

Deoleo®
The Olive Oil Company.

Protocolo de Sostenibilidad

La guía



Contenido

Sobre Deoleo
página 4

Valor añadido para todos
página 5


Sostenibilidad en Deoleo
página 6




El Protocolo de Sostenibilidad de Deoleo página 8

Objetivos compartidos
página 9


Nuestra estrategia
página 10


1. Organización y personas
página 11




2. Calidad y seguridad alimentaria
página 14




3. Gestión y monitorización del agua
página 18




4. Gestión de la eficiencia energética
página 21




5. Manejo y conservación del suelo
página 23



6. Gestión de la biodiversidad
página 25



7. Gestión de los residuos y subproductos
página 28



8. Gestión en la aplicación de agroquímicos
página 30

Introducción

Nuestro Protocolo de Sostenibilidad para la Producción de Aceite de Oliva Virgen Extra, presentado en 2018, ya ha apoyado a más de 40 000 agricultores y 70 almazaras, a quienes les ha servido de guía para conseguir un mayor nivel de sostenibilidad a través de una estrategia integral.

El Protocolo es un recurso inestimable para explotaciones agrícolas y almazaras que busquen abordar los retos medioambientales, sociales, económicos y de calidad a los que se enfrentan en la actualidad. Al seguir el Protocolo y trabajar con expertos de Deoleo, las explotaciones agrícolas y las almazaras pueden fomentar su resiliencia operativa, ayudar a proteger los medios de vida rurales y apoyar el desarrollo económico de estos, tanto hoy como para generaciones venideras.

Nuestro Protocolo funciona a modo de guía: está diseñado para enseñar y proteger a las personas y al planeta, así como el legado del aceite de oliva. Nos enorgullece compartir nuestros valores con todo aquel con quien trabajamos, además de crear valiosas colaboraciones que ayudan a erigir un futuro mejor para nuestro sector.



Sobre Deoleo

El aceite de oliva de Deoleo lleva siglos siendo un producto imprescindible en cocinas de todo el mundo. Nuestra misión consiste en proporcionar lo mejor del Mediterráneo a través de productos excepcionales, y asegurarnos de que quienes los consumen reciben la máxima calidad.

Utilizamos nuestros amplios conocimientos y pasión para producir *blends* de aceite de oliva de gran calidad, y aprovechamos nuestra posición en el sector para impulsar cambios positivos.

Partimos del legado de una profesión artesana y digna de orgullo, y ahora miramos al futuro. Estamos capacitando a los agricultores para crear negocios que fomenten medios de vida prósperos y conserven la naturaleza. Al mismo tiempo, elaboramos productos innovadores que contribuyen a un estilo de vida más sano y equilibrado para nuestros clientes.



Creamos valor en todo lo que hacemos

Nuestras marcas son reconocidas mundialmente por los consumidores, y son famosas por su gran sabor y calidad. En Deoleo, «calidad» es más que una palabra: es nuestro principal objetivo en cada etapa del proceso de producción, que da comienzo en el suelo de los olivares y continúa hasta los materiales elegidos para embotellar nuestro producto. Sabemos que un proceso de calidad es aquel que es sostenible y tiene un impacto positivo en el futuro. Del árbol a la mesa, nos comprometemos a crear valor añadido compartido por todas las partes interesadas.

Reconocemos el papel que desempeñamos como líderes mundiales del sector, y aprovechamos nuestra posición para promocionar las prácticas más sostenibles y éticas, defender la necesidad de un control de calidad y seguir buscando formas de exceder las expectativas del cliente.

Deoleo es una empresa comprometida con la creación de valor en cada etapa del proceso de producción del aceite de oliva: desde ayudar a los agricultores que cultivan las aceitunas hasta comunicarnos de manera transparente con los consumidores que disfrutan de nuestros productos. Somos una empresa con una tradición y un legado arraigados, pero también miramos al futuro, siempre buscando formas innovadoras de conservar este sector y generar valor añadido durante muchos años más.



Sostenibilidad en Deoleo

Estamos comprometidos con incorporar la sostenibilidad en todo lo que hacemos, tanto dentro de nuestra propia empresa como a lo largo de toda la cadena de creación de valor, para continuar promoviendo un futuro más sano y hacer que lo mejor del Mediterráneo esté disponible para todos durante muchos años.

El aceite de oliva ocupa un lugar central en la vida de mucha gente, desde aquellos que cultivan las aceitunas hasta los expertos que lo mezclan y lo embotellan, sin olvidar a los consumidores que disfrutan de los beneficios de un buen aceite de oliva todos los días. Como líderes en el sector, somos conscientes del potencial que tenemos para crear cambios positivos en cada etapa del proceso. Por esa razón, queremos ir más allá de ser la empresa de aceite de oliva número uno del mundo y convertirnos en aquella con el mayor impacto.

Nuestra estrategia de siempre «cuidar lo que te cuida» significa que distribuimos a nuestros consumidores un aceite de oliva que no solo sabe bien, sino que se ha producido de manera responsable y con pericia. Es por eso que trabajamos en toda la cadena de creación de valor con el objetivo de promover mejores medios de vida, buena salud y protección para nuestro planeta.

Internamente, nuestra estrategia de sostenibilidad y nuestros objetivos para 2030 se centran en cuatro pilares. A su vez, nos comprometemos a operar de manera responsable y a trabajar con las partes interesadas pertinentes para alcanzar los objetivos.

Nuestro Protocolo de Sostenibilidad es la herramienta que nos ayuda a promover nuestro legado de sostenibilidad a lo largo de la cadena de suministro: su fin es educar y proteger a la gente y al planeta, así como la tradición del aceite de oliva.

14 293 hectáreas de tierras de cultivo
visitadas por expertos de Deoleo

Nuestro modelo de negocio depende de los siguiente:



Recursos naturales como energía y agua, además de nuestra materia prima principal, las aceitunas. Adquirimos aceite de oliva de más de 300 proveedores.



Dos fábricas con maquinaria destinada a procesar y empaquetar productos.



Una plantilla a nivel mundial de más de 660 empleados.



Capital invertido en crecimiento sostenible a largo plazo, lo que ha contribuido a un aumento de las ventas del 6%.



Relaciones estrechas con agricultores, almazaras y clientes particulares. Trabajamos con 390 proveedores de aceite de oliva, coenvasadores y proveedores de embalaje.



Propiedad intelectual de nuestras mezclas únicas.

La estrategia de sostenibilidad de Deoleo para 2030



Creciendo juntos

Cuidamos del terreno y de los agricultores que dependen de él.

- Creando una cadena de suministro responsable, trabajando con agricultores para desarrollar prácticas más sostenibles, posibilitar la trazabilidad y promover empresas responsables
- Apoyar los medios de vida de los agricultores al respaldar compromisos mundiales con la agricultura sostenible, ayudar a comunidades rurales a prosperar y promocionar la equidad de género



Blends hechos con amor

Aplicamos incansablemente los estándares más altos posibles en nuestras operaciones.

- Distribuir productos con integridad al estandarizar los procesos de fabricación del aceite de oliva virgen extra
- Reducir los residuos y nuestro impacto ambiental al perfeccionar procesos y operaciones, utilizando materiales de manera más eficiente y desviando residuos de vertederos a su reutilización



Cuidando de ti

Promocionamos el bienestar de nuestros consumidores y empleados.

- Posibilitar la nutrición y la buena salud de los adultos a través de la educación del consumidor: compartir información nutricional e invertir en investigación científica acerca del aceite de oliva
- Respetar y apoyar a una plantilla diversa al incorporar diversidad, igualdad e inclusión en todos los niveles de nuestra empresa, apoyar a personas con distintas habilidades y adoptar una política de tolerancia cero ante la discriminación



Negocio responsable

Capacitamos a nuestros proveedores para crear negocios prósperos basados en las prácticas responsables.

- Desarrollar una cadena de suministro ética al establecer defensas contra la corrupción y proteger los derechos humanos en todas nuestras operaciones
- Gestión responsable e inclusiva mediante el cumplimiento de requisitos legales y fiscales, y el cumplimiento de nuestro Código de Conducta



El Protocolo de Sostenibilidad de Deoleo

Nuestro objetivo es establecer los estándares más altos de sostenibilidad en la producción de aceite de oliva virgen extra en todos los niveles de la cadena de suministro, desde el olivo hasta la mesa.

Creemos que un aceite de oliva más sostenible beneficia a todo el mundo, ya que da lugar a una mayor calidad para los consumidores, condiciones laborales justas para los trabajadores, mayor cuidado del planeta y seguridad económica para los proveedores.

El Protocolo de Sostenibilidad de Deoleo proporciona un marco de referencia para la gestión sostenible de almazaras a lo largo de la cadena de suministro. Creemos en impulsar el cambio mediante la colaboración, por lo que cada una de las almazaras participantes trabaja con un técnico asignado por Deoleo, que ofrece orientación específica sobre cómo pueden aplicar los requisitos del Protocolo.

