



GOBIERNO
DE ESPAÑA

MINISTERIO
DE AGRICULTURA, PESCA
Y ALIMENTACIÓN

PLAN DE CONTROL ESPECÍFICO DE LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA Y ORUJO DE OLIVA. EDICIÓN SEGUNDA

PROGRAMA NACIONAL DE CONTROL OFICIAL DE LA CALIDAD
ALIMENTARIA 2026-2030

Autoridades Competentes de Control

SERVICIOS AUTONÓMICOS DE CONTROL DE LA CALIDAD Y DEFENSA CONTRA FRAUDES

SERVICIOS AUTONÓMICOS DE CONTROL DE CONSUMO

DIRECCIÓN GENERAL DE ALIMENTACIÓN

DIRECCIÓN GENERAL DE CONSUMO

AGENCIA DE INFORMACIÓN Y CONTROL ALIMENTARIOS (AICA)

SUBDIRECCIÓN GENERAL DE INSPECCIÓN, CERTIFICACIÓN Y ASISTENCIA TÉCNICA DEL
COMERCIO EXTERIOR (SERVICIO DE INSPECCIÓN SOIVRE)

EDICIÓN	FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA MODIFICACIÓN
1	26/10/2022	- Aprobación del documento en el seno de la MECOCALA
2	17/12/2025	- Aprobación del documento en el seno de la MECOCALA. - Intensificación de actuaciones de los servicios autonómicos en el “control de procesos” en industrias y operadores oleícolas. - Protocolos de trabajo dirigidos en hallazgos de trazabilidad de los sistemas REMOA y SIMO. - Adaptación al Plan Quinquenal PNCOCA 2026-2030. - Inclusión de la nueva normativa de controles oficiales Real Decreto 562/2025

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN.....	4
SECCIÓN PRIMERA. PROGRAMACIÓN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL DEL AO Y AOO	5
<u>CONTROLES OFICIALES (R 2022/2104, R 2022/2105, R 2017/625, RD 760/2021 y RD 562/2025)</u>	
1. Controles de conformidad a fin de verificar sus características de calidad según el Reglamento (UE) 2022/2105.	6
2. Controles oficiales en industria agroalimentaria conforme el RUE 2017/625, el formulario normalizado del R 2019/723 (PNCOCA), RD 760/2021 y RD 562/2025....	6
3. Controles oficiales en la comercialización.....	8
4. Controles oficiales en comercio exterior.....	9
 SECCIÓN SEGUNDA. CONTROLES ESPECÍFICOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LA TRAZABILIDAD DEL SECTOR DE AO Y AOO EN 2024 (RD 760/2021, Datos aportados por la Agencia AICA)	 11

INTRODUCCIÓN

El olivar y el aceite de oliva conforman un sector de gran relevancia económica, social y comercial en nuestro país, así como en los mercados internacionales, con una demanda en constante crecimiento.

España es el principal productor, elaborador y exportador de aceite de oliva del mundo. Cuenta con más de 2,75 millones de hectáreas de olivar, de las cuales 2,55 millones de hectáreas pertenecen a olivar de almazara (93% del total de olivar). Su producción anual supone el 70-60% de la producción UE y el 35-45% de la producción mundial. Es un cultivo que tiene un fuerte componente económico y social, con unos 350.000 agricultores y 15.000 empleos en la industria alimentaria con su componente territorial medioambiental y paisajístico, en especial en el caso del olivar tradicional. A nivel regional, la producción de aceite de oliva se localiza en Andalucía con el 80% del total, donde Jaén es la principal provincia productora con aproximadamente el 37% del total, seguida de Castilla-La Mancha con el 8% y de Extremadura con el 4% del total nacional.

Para revalorización de este alimento, atender las nuevas demandas de los consumidores y satisfacer una reivindicación histórica del sector oleícola español sobre una normativa que databa de los años ochenta, se han hecho necesarias la implementación de medidas que ayuden y fomenten la gran calidad de este producto tan emblemático para nuestro país y pongan en valor a este “*Alimento de España*”.

La publicación del **Real Decreto 760/2021**, de 31 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva (AO) y de orujo de oliva (AOO), supuso actualizar, preservar y poner en valor el conjunto de normas y requisitos mínimos de calidad y trazabilidad que debe cumplir el aceite para poder ser comercializado en España como uno de los pilares básicos para el desarrollo de este sector.

