

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA	Cód. documento: RGCE.P.46
		Edición: 01
		Fecha: 07/24

CERTIFOOD

REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA

Editado	Revisado	Aprobado
Fecha: 01/07/2024	Fecha: 01/07/2024	Fecha: 01/07/2024
Departamento Técnico	Director Técnico	Director Técnico

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA	Cód. documento: RGCE.P.46
		Edición: 01
		Fecha: 07/24

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.- Desarrollo de la Auditoría
 - 2.2.- Acciones Correctivas
 - 2.3.- Emisión del Informe de Auditoría
3. Concesión de la Certificación
 - 3.1.- Revisión del Expediente y *Decisión de Certificación.*
 - 3.2.- Concesión del Certificado

CAPÍTULO 3. SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN DE CERTIFICACIÓN

1. Mantenimiento de la Certificación
2. Auditorías No Anunciadas de Seguimiento
3. Renovación de la Certificación
4. Suspensión y Retirada de la Certificación
 - 4.1.- Suspensión
 - 4.2.- Retirada

CAPÍTULO 4. QUEJAS Y APELACIONES

1. Quejas
2. Apelaciones

CAPÍTULO 5 . COMUNICACIONES AL PROPIETARIO DEL SISTEMA DE CERTIFICACIÓN CALIDAD ACEITE DE OLIVA

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA	Cód. documento: RGCE.P.46
		Edición: 01
		Fecha: 07/24

CAPÍTULO 0 GESTIÓN DEL DOCUMENTO

1. HOJA DE CONTROL DE CAMBIOS

EDICIÓN	FECHA	PUNTOS	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
00	02/20		Borrador
01	07/24	<i>Capítulo 2: 1.1, 1.2, 2.1, 2.2. Capítulo 3: 2. Capítulo 5. Capítulo 6.</i>	<i>Adaptación al proceso de certificación y a los cambios del documento normativo</i>

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA	Cód. documento: RGCE.P.46
		Edición: 01
		Fecha: 07/24

CAPÍTULO 1

INTRODUCCIÓN

A lo largo del presente Reglamento, se procede a la descripción de la sistemática de CERTIFOOD para la realización de las auditorías de operadores que deseen adherirse al Esquema de Evaluación de la Conformidad - Sistema de Certificación de Calidad del Aceite de Oliva, en adelante Sistema de Certificación Calidad Aceite de Oliva.

Este EEC/SCC se desarrolla 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, exigiendo para las citadas categorías del aceite de oliva, requisitos físico-químicos y organolépticos más exigentes que lo establecido en la legislación vigente.

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.

 CERTIFOOD	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA	Cód. documento: RGCE.P.46
		Edición: 01
		Fecha: 07/24

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA	Cód. documento: RGCE.P.46
		Edición: 01
		Fecha: 07/24

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 *Solicitud de Certificación*, que cumplimentará y remitirá a CERTIFOOD, o bien será cumplimentado directamente por CERTIFOOD a partir de la información recogida del solicitante.

Los operadores podrán solicitar la certificación de *proceso o de proceso y producto* de Sistema de Certificación Calidad Aceite de Oliva.

Una vez recibida la *Solicitud de Certificación* 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 *Solicitud de Certificación* del solicitante sea correcta y suficiente, CERTIFOOD enviará al interesado el Presupuesto de Certificación de Sistema de Certificación Calidad Aceite de Oliva.

El solicitante, si tras recibir toda la documentación informativa desea iniciar el proceso de certificación, deberá aceptar el presupuesto *remitiéndolo firmado* a CERTIFOOD.

1.2. APERTURA DE EXPEDIENTE

Tras la recepción *del presupuesto firmado por el operador* CERTIFOOD procederá a la apertura del expediente, asignándole un código exclusivo, que se comunicará por escrito al solicitante.

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

P46-XXX

- **P46**: código correspondiente al alcance Sistema de Certificación Calidad Aceite de Oliva.
- **XXX**: número correlativo de expediente en función del orden de recepción del presupuesto aceptado.

A continuación, CERTIFOOD enviará el Acuerdo de Certificación de Sistema de Certificación Calidad Aceite de Oliva al solicitante, para que lo firme, selle, y remita a CERTIFOOD.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA	Cód. documento: RGCE.P.46
		Edición: 01
		Fecha: 07/24

También se indicará al solicitante cómo puede obtener copia de este Reglamento de Certificación de Sistema de Certificación Calidad Aceite de Oliva, a través de la página web de CERTIFOOD.

Una vez que CERTIFOOD reciba la copia del Acuerdo de Certificación de Sistema de Certificación Calidad Aceite de Oliva firmado y sellado, se continuará con el proceso de certificación.

