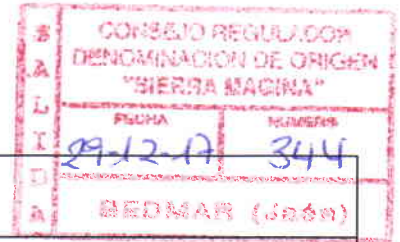




INFORME DE AUDITORÍA

DATOS GENERALES DE LA AUDITORIA:



| | |
|--------------------|-------------|
| TIPO DE AUDITORIA: | RENOVACION |
| Nº DE INFORME: | 033-I-01-17 |

| | |
|------------------------|---------------------------|
| ENTIDAD: | OLEOZUMO S.L. |
| FECHA DE LA AUDITORIA: | 21 y 22 de NOVIEMBRE 2017 |

ALCANCE DE LA AUDITORIA:

Proceso productivo desde la recepción del fruto hasta el almacenamiento de aceite en bodega y su posterior envasado y comercialización.

| EQUIPO AUDITOR: | PERSONAS ENTREVISTADAS: |
|---------------------------------------|----------------------------|
| M ^a PILAR COLMENERO VARGAS | D. DANIEL GONZALEZ MORALES |

DOCUMENTACIÓN APLICABLE:

- Pliego de Condiciones y Reglamento de la D.O. Sierra Mágina (edición en vigor)
- M.C.: Manual de Calidad.
- PE-01: Procedimiento Específico de Certificación del C.R.D.O. Sierra Mágina.
- PE-03: Procedimiento Específico de Utilización de Certificación y Uso de la marca de Conformidad de la DOP Sierra Mágina.
- IT-01: Instrucción técnica de toma de muestras.
- IT-03: Instrucción técnica de auditoría a las almazaras-ensadoras.

| | |
|---|--|
| <p>El Equipo Auditor: M^a PILAR COLMENERO VARGAS</p>  <p>Firma: Fecha del Informe: 27 de diciembre de 2017</p> | <p>Revisado por Director de Certificación, MANUEL JESÚS SUTIL GARCIA,</p>  <p>Firma: Fecha: 29/12/17</p> |
|---|--|



INFORME DE AUDITORÍA

INDICE

| | |
|--|-----------|
| 1.- OBJETO | 3 |
| 2.- ALCANCE | 3 |
| Actividad | 3 |
| 3.- DESARROLLO DE LA AUDITORIA..... | 3 |
| 3.1.- Programa de la auditoria..... | 3 |
| 3.2.- Equipo auditor | 3 |
| 3.3.- Documentación de Referencia..... | 4 |
| 3.4.- Reunión de apertura..... | 4 |
| 3.5.- Desarrollo de la auditoria | 4 |
| 3.6.- Ejercicio trazabilidad..... | 9 |
| 3.7.- Reunión final..... | 9 |
| 4.- INSPECCIÓN A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA..... | 10 |
| 5.- RELACIÓN DE NO CONFORMIDADES EMITIDAS | 10 |
| 6.- RELACIÓN DE NO CONFORMIDADES ANTERIORES A LA AUDITORÍA QUE SE HAN CERRADO | 11 |
| 7.- RELACIÓN DE NO CONFORMIDADES ANTERIORES PENDIENTES DE CIERRE | 11 |
| 8.- OBSERVACIONES | 11 |
| 9.- CONCLUSIONES | 11 |
| 10.- SEGUIMIENTO..... | 11 |



INFORME DE AUDITORÍA

1.- OBJETO

El objeto de la auditoria ha sido la evaluación completa del sistema de trabajo y actividades de control aplicadas a las actividades de elaboración, envasado y comercialización de aceite de oliva virgen extra con Denominación de Origen para la concesión, si procede, de la certificación de su producto de acuerdo a los requisitos establecidos en el Pliego de la Denominación de Origen Sierra Mágina.

