



Anexo I: “Necesidad de identificación de negativos in situ en el marco de la Inspección Agroalimentaria oficial”

Caracterización del aceite de oliva



LICITACIÓN BAJO FÓRMULA DE COMPRA PÚBLICA DE INNOVACIÓN

14 de mayo de 2019



1. Identificación de la necesidad de compra pública de innovación.

La ejecución de los programas de inspección agroalimentaria supone la necesidad de realizar un elevado número de determinaciones, que en 2015 ascendieron a 6.328.202.

Además de los recursos necesarios para la realización de estos planes, tanto en personal como material, hay que tener en cuenta el coste que sucede debido al tiempo que transcurre desde que se toman las muestras hasta que se obtienen los resultados necesarios en el laboratorio, a partir de los cuales se toman las medidas establecidas en estos planes. Como ejemplo de este coste podríamos enunciar el perjuicio por la necesidad de inmovilizar mercancía en empresas inspeccionadas o el cierre preventivo de zonas de marisqueo. Hay que destacar que estos resultados son fundamentales para garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de estos productos, así como para detectar prácticas fraudulentas.

Para paliar estos costes y agilizar la ejecución de los planes de Inspección Agroalimentaria, sería necesario disponer de una innovación que nos permita reducir el número de determinaciones a realizar en el laboratorio, de modo que podamos obtener un primer resultado que, por ejemplo, nos de el resultado negativo evidente en determinaciones. En concreto, teniendo en cuenta el volumen de muestra y el coste (económicos y en cuanto a la seguridad alimentaria) vemos necesario buscar la posibilidad de realizar estos análisis in situ en relación a la caracterización del aceite de oliva,

En concreto, en el marco del Programa de Inspección de Calidad Comercial aprobado por la Dirección General de Industrias y Cadena Agroalimentaria, la reglamentación europea a través del artículo 2.bis.4 del Reglamento 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, relativo a las **características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis**, establece la obligatoriedad de realizar un control de conformidad por cada 1.000 toneladas de aceite comercializado, quedando asignadas a la Comunidad Autónoma de Andalucía, como principal productora del territorio nacional, **al menos 900 muestras**.

Estos controles de conformidad, al igual que las muestras oficiales tomadas, se fundamentan básicamente en determinaciones analíticas, que buscan dar cumplimiento a los parámetros analíticos físico-químicos y organolépticos establecidos en el Reglamento 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, así como un estudio pormenorizado de la información que se aporta al consumidor en las etiquetas de los aceites envasados comercializados.

La innovación se incluiría en el proceso de análisis de la muestra tomada, de modo que para obtener un resultado que nos ayude a decidir si el aceite cumple con los parámetros de calidad acordes a la clasificación que se le ha dado, no sea necesario remitir la muestra al laboratorio. Esta toma de muestras, se puede realizar en instalaciones de manipulación, clasificación, fábricas, plantas de envasado, almacenes de los mayoristas o de los distribuidores mayoristas, incluidos los denominados almacenes de logística pertenecientes a la moderna distribución, almacenes de los importadores de productos alimenticios, oficinas de intermediarios mercantiles con o sin almacén, así como en el transporte entre todos ellos.

El objetivo es el desarrollo de innovación para determinación rápida de negativos in situ, fiables y comparables, con el objeto de disminuir el número de determinaciones en laboratorios de modo que **el personal que realiza la toma de muestra tenga que remitir al laboratorio solo las muestras en las la determinación insitu de un resultado positivo**. Los resultados negativos se contabilizarían como muestra tomada y analizada para el cumplimiento del programa.

Una detección rápida y sobre el terreno de los valores fisicoquímicos in situ para detectar aceites que cumplen la clasificación establecida tendría las siguientes ventajas:

- Se daría una información rápida y eficaz al sector productivo, que redundaría en el ahorro de costes y la prevención de fraudes involuntarios.
- Se daría una herramienta rápida y eficaz al personal inspector para emitir juicios sobre aceites a graneles y envasados, en la prevención del fraude alimentario.
- Aumentaría la confianza y seguridad del consumidor en los aceites comercializados en Andalucía.
- Elevaría el concepto de calidad de los Aceites de Andalucía.
- Se evitaría una sobrecarga en la red de laboratorios de la Agencia, aliviando gran cantidad de análisis físico-químicos, lo que permitiría un mejor aprovechamiento de los recursos y una mayor dedicación en las muestras no conformes.

Estos controles se realizan a lo largo de todo el año, siendo mayor la presión inspectora durante la campaña (de octubre a abril).

