

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p>EEC</p> <p>ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p>SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 1 de 36</p>
--	---	---

EEC


**ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA
CONFORMIDAD**

**SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD
DEL ACEITE DE OLIVA**

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 2 de 36</p>
---	---	---

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	3
2. PROPIEDAD DEL ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD	4
3. OBJETO	4
4. ÁMBITO DE APLICACIÓN	5
5. DOCUMENTACIÓN APLICABLE	5
6. PARTES INTERESADAS-COMITÉ DE EXPERTOS	6
7. TERMINOLOGÍA	6
8. ALCANCES DE CERTIFICACIÓN	9
9. ÁREAS DE EVALUACIÓN	9
10. PRERREQUISITOS DEL ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD	10
11. REQUISITOS DEL ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD	10
12. EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD	24
13. ORGANISMOS DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD (OEC)	24
14. CERTIFICACIÓN	28
15. SEGUIMIENTO	35
16. RENOVACIÓN (certificación de procesos)	35
17. MODIFICACIÓN DE ALCANCE	35
18. SUSPENSIÓN O RETIRADA DEL CERTIFICADO	36
19. REQUISITOS PARA EL POSIBLE USO DE UNA MARCA DE CONFORMIDAD	36

	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 3 de 36</p>
---	---	---

1. INTRODUCCIÓN


La Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, en adelante FPCO, entidad privada sin ánimo de lucro dedicada a realizar todas aquellas iniciativas que beneficien al conjunto del sector olivarero, está trabajando, ante la necesidad de defender y promover la calidad y poner en valor los aceites de oliva, en diversas mejoras en el sector.

A raíz de los controles a los que se ve sometido el producto y con el fin de alcanzar unos resultados en la calificación de los aceites, con los que se garantice la calidad del mismo y se refuerce la seguridad en las empresas del sector y la confianza de los consumidores y de los mercados, desde el sector, y en particular desde la FPCO, se ha estado trabajando en el planteamiento de posibles mejoras para demostrar el compromiso del sector.

En base a lo anteriormente expuesto, FPCO desarrolla este esquema de certificación, con el objetivo de garantizar transparencia y confianza en el mercado, mediante un sistema de autocontrol en el proceso de elaboración y comercialización del aceite de oliva, para las categorías de aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen y aceite de oliva-contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes. Su aplicación implica tanto al proceso productivo como al producto, exigiendo para las citadas categorías del aceite de oliva, requisitos físico-químicos y organolépticos más exigentes que lo establecido en la legislación vigente.

Como consecuencia de la aplicación de este esquema, los operadores que se acojan al mismo, deberán implantar los requisitos establecidos en el esquema y ser evaluados y certificados por un organismo independiente de control, acreditado en actividades de evaluación de la conformidad.

El esquema se ha desarrollado siguiendo como guía la norma ISO/IEC 17067 “Evaluación de la conformidad. Fundamentos de la certificación de producto y directrices para los esquemas de certificación de producto” y la norma ISO/IEC 17007 “Evaluación de la conformidad. Orientación para la redacción de documentos normativos adecuados para la evaluación de la conformidad”, así como la Nota Técnica de ENAC NT-64 “Evaluación de Esquemas de Evaluación de Conformidad: Procedimiento y Criterios para su aceptación”.

	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 4 de 36</p>
---	---	---

2. PROPIEDAD DEL ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

La FPCO es la propietaria del Esquema de Evaluación de la Conformidad – Sistema de Certificación de Calidad del Aceite de Oliva.

La FPCO es una entidad privada sin ánimo de lucro, involucrada en realizar todas aquellas iniciativas que beneficien al conjunto del sector olivarero, como por ejemplo:

- Contribuir a la promoción y divulgación de las cualidades del aceite de oliva en el mercado interior y exterior y colabora en las campañas de publicidad para apoyar su consumo y también fomenta la participación en seminarios, exposiciones, ferias y congresos.
- Colaborar en la edición de libros, revistas y publicaciones especializadas de utilidad, fomento y promoción del sector olivarero.
- Realizar, promover y subvencionar trabajos de investigación y estudio para la mejora de la producción olivarera y del aceite de oliva, trabajos que contribuyen al conocimiento de las cualidades de este último para la alimentación y la salud y también para aquellos dedicados al descubrimiento de nuevos usos y utilidades terapéuticas del aceite de oliva y de los subproductos del olivar.
- Crear, fomentar y conceder ayudas, becas y premios destinados a fines de formación, promoción, estudio e investigación del sector olivarero.

En definitiva, es una institución cuyo objeto es garantizar la máxima y mejor explotación del sector olivarero español y colabora en la defensa, promoción y gestión de los intereses colectivos de todos aquellos que conforman este sector.

3. OBJETO

El objeto del presente Esquema de Evaluación de la Conformidad es ofrecer al mercado la máxima confianza, a través de la calidad y garantía de los productos, mediante el cumplimiento de requisitos en proceso y requisitos físico-químicos y organolépticos en el producto, más exigentes que los establecidos en la legislación vigente (Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 de la Comisión de 29 de julio de 2022 por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva, y por el que se derogan el Reglamento (CEE) nº 2568/91 de la Comisión y el Reglamento de Ejecución (UE) nº 29/2012 de la Comisión).

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 5 de 36</p>
---	---	---

Los requisitos establecidos en el esquema, permitirá a los operadores, mediante su cumplimiento, evidenciar a sus clientes y al mercado, la implantación de prácticas y planes de autocontrol que:


- Garantice la autenticidad de los productos y las materias primas utilizadas a lo largo del proceso de producción y elaboración.
- Proporcione productos con cumplimiento de requisitos adicionales en la producción, categorización y comercialización del aceite de oliva.
- Asegure la autenticidad y valorización del producto ante consumidor.
- Proteja la marca de la empresa y mejore su competitividad.

4. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La certificación del esquema está destinada a la industria olivarera y es aplicable a la totalidad de los procesos de las empresas que realicen actividades destinadas a la elaboración, envasado, refinado, almacenamiento y comercialización de aceite de oliva, para las categorías de aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen y aceite de oliva-contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes.

5. DOCUMENTACIÓN APLICABLE

- NT 64-Evaluación de Esquemas de Evaluación de la conformidad: procedimientos y Criterios para su aceptación.
- ISO/IEC 17067:2013. Evaluación de la conformidad — Fundamentos de la certificación de producto y directrices para los esquemas de certificación de producto.
- UNE-EN ISO/IEC 17065:2012. Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios. (ISO/IEC 17065:2012)
- UNE-EN ISO/IEC 17025:2017. Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración.
- Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105 de la Comisión de 29 de julio de 2022 por el que se establecen las normas relativas a los controles de conformidad de las normas de comercialización del aceite de oliva y a los métodos de análisis de las características del aceite de oliva.
- Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 de la Comisión de 29 de julio de 2022 por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva, y por el que se derogan el Reglamento (CEE) nº 2568/91 de la Comisión y el Reglamento de Ejecución (UE) nº 29/2012 de la Comisión.
- Real Decreto 760/2021, de 31 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva.

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 6 de 36</p>
---	---	---

- Norma UNE-EN ISO 5555:2002 “Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Toma de muestra”.
- UNE-EN ISO 661:2006. Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Preparación de la muestra para análisis
- Guía de evaluación para auditores_EEC-SCC.