2.- ALCANCE

El alcance de la certificación es el siguiente:

Actividad

Elaboración y envasado de aceite de oliva virgen extra de la Denominación de Origen Sierra Mágina.

Producto: Aceite de oliva virgen extra

Marca comercial propia amparada por la DO:

OROZUMO RESERVA.

Marcas de terceros amparadas por la D.O.:

PINTARRE.

Emplazamientos:

Instalaciones de producción y envasado situadas en: Camino Ancho, s/nº de 23170 Mancha Real. (Jaén)

3.- DESARROLLO DE LA AUDITORIA

3.1.- PROGRAMA DE LA AUDITORIA

La auditoria se realizó de acuerdo con el programa previamente enviado a OLEOZUMO S.L. con fecha de 19 de noviembre de 2017.

Igualmente se realizó de acuerdo con el programa previamente enviado a la entidad con número de expediente de referencia SM-AEC-033-17.

3.2.- EQUIPO AUDITOR

El equipo auditor ha estado formado por:

Mª PILAR COLMENERO VARGAS



INFORME DE AUDITORÍA

3.3.- DOCUMENTACIÓN DE REFERENCIA

La documentación usada como referencia para la realización de esta auditoría ha sido:

- Norma ISO 17065.
- Pliego De Condiciones y Reglamento de la DO Sierra Mágina (edición en vigor)
- M.C.: Manual de Calidad
- PE-01: Procedimiento Específico de Certificación del C.R.D.O. Sierra Mágina
- PE-03: Procedimiento Específico de "Utilización de Certificación y Uso de la marca de Conformidad de la DOP Sierra Mágina
- IT-01: Instrucción técnica de toma de muestras
- IT-03: Instrucción técnica de auditoría a las almazaras-ensadoras
- Cuestionario de evaluación (CE-06).

3.4.- REUNIÓN DE APERTURA

Antes del inicio de la auditoría, se realizó una reunión a la que asistieron por parte de la entidad OLEOZUMO S.L., las siguientes personas:

Asistentes a la reunión de apertura

| <u>Nombre y Apellidos</u> | <u>Cargo</u> |
|---------------------------|--------------|
| DANIEL GONZALEZ MORALES | Gerente |

En la misma, comenzando con las presentaciones, se explicó el objeto y alcance de la auditoría. Se informó sobre la programación de la auditoría para confirmar el programa de trabajo y se explicó el concepto y la sistemática para el tratamiento de no conformidades. Igualmente se comunicó e insistió en que toda la información obtenida durante la auditoría sería tratada confidencialmente.

3.5.- DESARROLLO DE LA AUDITORIA

La auditoría se realizó en las instalaciones de la entidad almazara y a lo largo de la misma se evaluó el nivel de cumplimiento de los requisitos establecidos en el Pliego para la Denominación de Origen Sierra Mágina. A continuación se presentan los aspectos más importantes de la evaluación llevada a cabo.

3.5.1.- DATOS GENERALES

Las instalaciones de la almazara OLEOZUMO S.L. se ubican en terrenos de su propiedad ubicados en polígono Industrial de Mancha Real, junto a la carretera de Jaén-Baeza en Mancha Real (Jaen). Cuentan con una superficie aproximada de 2.800 m² y con un total de 300 m² de instalaciones construidas y en las que trabajan 4 empleados fijos más 2 eventuales para época de mayor trabajo, incluyendo personal administrativo y



INFORME DE AUDITORÍA

de otras áreas de producción.

Se comprueba la localización de la almazara- envasadora en el plano SIG, para verificar que se encuentra en el ámbito geográfico de la D.O..

La capacidad total de la almazara para elaboración de aceite es de 300 toneladas de aceituna diarias, contando con una capacidad de almacenamiento de aceites de unas 460 toneladas. La producción media anual de aceite 8.000 toneladas. La producción media de aceite amparado por la D.O. se estima en 50.000 Kg.

