestreo y toma de muestras

En la auditoría de certificación y en las posteriores auditorías de renovación se tomará, en cada operador auditado (almazaras y envasadoras), una muestra de aceite por cada 5 lotes de producto calificado como apto para la DOP Aceite Antequera. En el caso de que el operador no disponga de existencias de aceite calificado de la anterior campaña, ni aceite calificado de la campaña en curso, no se realizará toma de muestras.

Se entiende por lote de producto calificado, una cantidad de aceite DOP homogénea, que cumple los parámetros analíticos establecidos en el pliego. El lote de producto calificado puede ser un lote procedente de un sólo proveedor (almazara), que se considera terminado y homogéneo, o una mezcla de lotes de aceite de uno o más proveedores, que posteriormente se va a envasar. El operador deberá tener el análisis interno de autocontrol hecho al lote de producto calificado que considere definitivo. Sobre esos lotes definitivos CERTIFOOD realizará su muestreo.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

Si el auditor lo considera necesario, debido al tamaño de los depósitos, al nivel de producción del operador o a otros aspectos, podrá tomar más muestras de aceite para analizar, justificándolo en el Acta de Toma de Muestras.

Los análisis se realizarán en laboratorios externos acreditados por ENAC según la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Las determinaciones que se analizarán son las siguientes:

- Análisis sensorial: Mediana de defecto, Mediana de Frutado, Calificación, Frutado de aceituna verde/ otras frutas maduras, Amargo, Picante, Atributos positivos (almendra, plátano y verde hierba), y Sabor dulce.
- Análisis físico-químico: Grado de acidez, Índice de peróxidos, Absorbancia al ultravioleta K₂₇₀, % ácido oleico, % ácido linoleico.

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones. Las incertidumbres de las medidas dadas por los laboratorios se aplicarán a los resultados de los análisis de manera favorable a los operadores auditados.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

ANEXO VIII D.O.P. ACEITE MONTORO-ADAMUZ
--

Momento óptimo de realización de la auditoría

CERTIFOOD planificará la auditoría a los operadores que realicen elaboración, almacenamiento y/o envasado de aceite, de manera que se pueda verificar el producto de la campaña en curso, el de la campaña anterior, o la comercialización del mismo (según las particularidades del operador).

Una vez cada dos campañas, se realizará una primera visita coincidiendo con la recolección y entrada de aceituna en la almazara, para verificar los requisitos de la recepción.

Todas las campañas se realizará una visita en la que el auditor encontrará aceite ya calificado como apto por el operador, y realizará la toma de muestras para análisis físico-químico y organoléptico. También se verificarán otros aspectos correspondientes a la elaboración del aceite, autocontrol, trazabilidad, almacenamiento, envasado y etiquetado.

Intensidad de auditoría

Se realizará, como mínimo, una auditoría anual a cada operador de DOP Aceite Montoro-Adamuz, auditando todos los centros incluidos en el alcance de certificación (centros de elaboración, almacenamiento y/o envasado) para verificar los aspectos del documento normativo que sean de aplicación en cada caso.

La auditoría anual podrá realizarse en una o en dos visitas, y en cualquier caso una de las visitas se realizará cuando el operador ya tiene el aceite de la campaña en curso calificado.

La visita al operador durante la recepción de aceituna se realizará como mínimo cada 2 campañas.

Intensidad de muestreo y toma de muestras

En la auditoría de certificación y en las posteriores auditorías de renovación se tomará, en cada operador auditado (almazaras y envasadoras), una muestra de aceite por cada 5 lotes de producto calificado como apto para la DOP Aceite Montoro-Adamuz. En el caso de que el operador no disponga de existencias de aceite calificado de la anterior campaña, ni aceite calificado de la campaña en curso, no se realizará toma de muestras.

Se entiende por lote de producto calificado, una cantidad de aceite DOP homogénea, que cumple los parámetros analíticos establecidos en el pliego. El lote de producto calificado puede ser un lote procedente de un sólo proveedor (almazara), que se considera terminado y homogéneo, o una mezcla de lotes de aceite de uno o más proveedores, que posteriormente se va a envasar. El operador deberá tener el análisis interno de autocontrol hecho al lote de producto calificado que considere definitivo. Sobre esos lotes definitivos CERTIFOOD realizará su muestreo.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

Si el auditor lo considera necesario, debido al tamaño de los depósitos, al nivel de producción de la almazara o a otros aspectos, podrá tomar más muestras de aceite para analizar, justificándolo en el Acta de Toma de Muestras.