Por primera vez, se obliga a llevar **un sistema de trazabilidad estandarizado**. Además, se obliga a que los movimientos de aceite vayan amparados por documentos de acompañamiento, herramienta indispensable. Este sistema de control coloca a España en cabeza de las exigencias de calidad del aceite de oliva.

Para desarrollo de estas mejoras, y conforme al artículo 9 del *Real Decreto 760/2021 “control oficial, coordinación y régimen sancionador”*, las autoridades competentes aprobaron en noviembre de 2022 el **Plan de control específico de la calidad del aceite de oliva y orujo de oliva** (en lo sucesivo, “*plan específico*”), coordinado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) y gestionado por los servicios oficiales de las Comunidades Autónomas (CC.AA.) y de la AGE, siendo publicada las anualidades y actualizaciones del *plan específico* en la web oficial del MAPA (<https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/control-calidad>).

En su primera edición se trató de reforzar la calidad en **toda la cadena agroalimentaria del sector** basado en el análisis de riesgos y fijando **al menos un 20% controlado en industria oleícola** y su incremento en los controles de comercialización y en puntos fronterizos que revertirá en más garantías para el consumidor.

Tras el estudio en firme de operadores y organizaciones del sector oleícola en proyectos de excelencia de calidad y transparencia, y tras las conversaciones mantenidas por el MAPA y las Consejerías Autonómicas de Agricultura, se elabora y aprueba esta segunda edición para **proseguir con la intensificación de los controles oficiales en origen, y focalizando parte de estas actuaciones en el “control de procesos”**.

SECCIÓN PRIMERA. PROGRAMACIÓN DE LAS ACTUACIONES DE CONTROL AO Y AOO

El **Reglamento (UE) 2017/625**, 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, se aplica, entre otros, a los controles oficiales a realizar con el fin de comprobar el cumplimiento de normas relativas a la “integridad de los alimentos, a garantizar prácticas leales en el comercio y a proteger los intereses y la información de los consumidores”.

Dichos controles están dentro del marco del “*Programa Nacional de Control Oficial de la Calidad Alimentaria*”, integrado a su vez en el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA) 2026-2030.

Los controles oficiales se realizarán y, por tanto, se programarán con regularidad. Su frecuencia, así como los criterios y prioridades que se basan, deben ser apropiados para alcanzar los objetivos previstos y establecidos por las autoridades competentes.

Asimismo, se realizarán controles dirigidos (ad hoc, también llamados no programados) cuando se tenga la sospecha de que pudiera haber irregularidades, infracciones o incumplimientos de la normativa. También podrán efectuarse controles dirigidos en cualquier momento, incluso cuando no haya sospecha de incumplimiento.

Por otro lado, el **Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105** de la Comisión de 29 de julio de 2022 por el que se establecen las normas relativas a los controles de conformidad de las normas de comercialización del aceite de oliva y a los métodos de análisis de las características del aceite de oliva, recoge la obligación a los Estados miembros de efectuar controles oficiales de aceite de oliva y de orujo de oliva comercializado anualmente. Esta reglamentación se encuentra en revisión por la COM por cambios de la norma comercial del COI y sus singularidades de aceites varietales.

El **Real Decreto 760/2021**, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva, establece que el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA) coordinará un Plan de control específico para la verificación de la trazabilidad del sector del aceite de oliva y de orujo de oliva.

El universo potencial al que se dirige el control en este Real Decreto, son todos los operadores oleícolas, entendiendo como tales las personas físicas o jurídicas que participen en cualquiera de las etapas de la producción y comercialización de los aceites de oliva y de orujo de oliva, incluyendo a los centros de compra de aceituna, las cooperativas, las almazaras o almazaras móviles, envasadoras, refinerías, las extractoras de aceite de orujo, el transporte y movimientos de aceites de oliva y de orujo de oliva a granel, además de eslabones fundamentales como son la venta al consumidor final así como los puntos fronterizos de importación y exportación de aceite de oliva y aceite orujo de oliva, desde o hacia terceros países.