2. AUDITORÍA DE CERTIFICACIÓN

Con anterioridad a la auditoría, CERTIFOOD facilitará al interesado el Programa de Auditoría de Sistema de Certificación Calidad Aceite de Oliva, donde se le indicará:

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

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

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

De manera extraordinaria, se podrán realizar otras auditorías no anunciadas de seguimiento.

2.1. DESARROLLO DE LA AUDITORÍA

2.1.1. Intensidad de Auditoría

La auditoría para verificar el autocontrol del operador será *mínimo* de una visita anual en la que se verificará el cumplimiento de los requisitos contenidos en el documento normativo de referencia de Sistema de Certificación Calidad Aceite de Oliva.

El tiempo establecido para realizar la auditoría se definirá en función del alcance a auditor, instalaciones y producción, y habrá sido comunicado previamente al operador en el presupuesto.

Durante la auditoría el equipo auditor designado procederá a la comprobación de las exigencias y parámetros establecidos en el Sistema de Certificación Calidad Aceite de Oliva y recogerá la información, evidencias y no conformidades en el Acta de Auditoría.

2.1.2. Toma de Muestras

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA	Cód. documento: RGCE.P.46
		Edición: 01
		Fecha: 07/24

La toma de muestras se realizará de forma directa por el auditor de CERTIFOOD, mediante la visita a las instalaciones donde estén los aceites que el operador ha designado para el Sistema de Certificación Calidad Aceite de Oliva.

Cada muestra se tomará por triplicado: (certificación, contradictorio y dirimente). La muestra de certificación será enviada al laboratorio por CERTIFOOD, la muestra del contradictorio será conservada en condiciones óptimas por el auditado y la muestra dirimente será conservada por CERTIFOOD en un lugar protegido de la luz y de las elevadas temperaturas, hasta la obtención de los resultados analíticos de la de certificación o del contradictorio, en su caso.

Se podrán muestrear lotes envasados o lotes a granel almacenados en depósitos.

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.

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

2.1.3. Determinaciones analíticas

Las determinaciones que se analizarán en cada una de las muestras son las siguientes:

- *Análisis Organoléptico: Sólo en AOVE y AOV. No en AO.*
 - *Mediana de defecto*
 - *Mediana de frutado*

- *Análisis físico-químico: En AOVE, AOV y AO.*
Para Aceite de oliva virgen extra:
 - *Acidez*
 - *Índice de peróxidos*
 - *Absorbancia al ultravioleta K₂₃₂*
 - *Absorbancia al ultravioleta K₂₇₀ (ó K₂₆₈)*
 - *Ésteres etílicos de los ácidos grasos*
 - *Ceras: C₄₂ + C₄₄ + C₄₆*
 - *Humedad y materias volátiles (sólo en aceites filtrados y para certificación de producto).*
 - *Impurezas insolubles (sólo en aceites filtrados y para certificación de producto).*
 - *Δ K*
 - *Composición de ácidos grasos: Mirístico, Linoléico, Araquídico, Eicosenoico, Behénico, Lignocérico, Palmítico, Palmitoleico, Heptadecanoico (margárico), Heptadecenoico (margaroleico), Esteárico, Oleico, Linoleico.*
 - *Suma de los isómeros transoleicos.*
 - *Suma de los isómeros translinoleicos + translinoléicos.*
 - *Estigmastadienos.*
 - *Diferencia: ECN 42 (HPLC) Y ECN 42 (Cálculo teórico).*
 - *Monopalmitato de 2 – glicerilo.*
 - *Composición de los esteroides: Colesterol, Brasicasterol, Campesterol, Estigmasterol, β-sitoesterol aparente, Δ7 – estigmastenol.*
 - *Esteroides totales*

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA	Cód. documento: RGCE.P.46
		Edición: 01
		Fecha: 07/24

- *Eritrodiol y uvaol.*

Para Aceite de oliva virgen

- *Acidez*
- *Índice de peróxidos*
- *Absorbancia al ultravioleta K₂₃₂*
- *Absorbancia al ultravioleta K₂₇₀ (ó K₂₆₈)*
- *Ceras: C₄₂ + C₄₄ + C₄₆*
- *Humedad y materias volátiles (sólo en aceites filtrados y para certificación de producto).*
- *Impurezas insolubles (sólo en aceites filtrados y para certificación de producto).*
- *Δ K*
- *Composición de ácidos grasos: Mirístico, Linolénico, Araquídico, Eicosenoico, Behénico, Lignocérico, Palmítico, Palmitoleico, Heptadecanoico (margárico), Heptadecenoico (margaroleico), Esteárico, Oleico, Linoleico.*
- *Suma de los isómeros transoleicos.*
- *Suma de los isómeros translinoleicos + translinolénicos.*
- *Estigmastadienos.*
- *Diferencia: ECN 42 (HPLC) Y ECN 42 (Cálculo teórico).*
- *Monopalmitato de 2 – glicerilo.*
- *Composición de los esteroides: Colesterol, Brasicasterol, Campesterol, Estigmasterol, β-sitoesterol aparente, Δ7 – estigmastenol.*
- *Esteroides totales*
- *Eritrodiol y uvaol.*