6. PARTES INTERESADAS-COMITÉ DE EXPERTOS

El Comité de Expertos es una estructura que representa, de manera equitativa, todas las partes interesadas, en el alcance de la certificación y a los técnicos expertos en este Esquema de Evaluación de la Conformidad y que serán los responsables del desarrollo, revisión y aprobación del Esquema y de los documentos específicos del mismo.

Tratándose de un esquema que evalúa prácticas y planes de autocontrol en el proceso de elaboración, calificación y comercialización del aceite de oliva, se han identificado como partes interesadas:


- Propietario del Esquema.
- Administración.
- Organismos de certificación y organismos de evaluación de la conformidad involucrados en el proceso de la certificación de aceites y grasas.
- Operadores que pudieran acceder a la certificación, representados por asociaciones, empresas o profesionales independientes.
- Clientes de los operadores o usuarios finales.
- Expertos técnicos en la actividad profesional reflejada en el Esquema.

7. TERMINOLOGÍA

- **ACREDITACIÓN:** Atestación de tercera parte relativa a un organismo de evaluación de la conformidad que manifiesta la demostración formal de su competencia para llevar a cabo tareas específicas de evaluación de la conformidad.
- **ALMACÉN:** establecimiento en el que no se realiza ninguna transformación del producto y solo se almacena de forma intermedia entre otros operadores del sector.
- **ALMAZARA:** es el molino o industria donde se obtiene el aceite de oliva virgen por medios mecánicos o físicos a través de la molturación de las aceitunas, frutos enteros y crudos de *Olea europaea* L.

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 7 de 36</p>
---	---	---

- **AUDITORÍA:** Proceso sistemático, independiente y documentado para obtener registros, declaraciones de hechos u otra información pertinente y evaluarlos objetivamente para determinar en qué medida se cumplen los requisitos especificados.
- **AUTOCONTROL:** Conjunto de actividades que los operadores económicos realizan para garantizar el cumplimiento de los requisitos exigidos por la legislación vigente y otras normas de aplicación.
- **CERTIFICACIÓN:** Atestación de tercera parte relativa a procesos y producto.
- **CONTROL EN EL PROCESO:** Controles realizados durante la producción con la finalidad de hacer un seguimiento y, si corresponde, ajustar el proceso para asegurar que el producto cumple con el criterio de aceptación definido.
- **ENSAYO INICIAL:** Primer análisis de la muestra tomada del OEC.
- **ENSAYO CONTRADICTORIO:** Segundo análisis realizado por el operador en desacuerdo con los resultados obtenidos por el OEC en un primer análisis inicial.
- **ENSAYO DIRIMIENTE:** Tercer análisis del aceite realizado por el OEC. tras obtener resultados diferentes en el análisis inicial y contradictorio El resultado de este análisis será definitivo.
- **ENVASADORA DE ACEITE:** es la industria o instalación donde se realiza el envasado de los aceites de oliva y de orujo de oliva con destino a la alimentación humana.
- **EJEMPLAR:** Cada uno de los envases que compone una muestra tomada de un lote.
- **ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD (EEC):** Conjunto de reglas y procedimientos que le aplican a los objetos específicos de evaluación de la conformidad.
- **EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD:** Demostración de que se cumplen los requisitos especificados relativos a procesos y producto.
- **HOMOLOGACIÓN:** Evaluación y verificación del cumplimiento de determinadas especificaciones o características.
- **LOTE:** Una cantidad definida de materia prima, material de envasado, o producto procesado en un solo proceso o en una serie de procesos, de tal manera que puede considerarse que sea homogéneo. En el caso de un proceso continuo de elaboración, el lote debe corresponder a una fracción definida de la producción, que se caracterice por la homogeneidad que se busca en el producto. A veces es preciso dividir un lote en una serie de sublotes, que posteriormente se juntan de nuevo para formar un lote final homogéneo.

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 8 de 36</p>
---	---	---

- **LOTE CALIFICADO:** lote inspeccionado y analizado por el operador de acuerdo a los requisitos exigidos en el esquema de certificación, para ser calificado como aceite de oliva en su categoría correspondiente y en base a la aplicación de criterios físico-químicos y organolépticos más exigentes que lo establecido en la legislación vigente.
- **LOTE CERTIFICADO:** Lote evaluado conforme a los requisitos específicos del esquema de certificación y que ha obtenido la certificación correspondiente.
- **LOTE HOMOGÉNEO:** Lote de aceite uniforme que presenta características de presentación y analíticas similares.
- **MATERIA PRIMA:** materia extraída de la naturaleza, que se puede transformar en el proceso para convertirse en producto.
- **MATERIAL AUXILIAR:** materiales y objetos destinados a entrar en contacto con los alimentos o empleados durante el proceso.
- **MUESTRA PARA LABORATORIO:** Cantidad de aceite que es representativa del lote y está destinada al examen en laboratorio.
- **MUESTRA ELEMENTAL:** Cantidad de aceite tomado de una sola vez en un punto de un lote.
- **MUESTRA GLOBAL:** Cantidad de aceite obtenido mezclando las diferentes muestras elementales de un lote, en proporción a las cantidades que aquellas representan.
- **MUESTRA PRECINTADA:** Aquella a la que no se puede acceder sin romper o retirar el precinto.
- **NÚMERO DE LOTE:** Una combinación de números, letras y/o símbolos que identifica específicamente un lote.
- **ORGANISMO DE ACREDITACION:** Organismo con autoridad que lleva a cabo la acreditación.
- **ORGANISMO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD (OEC):** organismo que realiza servicios de evaluación de la conformidad.
- **PROCESO:** Conjunto de actividades, interrelacionadas o que interactúan, que transforma elementos de entrada en resultados.
- **PRODUCTO:** Resultado de un proceso.
- **PROPIETARIO DEL ESQUEMA:** Organización identificable que establece el esquema de evaluación de la conformidad y que asume la responsabilidad de su diseño y mantenimiento.

	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 9 de 36</p>
---	---	---

- REFINERÍA: la industria o instalación donde se realiza la refinación de los aceites de oliva y de orujo de oliva, así como otros aceites de origen vegetal con destino a la alimentación humana.

8. ALCANCES DE CERTIFICACIÓN

Alcance – Certificación de procesos

Los operadores podrán solicitar la certificación para la totalidad de los procesos en los siguientes alcances:

- Elaboración de aceite de oliva en almazaras (EA).
- Refinado de aceite de oliva (R).
- Envasado de aceite de oliva (E).
- Almacenamiento de aceite de oliva (A).
- Comercialización (C).

Alcance – Certificación de producto


Adicionalmente, los operadores que se encuentren bajo la certificación de procesos, podrán solicitar la certificación de lote/s de productos en la categoría de:

- Aceite de oliva virgen extra, y/o
- Aceite de oliva virgen, y/o
- Aceite de oliva-contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes.