En el momento de la auditoria la almazara se encuentra en funcionamiento aunque no la envasadora

3.5.2.- CONTROL DOCUMENTAL

La industria posee el Registro de industrias Agroalimentarias en vigor, nº 23/40.020 mostrando una copia con fecha de veintidós de agosto de dos mil cinco.

Igualmente dispone de Registro General Sanitario Nº 16.00003583/J del que se muestra copia con fecha doce de septiembre de dos mil siete.

La entidad recibe regularmente inspecciones por parte de las autoridades sanitarias competentes, siendo la última de fecha 25 de enero de 2017, en cuya acta NO presenta No Conformidades, y no existe, a la fecha de la auditoria, ningún expediente abierto por esta causa.

La industria tiene actualizados los Registros de Proveedores inscritos y las explotaciones de producción.

En el proceso de auditoria se realiza un muestreo aleatorio del listado de proveedores de aceituna donde se evidencia que el 100% de las parcelas muestreadas pertenecen a la zona de DO y presentan como variedad de aceituna la variedad Picual

La entidad dispone y muestra un plano de planta de las instalaciones de la misma donde aparecen correctamente identificadas todas las instalaciones existentes en la actualidad.

Posee también de registro de propiedad de sus marcas, encontrándose las mismas en vigor con vigencia, según se adjunta en la siguiente tabla:

| MARCA | Nº REGISTRO MARCA | FECHA RENOVACIÓN | FECHA RENOVACIÓN |
|---------|-------------------|------------------|------------------|
| OROZUMO | 2.730.722 | 18/09/2016 | 18/09/2026 |

Además de las marcas propias la entidad OLEOZUMO S.L., realiza en envasado para terceras Marcas, existiendo entre las marcas y la entidad una Declaración comercial, sobre cumplimiento del art. 22 del reglamento del Consejo Regulador, así como del Manual de Calidad del C.R.D.O Sierra Mágina.



INFORME DE AUDITORÍA

| MARCA | Nº REGISTRO MARCA | TITULARIDAD | FECHA CONCESIÓN |
|----------|-------------------|-------------------------|-----------------|
| PINTARRE | 3619063/2 | MANUELA LOPEZ GUTIERREZ | 15/06/2016 |

Continuando con el control documental de la entidad, se ha verificado que ésta dispone y tiene implantado un sistema de autocontrol para productos protegidos con D.O.P., mostrando como ejemplo alguno de los registros del mismo – registro de trazabilidad del dep. 14, un parte de trabajo en fábrica de los días 27 y 31 de octubre y de los días 3 y 6 de noviembre de 2017, donde se referencia el registro de temperaturas de elaboración. No tienen registro de envasado y de control de contraetiquetas porque aún no han envasado aceite con D.O. La empresa no tiene aún envases ni etiquetas para envasar

Todo lo evaluado en el control documental se considera conforme.

3.5.2.- INSTALACIONES

Se realiza una visita a las instalaciones de la entidad almazara OLEOZUMO S.L., estando la almazara en proceso de molturación y extracción.

Las instalaciones se encuentran dentro de la zona de producción establecida por el de la D.O. Sierra Mágina.

Esta industria posee instalaciones para la recepción, limpieza, lavado y almacenamiento temporal de aceituna. Igualmente cuenta con instalaciones para la molturación y extracción por centrifugación del aceite de oliva virgen, así como de instalaciones de almacenamiento y envasado y etiquetado del aceite. La entidad muestra plano de planta de las instalaciones.

3.5.3.- PROCESO DE ELABORACIÓN Y ENVASADO DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA.

Fases del proceso:

Recepción de las aceitunas. La recepción de frutos se realiza por separado de cada partida que llevan los proveedores. A cada partida, que se recepciona se emite un ticket de báscula donde se indican el nº de ticket, los datos identificativos del proveedor, el peso de la partida de aceituna, la fecha y hora de recepción, la procedencia, la tolva de almacenamiento temporal de la aceituna en espera de ser molturada, entre otros datos.