Aquellas que deseen poner en práctica el Protocolo pueden formalizar su acuerdo de participación en la cadena de suministro sostenible del aceite de oliva virgen extra. Esto confirma su compromiso con las directrices del Protocolo y contribuye a crear un futuro más sostenible para nuestro sector. El cumplimiento se evaluará por parte de un tercero y permitirá que estas almazaras se conviertan en proveedores acreditados de aceite de oliva virgen extra sostenible.

El Protocolo de Sostenibilidad para el aceite de oliva virgen extra se presentó en 2018, y se ha mejorado y pulido en 2022. El Protocolo incluye tres áreas de sostenibilidad claves (aspecto socioeconómico, aspecto medioambiental y calidad), y se ha desarrollado de acuerdo con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la ONU.



Objetivos compartidos

Objetivo	Estrategia	Acciones de Deoleo	Cumplimiento del Protocolo	Contribución a los ODS de la ONU
 <p>Ayudar a personas y apoyar sus medios de vida</p> <p>Crear trabajos de calidad y posibilitar el desarrollo económico de nuestra cadena de suministro</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Empleo local • Formación y desarrollo • Emprendimiento • Profesionalización • Promoción • Igualdad 	<ul style="list-style-type: none"> • Formación directa • Apoyar a asociaciones de agricultores pequeñas • Colaborar para crear un crecimiento inclusivo que beneficia por igual a todo el mundo • Formular acciones y recursos para abordar los requisitos • Diseñar acuerdos de suministro a largo plazo • Firmante de la Red Española del Pacto Mundial de la ONU 	 <p>1. Organización y personas</p>	 <p>5 – Igualdad de género <i>Lograr la igualdad entre los géneros y empoderar a todas las mujeres y las niñas</i></p> <p>8 – Trabajo decente y crecimiento económico <i>Promover el crecimiento económico inclusivo y sostenible, el empleo y el trabajo decente para todos</i></p>
 <p>Elevar los estándares de calidad</p> <p>Garantizar y mejorar la calidad de un producto natural con beneficios para la salud</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Elevar los estándares de calidad de manera responsable 	<ul style="list-style-type: none"> • Definir requisitos más estrictos para los aceites de oliva virgen extra • Aumentar el compromiso de los proveedores con nuestro Protocolo de Sostenibilidad • Fomenta la investigación acerca de tecnología agrícola • Lanzar aceites monovarietales, DOP e IGP dentro de nuestras marcas • Fijar un objetivo de certificación para 2030 	 <p>2. Calidad y seguridad alimentaria</p> <p>8. Gestión en la aplicación de agroquímicos</p>	 <p>2 – Hambre cero <i>Poner fin al hambre, lograr la seguridad alimentaria y la mejora de la nutrición y promover la agricultura sostenible</i></p> <p>3 – Salud y bienestar <i>Garantizar una vida sana y promover el bienestar para todos en todas las edades</i></p>
 <p>Valorar y proteger el medioambiente</p> <p>Reducir impactos negativos sobre el suelo, el agua y la biodiversidad</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Proteger la biodiversidad y la salud del suelo • Fomentar la reducción de los residuos en la cadena de suministro 	<ul style="list-style-type: none"> • Colaborar para prevenir la pérdida de biodiversidad • Proporcionar directrices para impulsar la flora y la fauna local • Fomentar planes de mantenimiento del suelo • Poner a prueba un programa para la biodiversidad y la funcionalidad del suelo, y para estudiar la influencia del tratamiento del terreno en la calidad y seguridad del aceite de oliva • Inspecciones habituales 	 <p>3. Gestión y monitorización del agua</p> <p>4. Gestión de la eficiencia energética</p> <p>5. Manejo y conservación del suelo</p> <p>6. Gestión de la biodiversidad</p> <p>7. Gestión de residuos y subproductos</p>	 <p>12 – Producción y consumo responsables <i>Garantizar modalidades de consumo y producción sostenibles</i></p> <p>13 – Acción por el clima <i>Adoptar medidas urgentes para combatir el cambio climático y sus efectos</i></p> <p>15 – Vida de ecosistemas terrestres <i>Gestionar sosteniblemente los bosques, luchar contra la desertificación, detener e invertir la degradación de las tierras, detener la pérdida de biodiversidad</i></p>

El propósito del Protocolo de Sostenibilidad

En Deoleo, nos hemos dedicado durante mucho tiempo a ofrecer a los consumidores un aceite de oliva de la más alta calidad. Nuestra máxima prioridad es proteger este producto tradicional y fomentar el desarrollo sostenible de nuestra industria.

Como líderes marquistas y de distribución de aceite de oliva virgen extra, es nuestra responsabilidad garantizar el futuro de este valioso recurso. Es por ello que hemos creado estrechos vínculos con nuestros proveedores. Esto respalda la pasión y la dedicación necesarias para la producción de aceite de oliva, y garantiza su continuidad en el futuro. El propósito del Protocolo es el de respaldar las distintas etapas de nuestra cadena de suministro durante la producción sostenible de aceite de oliva virgen extra. Más allá de mejorar la sostenibilidad para la sociedad y el medioambiente, el Protocolo también está diseñado para proporcionar prosperidad empresarial a nuestros proveedores, así como resiliencia operativa de cara al futuro.

En Deoleo, nuestra visión consiste en continuar aumentando el número de colaboradores con los que trabajamos, y en mejorar el futuro del sector del aceite de oliva.

Funcionamiento del Protocolo

Para convertirse en colaboradores, los proveedores deben acordar contribuir a una cadena de suministro de aceite de oliva virgen extra sostenible. Esto implica incorporar de forma gradual los requisitos descritos en el Protocolo, así como someterse con regularidad a evaluaciones por parte de un verificador externo, Intertek. Los proveedores se comprometen a seguir el Protocolo de Sostenibilidad durante un período de tres años, durante los cuales se los evaluará con regularidad para garantizar el cumplimiento continuado de los criterios del Protocolo. Al finalizar este período de tres años, tendrán la oportunidad de renovar el acuerdo.

Al aceptar participar, los proveedores aceptan también la trazabilidad digital a lo largo de su cadena de suministro. Esta visibilidad ofrece mayor transparencia en todo Deoleo y en el sector. Adherirse al Protocolo respalda el compromiso de una mayor protección y conservación de los espacios naturales, estimula las comunidades agrícolas y salvaguarda los derechos humanos y laborales.

Apoyamos a los proveedores para que incorporen tecnología innovadora y mantengan el legado y la tradición del cultivo para el aceite de oliva, con el objetivo de crear un sector más sostenible.

Los verificadores externos identifican almazaras que están integrando el Protocolo de Sostenibilidad y otorgan un certificado de producción sostenible a su aceite de oliva. Estos proveedores pueden mostrar el logotipo para que los compradores de su aceite de oliva sepan que se trata de un producto verificado.


**ACEITE DE OLIVA
DE PRODUCCIÓN
SOSTENIBLE**
BY Deoleo





1. Organización y personas

Apoyamos a las personas apasionadas que llevan el aceite de oliva a las mesas de todo el mundo.

Por qué es importante

El sector del aceite de oliva proporciona valiosas oportunidades de empleo y estabilidad económica, especialmente en zonas rurales con riesgo de despoblación. Al incrementar el acceso a recursos y fomentar las prácticas agrícolas sostenibles, estamos ayudando a nuestros proveedores a estimular el desarrollo en comunidades agrícolas tradicionales, preparándolas para ser más resistentes al cambio climático y estables económicamente. En zonas en las que se ha aplicado el Protocolo, la producción de aceitunas supone un alto impacto en el empleo local¹.

Nuestro objetivo compartido

Una de las prioridades es generar crecimiento económico sostenible por medio de la creación de oportunidades laborales decentes. Las comunidades agrícolas se ven cada vez más afectadas por riesgos como la volatilidad

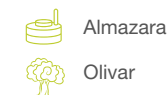
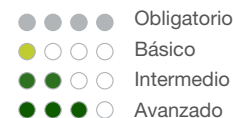
del mercado, el cambio climático y el envejecimiento de la población. Al trabajar juntos, podemos respaldar la defensa de los medios de vida rurales, el desarrollo económico y garantía de futuro de estas comunidades, de cara a conservar la estabilidad económica de generaciones venideras.

Áreas prioritarias

Proteger los medios de vida de los trabajadores implica garantizar condiciones de trabajo justas y oportunidades de crecimiento inclusivas para todos, incluidas las mujeres, la gente joven y otros grupos vulnerables. Al trabajar juntos, podemos ayudar a identificar cómo se podría lograr un impacto positivo en las comunidades, aplicar estrategias para aumentar la transparencia, evitar problemas en el lugar de trabajo a lo largo de la cadena de suministro, cumplir obligaciones legales y fiscales, y desarrollar maneras de medir el progreso.