9. ÁREAS DE EVALUACIÓN

Los requisitos establecidos en el esquema se evaluarán en las siguientes áreas y alcances:

ÁREAS DE EVALUACIÓN	ÁREAS DE CONTROL	ALCANCE APLICABLE
1. Control de operaciones	1.1. Instalaciones	Cert. de Procesos EA, R, E, A
	1.2. Disposición de instalaciones y equipos con identificación de procesos	Cert. de Procesos EA, R, E, A
2. Materias primas, productos y material auxiliar	2.1. Evaluación y seguimiento de proveedores	Cert. de Procesos EA, R, E, A, C
	2.2. Entrada de materia primas, material auxiliar y suministros	Cert. de Procesos EA, R, E, A, C
3. Proceso productivo	3.1. Guías de elaboración	Cert. de Procesos EA, R, E, A

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 10 de 36</p>
---	---	--

	3.2. Control de procesos	Cert. de Procesos EA, R, E, A
4. Producto – Certificación de lotes	4.1. Requisitos físico-químicos y organolépticos	Cert. de Producto EA, E
	4.2. Control de producto	Cert. de Producto EA, E
5. Control del proceso para producto certificado	5.1. Control del proceso de producto certificado	Cert. de Procesos EA, E, A, C
6. Expediciones	6.1. Registro de clientes y productos	Cert. de Procesos EA, R, E, A, C
	6.2. Salidas de producto	Cert. de Procesos EA, R, E, A, C
7. Trazabilidad	7.1. Sistema de trazabilidad	Cert. de Procesos EA, R, E, A, C

10. PRERREQUISITOS DEL ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

Para poder acceder a la certificación, los operadores deberán disponer de:

- Número de identificación RGSEAA.
- Sistema de videovigilancia conectada a la central de la FPCO con los requerimientos que son de su aplicación.
- Para el alcance de certificación de procesos, acuerdo entre el solicitante y el OEC de acceso a la información del sistema de videovigilancia. La FPCO permitirá únicamente el acceso a la información del solicitante registrada en el sistema, al OEC con el que haya suscrito dicho acuerdo.
- Para el alcance de certificación de producto, encontrarse certificado bajo el alcance de certificación de procesos.

11. REQUISITOS DEL ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

El esquema “Sistema de Certificación de Calidad del Aceite de Oliva” establece, para los operadores que deseen acogerse al mismo, la certificación de la totalidad de los procesos y cuando aplique, de los lotes de productos previamente calificados y que se desee incorporar en la certificación en la categoría correspondiente:

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 11 de 36</p>
---	---	--

1	CONTROL DE OPERACIONES
1.1	Instalaciones
1.1.1	<p>Plano de las instalaciones. Se dispondrá de la documentación necesaria para la verificación de los distintos procesos.</p> <p>El plano de las instalaciones deberá incluir:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Puntos de acceso del personal. • Puntos de acceso de recepción de materias primas. • Puntos de acceso de almacenamiento de productos. • Puntos de acceso de expedición de productos. • Flujos de procesos de la producción (desde recepción de materia prima hasta la expedición de producto). • Flujos de procesos de gestión de residuos. • Disposición de equipos del proceso de producción y gestión de residuos.
1.1.2	<p>Se designarán áreas separadas o definidas para las áreas de almacenamiento, producción, control de calidad y áreas auxiliares, de tal manera en el que se minimice el riesgo de mezclar materias primas, productos y material auxiliar.</p> <p>Todos los productos ajenos a las categorías de aceite de oliva deberán estar totalmente separados físicamente o en el tiempo de su proceso de elaboración, a fin de evitar contaminaciones cruzadas.</p>
1.1.3	<p>Todos los puntos de acceso de mercancía de cada instalación dispondrán de cámaras con monitorización remota al punto control de la FPCO (cámaras centralizadas) para registrar los movimientos de producto.</p> <p>Dichas cámaras contarán con lectores de matrículas de vehículos, para la verificación de movimientos mediante información contrastada con el sistema de trazabilidad del operador.</p> <p>La instalación y funcionamiento del sistema de videovigilancia deberá garantizar el registro de todos los movimientos de producto que se realicen en la instalación.</p> <p>El operador será el responsable de garantizar que la instalación del sistema se mantenga en buen estado de funcionamiento y mantenimiento. Deberá contar con un contrato de servicio de mantenimiento y reparación del sistema para garantizar</p>

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 12 de 36</p>
---	---	--

	en todo momento su correcto funcionamiento y con un plan de actuación en caso de avería, en el que se contemple comunicación a la FPCO y al OEC y reparación del sistema lo antes posible.
1.2	Disposición de instalaciones y equipos con identificación de procesos.
1.2.1	El flujo de materiales, productos y personal a través de las instalaciones debe estar claramente definido.
1.2.2	Se dispondrá de la secuencia e interacción de flujos de procesos sobre plano de instalaciones y con identificación de equipos del proceso de producción.
1.2.3	El diagrama de flujo, así como la descripción de las etapas, se deberán adaptar a las actividades y productos de cada empresa.
1.2.4	No se permitirán procesos, ni el empleo de equipos o de medios técnicos, que sean ajenos a la producción.
1.2.5	Todos los equipos serán empleados y mantenidos según su uso previsto.

2	MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS Y MATERIAL AUXILIAR
2.1	Evaluación y seguimiento de proveedores
2.1.1	Para los proveedores, tanto internos como externos, de materias primas, material auxiliar (material de envasado, coadyuvantes tecnológicos y auxiliares en la filtración, productos de mantenimiento y limpieza, etc.) y otros suministros, se dispondrá de un procedimiento para su homologación y seguimiento de los mismos.
2.1.2	Se dispondrá de un listado actualizado de proveedores, tanto de materias primas como de materias auxiliares y otros suministros.

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 13 de 36</p>
---	---	--

2.1.3	<p>Además, los proveedores del operador que se encuentren dentro de alguno de los alcances contemplados en el esquema (EA, R, E, A, C), deberán también certificarse de acuerdo con el esquema.</p> <p>Desde el momento en el que un operador obtenga la certificación, se concede un periodo transitorio de 24 meses para que dichos proveedores, estén certificados de acuerdo con el esquema., ampliándose el plazo a 36 meses para aquellos proveedores extracomunitarios. En este último caso, durante el periodo transitorio, se realizará una evaluación anual a los proveedores no certificados bajo el esquema, por una persona cualificada e independiente, para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el esquema.</p>
2.1.4	<p>Se dispondrá de una relación actualizada de todos los proveedores certificados con identificación inequívoca de los mismos.</p> <p>Se contará con un compromiso firmado y fechado con cada proveedor certificado, en el que se comprometa a comunicar de forma inmediata, cualquier modificación, suspensión o retirada de su certificación.</p>
2.1.5	<p>El procedimiento de homologación deberá contener criterios de evaluación para asegurar que con sus proveedores cumplen con los requisitos del esquema (como por ejemplo, cumplimiento en las especificaciones de compra).</p> <p>Los proveedores del operador que llevan a cabo actividades contempladas en alguno de los alcances del esquema sin tener la propiedad legal del producto en ningún momento, dada su particularidad, deberán homologarse de acuerdo a unos criterios de evaluación en el que se contemple al menos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - El operador asumirá la responsabilidad del servicio suministrado para el producto certificado. - El operador establecerá con el proveedor mediante acuerdo, requisitos específicos de cumplimiento por parte del proveedor que le sean de aplicación (requisitos 1, 2.2, 3, 6.2 y 7 del esquema). - El operador deberá verificar el cumplimiento del acuerdo, mediante evaluación del proveedor. Para ello, el operador realizará auditoría de proveedores inicial y periódicamente, cada año. - El operador deberá registrar: <ul style="list-style-type: none"> ○ Nombre y dirección del proveedor ○ Acuerdo con el proveedor para el cumplimiento de los requisitos.