Los análisis se realizarán en laboratorios externos acreditados por ENAC según la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Las determinaciones que se analizarán son las siguientes:

- Análisis sensorial: Mediana de defecto, Mediana de Frutado, Calificación, Amargo, Picante y Atributos positivos (frutado de aceituna, verde hoja y otras frutas maduras).
- Análisis físico-químico: Grado de acidez, Índice de peróxidos, % Humedad, Absorbancia al ultravioleta K_{270} , K_{225} , Biofenoles, Ceras, Estabilidad, y Ácido oleico.

Las almazaras deberán disponer de análisis internos de todos los parámetros (excepto humedad), realizados sobre los lotes de aceite calificados como aptos para la DOP.

Las envasadoras deberán disponer de análisis internos de todos los parámetros (excepto biofenoles, K_{225} y estabilidad), realizados sobre los lotes de aceite calificados como aptos para la DOP.

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones. Las incertidumbres de las medidas dadas por los laboratorios se aplicarán a los resultados de los análisis de manera favorable a los operadores auditados.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

ANEXO IX

D.O.P. CEBOLLA FUENTES DE EBRO

Momento óptimo de realización de la auditoría

CERTIFOOD planificará la auditoría con los operadores que manipulen y envasen DOP Cebolla Fuentes de Ebro, de manera que se pueda verificar el producto in situ en el centro. Para ello, el operador debe comunicar a CERTIFOOD el inicio de la campaña de manipulación. Previsiblemente, el mejor momento será entre los meses de Julio y Febrero, en función del volumen de trabajo del operador.

Intensidad de auditoría

Durante la auditoría anual (como mínimo), que CERTIFOOD realizará a cada operador de DOP Cebolla Fuentes de Ebro, se auditarán todos los centros incluidos en el alcance de certificación (centros de manipulación y/o envasado) para verificar todos los aspectos recogidos en el Pliego de Condiciones.

Intensidad de muestreo y toma de muestras

En la auditoría de certificación y en las posteriores auditorías de renovación de cada operador, se tomarán muestras de producto apto para comercializar como DOP Cebolla Fuentes de Ebro.

Las muestras se valorarán in situ durante la auditoría por el equipo auditor, verificando el cumplimiento de los parámetros establecidos en el Pliego de Condiciones en las cebollas.

Los parámetros que se evalúan en cada una de las muestras son los siguientes:

- Color de las túnicas externas
- Color interno
- Sabor
- Picor
- Textura de las capas internas
- Retrogusto

Al concluir la verificación, se dará por conforme o no conforme la toma de muestras realizada in situ por CERTIFOOD.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

ANEXO X I.G.P. BERENJENA DE ALMAGRO
--

Momento óptimo de realización de la auditoría

CERTIFOOD planificará la auditoría con los operadores que elaboren y envasen I.G.P. Berenjena de Almagro, de manera que se pueda verificar el producto in situ en el centro. Para ello, el operador debe comunicar a CERTIFOOD el inicio de la campaña de manipulación. Previsiblemente, el mejor momento será entre los meses de Julio y Diciembre, en función del volumen de trabajo del operador.

Intensidad de auditoría

Durante la auditoría anual (como mínimo), que CERTIFOOD realizará a cada operador de I.G.P. Berenjena de Almagro, se auditarán todos los centros incluidos en el alcance de certificación (centros de elaboración y/o envasado) para verificar todos los aspectos recogidos en el Pliego de Condiciones.

Intensidad de muestreo y toma de muestras

En la auditoría de certificación y en las posteriores auditorías de renovación de cada operador, se tomarán muestras de producto apto para comercializar como I.G.P. Berenjena de Almagro.