¹ Fuente: página 16 – (Informe ESG de Deoleo 2021)

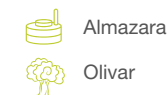
1. Organización y personas



Requisito	Nivel
1.1. Cumplimiento de obligaciones (Permisos, licencias y autorizaciones según la legislación vigente) y fiscalidad responsable	
1.1.1 Se cuentan con todos los permisos, escrituras y registros enunciados en las evidencias de ejemplo.	● ● ● ●
1.1.2 Existe evidencia de que la organización tiene registradas sus cuentas anuales, y está al corriente de pago de SS y Agencia Tributaria.	● ● ● ●
1.1.3 Las cuentas anuales han sido auditadas.	● ● ○ ○
1.2 Seguridad y salud en el trabajo	
1.2.1 La empresa cuenta con un servicio de prevención o cualquier otra modalidad para asegurar la disposición de lugares y medios de trabajo seguros y saludables. Se realiza seguimiento de las obligaciones y medidas preventivas establecidas en el plan preventivo. Se cuenta con los registros obligatorios para la muestra auditada.	● ● ● ●
1.3 Buen gobierno y respeto a los derechos humanos	
1.3.1 La organización cuenta con una política que incluye los siguientes compromisos: 1. protección de la salud de los consumidores, 2. protección y respeto al medio ambiente, incluyendo la prevención de la contaminación, 3. disposición de entornos de trabajo seguros y saludables, 4. respeto a los derechos humanos y al comportamiento internacionalmente aceptado, 5. contribución al desarrollo de la comunidad, 6. mejora continua, 7. cumplimiento del Protocolo de Sostenibilidad DEOLEO. Esta política está expuesta y comunicada a las personas que trabajan en la organización.	● ● ● ●

Requisito	Nivel
1.4 Viabilidad y continuidad del negocio	
1.4.1 La organización cuenta con un cálculo de costes de producción general y el gestor de la organización posee formación profesional en su actividad.	● ○ ○ ○ ○
1.4.2 La organización cuenta con un con un cálculo de costes de producción (incluido coste por unidad de producción) y análisis de trayectoria de los resultados económicos de la organización.	● ● ○ ○ ○
1.4.3 La organización cuenta con un plan estratégico a medio o largo plazo.	● ● ● ○ ○
1.4.4 La compañía cuenta con organigrama documentado.	● ○ ○ ○ ○
1.4.5 La compañía cuenta con perfiles de puesto de trabajo documentados para cada uno de los puestos definidos en el organigrama.	● ○ ○ ○ ○
1.4.6 La compañía cuenta con un responsable de gestión de la sostenibilidad.	● ● ● ○ ○
1.4.7 La organización realiza inversiones puntuales y justificación de la últimas inversiones.	● ○ ○ ○ ○
1.4.8 La organización cuenta con un plan de inversiones para la innovación y la actualización tecnológica de la actividad.	● ● ○ ○ ○
1.4.9 La organización cuenta con un análisis de los resultados de las inversiones y retornos de la inversión.	● ● ● ○ ○

1. Organización y personas



Requisito	Nivel
1.5 Empleo pleno, productivo y trabajo decente	
1.5.1 Se ha comunicado el derecho de negociación colectiva y libertad de asociación, independientemente de que se haya ejercido el derecho.	● ● ● ●
1.5.2 En caso de ejercerse el derecho, se ha llevado a cabo de forma transparente e independiente.	● ○ ○ ○
1.5.3 La empresa ha impartido formación en el último año de tipo técnica. NOTA: no es válida la formación en riesgos laborales.	● ○ ○ ○
1.5.4 La empresa dispone de un plan de formación.	● ● ○ ○
1.5.5 La empresa ha impartido formación de habilidades (gestión de emociones, trabajo en equipo, gestión del estrés, motivación, liderazgo, etc.).	● ● ● ○
1.5.6 La organización cuenta con beneficios sociales que están por encima de lo establecido en su convenio colectivo laboral aplicable y están documentados.	● ○ ○ ○
1.5.7 La organización cuenta con un plan de conciliación.	● ● ● ○
1.6 Igualdad de oportunidades y lucha contra la discriminación	
1.6.1 Se ha comunicado el compromiso de trabajar a favor de la igualdad entre hombres y mujeres. Existe previsión para el desarrollo de este compromiso.	● ○ ○ ○
1.6.2 La organización ha firmado un acuerdo por la igualdad entre hombres y mujeres.	● ● ○ ○
1.6.3 La organización ha contratado en los 3 últimos años a mujeres.	● ● ○ ○
1.6.4 La organización ha llevado a cabo algún tipo de acción a favor de la igualdad en los últimos 3 años.	● ● ○ ○
1.6.5 La organización posee un Comité de Igualdad, y un plan de igualdad.	● ● ● ○

Requisito	Nivel
1.7 Contribución social a la comunidad y fomento de la empleabilidad	
1.7.1 La organización patrocina y/o organiza actividades sociales de manera periódica y están documentadas.	● ● ○ ○
1.7.2 Más del 50% de los trabajadores son locales.	● ● ○ ○
1.7.3 Se ha realizado algún tipo de servicio para la almazara con empresas locales en los tres últimos años.	● ● ○ ○
1.7.4 Más del 50% de las empresas que han realizado algún tipo de servicio para la almazara en los tres últimos años son locales.	● ● ● ○
1.7.5 La organización ha contratado en los 3 últimos años a personas menores de 30 años.	● ● ○ ○
1.7.6 La organización ha contratado en los 3 últimos años a personas mayores de 45 años.	● ● ○ ○
1.8 Información y datos	
1.8.1 La organización posee un contrato con una empresa especializada o evidencias documentadas de llevar a cabo medidas de mantenimiento de equipos informáticos.	● ○ ○ ○
1.8.2 Se hacen copias de seguridad de los datos custodiadas fuera de las instalaciones. Se posee un antivirus actualizado. Se poseen firewall activo.	● ○ ○ ○
1.9 Certificaciones voluntarias	
1.9.1 Se cuenta con certificación ISO 9001 en vigor.	● ● ● ○
1.9.2 Se cuenta con certificación BRC/IFS/FSCC22000.	● ● ● ○
1.9.3 Se cuenta con certificación ISO 14001 en vigor.	● ● ● ○
1.9.4 Se cuenta con certificación GLOBAL GAP o similares.	● ● ● ○



2.

Calidad y seguridad alimentaria

Conservamos el aceite de oliva en cada etapa de su viaje.

Por qué es importante

Los problemas de malnutrición y enfermedades transmitidas por alimentos son cada vez más prevalentes a nivel mundial, por lo que la seguridad y calidad alimentaria nunca han sido tan importantes. En Deoleo, sabemos que estos problemas deben abordarse desde su origen y que la estrategia utilizada en el sistema mundial de producción de alimentos debe cambiar.

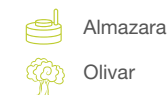
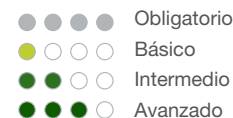
Nuestro objetivo compartido

Al centrarnos en el cumplimiento de normativas internacionales de seguridad alimentaria y en procesos más sostenibles, trabajamos juntos para proteger y conservar el medioambiente, además de prevenir el riesgo en todas las etapas de producción, de modo que se mantiene la producción de alimentos y se aumenta el acceso a alimentos seguros durante muchos años. Mediante estas acciones, también garantizamos un gran sabor, seguridad y calidad del producto final que recibe el consumidor.

Áreas prioritarias

El producto final depende de una materia prima de alta calidad, por lo que la calidad debe mantenerse desde la aceituna hasta la producción del aceite, su embalaje y el transporte de las botellas. Por esa razón, nos aseguramos de que haya limpieza, mantenimiento y trazabilidad desde los campos hasta la mesa para garantizar los estándares más altos de seguridad alimentaria y control de calidad.

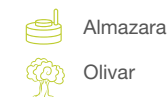
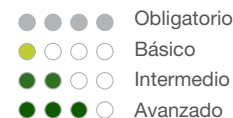
2. Calidad y seguridad alimentaria



Requisito	Nivel
2.1. Instalaciones	
2.1.1 Durante la visita por las instalaciones se demuestra que las instalaciones están dentro de un perímetro cerrado que no permite el acceso de personas no autorizadas.	● ○ ○ ○ ○
2.1.2 Existen áreas de estacionamiento de vehículos y están definidas, los vehículos nunca estacionarán en áreas de producción y operacionales. Debe estar definido un flujo para vehículos y personas, con zonas para aparcamiento de visitas y transportes o contratistas. Deberá existir espacio suficiente para que se pueda maniobrar con facilidad.	● ○ ○ ○ ○
2.1.3 Se disponen de mecanismos de verificación de que las medidas de control son apropiadas (control de acceso, accesos cerrados, zonas de estacionamiento...). Deberán contar con control de acceso a la zona de producción.	● ● ○ ○ ○
2.1.4 Se dispone de videovigilancia.	● ● ● ○ ○
2.2 Recepción de la aceituna	
2.2.1 Durante la visita por las instalaciones se demuestra que no es posible el paso de vehículos por encima de las tolvas de recepción de la materia prima.	● ○ ○ ○ ○
2.2.2 Se lleva a cabo una revisión de la aceituna en la recepción.	● ○ ○ ○ ○
2.2.3 Se realiza el pesado de los transportes y el peso no es superior a 5.000 kg en más del 80% transporte.	● ● ○ ○ ○
2.2.4 Existen registros de inspección de la calidad de la aceituna. El registro especifica el siguiente criterio: suelo y vuelo.	● ○ ○ ○ ○
2.2.5 Existen registros de inspección de la calidad de la aceituna. El registro especifica el siguiente criterio: variedad.	● ● ○ ○ ○