	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 14 de 36</p>
---	---	---

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Informe de la auditorías realizadas al proveedor (inicial y periódicas). <p>Los registros y la documentación relacionada con este requisito deberán estar documentados y estar disponibles para el OEC.</p>
2.1.6	<p>Todos los proveedores estarán incluidos en el sistema de trazabilidad del operador.</p>
2.2	Entrada de materias primas, material auxiliar y otros suministros.
2.2.1	<p>Se mantendrá un registro actualizado de las entradas de materias primas, material auxiliar y otros suministros con identificación del proveedor correspondiente.</p>

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 15 de 36</p>
---	---	--

2.2.2	<p>Con el fin de controlar el grado de cumplimiento de las especificaciones de compra, se cumplimentarán, en el control de la recepción de los productos, los registros que contengan la siguiente información:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsable de recepción • Producto • Proveedor (nombre e identificación fiscal) • Albarán • Fecha • Lote • Cantidad • Embalaje/Envase • Transporte (matrícula del camión y cisterna) • Documento de acompañamiento por cada lote de aceite de oliva transportado y boletín de análisis o documento que acredite la clasificación del producto, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 760/2021, de 31 de agosto. • En el caso de importaciones de aceite de oliva, documentación de control aduanero que asegure que cumplen con la normativa de calidad comercial. • Persona de entrega <p>En el caso de productos certificados en el esquema, se deberá de indicar la condición de producto certificado, nº de certificado del operador que suministra el producto y fecha de calificación y control analítico del producto certificado. Dichos registros deberán ser notificados, en el plazo máximo de 5 días hábiles, al OEC.</p>
3	PROCESO PRODUCTIVO
3.1	Guías de elaboración
3.1.1	<p>Se describirá todas y cada una de las etapas del proceso productivo, mediante un diagrama de flujo, que es la representación esquemática y sistematizada de la secuencia de las diferentes fases u operaciones que siguen los productos durante la producción y/o distribución.</p>
3.1.2	<p>El diagrama de flujo con la descripción de las etapas, será confirmado in situ.</p>

	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 16 de 36</p>
---	---	--

3.1.3	<p>Se dispondrá de la documentación pertinente para cada proceso de producción, que incluirá:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materias primas / formulaciones. • Equipos del proceso. • Operaciones de elaboración detalladas para cada etapa (adición de materia prima, temperatura, presión, velocidad, tiempo, muestreo, etc). • Controles de proceso
3.2	Control de procesos
3.2.1	Se identificarán los productos con identificación de proveedores y equipos empleados en cualquier fase del proceso productivo.
3.2.2	Se identificarán las personas responsables de cada proceso.
3.2.3	Se identificarán los reprocesados y gestión de subproductos resultantes del proceso productivo.
3.2.4	Se definirán controles en el proceso y sus criterios de aceptación para cada etapa del proceso productivo, para que el producto final cumpla con las características definidas.
3.2.5	El producto deberá ser calificado e identificado con la denominación correspondiente y cumplirá con las características físico-químicas y cuando aplique, con las características organolépticas establecidas en la normativa de la Unión Europea que lo regula.
3.2.6	Los equipos de seguimiento y medición especificados para garantizar la calidad y los requisitos legales, serán verificados regularmente por laboratorios de ensayo y calibración acreditados, según la norma UNE- EN ISO/IEC 17025:2017.
3.2.7	Se documentará y registrará pruebas de balance de masas.

	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 17 de 36</p>
---	---	---

4 PRODUCTO CERTIFICACIÓN DE LOTES

4.1 Requisitos físico-químicos y organolépticos

4.1.1 Los lotes de producto sometidos a certificación deberán cumplir con los siguientes requisitos físico-químicos y organolépticos, sin perjuicio de lo establecido en la legislación vigente:

Aceite de oliva virgen extra:

Parámetro		Límite
Grado de acidez (°)		≤ 0,40
Índice de peróxidos (mEq O ₂ /kg)		≤ 15,00
K ₂₃₂		≤ 2,00
K ₂₇₀		≤ 0,18
Evaluación organoléptica	Mediana del frutado	≥ 3,0
	Mediana del defecto	= 0
Ésteres etílicos de los ácidos grasos mg/kg		≤ 25
Ceras (mg/kg) C42 + C44 + C46		≤ 100
Humedad y materias volátiles (%)		≤ 0,1*
Impurezas insolubles		≤ 0,03*
Resto de parámetros exigidos en la normativa vigente		Lo establecido en el Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 de la Comisión.

*Aceite filtrado

Aceite de oliva virgen:

Parámetro		Límite
Grado de acidez (°)		≤ 0,80
Índice de peróxidos (mEq O ₂ /kg)		≤ 18,00
K ₂₃₂		≤ 2,30
K ₂₇₀		≤ 0,20
Evaluación organoléptica	Mediana del frutado	> 0
	Mediana del defecto	< 2,5
Ceras (mg/kg) C42 + C44 + C46		≤ 125
Humedad y materias volátiles (%)		≤ 0,1*
Impurezas insolubles		≤ 0,05*
Resto de parámetros exigidos en la normativa vigente		Lo establecido en el Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 de la Comisión.

*Aceite filtrado

	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 18 de 36</p>
---	---	--

Aceite de oliva-contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes:

Parámetro	Límite
Grado de acidez (°)	≤ 0,60
Índice de peróxidos (mEq O ₂ /kg)	≤ 10,00
K ₂₇₀	≤ 0,70
Ceras (mg/kg) C40 + C42 + C44 + C46	≤ 280
Alcoholes Alifáticos y triterpénicos (mg/kg)	≤ 325
Ceras + Alcoholes Alifáticos (mg/kg)	≤ 550
Δ-7 – Stigmastenol (%)	≤ 0,45
(Eritrodiol) + (Uvaol)	(≤ 3,8%) / ≤ (50 ppm)
Ácido Mirístico (%)	≤ 0,02
Ácido Oleico (%)	≥ 70
Δ ECN-42 (%)	≤ 0,25
3 – MCPD (mg/kg)	≤ 0,8
Ésteres glicídicos (mg/kg)	≤ 0,8
Σ HAP (Hidrocarburos aromáticos policíclicos) (mg/kg)	≤ 5
Resto de parámetros exigidos en la normativa vigente	Lo establecido en el Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 de la Comisión.

4.2	Control de producto sometido a certificación (certificación de lotes de producto)
4.2.1	<p>El operador deberá realizar los controles que sean necesarios para calificar cada lote de producto sometido a certificación en la categoría correspondiente y en cumplimiento con los requisitos establecidos en el punto 4.1.1.</p> <p>Los controles se basarán en controles analíticos físico-químicos y cuando aplique, en controles organolépticos y deberán estar justificados para garantizar la calidad, los requisitos legales del producto y requisitos establecidos en el esquema.</p>
4.2.2	<p>Los controles analíticos físico-químicos y organolépticos se realizarán en todos los lotes de producto sometido a certificación en la categoría correspondiente.</p> <p>Los lotes podrán presentarse en producto envasado o a granel (depósito).</p>

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 19 de 36</p>
---	---	--

4.2.3	<p>El operador dispondrá de un procedimiento documentado sobre la toma de muestra, de tal manera que se asegure que la muestra tomada sea representativa del lote.</p> <p>La toma de muestras se efectuará de acuerdo con las normas internacionales EN ISO 661 y EN ISO 5555 relativas a la preparación de las muestras y al muestreo. No obstante, en el caso de los lotes de aceite de oliva envasado, el muestreo se efectuará de conformidad con el anexo II del Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2015 de la Comisión.</p> <p>En el caso de los aceites a granel para los que la toma de muestras no se pueda efectuar conforme a EN ISO 5555, dicha toma de muestras se realizará de manera que la muestra tomada sea representativa del lote.</p>
4.2.4	<p>El operador deberá disponer del registro de la toma de muestra realizada sobre el producto a calificar. El registro de toma de muestra contendrá, al menos, los siguientes apartados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fecha de toma de muestra • Identificador tomador de muestra • Identificación lote y volumen • Presentación lote (envasado/granel) • En el caso de lote presentado en envases: indicación de nº de envases que consta el lote y volumen/envase. • Nº de muestras: <ul style="list-style-type: none"> • Nº y volumen de muestras elementales • Nº y volumen de muestras globales • Nº y volumen de ejemplares (muestra para laboratorio) por cada muestra • Identificación de las muestras • Laboratorio de destino