Por último, destacar la necesaria adaptación del control al **Real Decreto 562/2025**, de 1 de julio, relativo a los controles y otras actividades oficiales realizados sobre la cadena agroalimentaria y operaciones relacionadas. En particular, los procedimientos de inspección y control, toma de muestras, análisis de laboratorios y su designación, segundo dictamen pericial que puede implicar una revisión documental y/o un segundo análisis, ensayo o diagnóstico.

Por todo lo expuesto, y en el marco del Programa Nacional de Control Oficial de la Calidad Alimentaria, esta segunda edición del *Plan específico va más allá de la normativa UE, con estudios más exhaustivos de trazabilidad de aceites varietales tras actualizaciones de normativa comunitaria o con análisis de riesgo en instalaciones determinadas fundamentados en controles oficiales dirigidos* de cara a preservar la protección de un producto con tan importante valor añadido.

CONTROLES OFICIALES (R 2022/2104, R 2022/2105, R 2017/625, RD 760/2021 y RD 562/2025)

1. Controles de conformidad a fin de verificar sus características de calidad según el Reglamento (UE) 2022/2105.

El *Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105*, establece en su artículo 3 la obligación por parte de los EE.MM. de la realización de controles de conformidad del aceite de oliva y del aceite de orujo de oliva en función de los datos de producción, comercio internacional y consumo por cada mil toneladas y siendo de forma selectiva, sobre la base de un análisis de riesgos, y con la frecuencia apropiada, con el fin de comprobar que el aceite de oliva comercializado corresponde a la categoría declarada.

Por lo tanto, los datos anuales de la delegación española son extraídos a partir de la información obtenida de los servicios de calidad alimentaria de las 17 CCAA (industrias agroalimentarias), de los servicios del MINECO-SOIVRE (frontera) y de los servicios de consumo de las CCAA (puntos de venta final), y enviado periódicamente a la Comisión europea antes del 31 de mayo.

Los EEMM deben realizar controles de conformidad sobre el aceite de oliva y orujo de oliva. Dichos controles comprenderán:

- ▶ Controles sobre el etiquetado.
- ▶ Controles sobre la categoría (análisis fisicoquímicos y/o organolépticos).

La información desglosada de los controles comunitarios se recogerá anualmente en una serie de tablas y gráficas análogas a las ya fueron presentadas en años anteriores (ejemplo del informe 2024: <https://www.mapa.gob.es/es/dam/jcr:330b8e6e-5814-4d1c-a9a7-491c77e0f5c8/Aceite%202024..pdf>)

2. Controles oficiales en industria agroalimentaria conforme el RUE 2017/625, el formulario normalizado del R 2019/723 (PNCOCA), RD 760/2021 y RD 562/2025.

Desde el 1 de enero de 2026, entra en aplicación el quinto plan de control del Reglamento (UE) 2017/625, denominado “*Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria 2026-2030 (PNCOCA 2026-2030)*”, donde se establecen objetivos estratégicos, generales y operativos de todos los programas de control oficial alimentario que proporciona en España un marco aún más sólido, estable y a la vez flexible, a lo largo de toda la cadena alimentaria.

El Programa Nacional de Control Oficial de la Calidad Alimentaria forma parte del Objetivo Estratégico 3 del PNCOCA, que consiste en “*garantizar la consecución de un elevado nivel de calidad alimentaria, intensificar la lucha contra el fraude alimentario y proteger los legítimos intereses de las personas consumidoras a lo largo de toda la cadena alimentaria y productos agroalimentarios*”.

Las autoridades ejecutoras de **este programa 3.1.** son los servicios de control de calidad comercial alimentaria de las Comunidades Autónomas (CCAA) coordinados por la Dirección General de Alimentación (específicamente la Subdirección Gral. de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios (SGCCALA) del M.º Agricultura, Pesca y Alimentación.