Requisito	Nivel
2.2.6 Existen registros de inspección de la calidad de la aceituna. El registro especifica el siguiente criterio: aceituna dañada (helada, mosca...) y/o estado de maduración/calidad (aceituna temprana, árbol 1era, integrada...etc).	● ● ○ ○ ○
2.2.7 Se evidencia que se han llevado a cabo acciones a favor de la recolección temprana de la aceituna.	● ● ● ○ ○
2.3 Patio	
2.3.1 Está disponible por escrito un plan de sustitución de bandas no alimentarias por bandas alimentaria y/o se realizan controles periódicos que aseguran la ausencia de ftalatos en el producto.	● ● ● ● ●
2.3.2 Se utilizan cintas aptas para uso alimentario y libres de ftalatos pero no en todas las líneas.	● ○ ○ ○ ○
2.3.3 Se utilizan cintas aptas para uso alimentario y libres de ftalatos en todas las líneas.	● ● ○ ○ ○
2.3.4 La frecuencia de cambio del agua de la lavadora de aceitunas es adecuada. El agua posee un aspecto aceptable. Existen registros del cambio de agua de la lavadora.	● ○ ○ ○ ○
2.3.5 La aceituna no se almacena en sacos o son de material apto para uso alimentario.	● ● ● ● ●
2.3.6 Las tolvas donde se almacenan las aceitunas antes de empezar a molerlas están techadas.	● ● ○ ○ ○
2.3.7 Las tolvas donde se almacenan las aceitunas antes de empezar a molerlas son de acero inoxidable o recubrimiento interior con pintura epoxy, acero inoxidable, etc.	● ● ○ ○ ○
2.3.8 Las tolvas de almacenamiento no presentan ángulos donde la aceituna pueda quedar retenida provocando fermentaciones.	● ● ● ○ ○
2.3.9 Se dispone de un sistema de control a través de partes de producción y registros y se comprueba que el tiempo de permanencia en tolva con capacidad de 40.000 kg es inferior o igual a 24 horas (si se almacena menos aceituna el tiempo de permanencia puede ser mayor). Si la almazara almacena la aceituna en cajas de un tamaño igual o inferior a 600 kg, el tiempo de permanencia es inferior a 24 h.	● ○ ○ ○ ○

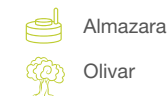
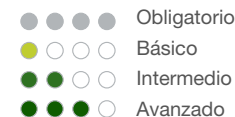
2. Calidad y seguridad alimentaria



Requisito	Nivel
2.3.10 Se dispone de un sistema de control a través de partes de producción y registros y se comprueba que el tiempo de permanencia en tolva con capacidad de 40.000 kg es inferior o igual a 12 horas (si se almacena menos aceituna el tiempo de permanencia puede ser mayor). Si la almazara almacena la aceituna en cajas de un tamaño igual o inferior a 600 kg, el tiempo de permanencia es inferior a 24 h.	● ● ○ ○
2.3.11 Se dispone de un sistema de control a través de partes de producción y registros y se comprueba que el tiempo de permanencia en tolva con capacidad de 40.000 kg es inferior o igual a 8 horas (si se almacena menos aceituna el tiempo de permanencia puede ser mayor). Si la almazara almacena la aceituna en cajas de un tamaño igual o inferior a 600 kg, el tiempo de permanencia es inferior o igual a 12 h.	● ● ● ○
2.3.12 A la salida de las tolvas y/o a la entrada de los molinos se dispone de elementos imantados para la detección de metales.	● ○ ○ ○
2.3.13 Existe registro de control operacional de la eficacia/limpieza de los imanes.	● ● ○ ○
2.4 Fábrica	
2.4.1 Se asegura que el tiempo de batido es inferior o igual a 60 minutos con registros que lo demuestran.	● ● ○ ○
2.4.2 La temperatura de batido está entre 22°C y 25°C. Existen registros de control de la temperatura con termómetro (al menos una vez al día).	● ● ○ ○
2.4.3 La temperatura de batido está entre 22°C y 25°C. Existen registros informáticos mediante software adaptado.	● ● ● ○
2.4.4 La temperatura de salida del aceite es inferior o igual a 27°C. Existen registros de control de la temperatura con termómetro cada turno y/o cada cambio de condiciones de producción.	● ● ○ ○
2.4.5 Se utilizan grasas y lubricantes con certificados de aptitud alimentaria H1.	● ● ● ●

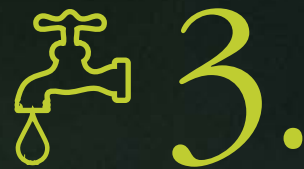
Requisito	Nivel
2.4.6 No es posible la contaminación de la aceituna ni del producto con grasas o lubricantes.	● ● ○ ○
2.4.7 Existe evidencia de realización de análisis del contenido de MOSH y MOAHS de los grasas/lubricantes usados.	● ● ● ○
2.4.8 Se dispone de certificado de aptitud para uso en industria alimentaria de todos los productos de limpieza y coadyuvantes (ej: talco, tierras, celulosa...).	● ● ● ●
2.4.9 Existen registros de lotes del uso de coadyuvantes tecnológicos (talco) utilizados.	● ○ ○ ○
2.4.10 Se dispone de certificados de aptitud y ensayos de migración para los estátors de las bombas.	● ● ● ●
2.5 Almacenamiento	
2.5.1 Se realiza el proceso de decantación y existen registros que lo demuestran.	● ● ○ ○
2.5.2 Se dispone de instalaciones para llevar a cabo el proceso de filtración avanzada (celulosa, tierras, etc.) de los aceites obtenidos, este proceso se realiza y existen registros que lo demuestran.	● ● ● ○
2.5.3 Se utilizan mangueras aptas para uso alimentario y libres de ftalatos.	● ● ● ●
2.5.4 Se dispone de sistema de control de temperatura que asegura que la temperatura de almacenamiento del aceite esta entre 13 y 25 °C y existen registros de control de la temperatura en la bodega.	● ● ○ ○
2.5.5 Los depósitos de almacenamiento son de acero inoxidable y estan ubicados en un espacio cerrado sin apenas iluminación.	● ○ ○ ○
2.5.6 Los tanques de almacenamiento disponen de espacio de cabeza con gases inertes.	● ● ● ○

2. Calidad y seguridad alimentaria



Requisito	Nivel
2.6 Limpieza, Mantenimiento y Trazabilidad	
2.6.1 Se observa orden y limpieza durante la visita por las instalaciones. No existen malos olores. Existe un plan de limpieza y registros de comprobación de que se han realizado actividades de limpieza correctas.	● ○ ○ ○ ○
2.6.2 Existe un plan de mantenimiento periódico y registros de las tareas de mantenimiento realizadas.	● ○ ○ ○ ○
2.6.3 Los equipos de trabajo de campo disponen de registros de mantenimiento (ej: ITEAF o equivalente).	● ● ● ● ●
2.6.4 Los equipos de trabajo de campo están dados de alta, según la legislación vigente, en el Registro Oficial de Maquinaria Agrícola (ej: ROMA o equivalente).	● ● ● ● ●
2.6.5 Se asegura la trazabilidad del producto durante todas las etapas de producción y manejo, así como almacenamiento hasta el punto en el que la almazara ya no es propietaria del producto.	● ● ● ● ●
2.6.6 Se realizan operaciones de purgas de aceite, y existen registros que lo demuestran.	● ● ○ ○ ○
2.6.7 El sistema de trazabilidad está informatizado. (Se realizan copias de seguridad y se dispone de mantenimiento especializado).	● ● ● ○ ○

Requisito	Nivel
2.7 APPCC	
2.7.1 ¿Disponen de un estudio APPCC implantado, que asegure los productos que suministran son seguros desde el punto de vista de la seguridad alimentaria?	● ● ● ● ●
2.7.2 ¿Tienen identificados peligros químicos diferentes a pesticidas (Benzopirenos, ftalatos, etc.)?	● ○ ○ ○ ○
2.7.3 ¿Están documentadas las Buenas Prácticas de Manipulación y de Fabricación?	● ● ● ● ●
2.7.6 ¿Tiene implantado un procedimiento de control de plagas? ¿Subcontrata estas actividades?	● ● ● ● ●



Gestión y monitorización del agua

Protegemos un recurso natural valioso para generaciones futuras.

