

## CONVENIO DE COLABORACIÓN - 2025

Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria  
LABORATORIO DEL EBRO  
(CNTA)

---

Contacto: Héctor Barbarin Requetibate  
Email: [hbarbarin@cнта.es](mailto:hbarbarin@cнта.es)

INSTITUTO NAVARRO DE TECNOLOGÍAS E INFRAESTRUCTURAS  
AGROALIMENTARIAS, S.A. (INTIA)

---

INTIA Certificación  
Contacto: Chelo Dolado Bonilla  
Email: [cdolado@intiasa.es](mailto:cdolado@intiasa.es)

Fecha: 9-12-2024

## REUNIDOS

D. Héctor Barbarin Requetibate, en nombre y representación de Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA), con CIF G 31096928 y domicilio en San Adrián (Navarra), carretera NA 134 - km. 50,

Y de otra

D<sup>a</sup>. Chelo Dolado Bonilla, en nombre y representación del Instituto Navarro de Tecnologías e Infraestructuras Agroalimentarias, S.A. – INTIA Certificación, con CIF A 31864572 y domicilio en Villava (Navarra), Avenida Serapio Huici, nº 22 (Edificio Peritos).

ACUERDAN y FIRMAN el presente documento para la contratación de los servicios de CNTA para la realización de análisis de **conservas vegetales** a requerimiento de INTIA Certificación según las disposiciones que a continuación se exponen:

### 1.- OBJETO DEL ACUERDO DE COLABORACIÓN

El objeto del acuerdo es la realización de análisis de calidad de conservas de espárrago, alcachofa y pimiento del piquillo amparadas a la IGP Espárrago de Navarra, IGP Alcachofa de Tudela y DOP Pimiento del piquillo de Lodosa respectivamente.

### 2. COMPETENCIA TÉCNICA DEL LABORATORIO

El Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA), es un laboratorio de ensayo acreditado por ENAC conforme a la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2005 (LE nº 108/283 y LE Nº 108/1469), para la realización de ensayos físico-químicos y microbiológicos de productos alimenticios, aguas y envases desde el 12/06/97. Para mayor información acerca del rango de cuantificación, matrices y métodos de ensayos acreditados, tienen a su disposición nuestro alcance de acreditación en [www.enac.es](http://www.enac.es).

### 3. CONFLICTOS DE INTERÉS

**Propietarios:** CNTA es una asociación sin ánimo de lucro, constituida por empresas del sector agroalimentario. Por las disposiciones establecidas en los estatutos de constitución, la composición del Consejo Rector del Centro, así como en el sistema calidad que rige su funcionamiento, se garantiza la independencia de las actividades técnicas del laboratorio con relación a cualquier organización o empresa, sean asociados o no.

**Actividades del CNTA:** Como Centro de Innovación y Tecnología, CNTA presta servicios tecnológicos a empresas y organizaciones relacionadas con el ámbito alimentario, los cuales están enmarcados en los campos de actividad de: Sistemas de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria; Control Analítico y Asistencia en Proceso; Formación; I+D+i y Consultoría Técnica. En particular, CNTA no desarrolla ninguna actividad de producción, elaboración y/o comercialización de productos agroalimentarios, incompatibles con las disposiciones establecidas en la norma ISO/IEC 17065.

**Clientes del CNTA:** CNTA presta sus servicios tanto a clientes asociados, como al público en general, por lo que sus clientes pueden coincidir con los clientes de INTIA. A este respecto se han adoptado las siguientes medidas:

- La dirección de CNTA asegura que el personal del Laboratorio no está sometido a presiones ni influencias externas e internas que puedan tener una influencia negativa en las actividades de ensayo. Además, y en el caso de que en alguna ocasión se pudiera producir un conflicto de intereses en la ejecución y el resultado de los ensayos, entre CNTA y otras áreas de la propia organización, siempre se tomará parte a favor de la independencia de juicio e integridad de CNTA.
- El personal de CNTA se compromete firmando la declaración de Salvaguardias, a una actuación basada en la imparcialidad, integridad y el buen juicio profesional, así como a notificar a la Dirección cualquier cambio que afecte a éstos principios, a fin de que se puedan adoptar las medidas pertinentes.
- CNTA se compromete a informar puntualmente a INTIA Certificación de cualquier situación que pueda incidir en la confidencialidad e independencia de sus actuaciones.

#### **4. CONFIDENCIALIDAD**

CNTA se compromete a guardar confidencialidad y secreto respecto a los resultados e informaciones obtenidos en ejecución de este contrato.

El personal de CNTA desconocerá la procedencia concreta de las muestras. Si se llegara a conocer la procedencia concreta de una muestra, ésta se mantendrá siempre en secreto entre el personal del CNTA y el personal de INTIA Certificación.