Se realiza un muestreo aleatorio sobre los tickets de entrada correspondientes a diferentes fechas y a diferentes tolvas de almacenamiento de fruto, en el que se evidencia que existe separación neta de aceitunas procedentes de la zona de D.O. de zonas sin DO.

Igualmente, mediante un muestreo aleatorio de tickets de entrada de aceituna, y la



INFORME DE AUDITORÍA

inspección de producción primaria realizada hasta la fecha de esta auditoria, se evidencia que la totalidad del muestreo presenta aceituna de variedad Picual.

Limpieza y/o lavado de frutos. La entidad cuenta con instalaciones de limpieza y lavado de frutos, evidenciándose en los planos de planta aportados por la entidad y en la visita de las instalaciones.

Almacenamiento temporal de aceitunas. En las tolvas de almacenamiento temporal del fruto en espera de ser molturado, también se mantiene la separación neta de aceitunas destinadas a producir aceites con D.O., así mismo se mantiene la separación de calidades (suelo - vuelo), todo lo cual se evidencia igualmente mediante muestreo aleatorio de ticket de entrada y gestión de tolvas de destino de frutos, siendo conformes el 100% de las muestras.

Molturación, batido y extracción. La entidad mantiene registros de la fase de producción y extracción de aceite debidamente cumplimentados en todas sus etapas, desde la tolva de almacenamiento de aceituna, las condiciones de temperatura de trabajo y la fase de almacenamiento de aceites.

La fase de molturación de aceituna se produce antes de transcurrir las 24 horas desde la recepción, ya que la totalidad de los tickets muestreados donde se indica la tolva de destino, muestran en la documentación de trabajo de la almazara (partes de trabajo diarios) un plazo de molturación de dichas tolvas de un día como máximo.

El proceso de extracción se realiza con temperaturas de trabajo adecuadas, evidenciándose en los muestreos de los partes de trabajo diario, donde la entidad mantiene registros de temperaturas para cada una de las líneas de producción. Igualmente, durante el proceso de auditoria se realiza la toma de temperatura, siendo estas conformes.

Almacenamiento y conservación de aceite. La bodega de almacenamiento de aceites presenta aislamiento térmico adecuado para la totalidad de la capacidad de almacenamiento de la entidad, con depósitos ubicados en naves cerradas y con sistemas de calefacción. Aunque se realiza un muestreo de depósitos para verificar sus características de calidad, la totalidad de los depósitos de la bodega de almacenamiento de aceites están contruidos con materiales inertes y están cerrados. Todos los depósitos están debidamente identificados y numerados.

Partidas calificadas y control del producto. La industria tiene diseñado y aplica un programa de autocontrol de calidad en todo el proceso de elaboración y envasado del aceite. Los registros se encuadran en el propio sistema de autocontrol implantado en la empresa (p.e. registro de temperaturas de trabajo). La gestión la realiza el responsable de producción para cada una de las fases del proceso, así como el encargado de administración para los registros de trazabilidad.

La empresa no ha envasado aun ninguna partida de aceite con DOP, por lo que durante la auditoria se realiza un muestreo sobre aquellos depósitos con aceite elaborado en esta campaña y susceptibles de ser destinados a aceites protegidos, y siendo estas



INFORME DE AUDITORÍA

conformes en los parámetros de calidad analizados

Se muestra solo un depósito susceptibles de ser envasado para la marca Orozumo Reserva y muestra y aporta copia del los boletín de análisis del laboratorio del Consejo Regulador O- 0643 y Q-0643, ambos de fecha 16 de noviembre de 2017 cuyos resultados analíticos son conformes. La analítica de residuos del depósito, es del laboratorio Juan Antonio Tello, informe nº 71129165727/M5/E con fecha 22-11-17 siendo igualmente conforme.

| Identificación muestra | Acidez | Índice de peróxidos | K270 | % Humedad | % Impurezas | Mediana del frutado | Mediana del amargo | Mediana del picante |
|------------------------|--------|---------------------|------|-----------|-------------|---------------------|--------------------|---------------------|
| Dep. 14 | 0,10 | 7,53 | 0,11 | 0,08 | 0,02 | 5,5 | 4,2 | 4,3 |

Envasado y etiquetado. La zona de envasado está ubicada en el recinto de la entidad, aunque separada en nave independiente del resto de instalaciones.