3.1. Calidad Comercial Alimentaria

A. Cumplimiento de los controles realizados por subcategorías de AO y AOO

	N.º mínimo de controles establecidos PNCO	N.º controles Programados	N.º controles programados ejecutados	N.º controles no Programados	N.º controles totales ejecutados	% Cumplimiento de controles realizados
3. Grasas, aceites y sus emulsiones						
Aceite de oliva (AO) y orujo de oliva (AOO)						
Aceite de girasol						
Otros aceites vegetales comestibles						
Mantequilla y mantequilla concentrada y aceite de mantequilla y grasa de leche anhidra						
Grasas Comestibles						

B. Incumplimientos detectados por subcategoría de AO y AOO

	N.º controles totales ejecutados	N.º DE CONTROLES CON INCUMPLIMIENTOS		% de controles con incumplimientos sobre el número de controles totales ejecutados
		N.º controles con irregularidades	N.º controles con infracciones	
3. Grasas, aceites y emulsiones				
Aceite de oliva (AO) y orujo de oliva (AOO)				
Aceite de girasol				
Otros aceites vegetales comestibles				
Mantequilla y mantequilla concentrada y aceite de mantequilla y grasa de leche anhidra				
Grasas comestibles				

A continuación, se añadirá una explicación cuantitativa de la actividad programada, por ejemplo:

(Los controles oficiales de la industria alimentaria de aceite de oliva en el año de referencia se programaron un mínimo de 100 controles sobre los 1.000 en el territorio nacional (se establece a través del universo u operadores oleícolas exigiendo un mínimo del 10% según programa). El total controlado y ejecutado fue de 105 controles (90 programados y 15 no programados), lo que supuso un cumplimiento del más del 100% de los objetivos establecidos (105% exactamente)..

3. Controles oficiales en la Comercialización.

El número de controles oficiales en los puntos de venta al consumidor final fue realizado por los Servicios de Consumo de las Comunidades Autónomas, coordinados por la Dirección General de Consumo.

Estos controles oficiales se llevan a cabo en los productos alimenticios puestos a disposición de las personas consumidores tanto en comercio minorista presencial como en medios de venta a distancia, destacando en este caso el comercio electrónico (e-commerce). Se verifica que el etiquetado, la calidad comercial, la presentación de los alimentos y su publicidad se adecúan a la normativa vigente.

Los controles oficiales en comercios minoristas se enmarcan en el desarrollo del PNCOCA 2026-2030, en concreto se relaciona con dos de sus programas:

- **Programa 3.4.** de control de la información alimentaria (sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición), el cual tiene como objetivo controlar que la información alimentaria, tanto obligatoria como voluntaria, cumpla con los requisitos legales aplicables en los puntos de venta al consumidor final, sin repercusiones en seguridad alimentaria y nutrición.
- **Programa 3.5.** de control de la calidad alimentaria y otras comprobaciones analíticas, centrado en el control de la calidad alimentaria, mediante la evaluación de su conformidad respecto a la normativa de aplicación y la comprobación de la información presentada en el etiquetado de los productos alimenticios puestos a la venta al consumidor final, a través de controles analíticos.

Además, con carácter complementario, se pueden realizar controles a aceites de oliva en el marco de los **programas 3.7 y 3.8** relacionados con el control de productos alimenticios etiquetados como ecológicos y con calidad diferenciada, respectivamente.

Destacar que, para dar cumplimiento a los objetivos incluidos en los distintos programas, se planifican y ejecutan diferentes tipos de actuaciones de control sistemático del mercado realizadas por las CCAA, así como campañas nacionales complementarias si fuera necesario, siempre en colaboración con el Centro de Investigación de la Calidad en Consumo (CICC).

Con esto se busca reducir los riesgos vinculados a una incorrecta información alimentaria facilitada al consumidor, la calidad comercial de los productos y las prácticas comerciales desleales con el consumidor.

A. Controles Oficiales por inspección en venta al consumidor final

Categorías	CONTROLES OFICIALES ACEITE DE OLIVA AACC CONSUMO						
	Productos controlados	Etiquetado		Parámetros químicos		Características organolépticas	
		Total	Incumplimientos	Total	Incumplimientos	Total	Incumplimientos
Aceite de oliva virgen extra							
Aceite de oliva virgen							
Aceite de oliva (mezcla de aceite de oliva refinado y virgen)							
Aceite de orujo de oliva							
TOTAL							

4. Controles oficiales en Comercio Exterior.

El Servicio de inspección-SOIVRE, coordinado por la Subdirección General de Inspección, Certificación y Asistencia Técnica del Comercio Exterior, es el encargado de realizar los controles de calidad comercial oficiales en frontera, a la importación y exportación con terceros países, de aceites de oliva y aceites orujo de oliva

Los controles oficiales realizados por el Servicio de Inspección SOIVRE se enmarcan dentro del **objetivo estratégico 4** que consiste en:

Garantizar un elevado grado de protección en los intercambios en las fronteras españolas de animales, plantas, alimentos, piensos y otros productos.