CNTA comunicará los resultados de los análisis exclusivamente a INTIA Certificación.

#### **5. PARÁMETROS A ANALIZAR, MÉTODO Y COSTE**

**Número de ensayos, parámetros y método:** los indicados en los anexos I, II y III al presente contrato.

CNTA aplicará, siempre que existan, métodos de ensayo acreditados por ENAC según la norma UNE-EN ISO/IEC17025.

**Coste:** Para el establecimiento de las tarifas se tendrá en cuenta la condición de INTIA como asociado a CNTA. Los costes se indicarán en las tablas correspondientes en los Anexos I, II y III del presente contrato. A los mismos se les aplicará el 21% de IVA.

## **6. MUESTRAS**

Las muestras a analizar, presentadas a CNTA por los técnicos de INTIA Certificación, están constituidas por una unidad de envase metálico o de vidrio conserva de espárrago, alcachofa o pimiento del piquillo.

Los envases de las muestras se presentarán desnudos en bolsas de plástico con precinto numerado.

El personal de INTIA Certificación registrará en la Zona privada de la web de CNTA las muestras entregadas, indicando su descripción y las analíticas solicitadas.

Para que CNTA inicie la realización de los ensayos será imprescindible que se haya realizado este registro previamente.

## **7. ENTREGA DE RESULTADOS**

Los informes de resultados se enviarán por e-mail a:

INTIA Certificación  
Avda. Serapio Huici, 22 – Edificio Peritos  
31610 Villava (Navarra)  
Tfno: 948 013045  
e-mail: [certificacion@intiasa.es](mailto:certificacion@intiasa.es)

En caso de encontrar algún resultado contrario a la seguridad alimentaria, se informará del mismo inmediatamente de conocerse por fax, mail o por teléfono.

El plazo de emisión de dichos resultados será el más corto posible y como máximo de 10 días laborables a partir de la fecha de recepción de las muestras en tandas no superiores a 20 muestras.

En cada boletín de resultados constará como clave de identificación la asignada en la toma de muestras (código INTIA) y el número de informe que corresponde a la identificación de la muestra y análisis por parte de CNTA.

Aquellos resultados en los que el porcentaje de defectos sea superior al 10% o presenten anomalías del conjunto (colores, textura, cuerpos extraños, ...) deberán ir acompañados de un documento gráfico, preferentemente en archivo digital identificado con el código del informe de análisis al que corresponde.

En la hoja de observaciones al análisis se hará referencia a la existencia del documento gráfico.

## **8. FORMA DE PAGO**

Por transferencia bancaria, con vencimiento a 60 días desde la fecha de la factura.

## **9. VIGENCIA**

El plazo de duración del presente acuerdo es por un año, contado a partir de la fecha indicada en el mismo.

En San Adrián, a 9 de diciembre de 2.024

Por CNTA

Por INTIA, S.A.

D. Héctor Barbarin Requetibate

D<sup>a</sup>. Chelo Dolado Bonilla

## Anexo I: Número de ensayos, parámetros y método: Espárrago de Navarra – 2.025

Nº Ensayos: ± 380 (2024: 392) análisis de conserva de espárrago durante los meses de abril, mayo y junio.