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 20 de 36</p>
---	---	--

4.2.5	<p>El operador dispondrá de registros de análisis de todos los lotes de producto sometido a certificación en la categoría correspondiente, que contendrá, al menos, los siguientes apartados:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fecha de calificación • Fecha de conformación del lote • Identificación de lote • Identificación de depósito/s • Presentación (envasado / granel) • Volumen del lote • Identificación de las muestras • Fecha de resultado • Resultado ensayo – referencia informe de ensayo <ul style="list-style-type: none"> • Físico-químico • Organoléptico (cuando aplique) • Resultado de la calificación
4.2.6	<p>Una vez calificado el lote/s (envasado / granel), el operador lo notificará al OEC y se someterá a un sistema de evaluación por el OEC para la verificación del cumplimiento de los requisitos (punto 4.1.1) mediante toma de muestra y ensayo sobre producto del lote calificado.</p>
5	CONTROL DEL PROCESO PARA PRODUCTO CERTIFICADO
5.1	Control de producto certificado (aplicable a operadores que dispongan lotes certificados)
5.1.1	<p>El periodo de validez de la calificación para lotes certificados presentados a granel (depósito) es de 3 meses desde la concesión del certificado por el OEC</p> <p>Los lotes certificados presentados a granel (depósito), deberán ser envasados en un periodo máximo de 3 meses desde la concesión del certificado por el OEC de ese lote, o en su defecto, el operador deberá realizar controles analíticos físico-químicos y cuando aplique, controles organolépticos para verificar que mantienen su calificación (al menos, cada 3 meses)</p>
5.1.2	<p>El operador informará al OEC dentro de las 24 horas posteriores de cada envasado que proceda de lotes certificados presentados a granel y comunicará la trazabilidad entre lote certificado a granel y envasados realizados.</p> <p>Cuando el OEC lo requiera, el operador se someterá a un sistema de evaluación. El OEC podrá llevar a cabo verificaciones de trazabilidad (ver requisito 7.1.6), toma de muestras y análisis sobre el producto envasado procedente de lote certificado, con el fin de garantizar la autenticidad del aceite mediante la verificación de la composición y contenido de ácidos grasos, esteroides, eritrodiole y</p>

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p align="center">EEC</p> <p align="center">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p align="center">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 21 de 36</p>
--	--	--

	uvaol y ceras.
5.1.3	Los operadores que reciban lotes certificados (por ejemplo, de una almazara a una envasadora) deberán disponer de una copia del certificado del lote. En el caso de lotes certificados a granel, estarán sujetos igualmente a los requisitos establecidos en los puntos 5.1.1 y 5.1.2.
5.1.4	El operador deberá garantizar que las condiciones que dieron lugar a la calificación del lote certificado, no son alteradas ni modificadas hasta su expedición.

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 22 de 36</p>
---	---	---

6	EXPEDICIONES
6.1	Registro de clientes y productos
6.1.1	Se dispondrá de un listado actualizado de clientes con indicación de la especificación del producto final acordado con el mismo.
6.1.2	Todos los clientes estarán incluidos en el sistema de trazabilidad del operador.
6.2	Salidas de producto
6.2.1	Se mantendrá un registro actualizado de las salidas con identificación del cliente correspondiente.
6.2.2	<p>Se registrará la expedición de los productos y se cumplimentará en el control de la expedición de los productos los siguientes registros:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Responsable de expedición • Producto • Cliente (nombre e identificación fiscal) • Albarán • Fecha • Lote • Cantidad • Embalaje/Envase • Transporte (matrícula del camión y cisterna) • Documento de acompañamiento por cada lote de aceite de oliva transportado y boletín de análisis o documento que acredite la clasificación del producto, de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto 760/2021, de 31 de agosto. • Persona de entrega <p>En el caso de productos certificados en el esquema, se deberá de indicar la condición de producto certificado, nº de certificado del operador que suministra el producto y fecha de calificación y control analítico del producto certificado.</p>

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 23 de 36</p>
---	---	--

7	TRAZABILIDAD
7.1	Sistema de trazabilidad.
7.1.1	Se dispondrá de un sistema de trazabilidad documentado y normalizado (con inclusión de requisitos trazabilidad interna y control de entradas/salidas y de producto), donde se detalle la definición del lote, el sistema de codificación establecido y los registros que intervienen en el control.
7.1.2	El sistema de trazabilidad interna deberá ser capaz de ofrecer y registrar la información que le sea requerida en cualquier etapa del proceso de producción (obtención, extracción, refinado, clasificación, trasvases, mezclas, almacenamiento, envasado)
7.1.3	En el sistema de trazabilidad deberán identificarse los registros de control de la recepción de los productos (requisito 2.2.1).
7.1.4	En el sistema de trazabilidad deberán identificarse los registros de los análisis realizados para la calificación del producto (requisito 3.2.5 y 4.2.5).
7.1.5	En el sistema de trazabilidad deberán identificarse los registros de control de la expedición de los productos (requisito 6.2.1).
7.1.6	El operador a través de su sistema de trazabilidad tendrá identificado cada lote con segregación inequívoca de lotes certificados y deberá garantizar que cada lote certificado no ha sido mezclado con otros lotes.
7.1.7	La trazabilidad se pondrá a disposición del OEC cuando le sea requerida, con la aportación de datos de entradas, elaboraciones y salidas que se consideren necesarias, de modo que permita seguir el flujo físico de los productos, materias primas y materiales auxiliares, desde su recepción hasta su expedición.

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 24 de 36</p>
---	---	--

12. EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD

Se establece un sistema de evaluación basado en el sistema de certificación de proceso y de lotes de producto, conforme a lo establecido en la norma de referencia UNE-EN ISO/IEC 17065:2012

La FPCO pondrá a disposición de los operadores, un listado de organismos acreditados conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065:2012.

El operador deberá seleccionar un organismo de evaluación de la conformidad aprobado por el propietario del esquema y remitir su solicitud de certificación al OEC. Antes de formalizar la solicitud de certificación, se facilitará al operador toda la documentación necesaria para que conozca todos los requisitos establecidos.

Los análisis físico-químicos y organolépticos de las muestras, recogidas por el OEC, serán realizados en los laboratorios registrados por el propietario del esquema. Estos laboratorios serán laboratorios acreditados, para los parámetros solicitados, en los requisitos generales relativos a la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, según la norma UNE- EN ISO/IEC 17025:2017. En el caso de los análisis físico-químicos y organolépticos de las muestras procedentes de lotes sometidos a certificación bajo el esquema, además, los laboratorios serán laboratorios oficiales o laboratorios autorizados para la realización de controles oficiales (panel de cata).

La FPCO pondrá a disposición de los OEC, un listado de laboratorios acreditados conforme a la norma UNE- EN ISO/IEC 17025:2017.

