

INSTITUTO DE LA GRASA.UNIDAD DE ANÁLISIS. CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA (CSIC)

Dirección/ Address: Universidad Pablo Olavide. Edificio 46. Carretera de Utrera, Km. 1; 41013 (Sevilla)

Norma de referencia/ Reference Standard: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**

Actividad/ Activity: **Ensayo/ Test**

Acreditación/ Accreditation nº: **719/LE1198**

Fecha de entrada en vigor/ Coming into effect: 24/04/2009

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/ SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev/Ed 12 fecha / Date 20/09/2019)

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS FÍSICO-QUÍMICOS DE ACEITES DE OLIVA Y DE ACEITES DE ORUJO DE OLIVA" (NT-70.06)*:

ACCREDITATION PROGRAM: "PHYSICAL-CHEMICAL ASSESSMENTS OF OLIVE OILS AND OLIVE POMACE OILS"

Ensayos físico-químicos y de valoración organoléptica para las características de calidad de los aceites de oliva:

Physico-chemical and organoleptic evaluation tests for the quality and purity characteristics of olive oils:

- Acidez/Acidity
- Índice de peróxidos/Peroxide Index
- Espectrofotometría en el ultravioleta/Spectrophotometric analysis Test in Ultraviolet
- Ésteres etílicos/Ethyl esters
- Humedad y materias volátiles/Humidity and volatile matter
- Impurezas insolubles en éter de petróleo/insoluble impurities in petroleum ether
- Valoración organoléptica/Organoleptic assessment

***Disponibles en la página web de ENAC**

*** Available on the ENAC website**

ENAC is signatory of the Multilateral Recognition Agreements established by the European and International organizations of Accreditation Bodies EA, ILAC and IAF. For more information www.enac.es.

The present technical annex is subject to possible modifications. The validity status of the accreditation can be confirmed in www.enac.es

ENAC es firmante de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo establecidos en el seno de la European co-operation for Accreditation (EA) y de las organizaciones internacionales de organismos de acreditación, ILAC e IAF (www.enac.es)

Código Validación Electrónica: N5i1Dz8udLb5DNY78T

La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. La presente acreditación está sujeta a modificaciones, suspensiones temporales y retirada.

Su vigencia puede confirmarse en <https://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Category 0 (Tests performed at permanent laboratory)

LABORATORIO FÍSICO-QUÍMICO

Physical-chemical laboratory

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

Analysis by gravimetric and titrimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Aceites de oliva <i>Olive oils</i>	Ácidos grasos libres por volumetría (método en frío) <i>Free fatty acids by titration</i>	Reglamento (CEE) 2568/91 y sus posteriores modificaciones Anexo II <i>Regulation (EEC) 2568/91 and its subsequent amendments Annex II</i> COI/T.20/Doc.34
Aceites y grasas de origen animal y vegetal <i>Animals and vegetable fat and oils</i>	Ácidos grasos libres (o acidez) por volumetría <i>Free fatty acids (or acid value) by titration</i>	ISO 660
	Índice de peróxidos por volumetría <i>Peroxide value by titration</i>	Reglamento (CEE) 2568/91 y sus posteriores modificaciones Anexo III <i>Regulation (EEC) 2568/91 and its subsequent amendments Annex III</i> COI/T.20/ Doc.35

The present technical annex is subject to possible modifications. The validity status of the accreditation can be confirmed in www.enac.es

Código Validación Electrónica: N5i1Dz8udLb5DNY78T

La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. La presente acreditación está sujeta a modificaciones, suspensiones temporales y retirada.

Su vigencia puede confirmarse en <https://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE</i>
Aceites y grasas de origen animal y vegetal <i>Animals and vegetable fat and oils</i> (Continuación) <i>(Continuation)</i>	Impurezas insolubles por gravimetría <i>Insoluble impurities content by gravimetry</i>	ISO 663
	Humedad y materias volátiles por gravimetría (analizador halógeno) <i>Moisture and volatile matter content by gravimetry (halogen analyzer)</i>	PNT-02 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 662 Método B</i>
	Humedad y materias volátiles por gravimetría (horno de secado) <i>Moisture and volatile matter content by gravimetry (drying oven)</i>	ISO 622 Método B

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

Analysis by molecular spectroscopy methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE</i>
Aceites de oliva <i>Olive oils</i>	Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta K_{232} , K_{270} , K_{268} , ΔK <i>Spectrophotometric investigation in the ultraviolet K_{232}, K_{270}, K_{268}, ΔK</i>	Reglamento (CEE) 2568/91 y sus posteriores modificaciones Anexo IX <i>Regulation (EEC) 2568/91 and its subsequent amendments Annex IX</i> COI/T.20/Doc.19

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía de gases

Analysis by gas chromatographical methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE</i>
Aceites de oliva <i>Olive oils</i>	Composición de ácidos grasos (incluidos isómeros trans de los ácidos grasos oleico, linoléico y linolénico) por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID) <i>Fatty acids composition (oleic, linoleic and linolenic trans isomers included) by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	Reglamento (CEE) 2568/91 y sus posteriores modificaciones Anexo X <i>Regulation (EEC) 2568/91 and its subsequent amendments Annex X</i> COI/T.20/Doc.33

The present technical annex is subject to possible modifications. The validity status of the accreditation can be confirmed in www.enac.es

Código Validación Electrónica: N5i1Dz8udLb5DNY78T

La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. La presente acreditación está sujeta a modificaciones, suspensiones temporales y retirada.

Su vigencia puede confirmarse en <https://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE</i>
Aceites de oliva <i>Olive oils</i>	Ceras y ésteres etílicos de los ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID) <i>Waxes and ethyl esters of fatty acids by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	Reglamento (CEE) 2568/91 y sus posteriores modificaciones Anexo XX <i>Regulation (EEC) 2568/91 and its subsequent amendments Annex XX</i> COI/T.20/Doc.28

LABORATORIO SENSORIAL / Sensory Laboratory

Análisis sensorial descriptivo

Sensory descriptive analysis

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE</i>
Aceites de oliva vírgenes <i>Virgin olive oils</i>	Valoración organoléptica <i>Organoleptic assessment</i>	Reglamento (CEE) 2568/91 y sus posteriores modificaciones Anexo XII <i>Regulation (EEC) 2568/91 and its subsequent amendments Annex XII</i> COI/T.20/Doc.15

LABORATORIO ALMAZARA / Oil press Laboratory

Análisis mediante métodos basados en técnicas de resonancia magnética nuclear

Analysis by nuclear magnetic resonance methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE</i>
Aceitunas <i>Olives</i>	Grasa total por resonancia magnética nuclear <i>Total fat by nuclear magnetic resonance</i>	PNT14 <i>Método interno In-house method</i>

The present technical annex is subject to possible modifications. The validity status of the accreditation can be confirmed in www.enac.es

Código Validación Electrónica: N5i1Dz8udLb5DNY78T

La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. La presente acreditación está sujeta a modificaciones, suspensiones temporales y retirada.

Su vigencia puede confirmarse en <https://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas

Analysis by gravimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Aceitunas <i>Olives</i>	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	PNT12 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE 55031</i>

The present technical annex is subject to possible modifications. The validity status of the accreditation can be confirmed in www.enac.es

Código Validación Electrónica: N5i1Dz8udLb5DNY78T

La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. La presente acreditación está sujeta a modificaciones, suspensiones temporales y retirada.

Su vigencia puede confirmarse en <https://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**