| Denominación                                 | Técnica                | Método            | Unidades      | Incertidumbre                               | Precio (€) |
|----------------------------------------------|------------------------|-------------------|---------------|---------------------------------------------|------------|
| <b>Control de calidad de espárragos</b>      | ---                    | <b>ME.C.22/05</b> | ---           |                                             |            |
| Vacío                                        | Vacuometro             | ME.C.13           | cm.Hg         | ± 2 cm Hg                                   |            |
| Espacio libre de cabeza                      | Pie de rey             | ME.C.01           | mm.           | ± 1% altura interior                        |            |
| Peso Neto                                    | Gravimetría            | ME.C.02           | gr.           | De 0 a 50g: ± 0.2 g<br>De 50 a 5000g: ± 1 g |            |
| Peso Escurrido                               | Gravimetría            | ME.C.02           | gr.           | De 0 a 50g: ± 0.2 g<br>De 50 a 5000g: ± 1 g |            |
| Color espárragos                             |                        |                   |               |                                             |            |
| - Yemas verdes                               |                        |                   | %P.E.(nºunid) |                                             |            |
| - Yemas moradas                              |                        |                   | %P.E.(nºunid) |                                             |            |
| Olor (1)                                     |                        |                   |               |                                             |            |
| Nº unidades (1)                              |                        |                   |               |                                             |            |
| Uniformidad de tamaño                        | Gravimetría/pie de rey | ME.C.08           |               | Uniformidad de longitud: ± 0.02             |            |
| Turbidez en líquido de gobierno              | Método Kerstesz        | ME.C.03           | Unid.Kerstesz | ± 1 unidad Kertesz                          |            |
| Calibre                                      | Gravimetría/pie de rey | ME.C.07           |               |                                             |            |
| - Mayor de 19mm                              |                        |                   |               |                                             |            |
| - Entre 14-19mm                              |                        |                   |               |                                             |            |
| - Entre 11-14mm                              |                        |                   |               |                                             |            |
| - Entre 9-11mm                               |                        |                   |               |                                             |            |
| - Menor 9mm                                  |                        |                   |               |                                             |            |
| Fibrosidad                                   | Fibrómetro Wilder      | ME.C.06           | %P.E.(nºunid) |                                             |            |
| pH                                           | Potenciometría         | ME.C.04           | Unid. de pH   | ± 0.13 unidades de pH                       |            |
| Defectos                                     |                        |                   |               |                                             |            |
| - Unidades manchadas                         |                        |                   | %P.E.(nºunid) |                                             |            |
| - Unidades heridas                           |                        |                   | %P.E.(nºunid) |                                             |            |
| - Unidades torcidas                          |                        |                   | %P.E.(nºunid) |                                             |            |
| - Unidades blandas                           |                        |                   | %P.E.(nºunid) |                                             |            |
| - Unidades espigadas                         |                        |                   | %P.E.(nºunid) |                                             |            |
| - Otros                                      |                        |                   | %P.E.(nºunid) |                                             |            |
| Calificación (1)                             |                        |                   |               |                                             |            |
| - Color                                      |                        |                   |               |                                             |            |
| - Uniformidad de longitud                    |                        |                   |               |                                             |            |
| - Turbidez                                   |                        |                   |               |                                             |            |
| - Fibrosidad                                 |                        |                   |               |                                             |            |
| - Calibre inmediato inferior                 |                        |                   |               |                                             |            |
| - Defectos                                   |                        |                   |               |                                             |            |
| - Total                                      |                        |                   |               |                                             |            |
| <b>COSTE CONTROL DE CALIDAD DE ESPÁRRAGO</b> |                        |                   |               |                                             | <b>33</b>  |

<sup>(1)</sup> Determinaciones no incluidas dentro del alcance de acreditación ENAC.

## Anexo II: Número de ensayos, parámetros y método: Alcachofa de Tudela – 2.025

Nº Ensayos: ± 120 (2024: 90) análisis de conserva de alcachofa durante los meses de abril, mayo y junio.

| Denominación                                  | Técnica                | Método            | Unidades      | Incertidumbre                               | Precio (€) |
|-----------------------------------------------|------------------------|-------------------|---------------|---------------------------------------------|------------|
| <b>Control de calidad de alcachofas</b>       | ---                    | <b>ME.C.22/04</b> | ---           |                                             |            |
| Vacío                                         | Vacuometro             | ME.C.13           | cm.Hg         | ± 2 cm Hg                                   |            |
| Espacio libre de cabeza                       | Pie de rey             | ME.C.01           | mm.           | ± 1% altura interior                        |            |
| Peso Neto                                     | Gravimetría            | ME.C.02           | gr.           | De 0 a 50g: ± 0.2 g<br>De 50 a 5000g: ± 1 g |            |
| Peso Escurrido                                | Gravimetría            | ME.C.02           | gr.           | De 0 a 50g: ± 0.2 g<br>De 50 a 5000g: ± 1 g |            |
| Color                                         |                        |                   |               |                                             |            |
| Olor (1)                                      |                        |                   |               |                                             |            |
| Textura (1)                                   |                        |                   |               |                                             |            |
| Nº unidades (1)                               |                        |                   |               |                                             |            |
| Calibre                                       | Gravimetría/pie de rey | ME.C.07           |               |                                             |            |
| Uniformidad de tamaño                         | Gravimetría/pie de rey | ME.C.08           |               | Uniformidad de tamaño: ± 0.14               | <b>33</b>  |
| Turbidez en líquido de gobierno               | Método Kerstesz        | ME.C.03           | Unid.Kerstesz | ± 1 unidad Kertesz                          |            |
| pH                                            | Potenciometría         | ME.C.04           | Unid. de pH   | ± 0.13 unidades de pH                       |            |
| Defectos                                      |                        |                   |               |                                             |            |
| - Hojas sueltas                               |                        |                   | Unid./10unid. |                                             |            |
| - Unid. Brácteas > 3cm.                       |                        |                   | %P.E.(nºunid) |                                             |            |
| - Unidades subidas                            |                        |                   | %P.E.(nºunid) |                                             |            |
| - Unidades mal cortadas                       |                        |                   | %P.E.(nºunid) |                                             |            |
| - Unidades manchadas y otros                  |                        |                   | %P.E.(nºunid) |                                             |            |
| - Insectos                                    |                        |                   | %P.E.(nºunid) |                                             |            |
| Uniformidad de tamaño (en longitud)           |                        |                   |               | Uniformidad de longitud: ± 0.05             |            |
| <b>COSTE CONTROL DE CALIDAD DE ALCACHOFAS</b> |                        |                   |               |                                             | <b>33</b>  |

<sup>(1)</sup> Determinaciones no incluidas dentro del alcance de acreditación ENAC.