El mecanismo por el cual se determina conformidad de proceso y de producto respecto a los requisitos establecidos en el presente esquema consiste en:

- Auditoría anunciada inicial y de renovación (anual)
- Auditorías no anunciadas

13. ORGANISMOS DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD (OEC)

Requisitos de autorización

Las entidades de certificación que deseen realizar la verificación de los requisitos del presente esquema, deberán solicitar a la FPCO la aprobación como organismo de evaluación de la conformidad (OEC). La aprobación del organismo de evaluación de la conformidad se formalizará por escrito mediante un acuerdo entre las partes.

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 25 de 36</p>
---	---	--

Las entidades de certificación que soliciten la aprobación deberán cumplir con los siguientes requisitos:

- Estar acreditado en la norma UNE-EN ISO/IEC 17065, para el alcance de certificación de producto en el sector agroalimentario y con una actividad acreditada en el que se incluya la categoría de producto “aceites y grasas”
- Solicitar la acreditación de alcance para el esquema “Sistema de Certificación de Calidad del Aceite de Oliva” y obtener la misma, en un plazo máximo de 12 meses.
- El auditor deberá estar contratado por la entidad de certificación y deberá de poseer las evidencias de su competencia, de al menos:
 - Titulación: carrera técnica igual o superior a tres años en el ámbito del sector agroalimentario;
 - Formación en auditorías según la norma UNE-EN ISO 19011 de al menos 30 horas;
 - Experiencia de 3 años en actividades en el sector del aceite de oliva con un mínimo de 5 auditorías relacionadas con el sector primario (aceite de oliva).
- Cuando la FPCO lo considere necesario, el auditor deberá participar en la formación interna propuesta por la FPCO. Para el mejor conocimiento del esquema o del sistema de evaluación, dicha formación será específica y acorde con el alcance del presente esquema de certificación.

Acreditación en norma UNE-EN ISO/IEC 17065

La entidad de certificación deberá estar acreditada para el alcance de certificación en aceites y grasas conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17065, por una entidad de acreditación reconocida por la EA (European Accreditation). En caso de retirada o suspensión de la acreditación para este alcance, todo el proceso de certificación se paralizará y la entidad de certificación no estará autorizada para emitir certificados, a partir de la fecha de retirada o suspensión, incluso para las auditorías ya realizadas pero pendientes de decisión.

Recursos

Los recursos empleados para evaluación de la conformidad mediante ensayo, tienen que estar acreditados en la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 y además, en el caso de la evaluación de los productos sometidos a certificación, reconocidos como laboratorios oficialmente designados para los controles oficiales.

	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 26 de 36</p>
---	---	--

Auditoría

El OEC realizará una auditoría para verificar el autocontrol del operador. La auditoría se complementa con la toma de muestra y ensayo sobre producto, para verificar el cumplimiento de los requisitos del esquema.

Toma de muestras

Se realizará toma de muestras de forma directa por el auditor del OEC para la realización de ensayos físico-químicos y cuando aplique, ensayos organolépticos.

La toma de muestra para determinar la conformidad de los requisitos físico-químicos y organolépticos, establecidos en el presente esquema, se realizará sobre el producto calificado por el operador, y se podrá tomar desde lotes presentados en envases o en depósitos.

Cada muestra se tomará por triplicado para realizar los siguientes ensayos:

Ensayo físico-químico	Ensayo organoléptico
Inicial	Inicial
Contradictorio	Contradictorio
Dirimente	Dirimente

El tamaño de cada muestra de laboratorio será al menos de 500 ml.

Se seguirán las siguientes pautas:

A) Lotes presentados en envases

1. La toma de muestra se realizará sobre producto acabado (envases inmediatos).
En el caso de que el envase inmediato sea inferior a 500 ml, la muestra elemental será el número de envases mínimos cuya capacidad total sea de al menos 500 ml.
La muestra elemental, será considerada como muestra de laboratorio.
2. Los métodos de análisis serán los establecidos en el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105 de la Comisión.

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 27 de 36</p>
---	---	--

B) Lotes presentados en depósito

1. Se tomarán al menos tres muestras elementales por depósito: "superior", "intermedia" e "inferior".

La muestra elemental "superior" deberá tomarse a un nivel de un décimo de la profundidad total a partir de la superficie del aceite; la muestra elemental "intermedia", a la mitad de la profundidad y la muestra "inferior" en un punto situado en los nueve décimos de la profundidad total.

Se preparará una muestra global mezclando proporcionalmente, una parte de cada una de las muestras elementales "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 5555, dicha toma de muestras se realizará de manera que la muestra tomada sea representativa del lote.

Las muestras elementales totales, permitirá preparar una muestra global de la que se obtendrá, al menos, un total de 6 muestras de laboratorio.

3. Los métodos de análisis serán los establecidos en el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105 de la Comisión.

Envío de muestras al laboratorio y ensayo

Las muestras deberán guardarse lo antes posible en un lugar protegido de la luz y de las elevadas temperaturas y enviarse al laboratorio para la realización de los análisis, a más tardar, el quinto día hábil siguiente al de la toma de muestra. Los ensayos se realizarán para verificar los requisitos establecidos en el apartado 11 del presente esquema de evaluación de la conformidad y se realizará empleando los métodos establecidos en el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105 de la Comisión.

Procedimiento de apelaciones

El organismo de evaluación de la conformidad deberá disponer de procedimientos documentados para tomar en consideración y resolver las apelaciones contra los resultados de análisis emitidos y de sus decisiones de certificación. Se establecen los siguientes plazos:

- Plazo máximo para presentar la apelación: 15 días hábiles desde la fecha de certificación.
- El plazo máximo para la resolución de las apelaciones será de 90 días hábiles, a contar desde la fecha de recepción de la misma.

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 28 de 36</p>
---	---	--

14. CERTIFICACIÓN

Solicitud de certificación

Los operadores que deseen acogerse al esquema, deberán someterse a un proceso de evaluación por un OEC aprobado por la FPCO para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el esquema (apartado 11).

Los OEC deberán contar con una solicitud en la que al menos conste:

- Información relativa a la identificación de la persona jurídica solicitante: nombre de la entidad y NIF.
- RGSEAA.
- Gestión de la confidencialidad de la información.
- Alcance de la certificación solicitada:
 - Certificación de procesos: Elaboración de aceite de oliva en almazaras (EA). Refinado de aceite de oliva (R), Envasado de aceite de oliva (E), Almacenamiento de aceite de oliva (A), Comercialización (C).
 - Certificación de producto: Categoría/s de aceite en caso de optar a la certificación de lotes de producto.
- Para el alcance de certificación de procesos:
 - Tipo de solicitud (inicial/modificación del alcance).
 - Número de la totalidad de las instalaciones o emplazamientos.
 - Dirección de la totalidad de las instalaciones o emplazamientos.
 - Compromiso de disponer de un sistema de videovigilancia. Dicho sistema deberá estar homologado por la FPCO para su integración en la aplicación central de registro de datos.
 - Compromiso del solicitante de permitir al OEC el acceso a la información del sistema de videovigilancia y el acceso a las instalaciones para su inspección y para la toma de muestras, con o sin previo aviso y las veces que considere necesario.
- Para el alcance de certificación de producto, compromiso del solicitante de permitir al OEC el acceso a las instalaciones para su inspección y para la toma de muestras.
- Compromiso del solicitante de conocer y cumplir siempre los requisitos establecidos en el documento Esquema de Evaluación de la Conformidad – Sistema de Certificación de Calidad del Aceite de Oliva.
- Compromiso del solicitante de la aportación de información veraz.
- Firma y fecha.

