

INSTITUTO DE LA GRASA. UNIDAD DE ANÁLISIS. CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS (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 15 fecha / Date 25/11//2022)

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.

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)

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: 6116Y0H6p89H0Ms3al

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>	COI/T.20/Doc. n.º 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>	COI/T.20/Doc. n.º 35
	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 662 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</i> K_{232} , K_{270} , K_{268} , ΔK	COI/T.20/Doc. n.º 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, linoleico 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>	COI/T.20/Doc. n.º 33
	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>	COI/T.20/Doc. n.º 28

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>	Estigmastadienos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID)	COI/T.20/Doc. n.º 11
Aceites de origen Vegetal <i>Vegetable oils</i>	<i>Stigmastadienes by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	PNT15 <i>Método interno basado en In-house method based on COI/T.20/Doc. n.º 11</i>

LABORATORIO SENSORIAL / Sensory Laboratory

Análisis sensorial descriptivo

Sensory descriptive análisis

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>	COI/T.20/Doc. n.º 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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Aceitunas <i>Olives</i>	Grasa total por resonancia magnética nuclear <i>Total fat by nuclear magnetic resonance</i>	PNT14 Rev.6 <i>Método interno In-house method</i>

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>

Un método interno se considera que está basado en métodos normalizados cuando su validez y su adecuación al uso se han demostrado por referencia a dicho método normalizado y en ningún caso implica que ENAC considere que ambos métodos sean equivalentes. Para más información recomendamos consultar el Anexo I al CGA-ENAC-LEC.

An in-house method is considered based on standardized methods when its validity and suitability have been demonstrated against standard reference methods. This will never imply that ENAC considers both methods equivalent. For more information, please consult Annex I to the CGA-ENAC-LEC.