### Anexo III: Número de ensayos, parámetros y método: Pimiento del Piquillo de Lodosa – 2.025.

Nº Ensayos: ± 140 análisis de conserva de pimiento de piquillo durante los meses de septiembre, octubre, noviembre y diciembre.

| Denominación                                                         | Técnica                | Método            | Unidades                                     | Incertidumbre                               | Precio (€) |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------|-------------------|----------------------------------------------|---------------------------------------------|------------|
| <b>Control de calidad de pimiento (Entero, en tiras y en trozos)</b> | ---                    | <b>ME.C.22/07</b> | ---                                          |                                             |            |
| Vacío                                                                | Vacuometro             | ME.C.13           | cm.Hg                                        | ± 2 cm Hg                                   |            |
| Espacio libre de cabeza                                              | Pie de rey             | ME.C.01           | mm.                                          | ± 1% altura interior                        |            |
| Peso Neto                                                            | Gravimetría            | ME.C.02           | gr.                                          | De 0 a 50g: ± 0.2 g<br>De 50 a 5000g: ± 1 g |            |
| Peso Escurrido                                                       | Gravimetría            | ME.C.02           | gr.                                          | De 0 a 50g: ± 0.2 g<br>De 50 a 5000g: ± 1 g |            |
| Color                                                                |                        |                   |                                              |                                             |            |
| - Rojo intenso                                                       |                        |                   | %P.E.(nºunid)                                |                                             |            |
| - Rojo pálido                                                        |                        |                   | %P.E.(nºunid)                                |                                             |            |
| - Anaranjado amarillo                                                |                        |                   | %P.E.(nºunid)                                |                                             |            |
| - Verde                                                              |                        |                   | %P.E.(nºunid)                                |                                             |            |
| Olor (1)                                                             |                        |                   |                                              |                                             |            |
| Nº unidades (1)                                                      |                        |                   |                                              |                                             |            |
| Trozos tiras (1)                                                     |                        |                   | %P.E.(nºunid)                                |                                             |            |
| Trozos < 6 cm² (1)                                                   |                        |                   | %P.E.                                        |                                             |            |
| Uniformidad de longitud                                              | Gravimetría/pie de rey | ME.C.08           |                                              | Uniformidad de longitud:<br>± 0.05          | <b>33</b>  |
| pH                                                                   | Potenciometría         | ME.C.04           | Unid. de pH                                  | ± 0.13 unidades de pH                       |            |
| º Brix (líquido)                                                     | Refractometría         | ME.C.05           | % Brix                                       | 2%                                          |            |
| Defectos                                                             |                        |                   |                                              |                                             |            |
| - Semillas                                                           |                        |                   | Unid/pieza                                   |                                             |            |
| - Restos de piel quemada                                             |                        |                   | cm²/pieza (en pimiento entero)               |                                             |            |
| - Restos de piel quemada                                             |                        |                   | cm²/100gr.PE (en pimiento en trozos o tiras) |                                             |            |
| - Textura blanda                                                     |                        |                   | %P.E.(nºunid)                                |                                             |            |
| - Asoleados                                                          |                        |                   | %P.E.(nºunid)                                |                                             |            |
| - Integridad                                                         |                        |                   | %P.E.(nºunid)                                |                                             |            |
| - Abiertos                                                           |                        |                   | %P.E.(nºunid)                                |                                             |            |
| - Heridos / podridos                                                 |                        |                   | %P.E.(nºunid)                                |                                             |            |
| - Otros                                                              |                        |                   | %P.E.(nºunid)                                |                                             |            |
| Picor (1)                                                            |                        |                   |                                              |                                             |            |
| <b>COSTE CONTROL DE CALIDAD DE PIMIENTO ENTERO</b>                   |                        |                   |                                              |                                             | <b>33</b>  |
| <b>COSTE CONTROL DE CALIDAD DE PIMIENTO EN TIRAS</b>                 |                        |                   |                                              |                                             | <b>33</b>  |
| <b>COSTE CONTROL DE CALIDAD DE PIMIENTO EN TROZOS</b>                |                        |                   |                                              |                                             | <b>33</b>  |

<sup>(1)</sup> Determinaciones no incluidas dentro del alcance de acreditación ENAC.