Las muestras se analizarán en laboratorios externos acreditados por ENAC según la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025. Dichas determinaciones son las siguientes:

- Energía
- Grasa vegetal
- pH
- Ácido acético
- Sodio

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones. Las incertidumbres de las medidas dadas por los laboratorios se aplicarán a los resultados de los análisis de manera favorable a los operadores auditados.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

ANEXO XI I.G.P. PAN DE CRUZ DE CIUDAD REAL

Momento óptimo de realización de la auditoría

CERTIFOOD planificará la auditoría con los operadores que elaboren IGP Pan de Cruz de Ciudad Real, de manera que se pueda verificar el producto in situ en el centro. Al tratarse de un producto no estacional, su producción es constante a lo largo del todo el año, por lo que la auditoría puede realizarse en cualquier momento.

Intensidad de auditoría

Se realizará, como mínimo, una auditoría anual a cada operador de IGP Pan de Cruz de Ciudad Real, auditando todos los centros incluidos en el alcance de certificación (centros de elaboración y/o envasado), para verificar todos los aspectos aplicables del documento normativo.

Intensidad de muestreo y toma de muestras

En la auditoría de certificación, y en las posteriores auditorías de renovación, se tomarán muestras de producto terminado en cada operador auditado.

Las muestras de pan IGP se valorarán in situ durante la auditoría por el equipo auditor, verificando el cumplimiento de los parámetros establecidos en el Pliego de Condiciones.

Los parámetros que se evaluarán en cada pan IGP son:

- Forma del pan
- Grosor y color de la corteza
- Apariencia de la miga
- Características organolépticas de miga y corteza
- Ausencia de defectos
- Peso, diámetro y espesor de las piezas.

Al concluir la verificación, se dará por conforme o no conforme la toma de muestras realizada in situ por CERTIFOOD.

Adicionalmente, se tomará una muestra de pan IGP para analizar otro parámetro en laboratorio externo que cumpla la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025 para la determinación a realizar. Dicha determinación es la siguiente:

- Acidez (pH)

La muestra deberá cumplir el valor establecido para el parámetro, tal y como se detalla en el Pliego de Condiciones. La incertidumbre de la medida dada por el laboratorio se aplicará a los resultados del análisis de manera favorable a los operadores auditados.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

ANEXO XII I.G.P. GARBANZO DE FUENTESAÚCO

Momento óptimo de realización de la auditoría

CERTIFOOD planificará la auditoría con los operadores que manipulen, almacenen y/o envasen IGP Garbanzo de Fuentesauco, de manera que se pueda verificar el producto in situ en el centro. Para ello, el operador debe comunicar a CERTIFOOD el inicio de la campaña de manipulación, o cuándo dispondrá de producto IGP para envasar.

Intensidad de auditoría

Durante la auditoría anual (como mínimo), que CERTIFOOD realizará a cada operador de IGP Garbanzo de Fuentesauco, se auditarán todos los centros incluidos en el alcance de certificación (centros de manipulación y/o envasado) para verificar todos los aspectos recogidos en el Pliego de Condiciones.

Intensidad de muestreo y toma de muestras

Si el producto recepcionado procede de otro operador inscrito en el Consejo Regulador y que dispone de un certificado en vigor, el cual se ha encargado de realizar las actividades previas de control de calidad de la materia prima, limpieza y eliminación de cuerpos extraños, selección, calibrado y clasificación por tamaños, no es necesario realizar una toma de muestras por parte de Certifood.

Si hay que realizar toma de muestras por parte de Certifood (ya que el operador auditado realiza las actividades de selección, calibrado y clasificación del garbanzo susceptible de ser IGP), en la auditoría de certificación y en las posteriores auditorías de renovación de cada operador, se tomarán muestras de producto apto para comercializar como IGP Garbanzo de Fuentesauco.

Las muestras se valorarán in situ durante la auditoría por el equipo auditor, verificando el cumplimiento de los parámetros establecidos en el Pliego de Condiciones:

Características morfológicas:

- Rugosidad de la piel.
- Manchas de la piel.
- Forma del pico.

Características organolépticas:

- Albumen.
- Consistencia de la piel.
- Integridad del grano.
- Sabor.
- Color.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

Al concluir la verificación, se dará por conforme o no conforme la toma de muestras realizada in situ por CERTIFOOD.

