

I. DISPOSICIÓN XERAIS

MINISTERIO DA PRESIDENCIA E PARA AS ADMINISTRACIÓN TERRITORIAIS

11953 *Real decreto 679/2016, do 16 de decembro, polo que se establece a norma de calidade das olivas de mesa.*

As olivas de mesa forman parte, xunto co aceite de oliva, dun sector cunha relevancia especial para España debido ao seu carácter estratéxico e á súa grande implantación territorial, xa que España é o maior produtor e exportador do mundo.

O Real decreto 1230/2001, do 8 de novembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e venda das olivas de mesa, encóntrase en gran parte desfasado. En particular, os números referidos a requisitos hixiénico-sanitarios foron derogados mediante o artigo 52 do Real decreto 176/2013, do 8 de marzo, polo que se derrogan total ou parcialmente determinadas regulamentacións técnico-sanitarias e normas de calidade referidas a produtos alimenticios.

Cabe mencionar tamén o Código alimentario español, aprobado polo Real decreto 2484/1967, do 21 de setembro, cuxo capítulo XXII, sobre froitas e derivados, dedica a sección primeira número 3.22.08 ás froitas e sementes oleaxinosas, onde se inclúen as olivas.

As demandas realizadas polo sector sobre determinados aspectos da regulamentación xustifican unha revisión desta, enfocada á adaptación ás exixencias dos consumidores e do mercado e ao desenvolvemento tecnolóxico e innovación na recolección e procesamento, todo isto para asegurar a competitividade do sector da oliva de mesa española.

É necesario, así mesmo, ter en conta a evolución das normas internacionais pertinentes, en particular a Resolución n.º RES-2/91-IV/04, do 2 de decembro de 2004, en virtude da cal o Consello Oleícola Internacional adoptou a Norma comercial aplicable ás olivas de mesa, con referencia COI/OT/NC n.º 1 decembro 2004, e a Norma do CODEX para as olivas de mesa CODEX STAN 66-1981, revisada en 1987 e 2013.

Por todo isto, co fin de garantir a leal competencia entre as industrias no marco do mercado único, mellorar a competitividade do sector e dotar das mesmas condicións todos os elaboradores, mediante o establecemento dun marco normativo unitario que sexa de aplicación a todo o territorio nacional e lles asegure un tratamento uniforme nel, cómpre adecuar a normativa de olivas de mesa á realidade do mercado. En consecuencia, considerouse conveniente elaborar a presente norma, e procede derogar o Real decreto 1230/2001, do 8 de novembro.

Os principais aspectos tidos en conta enfocáronse cara á simplificación dos produtos e formas de presentación, á adaptación dos defectos e as súas tolerancias ao desenvolvemento tecnolóxico dos procesos de recolección e de elaboración, e á información alimentaria facilitada ao consumidor. En relación coa indicación da variedade de oliva na etiquetaxe do produto, optouse polo seu emprego de forma voluntaria, posibilitando así o seu uso naqueles mercados en que se considere interesante dar a coñecer as variedades de oliva de mesa española.

Tanto na denominación do produto como nas categorías comerciais e nas presentacións tivéronse en conta as denominacións, presentacións e categorías recollidas nos regulamentos propios daquelas olivas de mesa que están amparadas en aplicación do Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeo e do Consello, do 21 de novembro de 2012, sobre os réximes de calidade dos produtos agrícolas e alimenticios, e por tanto das denominacións e consideracións específicas que o seu propio regulamento establece.

O Regulamento (CE) n.º 178/2002 do Parlamento Europeo e do Consello, do 28 de xaneiro de 2002, polo que se establecen os principios e os requisitos xerais da lexislación alimentaria, se crea a Autoridade Europea de Seguridade Alimentaria e se fixan procedementos relativos á seguridade alimentaria, establece a responsabilidade dos operadores de empresas alimentarias sobre os requisitos dos alimentos que poñen no mercado e sobre a rastrexabilidade destes en todas as etapas da súa produción, transformación e distribución.

