



CERTIFICACIÓN DE LA CALIDAD DE LOS ACEITES DE OLIVA

www.patrimoniolivarero.com

+34 91 532 42 25

pco@pco.es

OBJETIVOS

Se trata de un proyecto impulsado por la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero cuyo objetivo es el de proporcionar al sector oleícola una herramienta con la que reforzar la imagen de sus producciones ante compradores y consumidores.

¿EN QUÉ CONSISTE?

El proyecto se sustenta sobre dos ejes. Por un lado la certificación de los procesos industriales, y por otro, la certificación de producto.

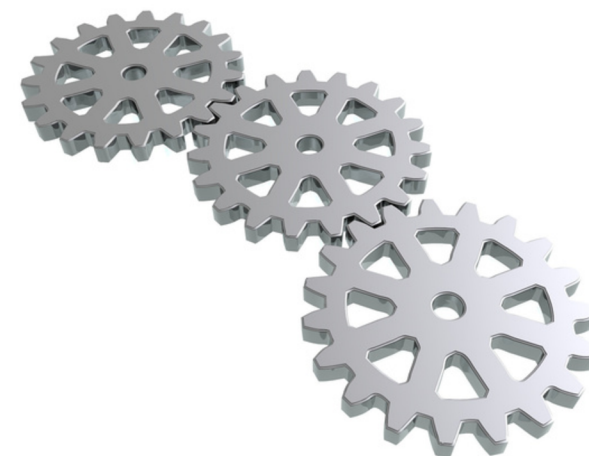
La certificación de procesos es siempre necesaria, sin embargo la de producto es opcional.

Es decir, un operador podrá certificar sus procesos sin necesidad de certificar producto, pero nunca podrá certificar producto si no ha certificado previamente sus procesos.

LA CERTIFICACIÓN DE PROCESOS

Para la certificación de procesos el operador debe contar con una trazabilidad interna completa, con los planos de sus instalaciones, diagramas de flujos, o el registro de entradas de materias primas y material auxiliar actualizados.

Adicionalmente, las instalaciones deberán contar en todos sus puntos de acceso de mercancía con un sistema de control de movimientos, de forma que se garantice que el 100% de los tránsitos queden registrados.



SISTEMA DE MONITORIZACIÓN DE MOVIMIENTOS

Se trata en la práctica de la instalación, en cada uno de los puntos de acceso de mercancía, de cámaras de lectura de matrículas con conexión remota a la plataforma de control gestionada por Fundación Patrimonio Comunal Olivarero.

A esta plataforma podrá acceder en cualquier momento la entidad de certificación a la que se le encargue la realización de las auditorías correspondientes, para realizar las comprobaciones que estime oportunas.



LA CERTIFICACIÓN DE PRODUCTO

Para la certificación de producto, el operador deberá seleccionar el lote o los lotes que quiera dar de alta en el sistema, y asegurarse de que cumplen con los parámetros recogidos en el pliego de esta certificación.

Es posible certificar lotes de producto de las 3 principales categorías comerciales de aceite de oliva.

En todo caso, las muestras de estos lotes deberán ser validadas por un Laboratorio autorizado para el Control Oficial.

CONTROLES EN LA CERTIFICACIÓN DE PROCESOS

Se pueden agrupar en 3 tipologías diferentes:

- **Auditoría Inicial:** es la que se llevará a cabo cuando el operador esté preparado y haya solicitado su intención de certificarse.
- **Auditoría de Renovación:** es igual que la inicial pero se realizará al cabo de 12 meses, con el fin de verificar que se mantienen las condiciones que hacen apto a ese operador para hacer uso de la certificación.
- **Auditoría No Anunciada:** como su propio nombre indica, es aquella que podrá ser realizada en cualquier momento del año sin previo aviso.