Por otro lado, CERTIFOOD tomará muestra de garbanzo IGP durante la auditoría, para analizar en laboratorios externos acreditados por ENAC según la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025, las siguientes determinaciones:

- Absorción de agua destilada a 25°C durante 10 horas.
- Peso de 100 garbanzos secos.

La muestra deberá cumplir los valores establecidos en el Pliego de Condiciones. La incertidumbre de las medida dada por el laboratorio se aplicará a los resultados de los análisis de manera favorable a los operadores auditados.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

ANEXO XIII D.O.P. ACEITE SIERRA DE CÁDIZ

Momento óptimo de realización de la auditoría

CERTIFOOD planificará la auditoría a las almazaras que realicen elaboración, almacenamiento y/o envasado de aceite, de manera que se pueda verificar el producto de la campaña en curso, el de la campaña anterior, o la comercialización del mismo (según las particularidades del operador).

Una vez cada dos campañas, se realizará una primera visita coincidiendo con la recolección y entrada de aceituna en la almazara, para verificar los requisitos de la recepción.

Todas las campañas se realizará una visita en la que el auditor encontrará aceite ya calificado como apto por el operador, y realizará la toma de muestras para análisis físico-químico y organoléptico. También se verificarán otros aspectos correspondientes a la elaboración del aceite, autocontrol, trazabilidad, almacenamiento, envasado y etiquetado.

Intensidad de auditoría

Se realizará, como mínimo, una auditoría anual a cada operador de DOP Aceite Sierra de Cádiz, auditando todos los centros incluidos en el alcance de certificación (centros de elaboración, almacenamiento y/o envasado) para verificar los aspectos del documento normativo que sean de aplicación en cada caso.

La auditoría anual podrá realizarse en una o en dos visitas, y en cualquier caso una de las visitas se realizará cuando el operador ya tiene el aceite de la campaña en curso calificado.

La visita al operador durante la recepción de aceituna se realizará como mínimo cada 2 campañas.

Intensidad de muestreo y toma de muestras

En la auditoría de certificación y en las posteriores auditorías de renovación se tomará, en cada operador auditado, una muestra de aceite por cada 5 depósitos de producto homogéneo calificado como apto para la DOP Aceite Sierra de Cádiz. En el caso de que el operador no disponga de existencias de aceite calificado de la anterior campaña, ni aceite calificado de la campaña en curso, no se realizará toma de muestras.

Si el auditor lo considera necesario, debido al tamaño de los depósitos, al nivel de producción de la almazara o a otros aspectos, podrá tomar más muestras de aceite para analizar, justificándolo en el Acta de Toma de Muestras.

Los análisis se realizarán en laboratorios externos acreditados por ENAC según la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Las determinaciones que se analizarán son las siguientes:

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

- Análisis sensorial: Mediana de defecto, Mediana de Frutado, Calificación, Aroma, Amargo, Picante.
- Análisis físico-químico: Grado de acidez, Índice de peróxidos, Absorbancia al ultravioleta K₂₇₀, Humedad e Impurezas.

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones. Las incertidumbres de las medidas dadas por los laboratorios se aplicarán a los resultados de los análisis de manera favorable a los operadores auditados.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

ANEXO XIV

D.O.P. ACEITE CAMPO DE CALATRAVA

Momento óptimo de realización de la auditoría

CERTIFOOD planificará la auditoría a las almazaras que realicen elaboración, almacenamiento y/o envasado de aceite, de manera que se pueda verificar el producto de la campaña en curso, el de la campaña anterior, o la comercialización del mismo (según las particularidades del operador).

Intensidad de auditoría

Durante la auditoría anual (como mínimo), que CERTIFOOD realizará a cada operador de DOP Aceite Campo de Calatrava, se auditarán todos los centros incluidos en el alcance de certificación (centros de elaboración, almacenamiento y/o envasado) para verificar los aspectos del Pliego de Condiciones que apliquen en cada caso.

Intensidad de muestreo y toma de muestras

En la auditoría de certificación y en las posteriores auditorías de renovación se tomará, en cada operador auditado, una muestra de aceite por cada 5 depósitos de producto homogéneo calificado como apto para la DOP Aceite Campo de Calatrava. En el caso de que el operador no disponga de existencias de aceite calificado de la anterior campaña, ni aceite calificado de la campaña en curso, no se realizará toma de muestras.