Así mesmo, a Lei 28/2015, do 30 de xullo, para a defensa da calidade alimentaria, senta a base xurídica en materia de defensa da calidade dos alimentos e establece a súa regulación básica. Na súa disposición derradeira cuarta habilita o Goberno para aprobar normas de calidade de produtos alimenticios. Estas normas permiten asegurar e manter a calidade dos produtos que se ofrecen no mercado, xa que unha caracterización e categorización destes facilita ao consumidor a súa elección, ao poder comparar e elixir o que máis se axuste aos seus gustos ou necesidades.

Este real decreto foi sometido ao procedemento previsto na Directiva (UE) 2015/1535 do Parlamento Europeo e do Consello, do 9 de setembro de 2015, pola que se establece un procedemento de información en materia de regulamentacións técnicas e de regras relativas aos servizos da sociedade da información, e no Real decreto 1337/1999, do 31 de xullo, polo que se regula a remisión de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e regulamentos relativos aos servizos da sociedade da información.

Igualmente, foi notificado en virtude do artigo 45 do Regulamento (UE) n.º 1169/2011 do Parlamento Europeo e do Consello, do 25 de outubro de 2011, sobre a información alimentaria facilitada ao consumidor e polo que se modifican os regulamentos (CE) n.º 1924/2006 e (CE) n.º 1925/2006 do Parlamento Europeo e do Consello, e polo que se derrogan a Directiva 87/250/CEE da Comisión, a Directiva 90/496/CEE do Consello, a Directiva 1999/10/CE da Comisión, a Directiva 2000/13/CE do Parlamento Europeo e do Consello, as directivas 2002/67/CE e 2008/5/CE da Comisión e o Regulamento (CE) n.º 608/2004 da Comisión.

Dítase de acordo co disposto no artigo 149.1.13.^a da Constitución española, que atribúe ao Estado a competencia exclusiva sobre bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica.

No proceso de tramitación deste real decreto consultáronse as comunidades autónomas e as entidades representativas dos sectores afectados, e a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria emitiu informe favorable.

Na súa virtude, por proposta da ministra de Agricultura e Pesca, Alimentación e Medio Ambiente, e da ministra de Sanidade, Servizos Sociais e Igualdade, de acordo co Consello de Estado e logo da deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 16 de decembro de 2016,

DISPOÑO:

Artigo 1. *Obxecto.*

O presente real decreto establece a norma de calidade para as olivas de mesa.

Artigo 2. *Ámbito de aplicación.*

A norma de calidade é de aplicación a todas as olivas de mesa elaboradas e comercializadas en España, sen prexuízo do establecido na cláusula de recoñecemento mutuo da disposición adicional única.

Artigo 3. *Definicións.*

As definicións aplicables no ámbito desta norma son:

1. Oliva de mesa: é o froito de determinadas variedades da oliveira cultivada (*Olea europaea sativa Hoffg. Link.*) san, obtido no estado de madurez adecuado e de calidade

tal que, sometido ás elaboracións adecuadas previstas no artigo 5, proporcione un produto listo para o consumo e de boa conservación.

2. Polpa de oliva: parte carnosa da oliva tras separar a carabuña.
3. Salmoira de acondicionamento: é a disolución de sales alimentarios en auga potable, utilizada como medio de cobertura, e que pode levar engadido algún dos produtos alimenticios empregados como acompañamento ou recheo na preparación de oliva de mesa.
4. Cora: é o período de maduración da oliva durante o cal a súa cor pasa da verde á negra, con diferentes tons ou matices.

Artigo 4. *Tipos de olivas segundo a cor.*

Segundo a súa coloración, as olivas catalóganse nos seguintes tipos:

1. Verdes: son as obtidas de froitos recollidos no ciclo de maduración anterior á cora e cando alcanzaron o seu tamaño normal. Estas olivas serán firmes, sas e non terán outras manchas distintas das da súa pigmentación natural. A coloración do froito poderá variar do verde ao amarelo palla.
2. De cor cambiante: son as obtidas de froitos con cor rosada, rosa viño ou acastañada, recollidos durante a cora, antes da súa completa madurez.
3. Negras naturais: son as obtidas de froitos recollidos en plena madurez ou pouco antes dela. Poden presentar, segundo a zona de produción e a época da recollida, cor negra arroxada, negra violácea, violeta, negra verdosa ou castaña escura.
4. Negras: son as obtidas de froitos que, non estando totalmente maduros, foron escurecidos mediante oxidación.