Por qué es importante

El agua es un recurso fundamental para las personas y para el planeta. Es también esencial en la agricultura, tanto en explotaciones pequeñas como en operaciones industriales. La escasez de agua es una amenaza real y significativa: se estima que más de 733 millones de personas viven en países con niveles críticos de falta de agua. Como empresa con un gran alcance mundial, es nuestra responsabilidad garantizar que el agua se utiliza de forma eficiente a lo largo de nuestra cadena de suministro.

Otra de las principales preocupaciones es mantener los recursos hídricos libres de contaminación. La contaminación del agua es un problema cada vez mayor, por lo que debemos actuar ahora para mitigar el riesgo de contaminación a lo largo de la cadena de suministro. La contaminación del agua puede

ocurrir como consecuencia directa de vertidos de aguas residuales, utilización de productos agroquímicos, eliminación inadecuada de residuos y fenómenos meteorológicos extremos causados por el cambio climático.

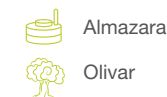
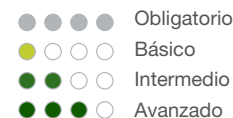
Nuestro objetivo compartido

Maximizar la eficiencia en el consumo de agua de todos nuestros procesos colectivos puede reducir los residuos, ahorrar dinero y hacer que estas operaciones sean sostenibles, de modo que contribuyan a la larga duración de este recurso natural para cubrir la futura demanda.

Áreas prioritarias

Trabajamos juntos para lograr una utilización del agua más eficiente, reducir las aguas residuales y mejorar la calidad del agua. En Deoleo, no solo nos interesa abordar el aquí y ahora, sino que también buscamos crear prácticas de gestión del agua más sostenibles para el futuro.

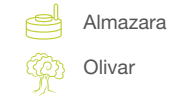
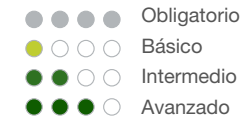
3. Gestión y monitorización del agua










Requisito	Nivel
3.1 Captación Agua	
3.1.1 De acuerdo a la legislación aplicable, se ostenta evidencia de permisos de captación y/o uso del agua de todas las fuentes y/o consumos de agua.	●●●●
3.2 Calidad del agua	
3.2.1 Se realiza analítica anual de la calidad organoléptica y microbiológica del agua utilizada en el proceso.	●●●●
3.2.2 Se realizan analíticas de cloro y organolépticas acorde a la legislación aplicable.	●●●●
3.2.3 Se realiza analítica anual realizada por un laboratorio externo, de la calidad organoléptica y microbiológica del agua utilizada en el proceso.	●●○○
3.2.4 Se ha realizado un análisis de agua para riego en los últimos 3 años.	●●○○
3.3 Gestión y uso eficiente del agua	
3.3.1 Los consumos de agua se registran de forma sistematizada y están individualizados para la producción de aceite.	●○○○
3.3.2 Existencia de buenas prácticas de gestión y uso eficiente del agua documentadas.	●○○○
3.3.3 Se dispone de un inventario de usos del agua.	●○○○
3.3.4 Los consumos de agua se miden en relación a la unidad productiva.	●●○○

Requisito	Nivel
3.3.5 Los consumos de agua se toman mínimo cada 15 días.	●●○○
3.3.6 Se establecen objetivos de reducción del consumo de agua.	●●●○
3.3.7 Se cuantifica el consumo de agua de cada sección del proceso.	●●●○
3.3.8 Existen registros de control del estado de las condiciones de las instalaciones de transporte y suministro de agua.	●○○○
3.3.9 Existen registros de uso del agua captada.	●●○○
3.3.10 Se comprueba periódicamente que la finca se riega de manera uniforme.	●●○○
3.3.11 Se realiza una inspección visual del estado de las instalaciones de riego y agua en general (tuberías, acoples y tomas).	●●○○
3.3.12 Se realiza mantenimiento preventivo de la instalación de riego completa y existe registro de las tareas de mantenimiento realizadas.	●●●○
3.3.13 Se utiliza riego por goteo.	●●○○
3.3.14 Se utiliza riego por goteo subterráneo.	●●●○
3.3.14 Existe un conocimiento justificado y documentado del cálculo de la dosis y frecuencia del riego en base al conocimiento científico del ciclo de desarrollo del cultivo y su sensibilidad al estrés hídrico en cada fase, también a la necesidad de agua del cultivo por métodos directos o indirectos, o bien haciendo uso del sistema público de asesoramiento al regante.	●○○○

3. Gestión y monitorización del agua



Requisito	Nivel
3.3.15 Existe cuaderno de riego que documenta el proceso de planificación y ejecución de riego.	 ● ● ○ ○
3.3.17 Se cuenta con huella hídrica verificada por entidad independiente.	 ● ● ● ○
3.3.18 Existen planes de reducción documentados y demostrables para la reducción de la huella hídrica.	 ● ● ● ○
3.3.19 La organización posee un sistema automatizado de riego para optimizar el uso del agua.	 ● ● ○ ○
3.3.20 La organización posee un sistema automatizado de riego que calcula la dosis y frecuencia del riego de acuerdo a la información recibida desde sensores clima-suelo-olivo.	 ● ● ● ○
3.3.21 Se evidencia que no se superan los límites de utilización de agua de 1.500 m ³ /ha por intensivo y 2.500 m ³ /ha por superintensivos.	 ● ● ○ ○
3.3.22 La organización reutiliza el agua de lluvia.	 ● ● ● ○



Gestión de la eficiencia energética

Reducimos la huella de carbono en todos los procesos.

Por qué es importante

Si no efectuamos cambios significativos en nuestra forma de elaborar alimentos, la producción del aceite de oliva virgen extra seguirá dependiendo de los combustibles fósiles no renovables. Se espera que las reservas mundiales de petróleo y gas natural se agoten en los próximos 35-40 años, por lo que es fundamental que cambiemos estos procesos para reducir su consumo energético. Es por ello que apostamos por un aumento del uso de energías renovables en la producción de aceite de oliva virgen extra.

Medir y reducir el consumo de energía en nuestras propias operaciones, así como en las operaciones de nuestros colaboradores, nos ayudará a mitigar nuestra huella, algo que no solo tiene un impacto positivo en el planeta, sino que implica ahorros económicos para nosotros y para nuestros proveedores.

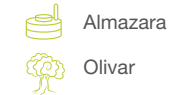
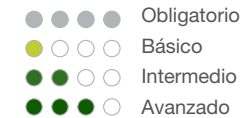
Nuestro objetivo compartido

La colaboración es imprescindible para poder lograr un futuro bajo en carbono y con cero residuos. Podemos continuar utilizando la energía de manera más eficiente en todos nuestros procesos colectivos. Al unirnos para conseguir una reducción de las emisiones continua y a largo plazo, así como para iniciar la transición a fuentes de energía más renovables, tenemos el poder de lograr cambios y conservar el futuro de nuestro sector.

Áreas prioritarias

Tenemos el potencial necesario para lograr un impacto positivo en nuestro planeta y nuestra sociedad: esto puede llevarse a cabo al adoptar una gestión y una utilización de la energía más eficiente en los modelos de producción, reducir las emisiones de gases de efecto invernadero e invertir en tecnologías de producción con bajas emisiones de carbono.

4. Gestión de la eficiencia energética



Requisito	Nivel
4.1 Captación Energía	
4.1.1 De acuerdo a la legislación aplicable, se ostenta evidencia de permisos de captación y/o uso de energía de todas las fuentes y/o consumos de energía. Existen contratos de energía a nombre de la entidad.	●●●●
4.2 Gestión y uso eficiente de la energía	
4.2.1 Existen registros de consumo de energía fiables (contadores de energía y/o factura del energía) individualizados para la producción de aceite.	●○○○
4.2.2 Los consumos de energía se registran de forma sistematizada.	●●○○
4.2.3 Existencia de buenas prácticas de gestión y uso eficiente de la energía documentadas.	●●○○
4.2.4 Se establecen objetivos de reducción del consumo de energía.	●●●○
4.2.5 Existe informe de realización de auditoria de eficiencia energética.	●●●○
4.3 Reducción de emisiones de gases de efecto invernadero	
4.3.1 La organización dispone de alguna caldera de biomasa.	●○○○
4.3.2 La organización dispone un 100% de calderas de biomasa.	●●○○
4.3.2 La organización cuenta con la instalación de placas solares en la almazara.	●●●○
4.3.3 Vehículos de empresa eléctricos o híbridos y/o puntos de carga para vehículos eléctricos.	●●●○

Requisito	Nivel
4.3.4 Existe un cálculo de huella de carbono verificada.	●●●○
4.3.5 Existen planes de reducción documentados y demostrables para la reducción de la huella de carbono.	●●●○
4.3.6 Reducir el uso de fuentes de energía no renovables y aumento del uso de fuentes de energía renovables.	●●●○
4.3.7 Optimización del uso de insumos de alto consumo energético como los fertilizantes inorgánicos.	●○○○
4.3.8 Optimización del uso de maquinaria agrícola apropiada.	●○○○
4.3.10 Evitar la pérdida de cubierta vegetal o introducir cubierta vegetal.	●●○○
4.3.11 Esparcir el abono y dejarlo sobre la superficie y prohibir la inyección de abono líquido en el suelo o su introducción directa en el suelo.	●●●○
4.3.12 Utilizar fertilizantes de formulación avanzada, como los de liberación lenta y de bajas emisiones de carbono, o aditivos de fertilizantes como los inhibidores de la ureasa o la nitrificación.	●●●○
4.3.13 Desarrollar el cabono del suelo con cultivos de cobertura.	●●●○
4.3.14 Desarrollar el cabono del suelo con labranza de conservación.	●●○○
4.3.15 Se dispone de punto de suministro de biocombustibles en la cooperativa.	●●●○
4.4 Focos atmosféricos	
4.4.1 Existen evidencias del registro de los focos atmosféricos existentes y de las inspecciones reglamentarias periódicas obligatorias según la legislación vigente.	●●●●

 5.