Los análisis se realizarán en laboratorios externos acreditados por ENAC según la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Las determinaciones que se analizarán son las siguientes:

- Análisis sensorial: Mediana de defecto, Mediana de Frutado, Calificación, Amargor, Picor, y Descriptores positivos (frutados verdes de aceituna, y otras frutas frescas)
- Análisis físico-químico: Grado de acidez, Índice de peróxidos, Absorbancia al ultravioleta K_{232} , Absorbancia al ultravioleta K_{270} , y Nivel de ácido oleico.

También se evaluará el color del aceite por parte del auditor, durante la realización de la auditoría in situ en las instalaciones del operador.

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones. Las incertidumbres de las medidas dadas por los laboratorios se aplicarán a los resultados de los análisis de manera favorable a los operadores auditados.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

ANEXO XV I.G.P. MELOCOTON DE CIEZA

Momento óptimo de realización de la auditoría

CERTIFOOD planificará la auditoría a los operadores que realicen manipulación y envasado de IGP Melocotón de Cieza, de manera que se pueda verificar in situ el producto de la campaña en curso. Debido a esto, el mejor momento es entre los meses de julio a septiembre, en función de las características de cada campaña y de cada operador.

Intensidad de auditoría

Durante la auditoría anual (como mínimo), que CERTIFOOD realizará a cada operador de IGP Melocotón de Cieza, se auditarán todos los centros incluidos en el alcance de certificación (centros de manipulación, almacenamiento y/o envasado) para verificar todos los aspectos recogidos en el Pliego de Condiciones.

Intensidad de muestreo y toma de muestras

En la auditoría de certificación, y en las posteriores auditorías de renovación de cada operador, se tomarán muestras de producto apto para comercializar como IGP Melocotón de Cieza.

Las muestras se valorarán in situ durante la auditoría por el equipo auditor, verificando el cumplimiento de los parámetros establecidos en el Pliego de Condiciones.

Los parámetros que se evaluarán en cada muestra son:

- Categoría extra
- Coloración de la piel
- Forma
- Calibre
- Sabor/Textura/Aroma

Para considerar apta una muestra, tendrán que cumplirse todos los parámetros establecidos en el documento normativo.

Al concluir la verificación, se dará por conforme o no conforme la toma de muestras realizada in situ por CERTIFOOD.

Adicionalmente, se tomará otra muestra de producto para analizar otros parámetros en laboratorios externos acreditados por ENAC según la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025. Dichas determinaciones son las siguientes:

- GRADO BRIX
- Acidez total

 CERTIFOOD	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

La muestra deberá cumplir los valores establecidos para ambos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones. Las incertidumbres de las medidas dadas por los laboratorios se aplicarán a los resultados de los análisis de manera favorable a los operadores auditados.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

ANEXO XVI

D.O.P. ACEITE VILLUERCAS IBORES JARA

Momento óptimo de realización de la auditoría

CERTIFOOD planificará la auditoría a las almazaras que realicen elaboración, almacenamiento y/o envasado de aceite, de manera que se pueda verificar el producto de la campaña en curso, el de la campaña anterior, o la comercialización del mismo (según las particularidades del operador).

Se realizará una primera visita coincidiendo con la recolección y entrada de aceituna en la almazara, para verificar los requisitos de la recepción.

Posteriormente, se realizará una visita en la que el auditor encontrará aceite ya calificado como apto por el operador, y realizará la toma de muestras para análisis físico-químico y organoléptico. También se verificarán otros aspectos correspondientes a la elaboración del aceite, autocontrol, trazabilidad, almacenamiento, envasado y etiquetado.

Intensidad de auditoría

Se realizará, como mínimo, una auditoría anual a cada operador de DOP Aceite Villuerca Ibores Jara, auditando todos los centros incluidos en el alcance de certificación (centros de elaboración, almacenamiento y/o envasado) para verificar los aspectos del documento normativo que sean de aplicación en cada caso.

La auditoría anual se realizará en dos visitas, una durante la recepción de aceituna y la otra cuando el operador ya tiene el aceite de la campaña en curso calificado.