Artigo 5. *Procesos básicos de elaboración.*

Os procesos básicos de elaboración das olivas son:

1. Aderezo: é o proceso polo que as olivas verdes, de cor cambiante ou negras naturais, son sometidas a un tratamento alcalino para eliminar o principio amargo e acondicionadas posteriormente en salmoira na cal sofren unha fermentación parcial ou completa.
2. En salmoira: é o proceso polo cal as olivas verdes, de cor cambiante ou negras naturais, son tratadas directamente cunha salmoira, onde sofren unha fermentación completa ou parcial.
3. Adobo: é o proceso de engadir á salmoira condimentos ou especias, eventualmente vinagre, e calquera outro produto alimenticio.
4. Oxidación: é o proceso polo cal as olivas dos tipos verde e de cor cambiante, que nunha fase previa se conservan en salmoira, fermentadas ou non, son ennegrecidas por oxidación en medio alcalino.
5. Deshidratación: é o proceso polo que as olivas perden parte da súa humidade por tratamento con sal seco, aplicación de calor ou calquera outro proceso tecnolóxico.
6. Outros procesos de elaboración: as olivas pódense elaborar de formas diferentes ou complementarias das antes indicadas, sempre que os froitos utilizados respondan aos requisitos establecidos na presente norma de calidade.

Artigo 6. *Formas de presentación.*

As olivas de mesa destinadas ao consumidor final pódense presentar dunha das seguintes formas:

1. Olivas enteiras ou con carabuña: olivas que conservan a súa forma orixinal e non se lles sacou a carabuña.
2. Olivas sen carabuña: olivas ás cales se lles sacou a carabuña e conservan practicamente a súa forma orixinal.

3. Olivas recheas: olivas sen carabuña, recheas cun ou con máis produtos alimenticios como pemento, cebola, améndoas, apio, anchoa, pela de laranxa ou limón, abelá, alcaparra, sen carácter limitativo, ou coas súas pastas preparadas para recheo, nas cales se pode cerrar o espazo de recheo coa parte correspondente da oliva seccionada.

4. Olivas segmentadas: aquelas que foron cortadas ou toradas. Pola súa vez, poden ser:

a) Olivas en metades: olivas sen carabuña ou recheas, cortadas en dúas metades aproximadamente iguais, perpendicularmente ao eixe principal do froito.

b) Olivas en cuartos: olivas sen carabuña, cortadas en catro partes aproximadamente iguais, seguindo o eixe principal do froito e perpendicularmente a este.

c) Olivas en cuarteiróns: olivas sen carabuña, cortadas lonxitudinalmente, seguindo o eixe principal do froito, en catro ou máis partes aproximadamente iguais.

d) Olivas en rodas: olivas sen carabuña ou recheas, cortadas en segmentos de espesor relativamente uniforme.

e) Olivas toradas: pequenos toros de olivas sen carabuña, de forma indeterminada e practicamente libres de unidades identificables, con ou sen material de recheo.

5. Olivas machucadas ou partidas: obtidas de froitos enteiros, sometidos a un proceso destinado a abrir a polpa sen fracturar a carabuña que permanece intacta e enteira no froito.

6. Olivas raiadas ou amozcadas: olivas con carabuña con incisións practicadas na pel que afectan a parte da polpa.

7. Olivas engurradas: olivas que perderon humidade e lisura, ben de forma natural na árbore ben mediante tratamento con sal seco ou calquera outro tratamento autorizado.

8. Olivas para ensalada: presentación a base de olivas enteiros ou sen carabuña, que se poden presentar, se é o caso, en cuarteiróns ou en rodas, con ou sen material de recheo, e poden levar outros produtos alimenticios, cando as olivas predominan en comparación co conxunto do produto comercializado nesta forma.

