

**PROGRAMA NACIONAL DE FISCALIZACIÓN  
DE ACEITE DE OLIVA**

**2018**

# ÍNDICE DE CONTENIDOS

**Introducción**

**Objetivos operativos**

**Definiciones**

**Organización y Gestión del control**

Generación de base de datos federal

Duración

Ámbito geográfico de aplicación

Auditorías

Toma de muestra

Verificación de registros

Determinaciones analíticas

Gestión del riesgo

Medidas a adoptar ante incumplimientos

Comunicación de resultados

**Verificación de los Controles Oficiales**

## INTRODUCCIÓN

El Programa Nacional de Fiscalización de Aceite de Oliva (ProNaFao) tiene como objetivo fiscalizar la genuinidad, calidad e inocuidad de los aceites que se producen y comercializan en todo el territorio nacional.

El presente programa busca contribuir a mantener los mercados abiertos para la exportación, mejorar la calidad y proteger al consumidor sobre posibles fraudes y adulteraciones.

## OBJETIVOS OPERATIVOS

- Fiscalizar la genuinidad, calidad e inocuidad de los aceites que se producen y comercializan en todo el territorio nacional.
- Disponer de información acerca del cumplimiento de las BPM (Buenas prácticas de Manufactura) por los establecimientos elaboradores de aceite de oliva con el objetivo de implementar un programa de vigilancia basado en auditorías y laboratorio a nivel federal.

## DEFINICIONES

### **Aceite de oliva**

Es el obtenido de los frutos de *Olea europaea* L.

Se comercializarán según las denominaciones y definiciones siguientes:

### **Aceite de oliva virgen extra**

Es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 0,8 gr. cada 100 gr., y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el CAA.

### **Aceite de oliva virgen**

Es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 2 gr. cada 100 gr., y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el Código Alimentario Argentino.

### **Aceite de oliva virgen corriente**

Es el aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 3,3 gr. cada 100 gr., y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el Código Alimentario Argentino.

### **Aceite de oliva refinado**

Es el aceite de oliva obtenido de aceites de oliva vírgenes mediante procesos de refinación que no provoquen ninguna modificación de la estructura glicerídica inicial. La acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 0,3 gr. cada 100 gr., y las características físicas y químicas corresponden a las establecidas en el Código Alimentario Argentino.

### **Aceite de oliva**

Es el aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y por aceite de oliva virgen apto para el consumo humano, y cuya acidez libre máxima, expresada en ácido oleico, es 1,0 gr. por 100 gr., y las características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el Código Alimentario Argentino.

*Nota:* Ver apartado *Definiciones Anexo II*

## ORGANIZACIÓN Y GESTIÓN DEL CONTROL

### Generación de base de datos federal

No aplica

### Duración

No aplica.

### Ámbito geográfico de aplicación

Todos aquellos productos destinados a consumo interno, exportación e importación.

### Auditorías

Siguiendo los lineamientos generales del programa [Auditoría de Buenas Prácticas de Manufactura a establecimientos de alimentos elaborados/industrializados](#), la ASJ es responsable de auditar a los establecimientos elaboradores en su jurisdicción para verificación de las BPM.

*Nota:* La frecuencia para las auditorías es establecida por cada ASJ.

### Toma de muestra

Siguiendo los lineamientos generales del programa de [Fiscalización de productos y materiales en contacto con alimentos](#), se realiza la toma de muestra de tipo indicativa en boca de expendio por la ASJ y por el INAL.

*Nota:* Se recomienda solicitar facturas de compra para que se pueda investigar el origen de los productos en caso de no estar inscriptos.

En el caso de toma de muestra en establecimiento elaborador, lo realiza la ASJ (con colaboración del INAL, en caso de requerirlo) de tipo reglamentaria con plan de muestreo específico (artículo 1416 del Código Alimentario Argentino).

### Verificación de registros

No aplica

### Determinaciones analíticas

Parámetros de calidad:

Acidez libre		ISO 660:2009
Índice de peróxidos		ISO 3960:2007
Extinción específica en el ultravioleta	270 nm	COI/T.20/DOC. N° 19/REV 3-2-15
	Delta k	
	232 nm	
Índice de refracción a 20 °C		ISO 6320:2000
Contenido de agua y materiales volátiles		ISO 662:1998

Parámetros de genuinidad:

Determinación de la composición en ácidos grasos y contenido de ácidos grasos trans	ISO 12966-2:2011 AOAC 996.06:2001
Determinación del contenido de esteroides y dialcoholes triterpénicos en los aceites de oliva	COI/T.20/DOC.N° 30

### Gestión del riesgo

Para realizar este proceso se encuentran disponible las [Directrices para la investigación y gestión de incidentes alimentarios](#) y el [Protocolo para la investigación de incidentes alimentarios](#) a través del SIFeGA.

En caso de detectar algún incumplimiento se deberá recurrir al nivel de inspección reforzada.

En caso de detectar incumplimientos bajo el nivel de inspección reforzado en 5 (cinco) lotes consecutivos, deberá interrumpirse producción y rechazarse todos los productos procedentes de la misma fuente.

La producción no se reanuda hasta que la autoridad competente tenga la certeza de que el fabricante ha adoptado las medidas necesarias para mejorar la calidad

del producto presentado.

La toma de muestra se reanuda bajo el nivel de inspección reforzada según que se ha descrito anteriormente.

### Medidas a adoptar ante incumplimientos

En el caso de detectar no conformidades con clasificación Imprescindible se tomarán acciones inmediatas que implicarán un plazo de adecuación para la no conformidad hallada. Para otras no conformidades la empresa deberá presentar un plan de acción que no implicaría la interrupción de su funcionamiento.

### Comunicación de resultados

La información se consolida en forma semestral y se publica en el espacio del PIF en la página web de la ANMAT.

## VERIFICACIÓN DE LOS CONTROLES OFICIALES

<b>Indicador de cumplimiento con la legislación vigente</b>	Verificar el cumplimiento de la legislación vigente de los aceites de oliva
<b>Forma de cálculo</b>	Nº de aceites de oliva que cumplen con la legislación vigente / Total de aceites de oliva monitoreados
<b>Escala</b>	Numérica
<b>Frecuencia de aplicación</b>	Trimestral
<b>Fuentes de información</b>	Informes de resultados