Para aceite de oliva que contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes:

- *Acidez*
- *Índice de peróxidos*
- *Absorbancia al ultravioleta K₂₇₀ (ó K₂₆₈)*
- *Ceras: C₄₀ + C₄₂ + C₄₄ + C₄₆*
- *Alcoholes Alifáticos (sólo para certificación de producto).*
- *Ceras + Alcoholes Alifáticos (sólo para certificación de producto).*
- *Δ K*
- *Composición de ácidos grasos: Mirístico, Linolénico, Araquídico, Eicosenoico, Behénico, Lignocérico, Palmítico, Palmitoleico, Heptadecanoico (margárico), Heptadecenoico (margaroleico), Esteárico, Oleico, Linoleico.*
- *Suma de los isómeros transoleicos.*
- *Suma de los isómeros translinoleicos + translinolénicos.*
- *Diferencia: ECN 42 (HPLC) Y ECN 42 (Cálculo teórico).*
- *Σ – MCPD*
- *Ésteres glicídicos*
- *Σ HAP (Hidrocarburos aromáticos policíclicos)*
- *Monopalmitato de 2 – glicerilo.*
- *Composición de los esteroides: Colesterol, Brasicasterol, Campesterol, Estigmasterol, β-sitoesterol aparente, Δ7 – estigmastenol.*
- *Esteroides totales*
- *Eritrodiol y uvaol.*

Todas las muestras deberán cumplir los valores establecidos para todos los parámetros, tal y como se detallan en el documento normativo. Las incertidumbres de las medidas dadas por los laboratorios se aplicarán a los resultados de los análisis de manera favorable a los operadores auditados. En el caso de detectarse un incumplimiento respecto a los parámetros analíticos, el auditor informará al

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA	Cód. documento: RGCE.P.46
		Edición: 01
		Fecha: 07/24

operador por escrito, cumplimentando una hoja más del Acta Resumen de Sistema de Certificación Calidad Aceite de Oliva.

2.1.4. Conclusiones de la Auditoría

Al finalizar la auditoría el auditor cumplimentará el Acta Resumen Certificación de Sistema de Certificación Calidad Aceite de Oliva, en la que se indicarán las conclusiones de la auditoría, y de la que conservarán copia el operador y el auditor.

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

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

2.2. ACCIONES CORRECTIVAS

2.2.1. Establecimiento de las Acciones Correctivas

Si el auditor detecta no conformidades de tipo **mayor**, el operador dispone de un plazo de **7 días naturales** desde la finalización de la auditoría, para remitir a CERTIFOOD las acciones correctivas. En caso de que se detecten no conformidades de tipo **menor**, el plazo para presentación de acciones correctivas es de **15 días naturales**.

Si se detectan no conformidades en los resultados de los **análisis de producto** (consideradas de tipo **mayor**), el auditor informará al operador por escrito. Para resolver esta no conformidad surgida en los análisis, el operador dispone de un plazo de **7 días naturales** contados desde el día que se le informa de dichos resultados.

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

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

2.2.2. Validación de las Acciones Correctivas

El equipo auditor validará las acciones correctivas cuando considere que son adecuadas y que han resuelto las desviaciones que dieron origen a esas acciones, en un plazo de 15 días naturales para las no conformidades de tipo mayor y de 30 días naturales para las no conformidades de tipo menor (*desde la emisión de la no conformidad*).

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA	Cód. documento: RGCE.P.46
		Edición: 01
		Fecha: 07/24

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

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

2.3. EMISIÓN DEL INFORME DE AUDITORÍA

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

3. CONCESIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

3.1. REVISIÓN DEL EXPEDIENTE Y DECISIÓN DE CERTIFICACIÓN.

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

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

3.2. CONCESIÓN DEL CERTIFICADO

Si la decisión de certificación es favorable, se enviará al operador su Certificado de Sistema de Certificación Calidad Aceite de Oliva, que tendrá validez de 12 meses desde la fecha de su emisión.