9. Olivas con alcaparras: presentación a base de olivas enteiros ou sen carabuña, xeralmente de pequeno tamaño, con alcaparras e con material de recheo ou sen el, envasadas con outros produtos alimenticios, en que as olivas predominan en comparación co conxunto do produto comercializado nesta forma.

10. Mestura, cóctel ou combinado de olivas: presentación que pode conter distintos tipos de olivas segundo a súa cor ou a súa forma de presentación e que pode levar outros produtos alimenticios, e as olivas son o compoñente maioritario.

11. Pasta de olivas: presentación resultante de moer polpa de oliva con ou sen outros produtos alimenticios.

Poderanse utilizar outras formas de presentación do produto diferentes ás xa establecidas neste artigo sempre que cumpran os requisitos desta norma e se cumpra o indicado no artigo 12 sobre información alimentaria facilitada ao consumidor.

Artigo 7. *Ingredientes.*

Nas preparacións de olivas poderase utilizar calquera produto alimenticio empregado como acompañamento ou recheo, tales como auga, sal, vinagre, aceite de oliva, azucres, especias, plantas aromáticas e os seus extractos naturais ou outros ingredientes utilizados en alimentación humana autorizados segundo a normativa europea vixente e, en particular, a relativa aos novos alimentos.

Artigo 8. *Características dos produtos terminados.*

As olivas de mesa, tras a súa selección e procesado, deberanse presentar:

1. Sas.
2. Limpas.

3. Exentas de olores e sabores estraños.
4. Exentas de defectos que poidan afectar a súa comestibilidade ou adecuada conservación.
5. Sen síntomas de alteración en curso ou de fermentación anormal.
6. Homoxéneas en canto ao tamaño dentro da súa variedade, para as enteiras, sen carabuña, recheas e metades. No caso de que se empreguen olivas de distinto tamaño para unha mesma variedade, deberase especificar esta circunstancia na información alimentaria facilitada ao consumidor.
7. De cor uniforme, de acordo cos tipos definidos no artigo 4, excepto para as mesturas, cóctel ou combinado de olivas.

Artigo 9. *Defectos.*

1. Os defectos das olivas poderán ser:
 - a) Froitos excesivamente brandos, engurrados ou fibrosos: froitos que presentan estes defectos en comparación coa firmeza que caracteriza o tipo, variedade e elaboración considerados, así como froitos engurrados até o punto de que o seu aspecto se vexa afectado substancialmente, salvo para a presentación de olivas engurradas. Consideraranse excesivamente brandas as unidades que teñan polpa desintegrada e textura acuosa.
 - b) Defectos de epiderme que afecten a polpa: manchas que penetran no mesocarpo cunha dimensión superior a 9 mm²: orificios, cavernas, deformidades que se presentan no froito como consecuencia de ataques de insectos, fungos ou outros.
 - c) Defectos de epiderme que non afecten a polpa: manchas e danos superficiais que non penetran no mesocarpo, así como coloración anormal do froito. Non se consideran manchas as de dimensións inferiores a 9 mm² sempre que non afecten pola súa cantidade a aparencia do froito.
 - d) Presenza de pedúnculos: adheridos á oliva e que midan máis de 6 mm desde a parte máis saínte desta.
 - e) Froitos rotos: froitos que non están enteiros e perderon a súa forma orixinal.
 - f) Defectos do recheo: olivas presentadas como recheas, total ou parcialmente baleiras en comparación coa porcentaxe de recheo declarado na lista de ingredientes.
 - g) Carabuñas ou fragmentos de carabuña, salvo para as presentacións que conservan a carabuña: considérase defecto sempre que as carabuñas ou fragmentos presentes na preparación midan máis de 2 mm no seu eixe máis longo.
 - h) Materias estrañas inocuas: toda materia vexetal, que non sexa nociva para a saúde nin indesexable esteticamente, excluídas as substancias propias da elaboración.
 - i) Pezas rotas: no caso das olivas en rodas, consideraranse pezas rotas aquelas ás cales lles falte unha superficie superior ao 25%.
2. O límite máximo de defectos para os distintos produtos cumprirá o establecido no anexo I.