Proceso de evaluación

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 29 de 36</p>
---	---	--

El mecanismo por el cual se determina conformidad respecto a los requisitos establecidos en el presente esquema consiste en:

- Auditoría anunciada.
- Auditorías no anunciadas de seguimiento.

▪ Para el alcance de certificación de procesos:

Auditoría anunciada inicial y de renovación (anual)

El OEC realizará una auditoría para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente esquema (requisitos 1, 2, 3, 5 (cuando aplique), 6 y 7). La auditoría se basará en:

- Revisión de la documentación del sistema.
- Inspecciones de la totalidad de las instalaciones de producción (evaluación de todos los procesos).
- Toma de muestras de productos calificados por el operador para determinar la conformidad de requisitos establecidos en el esquema (puntos 3.2.5 y 5.1.2) y remisión de las mismas a laboratorio de ensayo y calibración acreditados, según la norma UNE- EN ISO/IEC 17025:2017.

El número de muestras estará condicionado por el nivel de riesgo (Punto 3 de la Guía de evaluación para auditores).

Auditorías no anunciadas de seguimiento

El OEC realizará auditorías no anunciadas a operadores que hayan obtenido el certificado, con el fin de verificar que se mantienen las condiciones que le permitieron obtener su certificado.

Estas auditorías no anunciadas se realizarán siempre que el OEC lo considere necesario y podrán realizarse en cualquier momento del proceso.

Con el análisis de datos aportados por el sistema de vigilancia (cámaras) y contraste con la información de trazabilidad requerida al operador y en base a una evaluación de riesgos, el OEC establecerá las auditorías no anunciadas requeridas para la comprobación del mantenimiento de las condiciones mediante:

- Verificación documental del sistema de trazabilidad
- Inspecciones de las instalaciones de producción (evaluación de procesos).
- Toma de muestras de productos calificados, para determinar la conformidad de requisitos, establecidos en el esquema (puntos 3.2.5 y 5.1.2), y remisión de las mismas a laboratorio de ensayo acreditados, según la norma UNE- EN ISO/IEC 17025:2017).

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 30 de 36</p>
---	---	--

Las auditorías de seguimiento se realizarán anualmente en al menos, un 10% de los operadores certificados. El OEC aumentará el número de operadores a auditar, si encuentra pruebas de falta solidez para cumplir los requisitos del esquema.

- Para el alcance de certificación de producto:

Auditoría anunciada por cada lote/s (envasado/granel) notificados por el operador.


El OEC realizará una auditoría para verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en el presente esquema (requisito 4). La auditoría se basará en:

- Inspección y revisión de la documentación del sistema.
- Toma de muestras de los lotes productos calificados por el operador para determinar la conformidad de requisitos establecidos en el esquema (punto 4.4.1) y remisión de las mismas a laboratorio de ensayo y calibración acreditados, según la norma UNE- EN ISO/IEC 17025:2017.

Se tomará muestras de todos los lotes de producto sometido a certificación (ensayo del 100%).

Con resultados de las auditorías y toma de muestras, el OEC deberá proporcionar al operador una copia de los siguientes registros:

1. Informe de evaluación. El informe de evaluación deberá contener, al menos, la siguiente información:
 - Identificación del informe.
 - Lugar, fecha y hora (inicio – final) de realización de evaluación
 - Identificación del OEC
 - Identificación del responsable de la evaluación
 - Identificación de la empresa solicitante: razón social, domicilio y nombre.
 - Representante asignado por la empresa solicitante durante la evaluación: nombre, apellidos, identificación y firma.
 - Verificación de los requisitos
 - Firma del evaluador y del representante asignado por la empresa solicitante.
2. Acta de toma de muestra. El acta de toma de muestra deberá contener, al menos, la siguiente información:

	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 31 de 36</p>
---	---	--

- Identificación de acta
- Lugar, fecha y hora de realización de muestreo
- Identificación del OEC
- Identificación del Tomador de muestra
- Identificación de la empresa solicitante: razón social, domicilio y nombre.
- Representante asignado por la empresa solicitante durante el muestreo: nombre, apellidos, identificación y firma.
- Información del producto muestreado: presentación de lote (envase/granel), identificación del lote y volumen, identificación del depósito, nº de ejemplares y volumen (muestra para laboratorio), código identificación etiqueta/precinto, condiciones de conservación.
- Laboratorio destino.
- Etiqueta o transcripción de etiqueta (envasado) Método de precintado.
- Firma del tomador de muestra y del representante asignado por la empresa solicitante.

Las muestras serán recogidas siempre por el auditor/inspector, precintadas e identificadas y deberán guardarse lo antes posible en un lugar protegido de la luz y de las elevadas temperaturas y enviarse al laboratorio para la realización de los análisis, a más tardar, el quinto día hábil siguiente al de la toma de muestra.

Finalizada la toma de muestra, el OEC deberá garantizar que la muestra no es manipulada hasta la comunicación del resultado al operador.

Conformidad

Con los resultados de la auditoría y toma de muestras, el OEC elaborará un informe resumen incluyendo las conclusiones y hará constar, si las hubiere, las No Conformidades detectadas con su clasificación (mayor/menor) y el plazo de que dispone el operador para presentar las acciones correctivas.

El OEC remitirá el informe resumen al operador en el plazo máximo de 5 días hábiles desde la fecha de recepción de los resultados de los ensayos del laboratorio.

La definición y los plazos de cierre de los dos tipos de No Conformidades (mayor/menor) se presentan en el siguiente cuadro:

	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 32 de 36</p>
---	---	---

TIPO DE NC	DEFINICIÓN	PLAZO DE RESPUESTA	PLAZO DE CIERRE
MAYOR	Son incumplimientos sistemáticos de los requisitos del Esquema de Evaluación de la Conformidad – Sistema de Certificación de Calidad del Aceite de Oliva o requisitos legales, que afectan a la calidad y a la calificación del producto aceite de oliva y cuestionan la capacidad de la empresa para suministrar producto conforme con los requisitos en los que se basa la certificación.	7 días naturales.	15 días naturales.
MENOR	Son incumplimientos no sistemáticos, de los requisitos del Esquema de Evaluación de la Conformidad – Sistema de Certificación de Calidad del Aceite de Oliva, que no comprometerían la calidad del producto y no cuestionan la calificación otorgada al producto aceite de oliva conforme con los requisitos en los que se basa la certificación.	15 días naturales.	30 días naturales.

El plazo para cerrar la no conformidad (plazo de cierre), se iniciará desde la fecha de emisión de la misma.

A continuación, se enumeran, de forma no exhaustiva, algunos de los incumplimientos que podrían dar lugar a la emisión de No Conformidades

No Conformidad Mayor:

- No dispone de procedimientos de trabajo como procedimientos de trazabilidad del producto, toma de muestras, etc., o no son técnicamente adecuados.
- No dispone de sistema de identificación de lotes.
- No se demuestra conformación de lotes homogéneos.
- Se detecta lote sin identificación.
- Omitir o falsear datos relativos a la producción o al movimiento de producto.
- No dispone de registros de calificación, registros de análisis de inspección y ensayo y/o de toma de muestras de cada lote calificado.