Manejo y conservación del suelo

Valoramos el poder natural de un suelo sano.

Por qué es importante

El suelo es la base de toda producción agrícola, por lo que la erosión del mismo es una de las mayores amenazas para las actividades agrícolas. Es un problema que podría prevenir la producción adecuada de alimentos para la población mundial. Cada año, 12 millones de hectáreas de tierra² dejan de ser cultivables, y un 50 % del terreno agrícola mundial ya se ha degradado.

Cuando se permite que se degrade el suelo, se pierden valiosos nutrientes y nuestro planeta corre el riesgo de pérdida de biodiversidad, inestabilidad de los ecosistemas, falta de conservación de la naturaleza y reducción de la producción de alimentos en todo el mundo. Las prácticas de cultivo de olivar pueden incluir la eliminación de la cubierta vegetal, actividades de arado intensivas, y el uso de pesticidas y fertilizantes químicos. Todas ellas afectan a la capacidad del suelo para capturar carbono.

Nuestro objetivo compartido

Un futuro sostenible para el sector de aceite de oliva depende del tratamiento y el mantenimiento del suelo. Nadie sabe

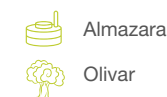
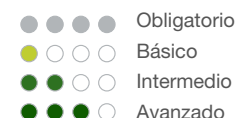
más de cada suelo particular que sus agricultores. Estos agricultores, al trabajar mano a mano con los técnicos de Deoleo, pueden crear un sistema de mantenimiento del suelo a medida para cada explotación: este combina la experiencia de trabajar en dicha explotación y un legado de conocimiento de la industria y de prácticas sostenibles. Estos sistemas de mantenimiento del suelo están diseñados pensando tanto en el presente como en el futuro: se han creado para respaldar la optimización de la utilización del agua, la reducción de la pérdida de nutrientes y la maximización de las propiedades del suelo como sumidero de carbono, además de reducir riesgos de cara al futuro y fomentar la fertilidad a largo plazo.

Áreas prioritarias

Cuando trabajamos juntos, nos centramos en adoptar formas de medir la productividad de la tierra y la actividad biológica para maximizar las cosechas y minimizar la contribución a la erosión y la degradación del suelo.

2 Fuente: [Comunicado de prensa de las Naciones Unidas].

5. Manejo y conservación del suelo



Requisito	Nivel
5.1 Control operacional del suelo	
5.1.1 Existen muestreos completos, trazable del estado del suelo cada cinco años, y/o según recomendaciones de especialista.	● ○ ○ ○ ○
5.1.2 Previamente al comienzo de la explotación (plantaciones nuevas), la organización ha realizado un estudio de idoneidad del suelo.	● ● ● ○ ○
5.2 Medidas para evitar la erosión y compactación del suelo	
5.2.1 Uso de maquinaria de impacto mínimo (arado de disco, rastra, arado cincel, subsolador, entre otros).	● ○ ○ ○ ○
5.2.2 Mantenimiento o mejora de la cobertura vegetal de los suelos, evitando que queden suelos descubiertos.	● ○ ○ ○ ○
5.2.3 Mínima o cero labranzas (cumplir con las reglas de producción integrada del olivar).	● ○ ○ ○ ○
5.2.4 Cobertura tipo 'mulch' o incorporación de restos de poda en la hilera de plantación.	● ○ ○ ○ ○
5.2.5 Nivelación de suelos para evitar escorrentías.	● ● ○ ○ ○
5.2.6 Utilización de plantas que promueven el enriquecimiento del suelo en nutrientes (como nitrógeno).	● ● ○ ○ ○
5.2.7 Control de cárcavas (uso del arado o la rastra en el inicio de la cárcava, y/o a través de la protección de la parte alta de la cárcavas después -instalando sacos, sembrando o reorientando los flujos de agua a zanjas a los costados de las cárcavas).	● ● ○ ○ ○
5.2.8 Riego localizado.	● ● ○ ○ ○
5.2.9 Uso de enmiendas orgánicas para mejorar la estructura y capacidad de retención de agua del suelo.	● ● ● ○ ○

Requisito	Nivel
5.2.10 Manejo de la carga animal a través de la rotación en el pastoreo de animales, para evitar la pérdida de cubierta vegetal y la compactación del suelo.	● ● ● ○ ○
5.2.11 Reforestación con especies autóctonas.	● ● ● ○ ○
5.3 Medidas para aumentar la actividad biológica y la productividad del suelo	
5.3.1 Minimización del laboreo del suelo para preservar la estructura.	● ○ ○ ○ ○
5.3.2 Empleo de agroquímicos de acuerdo a un plan de uso eficiente y controlado.	● ○ ○ ○ ○
5.3.3 Prevención de la contaminación con nitratos en lugares cercanos a las líneas de agua.	● ○ ○ ○ ○
5.3.4 Promoción y mantenimiento de la cubierta vegetal.	● ○ ○ ○ ○
5.3.5 Incorporación de picado de poda, pajas y rastrojo.	● ○ ○ ○ ○
5.3.6 Minimización del movimiento de maquinaria sobre terreno mojado.	● ○ ○ ○ ○
5.3.7 Aplicación de estiércol y abono orgánico.	● ● ● ○ ○
5.3.8 Uso de cultivos de cobertura.	● ● ● ○ ○
5.3.9 Utilización de biofertilizantes.	● ● ● ○ ○
5.3.10 Administración de la humedad del suelo mediante el mantenimiento de drenaje en climas húmedos y mediante prácticas de conservación de la humedad en condiciones secas.	● ● ● ○ ○



Gestión de la biodiversidad

Trabajamos en armonía con la naturaleza.

Por qué es importante

Un futuro más sostenible depende de la protección de la biodiversidad: debemos ayudar a prosperar a toda forma de vida del planeta. Aumentar la concienciación acerca de la conservación de la biodiversidad es fundamental para reducir la pérdida de especies y motivar a que alternativas más sostenibles se conviertan en la práctica habitual. Entender las causas directas e indirectas de la pérdida de biodiversidad puede ayudar a los proveedores a combatir estos efectos y a minimizar los riesgos.

Nuestro objetivo compartido

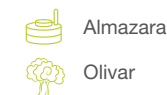
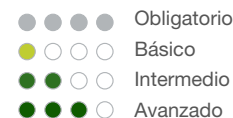
La producción de aceite de oliva puede suponer un riesgo significativo para la biodiversidad, pero también sufre en gran medida por la pérdida de esta. Por ello, es imprescindible que nos unamos para evaluar nuestros procesos de producción colectivos y nuestra estrategia empresarial, con el objetivo de

minimizar nuestro impacto sobre el paisaje y la conservación de la naturaleza. Al trabajar juntos, podemos adoptar nuevas medidas diseñadas para proteger especies animales y vegetales amenazadas, y hacer que nuestros procesos sean más sostenibles a largo plazo.

Áreas prioritarias

El Protocolo se centra en la conservación de la biodiversidad: desde hormigas, otros insectos, aves, pequeños mamíferos y reptiles hasta otra fauna y flora de valor incalculable. Queremos hacer hincapié en la importancia de introducir formas de fomentar la conservación en todos los procesos de producción.