El tiempo de respuesta del laboratorio es de 14 días y los laboratorios que intervienen son el Laboratorio Agroalimentaria de Córdoba y el Laboratorio Agroalimentario de Granada.

Del total de muestras realizadas en 2016, tan solo el 10% de las muestras fueron positivas, de modo que si se dispusiera de un dispositivo que nos permitiera obtener los negativos in situ, las muestras a remitir a laboratorio serían significativamente menores.

2. Objetivos técnicos específicos del Proyecto

Caracterización del aceite de oliva. Disponer de un dispositivo portátil que permita diferenciar entre virgen extra, virgen, oliva compuesto de aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes, aceite de orujo de oliva, lampantes, refinados y aceite de orujo crudo, así como detectar mezclas entre categorías.

Este dispositivo debe detectar posibles adulteraciones.

3. Usuarios finales

Se entiende por usuario final: “Los organismos o personas que se beneficiarán directamente de la innovación porque la requieren para su funcionamiento cotidiano, ya que resuelve un problema existente y mejora la calidad de sus servicios y/o productos”



Los usuarios finales serían administraciones públicas, en concreto, el beneficiario directo sería la Agencia de Gestión Agraria y Pesquera de Andalucía, tanto el Servicio de Inspección Agroalimentaria competente para la ejecución de los controles, como el Servicio de Coordinación de Laboratorios del que dependen los laboratorios encargados de realizar las determinaciones.

Programa de Inspección de Calidad Comercial se ejecuta para garantizar el cumplimiento de normativa europea, nacional y autonómica por lo que está claro que el restos de administraciones competentes en la ejecución de programas relacionados con estas materias también podrían ser beneficiarias.

Por otro lado, el sector (cooperativas, industrias y productores) vería una oportunidad clara en el uso de esta innovación ya que les permitiría mejorar su sistema de autocontrol.

En concreto, la toma de muestras de aceite para verificar los parámetros de calidad tiene una importancia destacada en la ejecución de este plan ya que es uno de los productos con mayor interés socio económico en Andalucía.

La producción de aceite asciende a más de 1 millón de toneladas en Andalucía, concentrando más del 80% de la producción nacional. La producción de aceite en Andalucía representa aproximadamente el 26% de la Producción Agraria (31% de la Producción Vegetal), más de 2.150 M€, siendo el segundo sector agrícola en importancia económica después de la frutas y hortalizas.

Con algo más de 1,52 millones de hectáreas y 170.000 explotaciones el cultivo del olivo ocupa más del 30% de la superficie agraria de Andalucía. En la industria asociada al cultivo destaca la productora de aceite fundamentalmente almazaras (818 en Andalucía) y envasadoras (680 en Andalucía). Es el sector que más empleo agrario genera (32% de mano de obra agraria) y es la principal actividad de más de 300 pueblos andaluces en los que viven más de 250.000 familias.

En estas cifras juega un papel fundamental los parámetros de calidad del aceite ya que van a permitir fijar su precio en el mercado.

4. Impacto Socio-Económico.

Permitirá la mejora de la calidad del servicio que ofrece la Administración a los ciudadanos y al sector agroalimentario.

Disminución de los tiempos de respuesta para garantizar la seguridad alimentaria (inmovilización de mercancías, cierre preventivo de zonas de marisqueo, detección de prácticas fraudulentas..) y mejorar la calidad y seguridad de los productos agroalimentarios.

Por otro lado, la reducción en los tiempos de respuesta evita pérdidas económicas en el sector.

Si se tuviera que remitir la muestra tendría que esperar al resultado (unas dos semanas) sin saber el resultado y sus consecuencias. Solo en el caso de que los datos del análisis insitu indicara que cumple con los parámetros de Oliva virgen extra y virgen, habría que llevarlo a laboratorio para dar el conforme mediante su análisis organoléptico en laboratorio.



5. Indicadores

- Tiempo de obtención de resultados en menos de 15 minutos/muestra.
- Expedición de boletín de análisis.
- Conectado a un sistema informático en el que se vuelquen los datos.

6. Funcionalidad

- Equipo portátil.
- Peso máximo. Equipo que permita ser transportado por una persona.
- Disponer de una tecnología que permita diferenciar entre virgen extra, virgen, oliva compuesto de aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes, aceite de orujo de oliva, lampantes, refinados y aceite de orujo crudo, así como detectar mezclas entre categorías
- Disponer de un dispositivo que permita detectar posibles adulteraciones.