En el momento de la visita la envasadora no se encuentra en funcionamiento.

No existen en las instalaciones de la entidad aceites protegidos con D.O. procedentes de otras entidades inscritas.

Posee en sus en sus instalaciones el volumen de producto susceptible de certificación que se resume:

| <u>LOTE / DEPÓSITO</u> | <u>CANTIDAD (KGS.)</u> |
|------------------------|------------------------|
| Dep. 14 | 4.000 |

3.5.4.- USO DE LOS ELEMENTOS DE CERTIFICACIÓN

La comprobación visual se ha realizado sobre el uso de elementos de certificación en las instalaciones y en documentos no encontrándose anomalías en el uso de los elementos de certificación por lo que se considera conforme.

La empresa no tiene aún envases ni etiquetas para envasar por lo que no se ha podido comprobar el etiquetado y contraetiquetado con relación al uso de las marcas, en posteriores auditorias, cuando la empresa tenga algún lote envasado, se observará el uso de estos elementos en producto envasado, igualmente se comprobaran los registros de control de producto terminado así como los de envasado y asignación de contraetiquetas.



INFORME DE AUDITORÍA

3.5.6.- TOMA DE MUESTRAS

Durante el desarrollo de la auditoria, con la finalidad de verificar el cumplimiento de los parámetros químicos y organolépticos del producto, se ha realizado una toma de muestras sobre el deposito dispuesto a ser envasado con D.O., según acta de toma de muestras referenciada con el número PC-17-021.

Se han enviado las muestras para su análisis químico y organoléptico.

Realizado el correspondiente análisis de las muestras, para los parámetros químicos y organolépticos en Laboratorio Juan Antonio Tello, S.L. con nº de Registro 71201234656/M1/E y71129165727/ M5/E respectivamente resulta lo siguiente:

| Identificación muestra | Acidez | Índice de peróxidos | K270 | % Humedad | % Impurezas | Mediana del frutado |
|------------------------|--------|---------------------|------|-----------|-------------|---------------------|
| PC-17-21 | 0,12 | 5,2 | 0,11 | 0,08 | < 0,05 | 6,2 |

Siendo todos conformes con el pliego de la D.O.

3.6.- EJERCICIO TRAZABILIDAD

La trazabilidad se lleva por medio de los registros primarios y del programa informático que dispone la entidad.

Partiendo del depósito de aceite se verifica que su analítica es correcta. El depósito en cuestión se ha elaborado, según los partes de molturación, en la misma línea. Para continuar el supuesto de trazabilidad, y se han identificado en las entradas a la almazara que tanto el proveedor de la aceituna, el término municipal, el polígono y la parcela se encontraban inscritos en los registros de la D.O.. Así mismo las técnicas de producción, la calidad del fruto y la variedad eran conformes al pliego de la D.O.

Los datos obtenidos evidencian que el sistema de trazabilidad puede conducir desde el depósito hasta un grupo de partidas de aceituna de procedencia debidamente identificadas en todas las etapas del proceso.

Todo lo demás evaluado en el sistema de trazabilidad se considera conforme.

3.7.- REUNIÓN FINAL

Al finalizar la auditoria, se mantuvo la reunión final en la que participaron por parte de la industria las mismas personas asistentes a la reunión inicial.

Se comentan los resultados de esta auditoria inicial, recordándose que la auditoria se había realizado mediante muestreo y que podrían existir problemas no detectados, los cuales podrían ser identificados durante sus propias auditorias internas y revisiones del sistema.

En dicha reunión Se informó que no se habían detectado no conformidades, igualmente se comunicó de que las próximas auditorias de seguimiento se realizarán sin previo aviso.