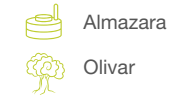
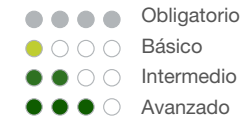
6. Gestión de la biodiversidad



Requisito	Nivel
6.1 Planificación de la conservación de la biodiversidad	
6.1.1 Existe evidencias de la existencia de un plan de biodiversidad.	●●●●
6.1.2 Se evidencia la existencia de tipo de olivar con una esperanza de vida superior a 30 años lo que supone una fijación de la biodiversidad a largo plazo.	●○○○
6.1.3 Existen evidencias de la implantación de las acciones recogidas en el plan de biodiversidad y su revisión periódica.	●○○○
6.1.4 Existen evidencias de la implantación de las acciones recogidas en el plan de biodiversidad con un grado de cumplimiento de al menos el 50% y su revisión periódica.	●●○○
6.1.5 Existen evidencias de la implantación de las acciones recogidas en el plan de biodiversidad con un grado de cumplimiento de mas del 90% y su revisión periódica.	●●●○
6.1.6 Existen alianzas con otras organizaciones para mejora de la biodiversidad.	●●●○
6.1.7 Mantenimiento y conservación de variedades autóctonas de olivos.	●●●○
6.2 Acciones de conservación para aves	
6.2.1 De acuerdo a la legislación aplicable, no se realiza recolección nocturna.	●●●●
6.2.2 Disminución del uso de insecticidas aplicados a los árboles para incrementar la disponibilidad de alimento para las aves insectívoras asociadas al tronco de los olivos.	●○○○
6.2.3 Construcción de infraestructuras del tipo nidales, perchas, charcas, etc.	●●○○
6.2.4 Instalación y/o mantenimiento de árboles aislados de elevado porte, productores de frutos, piñas o bellotas que atraen a aves insectívoras y frugívoras de todo tipo y que sirven de posadero y puntos de oteo.	●●○○

Requisito	Nivel
6.2.5 Mantenimiento e instalación de pequeños puntos de agua (fuentes) y charcas que frecuentan las aves y muchos otros vertebrados durante el verano y que son, además, fuente de insectos.	●●○○
6.2.6 Colocación de muretes de piedra que utilizan aves que crían en huecos en el suelo.	●●○○
6.2.7 Instalación de nidales artificiales en construcciones humanas ya que la falta de lugares de nidificación en lugares o fincas de otro modo apropiados limita la aparición o la abundancia de algunas especies.	●●●○
6.2.8 Se realizan labores de restauración y repoblación de caminos, linderos, ribazos, cárcavas, taludes o arroyos con especies autóctonas.	●●●○
6.2.9 En caso de sustitución masiva de olivos viejos por olivar nuevo, evitar o disminuir la retirada y sustitución de olivos viejos por nuevos que afecta a las aves insectívoras de tronco y a otros vertebrados que usan los troncos sustituidos.	●●●○
6.3 Acciones para la proliferación polinizadores	
6.3.1 Disminución o eliminación del uso masivo e indiscriminado de pesticidas.	●○○○
6.3.2 Restauración de cubiertas herbáceas ricas de grupos funcionales con flores atractivas para insectos.	●○○○
6.3.3 Creación de lugares de nidificación para abejas solitarias mediante nidales artificiales ('bee hotels').	●●●○
6.3.4 Instalación de colmenas para la abeja de la miel en el entorno de los olivares.	●●●○
6.4 Acciones para la proliferación de hormigas y otros insectos	
6.4.1 Mantenimiento de la presencia y/o recuperación de remanentes de hábitat natural, cubiertas herbáceas y otras zonas improductivas vegetadas en el paisaje del olivar.	●○○○
6.4.2 Plantación o mantenimiento de linderos con especies vegetales que funcionan como refugio de la fauna autóctona y como atracción de insectos predadores de las plagas del olivo.	●●○○

6. Gestión de la biodiversidad



Requisito	Nivel
6.5 Acciones para la conservación de las plantas arvenses	
6.5.1 Evitar el uso de herbicidas.	 ● ○ ○ ○ ○
6.5.2 Fomentar el cambio de un manejo intensivo de las cubiertas (herbicidas de pre-emergencia o arado) a uno extensivo (mantenimiento de cubiertas y siega, preferiblemente mecánica).	 ● ● ○ ○ ○
6.5.3 Mantener y enriquecimiento de las cubiertas herbáceas.	 ● ○ ○ ○ ○
6.5.4 Desarrollar acciones específicas de diversificación del paisaje del olivar, mediante restauración de elementos naturales en zonas improductivas (infraestructuras verdes).	 ● ● ● ○ ○
6.6 Acciones para la conservación de pequeños mamíferos y reptiles	
6.6.1 Plantación o mantenimiento de linderos con especies vegetales que funcionan como refugio de la fauna autóctona y como atracción de insectos predadores de las plagas del olivo.	 ● ● ○ ○ ○
6.6.2 Mantenimiento e instalación de pequeños puntos de agua (fuentes) y charcas aprovechados con facilidad por diferentes especies de mamíferos, anfibios e invertebrados.	 ● ● ● ○ ○
6.6.3 Colocación de muretes de piedra que utilizan como refugio numerosa fauna.	 ● ● ● ○ ○



Gestión de residuos y subproductos

Aspiramos a una economía circular con menos residuos.

Por qué es importante

Entendemos que los sistemas actuales deben cambiar para poder proteger y conservar los recursos naturales de cara al futuro. Una producción más sostenible del aceite de oliva virgen extra depende de maximizar la eficiencia de los recursos y minimizar la creación de residuos, es decir, crear una economía circular que contribuya de forma positiva a una producción más rentable, sostenible y amable con el medioambiente.

Nuestro objetivo compartido



Juntos, podemos abordar el tratamiento de residuos y subproductos de una manera más responsable e innovadora, al reconsiderar cómo podemos reutilizar productos residuales con recursos limitados como el agua. Reutilizar los recursos del planeta durante nuestros procesos deja una huella positiva y contribuye a un futuro más sostenible y con menos residuos.

Áreas prioritarias

Apostamos por una gestión eficiente de los residuos, en la que fomentamos la reutilización de las aguas residuales generadas por la producción del aceite de oliva e introducimos formas innovadoras de utilizar subproductos. Todo esto fomenta la economía circular y contribuye de manera positiva a la sostenibilidad del sector.

7. Gestión de residuos y subproductos

Obligatorio
 Básico
 Intermedio
 Avanzado

 Almazara
 Olivar

Requisito	Nivel
7.1 Gestión de residuos	
7.1.1 Se dispone de autorización de producción de residuos peligrosos y no peligrosos acorde a la legislación aplicable.	 ●●●●
7.1.2 Se dispone de contrato con gestor autorizado para los residuos producidos acorde a la legislación aplicable. Se verifican dos entregas de residuos y se poseen justificante de entrega o de control y seguimiento (ej: DCS).	 ●●●●
7.1.3 Se dispone de libro de registro físico o informatizado de todos los residuos peligrosos acorde a la legislación aplicable. Se verifican dos entregas de residuos y están registrados correctamente.	 ●●●●
7.1.4 Se dispone de libro de registro físico o informatizado de todos los residuos no peligrosos acorde a la legislación aplicable. Se verifican dos entregas de residuos están registrada correctamente.	 ●●○○
7.1.5 Se verifica que el punto de almacenamiento de envases vacíos contaminados (ej: punto SIGFITO) esta techado y tiene solera impermeable.	 ●○○○
7.1.6 Se verifica que en el punto de almacenamiento de envases vacíos contaminados (ej: punto SIGFITO) los envases están dentro de las bolsas y estas estan correctamente etiquetadas.	 ●○○○
7.1.7 Se evidencia durante la visita que el almacenamiento de los residuos peligrosos tiene una buena segregación de residuos, etiquetado de contenedores, orden y limpieza.	 ●○○○
7.1.8 Se evidencia durante la visita que el almacenamiento de los residuos no peligrosos tiene una buena segregación de residuos, etiquetado de contenedores, orden y limpieza.	 ●●○○
7.1.9 Se evidencia que el personal responsable de la gestión de residuos está formado.	 ●●○○
7.1.10 Existe una guía de buenas prácticas para la gestión de residuos.	 ●●○○
7.2 Gestión de subproductos y economía circular	
7.2.1 Se evidencia la reutilización del hueso para la caldera.	 ●○○○

Requisito	Nivel
7.2.2 Se evidencia que el hueso está certificado.	 ●●●○
7.2.3 La organización presta servicio de recogida y gestión de la leña de los socios.	 ●●●○
7.2.4 El alpeorujos es retirado por empresa especializada en su valorización.	 ●●○○
7.2.5 La organización dispone de planta de compostaje.	 ●●●○
7.2.6 Las hojas son retiradas para su valorización.	 ●●●○
7.2.9 Se dispone de registro de todos los subproductos producidos, cantidades y uso final.	 ●●○○
7.3 Gestión agua residual del proceso	
7.3.1 La organización gestiona correctamente acorde a la legislación vigente y aplicable el agua residual que genera.	 ●●●●
7.3.2 El transporte del agua residual a balsa se realiza mediante colectores.	 ●●○○
7.3.3 El transporte del agua residual a balsa se realiza mediante colectores por gravedad.	 ●●●○
7.3.4 La organización realiza un pretratamiento del agua residual antes de su vertido o depósito en balsa.	 ●●○○
7.3.6 De acuerdo a la previsión de la campaña, se dimensiona la capacidad de almacenamiento en balsa de agua residual.	 ●●○○
7.3.8 La organización reutiliza aguas residuales tratadas y existen registros de calidad del agua residual reutilizada antes de su uso.	 ●●●○
7.3.9 Existen indicadores del consumo de agua residual tratada respecto del total de agua utilizada.	 ●●●○



8.

Gestión en la aplicación de agroquímicos

Cuidamos de los olivares de forma responsable.