Intensidad de muestreo y toma de muestras

En la auditoría de certificación y en las posteriores auditorías de renovación se tomará, en cada operador auditado, una muestra de aceite por cada 5 depósitos de producto homogéneo calificado como apto para la DOP Aceite Villuercas Ibores Jara. En el caso de que el operador no disponga de existencias de aceite calificado de la anterior campaña, ni aceite calificado de la campaña en curso, no se realizará toma de muestras.

Los análisis se realizarán en laboratorios externos acreditados por ENAC según la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Las determinaciones que se analizarán son las siguientes:

- Análisis sensorial: Mediana de defecto, Mediana de Frutado, Calificación, Amargor, Picor, y Descriptores sensoriales específicos (El frutado recuerda a frutas verdes o maduras, y destacan al menos 3 descriptores aromáticos: aceituna, hierbas, hoja de olivo, manzana y tomate).

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

- Análisis físico-químico: Grado de acidez, Índice de peróxidos, Absorbancia al ultravioleta K₂₃₂, Absorbancia al ultravioleta K₂₇₀, Nivel de ácido oleico y ácidos grasos monoinsaturados y poliinsaturados.

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones. Las incertidumbres de las medidas dadas por los laboratorios se aplicarán a los resultados de los análisis de manera favorable a los operadores auditados.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

ANEXO XVII D.O.P. ACEITE DEL BAJO ARAGÓN

Momento óptimo de realización de la auditoría

CERTIFOOD planificará la auditoría a las almazaras que realicen elaboración, almacenamiento y/o envasado de aceite, de manera que se pueda verificar el producto de la campaña en curso, el de la campaña anterior, o la comercialización del mismo (según las particularidades del operador).

Una vez cada tres campañas, se realizará una primera visita coincidiendo con la recolección y entrada de aceituna en la almazara, para verificar los requisitos de la recepción.

Todas las campañas se realizará una visita en la que el auditor encontrará aceite ya calificado como apto por el operador, y realizará la toma de muestras para análisis físico-químico y organoléptico. También se verificarán otros aspectos correspondientes a la elaboración del aceite, autocontrol, trazabilidad, almacenamiento, envasado y etiquetado.

Intensidad de auditoría

Se realizará, como mínimo, una auditoría anual a cada operador de DOP Aceite del Bajo Aragón, auditando todos los centros incluidos en el alcance de certificación (centros de elaboración, almacenamiento y/o envasado) para verificar los aspectos del documento normativo que sean de aplicación en cada caso.

La auditoría anual podrá realizarse en una o en dos visitas, y en cualquier caso una de las visitas se realizará cuando el operador ya tiene el aceite de la campaña en curso calificado.

La visita al operador durante la recepción de aceituna se realizará como mínimo cada 3 campañas.

Intensidad de muestreo y toma de muestras

En la auditoría de certificación y en las posteriores auditorías de renovación se tomará, en cada operador auditado, una muestra de aceite por cada 5 depósitos de producto homogéneo calificado como apto para la DOP Aceite del Bajo Aragón. En el caso de que el operador no disponga de existencias de aceite calificado de la anterior campaña, ni aceite calificado de la campaña en curso, no se realizará toma de muestras.

Si el auditor lo considera necesario, debido al tamaño de los depósitos, al nivel de producción de la almazara o a otros aspectos, podrá tomar más muestras de aceite para analizar, justificándolo en el Acta de Toma de Muestras.

Los análisis se realizarán en laboratorios externos acreditados por ENAC según la normativa UNE-EN ISO/IEC 17025.

Las determinaciones que se analizarán son las siguientes:

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN DE DOP - IGP	Cód. documento: RGCE.P.32
		Edición: 56
		Fecha: 03/26

- Análisis sensorial: Mediana de defecto, Mediana de Frutado, Calificación, Frutado de aceituna, Amargor, Picor, y connotaciones que pueden recordar a los frutos secos, sobre todo la nuez y la almendra.
- Análisis físico-químico: Grado de acidez, Índice de peróxidos, Absorbancia al ultravioleta K₂₃₂, Absorbancia al ultravioleta K₂₇₀, Humedad y volátiles, e Impurezas.

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el Pliego de Condiciones. Las incertidumbres de las medidas dadas por los laboratorios se aplicarán a los resultados de los análisis de manera favorable a los operadores auditados.