




**PCE039**

**PLAN DE CONTROL EXTERNO PARA CERTIFICACIÓN DE:  
"DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA  
ACEITE DEL BAJO ARAGÓN"**

**Rev. 13**


REVISIÓN Nº	Fecha	Capítulos afectados	OBSERVACIONES
1	18.11.09	Todos	Indicaciones ENAC
2	07.05.10	Todos	Informe ENAC
3	29.06.10	Etiquetador	Informe ENAC junio 2010
4	11.01.11	Almazara	Acuerdo CR autocontroles
5	09.06.11	Etiquetador	Rev. DGA
6	12.06.12	Todos	Rev. DGA
7	13.06.13	Etiquetador/anexo	Revisión
8	14.05.14	Etiquetador/almazara	Revisión
9	10.06.14	Etiquetador/almazara	Informe ENAC
10	19.01.15	Todos	Revisión PEC y PCE002
11	18.07.16	Almazara	Revisión
12	19.12.16	Explotación	Rev DGA
13	31.01.17	Tots	Adaptació Eurofins

Realizado: Cristina Borrell	Revisado: Emili Fadorro	Aprobado: Ferran Calvet
Fdo.:	Fdo.:	Fdo.:
Fecha: 31.01.17	Fecha: 31.01.17	Fecha: 31.01.17

	<b>PCE039</b> <b>PLAN DE CONTROL EXTERNO PARA CERTIFICACIÓN DE:</b> <b>“DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE DEL</b> <b>BAJO ARAGÓN”</b>	Rev. 13
		31.01.17
		Página 2 de 6

**Para realizar las verificaciones especificadas en este plan de control externo, las personas auditoras deberán tener en cuenta, además de este documento, el procedimiento de certificación de DOP “Aceite” y las instrucciones funcionamiento auditores.**

ETIQUETADOR		
REQUISITO	MECANISMO DE CONTROL	FRECUENCIA VERIFICACIÓN
Existencia de un representante legalmente capacitado	<ul style="list-style-type: none"> <li>REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>AUDITORIA DE SEGUIMIENTO</li> </ul>
Existencia de un mecanismo definido para el tratamiento de reclamaciones sobre el producto	<ul style="list-style-type: none"> <li>REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>AUDITORIA DE SEGUIMIENTO</li> </ul>
Existencia de un mecanismo definido para el tratamiento de desviaciones detectadas por Eurofins	<ul style="list-style-type: none"> <li>REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>AUDITORIA DE SEGUIMIENTO</li> </ul>
Existencia de un registro actualizado de operadores (ir apartado explotaciones agrícolas)	<ul style="list-style-type: none"> <li>REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>AUDITORIA DE SEGUIMIENTO</li> </ul>
Operadores en zona geográfica	<ul style="list-style-type: none"> <li>REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>AUDITORIA DE SEGUIMIENTO</li> </ul>
Existencia y control de documento de concesión de numeración de etiquetas por parte del Consejo Regulador	<ul style="list-style-type: none"> <li>REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>AUDITORIA DE SEGUIMIENTO</li> </ul>
Verificación uso de marca	<ul style="list-style-type: none"> <li>REVISIÓN DOCUMENTAL A PARTIR DE UNA ETIQUETA QUE SE ESTE UTILIZANDO LA MARCA</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AUDITORIA DE SEGUIMIENTO SIEMPRE QUE DISPONGA DE ACEITE ENVASADO</li> </ul>
<b>AUTOCONTTROLES</b>		
Verificación autocontroles: Explotaciones agrícolas autorizadas  Variedades  Análisis físico-químicos: Acidez Peróxidos K232 K270 Análisis organoléptico: Virgen Extra (frutado, amargo, picante, dulce y aromas secundarios)	<ul style="list-style-type: none"> <li>REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul> Verificación registro de agricultores Verificación de boletines de análisis: Físico-químicos y organolépticos	<ul style="list-style-type: none"> <li>AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>AUDITORIA DE SEGUIMIENTO SIEMPRE QUE DISPONGA DE ACEITE ENVASADO</li> </ul>
Transporte	<ul style="list-style-type: none"> <li>REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul> Verificación transporte: albaranes, limpieza cisterna, orden carga	<ul style="list-style-type: none"> <li>AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>AUDITORIA DE SEGUIMIENTO</li> </ul>
Auditoría vertical “aguas arriba”	<ul style="list-style-type: none"> <li>REVISIÓN DOCUMENTAL A PARTIR DE UNA MUESTRA DE ACEITE: TRAZABILIDAD</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>AUDITORIA DE SEGUIMIENTO</li> </ul>