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

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

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA	Cód. documento: RGCE.P.46
		Edición: 01
		Fecha: 07/24

CAPÍTULO 3 SEGUIMIENTO Y RENOVACIÓN DE CERTIFICACIÓN

1. MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN

Una vez que el solicitante ha obtenido el Certificado de Sistema de Certificación Calidad Aceite de Oliva, deberá mantener las condiciones que le permitieron obtener su certificación inicial debiendo comunicar al organismo de certificación cualquier cambio que se produzca en su Sistema de Certificación Calidad Aceite de Oliva.

Una vez obtenido el certificado:

- El operador debe comunicar a CERTIFOOD, en el plazo máximo de 5 días hábiles, cada una de las calificaciones de los lotes sometidos a certificación, adjuntando los resultados y registros de los análisis correspondientes.
- Los lotes calificados presentados a granel (depósito), deberán ser envasados en un periodo máximo de 3 meses desde su calificación, o en su defecto, el operador deberá realizar controles analíticos físico-químicos y organolépticos para calificar cada producto sometido a certificación, de acuerdo a los requisitos del esquema, antes de finalizar la validez de la calificación.

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

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

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

Durante el periodo de vigencia del certificado, CERTIFOOD podrá desarrollar cuantas auditorías no anunciadas de seguimientos considere necesarias, para la verificación de la trazabilidad, las instalaciones de producción y para tomar muestras de lotes calificados.

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. AUDITORÍAS NO ANUNCIADAS DE SEGUIMIENTO

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA	Cód. documento: RGCE.P.46
		Edición: 01
		Fecha: 07/24

CERTIFOOD realizará auditorías no anunciadas *de seguimiento anualmente* al menos al 10 % de los operadores certificados, con el fin de verificar que se mantienen las condiciones que les permitieron obtener su certificado. El número de operadores a los que realizar auditorías no anunciadas podrá aumentar si se comprueba falta de solidez en el cumplimiento de los requisitos del *esquema*.

Estas auditorías no anunciadas se realizarán siempre que CERTIFOOD los considere necesario y podrán realizarse en cualquier momento del proceso.

La selección de los operadores que vayan a ser sometidos a inspecciones no anunciadas se hará en base a una evaluación del riesgo realizada con el análisis de los datos aportados por el sistema de vigilancia (cámaras) y el contraste con la información de trazabilidad requerida.

En el caso, en que la visita no pueda realizarse por razones no justificadas por parte del operador, se aplicará una suspensión.

En las auditorías no anunciadas se realizará la comprobación del mantenimiento de las condiciones mediante:

- Verificación documental del sistema de trazabilidad.
- Inspecciones 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 físico-químicos y organolépticos establecidos en el esquema, según lo indicado en los puntos 2.1.2 y 2.1.3.

3. RENOVACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

Una vez que el solicitante ha obtenido el Certificado de Sistema de Certificación Calidad Aceite de Oliva, 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, 2 meses 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.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA	Cód. documento: RGCE.P.46
		Edición: 01
		Fecha: 07/24

4. SUSPENSIÓN Y RETIRADA DE LA CERTIFICACIÓN

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

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

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

4.1. SUSPENSIÓN

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

Las situaciones que pueden dar lugar a la suspensión son:

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

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA	Cód. documento: RGCE.P.46
		Edición: 01
		Fecha: 07/24

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.

4.2. 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.

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA	Cód. documento: RGCE.P.46
		Edición: 01
		Fecha: 07/24

El operador no podrá acogerse al Sistema de Certificación Calidad Aceite de Oliva hasta que no haya pasado un año desde que la retirada del certificado se hizo efectiva.

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

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

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA	Cód. documento: RGCE.P.46
		Edición: 01
		Fecha: 07/24

CAPÍTULO 4 QUEJAS Y APELACIONES
--

1. QUEJAS

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

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

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

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

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

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

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

2. APELACIONES

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

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

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

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA	Cód. documento: RGCE.P.46
		Edición: 01
		Fecha: 07/24

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

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

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

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

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

	REGLAMENTO DE CERTIFICACIÓN SISTEMA DE CERTIFICACIÓN DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA	Cód. documento: RGCE.P.46
		Edición: 01
		Fecha: 07/24

CAPÍTULO 5

COMUNICACIONES AL PROPIETARIO DEL SISTEMA DE CERTIFICACIÓN CALIDAD ACEITE DE OLIVA

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

- Notificar en el plazo de 5 días naturales desde la concesión/renovación del certificado, las empresas certificadas y proporcionar copia exacta del certificado y del informe de auditoría.
- Notificar las causas de suspensión o retirada en que puedan incurrir los operadores certificados, así como las decisiones adoptadas.