

Proceso de certificación de Autocontrol AOVE

Si está interesado en ser inspeccionado póngase en contacto con nosotros y recibirá una propuesta de inspección.

El operador conformará el lote de aceite que será objeto de este sistema de autocontrol, el cual puede estar ya envasado o a granel en un único depósito ya dispuesto para su comercialización previo al envasado. El lote tendrá un tamaño máximo de 1.000.000 kilos. AGROCOLOR, S.L. realizará una visita, en la cual identificará convenientemente el lote y tomará las muestras representativas y homogéneas del mismo.

Si del resultado de dichos análisis se concluye que el aceite cumple con todos los requisitos físico-químicos y organolépticos establecidos en la normativa vigente y en el presente sistema de autocontrol, AGROCOLOR, S.L. enviará todos los datos de ese lote a la DGIA.

Únicamente se podrán acoger al sistema de autocontrol reforzado los aceites que hayan sido filtrados. Si la operación de filtrado no se ha realizado previamente a la toma de muestra para los análisis, deberá llevarse a cabo y analizarse el contenido de impurezas y humedad del aceite resultante del filtrado, debiendo cumplir con lo establecido en los parámetros recogidos en el sistema.

Para poder participar en este sistema de autocontrol, los aceites de oliva virgen extra deberán cumplir las características físico-químicas y organolépticas indicadas a continuación:

Parámetro	Máximo	Mínimo
Grado de acidez (°)	0.4	
Índice de peróxidos (meq. O ₂ /kg)	15	
K ₂₃₂	2.00	
K ₂₇₀	0.15	
Humedad y materias volátiles (%) ^(*)	0.1	
Impurezas insolubles (%) ^(*)	0.03	
Ésteres etílicos (mg/kg)	25	
Ceras (mg/kg)	100	
Mediana del frutado		2.5
Mediana del defecto	0.0	
Resto de parámetros exigidos en normativa vigente	Lo que establezca la norma	