En concreto en el PNCOCA, el Servicio de Inspección SOIVRE es el encargado de llevar a cabo **el programa de control 4.4. de forma exclusiva**. Se trata del programa sobre el *“Control oficial del cumplimiento de las normas de comercialización aplicables a los productos alimentarios objeto de comercio exterior con terceros países”*.

Este programa tiene por objeto verificar el cumplimiento de los requisitos establecidos en las normas de comercialización de la UE, en materia de calidad comercial y etiquetado, en los productos agrícolas objeto de comercio exterior, para identificar posibles prácticas fraudulentas o engañosas. (art. 1.2.a) del RCO). Los datos sobre los controles oficiales realizados por el Servicio durante 2023 se reflejan en los cuadros incluidos más abajo.

A. Controles oficiales por inspección en puntos fronterizos (MINECO)

Controles Oficiales de aceite de oliva y aceite de orujo de oliva				
Tipo de aceite de oliva	Número de partidas controladas	Actuación		
		Control de Etiquetado	Análisis físico-químico	Análisis organoléptico
Aceite de oliva virgen extra				
Aceite de oliva virgen				
Aceite de oliva - contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes				
Aceite de orujo de oliva				
Aceites de Oliva y Orujo de oliva (Total)				

NOTA: Los datos aquí reflejados estarán incluidos también en el Informe anual del PNCOCA, Programa 4.4

Como resultado de los controles reflejados en la tabla anterior se han detectado los siguientes incumplimientos durante los controles oficiales. Adicionalmente, el Servicio viene tomando muestra precautoria para controlar las mercancías sin retención en frontera, en aras de asegurar la fluidez comercial de las mercancías. Los incumplimientos detectados en estas actuaciones de prospección no se reflejan en el cuadro siguiente.

B. Incumplimientos por inspección en puntos fronterizos (MINECO)

Incumplimientos por inspección en puntos fronterizos							
Actuación Tipo de aceite de oliva	Etiquetado (número de partidas/nº de Kgs)	Otros (número de partidas/nº de Kgs.)			Acciones / medidas		
		Análisis físico- químico	Análisis organoléptico	Otros	Administrativas		Judiciales
					Irregularidades (número de rechazos a la importación y a la exportación)	Infracciones	
Aceite de oliva virgen extra							
Aceite de oliva virgen							
Aceite de oliva - contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes							
Aceite de orujo de oliva							
Aceites de Oliva y Orujo de oliva (Total)							

Nota 1: Los datos aquí reflejados estarán incluidos también en el Informe anual del PNCOCA, Programa 4.4.;

Nota 2: Las no conformidades detectadas en muestras precautorias tomadas sin retención de mercancía no están contabilizadas en este cuadro.

SECCIÓN SEGUNDA. CONTROLES ESPECÍFICOS PARA LA VERIFICACIÓN DE LA TRAZABILIDAD DEL SECTOR DE ACEITE DE OLIVA Y DE ORUJO DE OLIVA (Información aportada por la Agencia AICA).

A. Introducción

En octubre de 2021, AICA puso en funcionamiento el sistema informatizado REMOA, que facilita la aplicación del Real Decreto 760/2021, de 31 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva; establece la obligatoriedad de registrar los movimientos de aceite a granel, antes de que se produzca el movimiento y que éstos vayan amparados por un documento de acompañamiento y un boletín de análisis que garantice la categoría declarada.

El sistema se encuentra alojado en la página web de AICA <https://www.aica.gob.es/>, donde los operadores obligados a registrar los movimientos acceden con la misma contraseña que disponen para el acceso al Sistema de Información de Mercados Oleícolas (SIMO).

El sistema informatizado REMOA comenzó a funcionar el 1 de octubre 2021, coincidiendo con el inicio de la campaña 2021/2022 de aceite de oliva y de orujo de oliva.