	<b>PCE039</b> <b>PLAN DE CONTROL EXTERNO PARA CERTIFICACIÓN DE:</b> <b>“DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE DEL</b> <b>BAJO ARAGÓN”</b>	Rev. 13
		31.01.17
		Página 3 de 6

	(registros de movimientos, *Explotaciones agrícolas que han conformado depósito de procedencia aceite para la trazabilidad aguas arriba) *Explotaciones agrícolas: verificado en la almazara que elabora aceite según PEC 002	SIEMPRE QUE DISPONGA DE ACEITE ENVASADO
Auditoria vertical “aguas arriba” <b>Resultados control de la entidad</b> de una muestra para auditoría vertical: físico-químicos y/u organolépticos  Análisis físico-químicos: (al menos) Acidez Peróxidos K232 K270 Análisis organoléptico: Virgen Extra (frutado, amargo, picante, dulce y aromas secundarios)	Muestra de aceite envasado y/o por envasar, según PEC002	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>• AUDITORIA DE SEGUIMIENTO SIEMPRE QUE DISPONGA DE ACEITE ENVASADO</li> </ul>


El certificado de conformidad se emitirá con una duración máxima de 18 meses y tendrá validez hasta el 30 de junio de la campaña siguiente.

EXPLORACIÓN AGRÍCOLA		
REQUISITO	MECANISMO DE CONTROL	FRECUENCIA VERIFICACIÓN
<b>Explotaciones agrícolas registradas en el consejo regulador</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REVISIÓN DOCUMENTAL *</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUDITORÍA “DOCUMENTAL” DE EXPLORACIONES</li> <li>• <i>Revisiones in situ mínimo una explotación por almazara.</i></li> <li>• AUDITORIA ANUAL DE SEGUIMIENTO “DOCUMENTAL” según datos almazara y siguiendo lo indicado en PEC002</li> </ul>
Explotación en espacio geográfico delimitado por pliego DOP <i>Explotaciones en Zaragoza y Teruel</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REVISIÓN DOCUMENTAL *</li> <li>• INSPECCIÓN VISUAL</li> </ul>	
Variedades y requisitos de producción: empeltre arbequina royal	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REVISIÓN DOCUMENTAL *</li> <li>• INSPECCIÓN VISUAL</li> </ul>	
<i>Prácticas de cultivo y recolección aceitunas:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Densidad cultivo</i></li> <li>- <i>Periodo riego</i></li> <li>- <i>Mantenimiento del suelo</i></li> <li>- <i>Fertilización</i></li> <li>- <i>Tratamientos fitosanitarios</i></li> <li>- <i>Poda</i></li> <li>- <i>Recolección aceitunas</i></li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REVISIÓN DOCUMENTAL *</li> <li>• INSPECCIÓN VISUAL</li> </ul>	

\*Se aplicará lo que establece el PEC002 de DOP Aceite de oliva.

ALMAZARA		
REQUISITO	MECANISMO DE CONTROL	FRECUENCIA VERIFICACIÓN
Instalación legalmente establecida y en espacio geográfico delimitado por pliego DOP	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> </ul>
Entrada de aceitunas: calidad: sanas variedades: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Empeltre</li> <li>○ Arbequina</li> <li>○ Royal</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• INSPECCIÓN VISUAL Y/O</li> <li>• REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>• 1 AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO POR ALMAZARA Y CAMPAÑA , SIEMPRE QUE DISPONGA DE ACEITE ENVASADO DOP</li> <li>• <i>RESPECTO A LA REVISIÓN VISUAL DE LA ENTRADA DE ACEITUNAS, SE REALIZARÁ LA MÍNIMO LA RAIZ CUADRADA MAS UNA, DE LAS SOLITUDES DE AUDITORIA RECIBIDAS EN LA CAMPAÑA EN CURSO.</i></li> </ul>
Recepción Comprobación requisitos de: agricultor , municipio y parcela.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• INSPECCIÓN VISUAL Y/O</li> <li>• REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>• 1 AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO POR ALMAZARA Y CAMPAÑA , SIEMPRE QUE DISPONGA DE ACEITE ENVASADO DOP</li> </ul>
Molienda	<ul style="list-style-type: none"> <li>• INSPECCIÓN VISUAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>• 1 AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO POR ALMAZARA Y CAMPAÑA, SIEMPRE QUE DISPONGA DE ACEITE ENVASADO</li> </ul>
Batido de la pasta: Temperatura (30-35°C) Buenas prácticas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• INSPECCIÓN VISUAL Y/O</li> <li>• REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>• 1 AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO POR ALMAZARA Y CAMPAÑA , SIEMPRE QUE DISPONGA DE ACEITE ENVASADO DOP</li> </ul>
Separación de fases: Buenas prácticas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• INSPECCIÓN VISUAL Y/O</li> <li>• REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>• 1 AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO POR ALMAZARA Y CAMPAÑA, SIEMPRE QUE DISPONGA DE ACEITE ENVASADO DOP</li> </ul>
Almacenamiento: Calificación aceites	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>• 1 AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO POR ALMAZARA Y CAMPAÑA , SIEMPRE QUE DISPONGA DE ACEITE ENVASADO DOP</li> </ul>
<b>AUTOCONTROLES</b>		
TRAZABILIDAD: registros de entrada de aceitunas, de aceite conformado y trasiegos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>• AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO A SEDE CENTRAL CADA CAMPAÑA, SIEMPRE QUE DISPONGA DE ACEITE ENVASADO DOP</li> </ul>
Verificación autocontroles: Explotaciones agrícolas autorizadas  Análisis físico-químicos: Acidez Peróxidos K232 K270  Análisis organoléptico: Virgen Extra (frutado, amargo, picante, dulce y aromas secundarios)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul> <p>Verificación registro de agricultores Verificación de boletines de análisis: Físico-químicos y organolépticos</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>• AUDITORIA DE SEGUIMIENTO SIEMPRE QUE DISPONGA DE ACEITE ENVASADO</li> </ul>