Por qué es importante

Producir los suficientes alimentos para una población que no para de crecer ha dado lugar a un aumento de la utilización de productos agroquímicos en las prácticas agrícolas actuales. Sin embargo, esta producción constante no es sostenible. Según las Naciones Unidas, se espera que la población mundial alcance los 9,6 miles de millones en 2050, una cifra que requeriría los recursos naturales de casi tres planetas si queremos mantener nuestros estilos de vida actuales.

Nuestro objetivo compartido

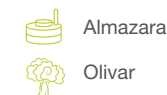
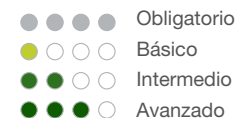
Si los técnicos de Deoleo, los expertos de las almazaras y los agricultores unen fuerzas, podrán reevaluar las prácticas actuales de utilización de productos agroquímicos en toda la cadena de suministro, con el objetivo de garantizar que la fertilización de los olivares se realice de forma tanto productiva como sostenible. Al combinar prácticas existentes

con las directrices de sostenibilidad, podemos colaborar para crear una estrategia de gestión de productos agroquímicos a medida, teniendo en cuenta las condiciones y funcionamiento de cada suelo y las necesidades nutricionales de las cosechas. A partir de esto, podemos decidir qué es estrictamente necesario para la productividad del suelo, de modo que se minimiza la utilización innecesaria de fertilizantes y productos agroquímicos.

Áreas prioritarias

La gestión de la utilización y del almacenamiento de productos agroquímicos en toda la cadena de suministro garantiza que estamos haciendo lo que nos corresponde para proteger a la gente y al medioambiente con un uso de productos agroquímicos más responsable.

8. Gestión en la aplicación de agroquímicos



Requisito	Nivel
8.1 Gestión y uso eficiente de agroquímicos	
8.1.1 Existe una sistemática mediante la cual el asesor o técnico de campo consulta siempre en web el listado oficial (ej: MAPAMA) de productos agroquímicos autorizados.	●●●●
8.1.2 Se realizan analíticas foliares de forma periódica y trazable.	●○○○
8.1.2 La organización informa sistemáticamente a los socios sobre plagas que van afectando a los cultivos de manera local y las soluciones recomendadas.	●○○○
8.1.3 La organización tiene técnicos de campo propios para el asesoramiento de las explotaciones a los socios.	●●○○
8.1.4 Las personas responsables del uso de agroquímicos tienen formación al respecto del uso responsable de los mismos.	●●●●
8.1.5 La aplicación de productos agroquímicos tiene en cuenta la minimización y optimización del uso del agroquímico mediante ordenes de tratamiento.	●○○○
8.1.6 La aplicación de productos agroquímicos tiene en cuenta el pronóstico meteorológico (temperatura, humedad, lluvia o viento).	●●○○
8.1.7 La aplicación de productos agroquímicos tiene en cuenta el estado del suelo donde se aplica el agroquímico (no aplicar en suelo congelado, compactado, agrietado, con agua estancada o en pendiente).	●●●○
8.1.8 Sólo usan agroquímicos aprobados por la norma de producción integrada del oliva.	●●○○
8.1.9 Sólo usan agroquímicos aprobados por la norma de producción ecológica.	●●●○
8.1.9 Existe informe de la inspección de cumplimiento de la normativa de producción integrada favorable sin desviación.	●●○○

Requisito	Nivel
8.1.10 Existe informe de la inspección de cumplimiento de la normativa de producción ecológica favorable sin desviación.	●●●○
8.1.11 La organización tiene implantada alguna tecnología relacionada con la agricultura de precisión.	●●●○
8.1.12 Utilización pulverizador eficiente.	●●○○
8.2 Gestión de almacén de agroquímicos	
8.2.1 De acuerdo a la legislación aplicable, el almacén de productos agroquímicos está inscrito en el Registro Oficial de Productores y Operadores de medios de defensa fitosanitaria (ROPO).	●●●●
8.2.2 De acuerdo a la legislación aplicable, el almacenamiento de productos agroquímicos se realiza en armarios, en cuartos o en locales destinados únicamente para tal fin sobre terreno impermeabilizado.	●●●●
8.2.3 De acuerdo a la legislación aplicable, el almacenaje está correctamente señalizado y se poseen medios de retención de fugas de hasta el 10% de la carga almacenada.	●●●●
8.2.4 De acuerdo a la legislación aplicable, la disposición del almacenamiento asegura que está alejado de masas de agua superficiales o pozos de extracción de agua y de lugares o zonas que puedan inundarse en caso de crecidas y separado de obra de cualquier local habitado.	●●●●
8.2.5 De acuerdo a la legislación aplicable, existe un plan de emergencia y capacidad de respuesta antes fugas o vertidos de agroquímicos durante su almacenamiento.	●●●●
8.2.6 El personal que almacena los agroquímicos tiene formación sobre el manejo seguro, buenas prácticas e incompatibilidades de almacenamiento de agroquímicos.	●●●●
8.2.7 La organización dispone de registros de cantidades (kg) de agroquímicos vendidos de manera sistemática y divididos por tipo de agroquímico.	●●●○

Definiciones

Aceite de oliva virgen extra

Aceite de oliva de categoría superior, obtenido directamente de las aceitunas y solo mediante procesos mecánicos. Sus características cumplen con el punto 1 del Anexo I del Reglamento (CEE) n.º 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 (y modificaciones posteriores).

Medioambiente

Según ISO 14001:2015, el medioambiente es el entorno en el que opera la organización para llevar a cabo su actividad y donde se encuentran sus instalaciones. Esto incluye agua, aire, suelo, recursos naturales, flora, fauna, seres humanos y todas las interacciones que tienen unos con otros. El medioambiente puede limitarse al interior de una organización o referirse a un sistema local, regional o global. El medioambiente puede describirse en función de la biodiversidad, los ecosistemas, el clima u otras características.

Impacto ambiental

Según ISO 14001:2015, el impacto ambiental es cualquier cambio, ya sea beneficioso o adverso, que tiene lugar en el medioambiente como resultado de la acción de todos o parte de los aspectos ambientales de una organización.

Biodiversidad

Según la definición dada en el Convenio de Diversidad Biológica de 1992, la biodiversidad es la variabilidad de organismos vivos de cualquier fuente, incluidos, entre otras cosas, los ecosistemas terrestres y marinos y otros ecosistemas acuáticos y los complejos ecológicos de los que forman parte, y comprende la diversidad dentro de cada especie, entre las especies y de los ecosistemas. Es frecuente diferenciar tres niveles en la biodiversidad, que tienen una relación estrecha entre sí: la diversidad genética, la diversidad de especies y la diversidad de espacios o ecosistemas.

Producción de aceite de oliva

Para el presente Protocolo, la producción de aceite de oliva se entiende como todas las fases necesarias para obtener aceite de oliva, desde el campo de cultivo hasta el proceso de embalaje.

Seguridad alimentaria

Sistema de control adoptado para conseguir seguridad alimentaria y basado en un proceso de mejora continua.

Trazabilidad

Según el Codex Alimentarius, la «trazabilidad es la capacidad para seguir el movimiento de un alimento a través de etapa(s) especificada(s) de la producción, transformación y distribución».

Discriminación

Para el presente Protocolo, entendemos discriminación en relación con el género, la raza, la ideología, la religión, la cultura, la nacionalidad, el estado civil, la edad, la orientación sexual y cualquier otro aspecto.

Bibliografía

Guía para la producción de aceites de calidad (en inglés «Guide for the production of quality oils»)

Lista de verificación de requisitos del Protocolo de Sostenibilidad de Deoleo (en inglés «Deoleo Sustainability Protocol checklist requirements»)

Publicaciones consultadas

- ISO 17000:2004 Evaluación de la conformidad – Vocabulario y principios generales
- ISO 17011:2004 Evaluación de la conformidad – Requisitos generales para los organismos de acreditación que realizan la acreditación de organismos de evaluación de la conformidad
- ISO 17021:2011 Evaluación de la conformidad – Requisitos generales para los organismos que realizan la auditoría y la certificación de sistemas de gestión
- ISO FDIS 17065 Evaluación de la conformidad – Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios
- ISO DIS 17067 Evaluación de la conformidad – Fundamentos de la certificación de producto
- ISO 26000:2010 Guía de responsabilidad social
- ISO 31010:2009 Gestión de Riesgos – Técnicas de Evaluación de Riesgos MSC Chain of Custody Methodology, vers. 7 (2010)
- Reglamento CE n.º 852/2014 y enmiendas posteriores, relativo a la higiene de los productos alimenticios
- Reglamento CE n.º 1881/2006 y enmiendas posteriores, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios
- Reglamento n.º 29/2012 y enmiendas posteriores, sobre las normas de comercialización del aceite de oliva
- Ley 42/2007 del Patrimonio Natural y de la Biodiversidad



Contacto

www.deoleo.com/contact

deoleo.com

Deoleo[®]
The Olive Oil Company.