Se notificó de las muestras tomadas y de que su resultado se incorporará



INFORME DE AUDITORÍA

posteriormente al informe de la auditoria pudiéndose detectar no conformidades a por incumplimientos en los parámetros de dichas analíticas.

Se atendió a las preguntas de los representantes de la entidad y se indicó posteriormente de los trámites siguientes a la auditoría en relación con la concesión del certificado.

Finalmente se agradeció la colaboración prestada a los responsables de la empresa durante el transcurso de la auditoría.

4.- INSPECCIÓN A LA PRODUCCIÓN PRIMARIA

A fecha de esta auditoria, en la entidad se han realizado una inspección sobre partidas de aceituna en campo y una en la zona de recepción de la almazara, donde se ha constatado que todas ellas corresponden y proceden de proveedores y parcelas inscritas en los registros del Consejo Regulador de la Denominación de Origen Sierra Mágina, así como que son de la variedad Picual. En las mismas se constata igualmente que, por inspección visual, el grado de madurez y el estado sanitario del fruto es adecuado, que el sistema de transporte también es conforme, y que se garantiza la separación de calidades.

Por indicación del proveedor sobre la fecha de recolección y la fecha de entrega a la almazara indicada en el ticket de báscula se garantiza un plazo no superior a las 24 horas entre la recolección y la entrega de aceituna a la almazara. La entidad dispone en cada ticket de pesada una anotación en el reverso donde cada proveedor se responsabiliza de la realización de unas prácticas agrarias adecuadas y conforme a la legislación vigente en su explotación, así como se responsabiliza del adecuado estado higiénico-sanitario y de limpieza del medio de transporte de las partidas de aceituna que entrega.

5.- RELACIÓN DE NO CONFORMIDADES EMITIDAS

En el desarrollo de esta auditoría no se han emitido no conformidades.

No obstante, el equipo auditor informa que esta auditoría se ha realizado a través de muestreo, por lo que pueden existir otras no conformidades no identificadas en este informe. Igualmente pueden detectarse no conformidades en las analíticas de muestras tomadas que se incorporen posteriormente a la redacción del presente informe.

Manifiesta igualmente la empresa que no ha tenido en el último ejercicio ninguna reclamación de clientes en relación con producto protegido con D.O.

6.- RELACIÓN DE NO CONFORMIDADES ANTERIORES A LA AUDITORÍA QUE SE HAN CERRADO

No existen NC anteriores a la auditoría pendientes de cierre.

7.- RELACIÓN DE NO CONFORMIDADES ANTERIORES



INFORME DE AUDITORÍA

PENDIENTES DE CIERRE

No hay no conformidades pendientes de cierre.

8.- OBSERVACIONES

No se realizan observaciones durante el desarrollo de esta auditoría.

9.- CONCLUSIONES

El sistema de producción y de control establecido por la entidad almazara cooperativa OLEOZUMO S.L. para el alcance definido es conforme y su grado de implantación es adecuado con los requisitos establecidos por el Pliego.

El sistema se basa en registros de trabajo de cada una de las etapas de elaboración y envasado del aceite. Analizando la situación observada, el equipo auditor considera que el grado de implantación de los requisitos aplicables es adecuado.

10.- SEGUIMIENTO

Los resultados de la presente auditoria se remitirán al Director de Certificación, quien decidirá acerca de la concesión del certificado a la entidad auditada.

En su caso, las observaciones reflejadas en este informe no requieren respuesta, pero deben ser consideradas, con el propósito de evitar riesgos para la calidad del producto y mejorar el sistema de control implantado; en el caso de reiteración en auditorias de seguimiento podrían dar lugar a no conformidades.

En la próxima auditoria de seguimiento, a realizar a esta entidad, se realizarán tomas de muestras de producto y se verificarán los requisitos aplicables al mismo según el pliego de condiciones de la DO.

Elaborado por

Auditor,
Mª Pilar Colmenero Vargas