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 33 de 36</p>
---	---	--

- No se realiza la autocalificación del producto de acuerdo a los requisitos establecidos en el Esquema de Evaluación de la Conformidad – Sistema de Certificación de Calidad del Aceite de Oliva.
- Incumplimiento de los requisitos físico – químicos y organolépticos de producto objeto de certificación/certificado.
- Suministro de producto procedente de proveedores que no se han certificado de acuerdo con el esquema (requisito 2.1.3) o que han sido suspendidos o retirados de la certificación.
- El uso de la identificación del Esquema de Evaluación de la Conformidad – Sistema de Certificación de Calidad del Aceite de Oliva en productos que no hayan sido certificados.
- La utilización de razones sociales, nombres comerciales, marcas, símbolos o emblemas que hagan referencia al Esquema de Evaluación de la Conformidad – Sistema de Certificación de Calidad del Aceite de Oliva en la comercialización de productos no acogidos.
- La ausencia de las comunicaciones a realizar al OEC.

No Conformidad Menor:

- Omisión de datos en las declaraciones para la inscripción en el Esquema de Evaluación de la Conformidad – Sistema de Certificación de Calidad del Aceite de Oliva.
- No comunicar al OEC, cualquier variación que afecte a los datos suministrados en el momento de la inscripción y/o de la certificación en el Esquema de Evaluación de la Conformidad – Sistema de Certificación de Calidad del Aceite de Oliva.

Para cierre de NC Mayores se requerirá evidencias de implantación de cada acción correctiva. No se concederá ningún certificado mientras permanezcan abiertas NC Mayores o mientras estén abiertas NC Menores sin respuesta con la descripción de las acciones correctivas establecidas.

El operador que no obtenga la certificación en la evaluación inicial, deberá solicitar al mismo OEC que le realizó la evaluación, una nueva evaluación y no antes de 6 meses desde la fecha emisión del informe de la auditoría inicial.

En el caso de retirada de certificado, el operador no podrá acogerse al Esquema de Sistema de Certificación de Calidad del Aceite de Oliva en el plazo de un año.

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 34 de 36</p>
---	---	--

Concesión de certificado de conformidad

Tras superar el operador el proceso de evaluación inicial, el OEC otorgará un certificado de conformidad con validez de doce meses. El certificado contendrá al menos, la siguiente información:

- Para el alcance de certificación de procesos:
 - Logo de la FPCO.
 - Datos del OEC (razón social y dirección) y firma.
 - Razón social y dirección de la empresa solicitante para el que se expide el certificado.
 - Dirección/es de la empresa solicitante auditada.
 - RGSEAA de la empresa solicitante auditada.
 - Alcance de la certificación - Sistema de Certificación de Calidad del Aceite de Oliva: Elaboración de aceite de oliva en almazaras (EA), Refinado de aceite de oliva (R), Envasado de aceite de oliva (E), Almacenamiento de aceite de oliva (A), Comercialización (C).
 - Fecha de decisión.
 - Fecha de emisión.
 - Fecha de caducidad.
 - Fecha de renovación.

- Para el alcance de certificación de producto:
 - Logo de la FPCO.
 - Datos del OEC (razón social y dirección) y firma.
 - Razón social y dirección de la empresa solicitante para el que se expide el certificado.
 - Dirección/es de la empresa solicitante auditada.
 - RGSEAA de la empresa solicitante auditada.
 - Identificación del producto certificado:
 - Nº de lote
 - Categoría de producto
 - Presentación (envasado/granel)
 - Volumen
 - Fecha de ensayo
 - Resultados analíticos
 - Fecha de decisión.
 - Fecha de emisión.
 - Fecha de caducidad.

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 35 de 36</p>
---	---	--

El OEC notificará a la FPCO, en el plazo de 5 días naturales desde la concesión del certificado, las empresas certificadas y proporcionará copia exacta del Certificado y del informe de auditoría.

La FPCO hará público en su página web, la lista de empresas certificadas, así como la validez de su certificado y su alcance.

15. SEGUIMIENTO

Una vez que el operador ha obtenido el certificado, debe mantener las condiciones que le permitieron obtenerlo, debiendo comunicar al OEC cualquier cambio que se produzca en su sistema.

Para la certificación de procesos, el OEC realizará cuantas auditorías no anunciadas de seguimiento se consideren necesarias durante el periodo de vigencia del certificado,, de acuerdo a lo descrito en el apartado 14.

16. RENOVACIÓN (CERTIFICACIÓN DE PROCESOS)

Las auditorías de renovación serán llevadas a cabo con una periodicidad anual y siempre anterior a la fecha de vencimiento del certificado vigente.

La renovación del certificado conlleva realizar una nueva auditoría completa, siendo recomendable su programación con una anterioridad de al menos 2 meses al plazo del vencimiento del certificado.

No será necesario que el operador cumplimente de nuevo la solicitud de certificación.

La OEC notificará a la FPCO, en el plazo de 5 días naturales desde la renovación del certificado, las empresas certificadas y proporcionará copia exacta del Certificado y del informe de auditoría.

La FPCO hará público en su página web, la lista de empresas certificadas, así como la validez de su certificado y su alcance.

17. MODIFICACIÓN DE ALCANCE

En el caso que un operador desee reducir o ampliar su alcance de certificación, deberá presentar una nueva solicitud de certificación, donde se indicará el nuevo alcance.

Para la ampliación de alcance, se realizará una nueva auditoría para la evaluación de nuevo alcance. En el caso de reducción de alcance, se podrá emitir un nuevo certificado con el nuevo alcance.

 <p>Fundación Patrimonio Comunal Olivarero</p>	<p style="text-align: center;">EEC</p> <p style="text-align: center;">ESQUEMA DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD</p> <p style="text-align: center;">SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</p>	<p>Edición 06</p> <p>Fecha: 30/12/2024</p> <p>Página 36 de 36</p>
---	---	--

18. SUSPENSIÓN O RETIRADA DEL CERTIFICADO

La suspensión o retirada de un certificado por parte del OEC se establece cuando exista cualquier información que indique que la empresa pudiera no cumplir con los requisitos establecidos en el sistema de certificación.

Si se demostrase el incumplimiento de los requisitos y obligaciones de la certificación, bien sea por auditorías o de otro modo, el OEC decidirá sobre la acción adecuada a tomar.

La acción a tomar será proporcional a la gravedad del incumplimiento y la repetitividad de los mismos y puede dar lugar a:

- Suspender la certificación
- Retirar la certificación

Comunicación del OEC al operador certificado

Ante el incumplimiento de los requisitos y obligaciones de la certificación, el OEC contactará con el operador certificado para informarle de las acciones establecidas.

Suspensión / Retirada

En el caso de suspensión o retirada del certificado, el operador deberá cesar la utilización del certificado y eliminar toda mención al certificado o de la marca de garantía en sus documentos y/o sitio web.

En el caso de retirada del certificado, el operador no podrá acogerse al Esquema de Evaluación de la Conformidad – Sistema de Certificación de Calidad del Aceite de Oliva en el plazo de un año.

El OEC informará a la FPCO de todas aquellas causas de suspensión o retirada en que puedan incurrir los operadores certificados, así como de las decisiones adoptadas. La FPCO hará público, en su página web, la lista de empresas que hayan sido suspendidas o retirado su certificado.

19. REQUISITOS PARA EL POSIBLE USO DE UNA MARCA DE CONFORMIDAD

La FPCO, con el fin de identificar en el mercado aquellos productos resultantes del cumplimiento del presente Esquema de Evaluación de la Conformidad – “Sistema de Certificación de Calidad del Aceite de Oliva”, podrá crear la correspondiente Marca de Garantía.

Los operadores solicitarían la autorización del uso de la Marca una vez obtenido el certificado de conformidad por parte del OEC.