B. Operativa

La norma de calidad del aceite de oliva y de orujo de oliva, establece dos figuras responsables del movimiento:

- El tenedor del aceite que tiene la obligación de notificar los movimientos de salida de sus instalaciones y la responsabilidad de que el transportista lleve el documento de acompañamiento (DAC) que se genera en el sistema informatizado (REMOA).
- El receptor del aceite tiene que notificar el movimiento de aceite cuando es una importación y dicha notificación se realizará antes de que la mercancía entre en territorio nacional y es el responsable de emitir el documento de acompañamiento.

La norma de calidad implanta la obligación de que todos los movimientos de aceite a granel vayan amparados por un documento de acompañamiento de transporte, y un boletín de análisis que garantice la categoría declarada.

El DAC se genera una vez se registra el movimiento en el sistema REMOA y deberá ser portado por el transportista durante todo el recorrido. La información mínima del documento de acompañamiento durante el transporte queda definida en el Anexo II del Real Decreto 760/2021, de 31 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva.

C. Autoridades de Control PORTAL WEB DE AICA (Descripción de REMOA)

Según establece la norma de calidad el control oficial, coordinación y régimen sancionador, recae sobre las CC. AA que establecerán un **Plan de Control Específico** que se presentará en la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria (MECOCALA). Al sistema REMOA tienen acceso las autoridades competentes a efectos de control (CC. AA), los gestores de AICA, así como los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad del Estado (Guardia Civil y SEPRONA) y el M.A.P.A.

Cada CC.AA. podrá visualizar todo movimiento de aceite de oliva o de orujo de oliva que salga o entre en su territorio, con el fin de poder controlar los movimientos de salida o entrada que se produzca en las instalaciones de operadores ubicados en su territorio.

Con el objeto de facilitar las actuaciones de control oficial de las CC. AA., el sistema REMOA cuenta con múltiples informes, para que puedan ser descargados y/o consultados con la información registradas por los operadores para el control por las CC.AA.

D. Portal Web de AICA (Descripción de REMOA)

El sistema REMOA parte de la necesidad de dar cumplimiento al **Anexo II del Real Decreto 760/2021** en el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva. Esta norma se aplica a todos los aceites de oliva y de orujo de oliva elaborados y comercializados en España, pero solo afectará a los movimientos a granel y a los declarantes con instalación.

El sistema REMOA, implantado en el ecosistema de aplicaciones AICA, permite gestionar el registro de los movimientos de aceite de oliva y orujo de oliva que se produzcan en el Sector. Esta aplicación, aunque comparta los datos que dispone AICA sobre el registro de industrias del sector del aceite y aceituna de mesa en el Sistema de Información de Mercados Oleícolas (SIMO), actuará de forma independiente y no tendrá acceso a los datos de declaraciones mensuales que se gestionan en el SIMO.

El sistema aplicación REMOA permite:

- Registrar movimientos que se hagan dentro de territorio nacional (también el caso de movimientos de importación de aceite de otros países).
- Registrar movimientos internos (de poli-industrias).
- Adjuntar documentación a cada movimiento (ejem: boletín de análisis de laboratorio).
- Registrar fecha y hora de salida y de entrega de los productos transportados.
- Generar y descargar el documento de acompañamiento de un movimiento.
- Realizar consultas y seguimiento de los movimientos por parte de los gestores de AICA.
- Realizar consultas y comprobaciones por parte de los cuerpos de seguridad.
- Gestionar las incidencias asociadas a un transporte o movimiento en su registro en el sistema, en el momento del traslado o en la entrega.
- Gestionar los itinerarios de los movimientos.
- Gestionar los registros globales del sistema por parte de los usuarios con los privilegios correspondientes:
 - Registro de entidades y su tipo de actividad (tenedor, vendedor, comprador, destinatario)
 - Registros de productos, variedades, productos por actividad
 - Registros de empresas de transporte, tipos de medios de transporte, medios de transporte.
 - Registros de cisternas, tipos de cisternas y materiales de cisternas.
 - Registros de tipos de incidencia y niveles de gravedad.

Los datos del sistema REMOA se expondrán como “**Extracto de Datos Ejercicio 202X**” (ejemplo del informe 2024: <https://www.mapa.gob.es/es/dam/jcr:330b8e6e-5814-4d1c-a9a7-491c77e0f5c8/Aceite%202024..pdf>)