Artigo 10. *Categorías comerciais.*

As olivas enteiras, sen carabuña e recheas, segundo os defectos do artigo 9 e os límites máximos de defectos que figuran na táboa 1 do anexo I, clasifícanse nas categorías comerciais seguintes:

1. Extra. Consideraranse comprendidas dentro desta categoría as olivas de calidade superior que posúan en grao máximo as características propias da súa variedade e un grao de madurez adecuado.
2. Primeira, «I» ou selecta. Nesta categoría inclúense as olivas de boa calidade, cun grao de madurez adecuado, que presenten as características da súa variedade.
3. Segunda, «II» ou estándar. Comprende as olivas que non se puidesen clasificar nas dúas categorías anteriores.

Artigo 11. *Peso neto escorrido mínimo.*

O peso neto escorrido mínimo exixido nos envases non transparentes de olivas será:

1. Para as olivas enteiras con carabuña, o peso neto escorrido mínimo exixido expresado en gramos establecerase multiplicando a capacidade nominal do envase expresado en gramos por 0,5, arredondando o resultado á alza a múltiplos de 5.

2. Para as olivas sen carabuña ou recheas, o peso neto escorrido mínimo exixido expresado en gramos establecerase multiplicando a capacidade nominal do envase expresado en gramos por 0,4, arredondando o resultado á alza a múltiplos de 5.

A determinación do peso neto escorrido realizarase segundo se establece no anexo II.

Artigo 12. *Información alimentaria facilitada ao consumidor.*

1. A información alimentaria facilitada ao consumidor dos produtos da presente norma axustarase ao disposto na normativa da Unión Europea e nas nacionais para produtos alimenticios, sen prexuízo do disposto no Regulamento (UE) n.º 1151/2012 do Parlamento Europeo e do Consello, do 21 de novembro de 2012, sobre os réximes de calidade dos produtos agrícolas e alimenticios.

2. Salvo para os casos das olivas con normativa específica amparadas por réximes de calidade, deberanse indicar as especificacións seguintes:

a) A denominación do alimento, que estará formada polas seguintes indicacións:

1.º En primeiro lugar, o termo «olivas» ou «olivas de mesa».

2.º En segundo lugar, a cor da oliva segundo o artigo 4. Esta mención non será obrigatoria nos envases transparentes.

3.º En terceiro lugar, a forma de presentación conforme o artigo 6, que se corresponderá coa indicada en cada número ou subnúmero do dito artigo. Cando concorran máis dunha forma de presentación, utilizarase aquela que mellor identifique o produto ou unha combinación delas.

No caso de olivas recheas, a denominación do produto completarase co nome do recheo.

Para aquelas outras formas de presentación non recollidas no artigo 6 de forma específica, empregarase unha denominación do produto de tipo descritivo.

b) A categoría comercial conforme o artigo 10.

3. Voluntariamente poderanse incluír as seguintes mencións:

a) O nome da variedade de oliva. Esta indicación non constará na denominación do alimento e irá precedida do termo «variedade» seguido do nome da variedade de que se trate.

b) O proceso de elaboración a que foron sometidas conforme o artigo 5.

c) Calquera outra mención que defina o produto, sempre e cando se cumpra a normativa xeral de información alimentaria facilitada ao consumidor.

Disposición adicional única. *Cláusula de recoñecemento mutuo.*

Os requisitos da presente regulamentación non se aplicarán aos produtos legalmente fabricados ou comercializados nos outros Estados membros da Unión Europea nin aos produtos orixinarios dos países da Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), partes contratantes no Acordo do Espazo Económico Europeo (EEE), nin aos Estados que teñan un acordo de asociación alfandegueira coa Unión Europea.

