

Justificación de Contratación de servicios analíticos de conservas vegetales

1- Servicios analíticos CNTA.

INTIA actúa como organismo control delegado de la Autoridad Competente para la verificación del cumplimiento de los Pliegos de Condiciones de DOPs e IGP's antes de la comercialización, conforme a lo dispuesto en el artículo Artículo 29 Condiciones para la delegación de determinadas funciones de control oficial en organismos delegados del Reglamento (UE) 2017/625 del parlamento europeo y del consejo de 15 de marzo de 2017 relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados para garantizar la aplicación de la legislación sobre alimentos y piensos, y de las normas sobre salud y bienestar de los animales, sanidad vegetal y productos fitosanitarios (Reglamento sobre controles oficiales), lo que implica que sus actuaciones deben ajustarse lo establecido norma UNE-EN ISO/IEC 17065: *Evaluación de la conformidad. Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios* y estar acreditado conforme a ella.

Tanto el Reglamento (UE) 2017/625 como la norma de UNE-EN ISO/IEC 17065 establecen que los ensayos realizados para la evaluación de la conformidad de los productos deben realizarse por entidades acreditadas en base a la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025: *Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración*, e incluir en su alcance de acreditación todos los ensayos requeridos.

A tal efecto, CNTA fue designado como Laboratorio de Control Oficial por Gobierno de Navarra, según el Reglamento (CE) 882/2004 (actual Rgto. (UE) 2017/625), según Resolución 378/2021 de 16 de abril de 2021 del Director General de Agricultura y Ganadería

Conforme a lo anterior, INTIA precisa que **todas las determinaciones** analíticas (o en su defecto, el mayor número posible) se realicen con métodos acreditados.

2- INTIA es socio de CNTA, que le aporta entre otras ventajas, lo siguiente:

- 1.1 Disponer de consultoría técnica básica gratuita sobre legislación, interpretación de análisis, procesos de fabricación, resolución de dudas sobre requisitos higiénicos y de seguridad alimentaria, etc..
- 1.2 Tarifas de precios exclusivos, entre otros, hasta un 50% de descuento en los servicios de: Control Analítico de Producto, hasta el 30% de descuento en jornadas y congresos organizados por CNTA, 25% de descuento en Formación, etc..
- 1.3 Servicio gratuito de recogida estándar de muestras,
- 1.4. Contacto directo con especialistas y estancias formativas en CNTA,
- 1.5. Oportunidades de I+D+i para acceder a proyectos,
- 1.6. Servicio de Vigilancia Tecnológica, a través de los Boletines de Vigilancia Tecnológica,
- 1.7. Adaptación a las necesidades específicas del asociado,
- 1.8. Eventos dirigidos a los asociados en los que se tratan temas de interés para el sector y pretenden fomentar el networking entre sus asociados
- 1.9. Visibilidad de la marca del socio
10. Uso de las instalaciones de CNTA: CNTA pone a disposición del socio el salón de actos y sala de seminarios, sin coste y previa reserva anticipada.

Determinaciones realizados por CNTA

Control de calidad de espárragos	Control de calidad de alcachofas	Control de calidad de pimiento (Entero, en tiras y en trozos)
Vacío Espacio libre de cabeza Peso Neto Peso Escurrido Color espárragos - Yemas verdes - Yemas moradas Olor (1) Nº unidades Uniformidad de tamaño Turbidez en líquido de gobierno Calibre - Mayor de 19mm - Entre 14-19mm - Entre 11-14mm - Entre 9-11mm - Menor 9mm Fibrosidad pH Defectos - Unidades manchadas - Unidades heridas - Unidades torcidas - Unidades blandas - Unidades espigadas - Otros Calificación (1) - Color - Uniformidad de longitud - Turbidez - Fibrosidad - Calibre inmediato inferior - Defectos - Total	Vacío Espacio libre de cabeza Peso Neto Peso Escurrido Color Olor (1) Textura (1) Nº unidades Calibre Uniformidad de tamaño Turbidez en líquido de gobierno pH Defectos - Hojas sueltas - Unid. Brácteas > 3cm. - Unidades subidas - Unidades mal cortadas - Unidades manchadas y otros - Insectos Uniformidad de tamaño (en longitud)	Vacío Espacio libre de cabeza Peso Neto Peso Escurrido Color - Rojo intenso - Rojo pálido - Anaranjado amarillo - Verde Olor (1) Nº unidades (1) Trozos tiras (1) Trozos < 6 cm² (1) Uniformidad de longitud pH º Brix (líquido) Defectos - Semillas - Restos de piel quemada - Restos de piel quemada - Textura blanda - Asoleados - Integridad - Abiertos - Heridos / podridos - Otros Picor (1)

(1) Determinaciones no incluidas dentro del alcance de acreditación ENAC.

Villava, a 5 de diciembre de 2024



 Fdo: Mª Consuelo Dolado Bonilla
 Directora Intia Certificación