ENVASADORA		
REQUISITO	MECANISMO DE CONTROL	FRECUENCIA VERIFICACIÓN
Instalación legalmente establecida	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> </ul>
Almacenamiento: Calificación aceites	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>• 1 AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO POR ENVASADORA Y CAMPAÑA , SIEMPRE QUE DISPONGA DE ACEITE ENVASADO DOP</li> </ul>
<b>AUTOCONTROLES</b>		
TRAZABILIDAD: registros de entrada de aceites (en caso de compra) y salidas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>• AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO A SEDE CENTRAL CADA CAMPAÑA , SIEMPRE QUE DISPONGA DE ACEITE ENVASADO DOP</li> </ul>
Verificación autocontroles: Almazaras autorizadas  Análisis físico-químicos: Acidez Peróxidos K270 K232  Análisis organoléptico: Virgen Extra (frutado, amargo, picante, dulce y aromas secundarios)	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REVISIÓN DOCUMENTAL</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>• 1 AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO POR ENVASADORA Y CAMPAÑA , SIEMPRE QUE DISPONGA DE ACEITE ENVASADO DOP</li> </ul>
ENVASADO  Recipientes autorizados: metálico, cerámica, PET, vidrio Hasta 5 litros de capacidad	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REVISIÓN DOCUMENTAL DE LOS ACEITES PRESENTES EN LAS ENVASADORAS DURANTE LA AUDITORÍA</li> <li>• MUESTREO PARA DETERMINAR LOS SIGUIENTES PARÁMETROS ESTABLECIDOS</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>• 1 AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO POR ENVASADORA Y CAMPAÑA , SIEMPRE QUE DISPONGA DE ACEITE ENVASADO DOP</li> </ul> <p>Muestreo a coger y a analizar</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aceite: según PEC002 y PNT toma de muestras de aceite</li> </ul>
Transporte	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REVISIÓN DOCUMENTAL TRANSPORTE (si procede)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUDITORÍA INICIAL DE CERTIFICACIÓN</li> <li>• 1 AUDITORÍA DE SEGUIMIENTO POR ENVASADORA Y CAMPAÑA , SIEMPRE QUE DISPONGA DE ACEITE ENVASADO DOP</li> </ul>
Balance existencias/registros contraetiquetas	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REVISIÓN DOCUMENTAL A PARTIR DE LAS CONTRAETIQUETAS UTILIZADAS Y EL ACEITE ENVASADO COMO DOP</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• AUDITORIA DE SEGUIMIENTO SIEMPRE QUE DISPONGA DE ACEITE ENVASADO</li> </ul>

	PCE039 PLAN DE CONTROL EXTERNO PARA CERTIFICACIÓN DE: “DENOMINACIÓN DE ORIGEN PROTEGIDA ACEITE DEL BAJO ARAGÓN”	Rev. 13
		31.01.17
		Página 6 de 6

Parámetros a analizar por parte de la entidad de certificación:

INSTALACIÓN		
MATRIZ	ENSAYO A REALIZAR	
ACEITE	Físico-químicos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Acidez</li> <li>• Índice de peróxidos</li> <li>• K232</li> <li>• K270</li> <li>• Humedad</li> <li>• Impurezas</li> </ul>
	Organolépticos	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Md=0</li> <li>• Mf&gt;0</li> <li>• Frutado</li> <li>• Amargo</li> <li>• Picante</li> <li>• Almendra</li> <li>• Dulce</li> </ul>

Md: mediana del defecto

Mf: mediana del frutado