Disposición transitoria única. *Comercialización de existencias de produtos.*

Os produtos obxecto da norma de calidade que se aproba, fabricados con anterioridade á data de entrada en vigor deste real decreto e que non se axusten ao disposto nel, poderanse comercializar até que se esgoten as existencias, incluídas as etiquetas e os envases etiquetados, sempre que cumpran coas disposicións vixentes anteriores á súa entrada en vigor.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

Quedan derogadas cantas disposicións de igual ou inferior rango se opoñan ao presente real decreto e, en particular:

a) Os números 3.22.08 e 3.22.11 da sección 1.^a do capítulo XXII do Código alimentario español aprobado polo Decreto 2484/1967, do 21 de setembro, no que se refire ás olivas de mesa reguladas no presente real decreto.

b) O Real decreto 1230/2001, do 8 de novembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e venda das olivas de mesa.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

O presente real decreto ten carácter básico, ao abeiro do disposto no artigo 149.1.13.^a da Constitución española, que atribúe ao Estado a competencia exclusiva sobre as bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica.

Disposición derradeira segunda. *Entrada en vigor.*

O presente real decreto entrará en vigor o día seguinte ao da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 16 de decembro de 2016.

FELIPE R.

A vicepresidenta do Goberno e ministra da Presidencia
e para as Administracións Territoriais,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN

ANEXO I

Límites máximos de defectos

1. Límites máximos de defectos en función das categorías comerciais para as presentacións enteiras, sen carabuña e recheas previstas no artigo 6, números 1, 2 e 3.

Defectos	Tolerancias máximas en % de froitos		
	Extra	Primeira	Segunda ou estándar
1. Froitos excesivamente brandos, engurrados ou fibrosos.	4	6	11
2. Defectos da epiderme que afecten a polpa. Danos por insectos, fungos, manchas que penetran no interior do froito > 9 mm ² .	7	12	17
3. Defectos da epiderme que non afecten a polpa. Manchas superficiais, coloración anormal > 9 mm ² .	5	–	–
4. Pedúnculos.	2	3	6
5. Froitos rotos.	3	5	7
6. Baleiras ou con recheo incompleto (1).	6	10	14
7. Carabuñas e fragmentos de carabuña (2).	0,5	1	2
Suma total de defectos (3).	12	17	22
Materias estrañas inocuas.	1 unidade por kg ou fracción		

(1) En olivas recheas.

(2) Salvo para as presentacións que conservan a carabuña.

(3) Sen superar cantidades parciais.

A avaliación das tolerancias de defectos realizarase cunha mostra mínima de 200 olivas recollida segundo o plan de mostraxe apropiado.

2. Límites máximos de defectos para as presentacións distintas a enteiras, sen carabuña e recheas, incluídas todas aquelas recollidas no artigo 6, números 4 a 10.

Defectos	Tolerancia
1. Materias estrañas inocuas (unidades)	2
2. Carabuñas ou fragmentos de carabuña (1) (unidades)	1
3. Pezas rotas (2) (% porcentaxe)	50

(1) Salvo para as presentacións que conservan a carabuña.

(2) Só aplicable a rodas e cuarteiróns.

A avaliación das tolerancias de defectos realizarase sobre unha mostra mínima de 300 gramos de peso neto escorrido de olivas tomadas segundo o plan de mostraxe apropiado.

ANEXO II

Determinación do peso neto escorrido

Determinación do peso neto escorrido:

a) Escorredura previa:

A determinación do peso escorrido nas elaboracións de olivas levarase a cabo por baleirado e distribución uniforme do contido dun envase sobre un escoadoiro circular UNE de 2,5 mm de luz de malla cadrada.

Usarase un escoadoiro de 20 cm de diámetro para envases de 1,5 kg de peso neto ou menor e de 30 cm se o contido é maior de 1,5 kg de peso neto.

O escoadoiro inclinarase un ángulo comprendido entre 17 e 20 graos para facilitar a drenaxe, sen sacudilo ou vibralo. Deixarase drenar durante dous minutos.

b) Peso neto escorrido:

O peso neto escorrido calcularase efectuando a operación consistente en restar ao peso do escoadoiro máis as olivas o peso do escoadoiro seco.