

PROYECTO DE REAL DECRETO.../2018, DE... DE..., POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD DE LOS ACEITES DE OLIVA Y DE ORUJO DE OLIVA. (5-2-2018).

España es el primer productor y exportador mundial de aceite de oliva. El olivar y el aceite de oliva conforman un sector de gran relevancia económica, social y comercial en nuestro país y en los mercados internacionales, con una demanda en constante crecimiento. El objetivo de este proyecto normativo es actualizar la legislación para adaptarla a la normativa comunitaria y a los avances tecnológicos, promoviendo la calidad del aceite de oliva, como uno de los pilares básicos para el desarrollo de este sector.

En la Unión Europea la normativa en materia de aceites de oliva y de orujo de oliva está armonizada mediante el Reglamento (CEE) nº 2568/1991 de la Comisión, de 11 de julio, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis y Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007, en ellos se establecen las denominaciones, las definiciones, las características físico-químicas y organolépticas, y los métodos de muestreo y análisis de dichos productos.

Asimismo, mediante el Reglamento de Ejecución (UE) nº 29/2012 de la Comisión, de 13 de enero de 2012, sobre las normas de comercialización del aceite de oliva, se desarrollan las normas de comercialización y el procedimiento de colaboración administrativa entre la Comisión y los Estados miembros relativo a las normas de control aplicables en estos productos. Este reglamento (antes Reglamento nº 1019/2002) ha sido desarrollado con medidas complementarias mediante el Real Decreto 1431/2003, de 21 de noviembre, por el que se establecen determinadas medidas de comercialización en el sector de los aceites de oliva y del aceite de orujo de oliva.

En España el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, contempla los aceites de oliva en el capítulo XVI, sección 2ª. Esta materia fue desarrollada y regulada de forma específica por el Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles.

El mencionado Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, ha sido modificado de forma reiterada, por lo que en estos momentos se hace necesario derogarlo y que sea sustituirlo por uno nuevo y específico para los aceites de oliva y de orujo de oliva por su singularidad y por la relevancia que esta producción tiene en nuestro país, como ya se ha dicho anteriormente.

El hecho de contar con una norma propia, separándola de otros aceites de semillas o de frutos oleaginosos contribuirá a adaptar de mejor manera los sistemas de producción y autocontrol, y las normas de envasado y etiquetado a la normativa comunitaria y a la evolución de los criterios y avances tecnológicos. Además de la actualización, se ordena y simplifica la norma, eliminando de ella los aspectos higiénico-sanitarios que están desarrollados y armonizados en los reglamentos comunitarios de carácter horizontal aplicables en la materia.

En consecuencia, procede derogar el contenido de la sección 2ª del capítulo XVI del Código Alimentario Español, aprobado por el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, y, asimismo, derogar el mencionado Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, en lo referente a los aceites de oliva y de orujo de oliva.

Por otro lado conviene establecer un sistema de trazabilidad normalizado para poder encontrar y seguir el rastro del aceite, a través de todas las etapas de la producción, transformación y comercialización. Este sistema se desarrollará mediante un soporte único informático, de uso obligatorio para todos los operadores con objeto de facilitar a las autoridades competentes el control de la calidad de los aceites y contribuirá a la mejor coordinación de la calidad de los aceites de oliva y de orujo en todo el territorio nacional.

Es necesario que la trazabilidad se realice en todas las empresas para que no se interrumpa la línea de seguimiento y conseguir una rastreabilidad efectiva, de manera que se dé cumplimiento al Reglamento (CE) N° 178/2002 y al desarrollo del Reglamento (CEE) N° 2568/1991(artículo 7 *bis*), que se traducirá en la implantación de la trazabilidad interna, que contribuirá, a establecer un procedimiento de información para las autoridades de control, para verificar el cumplimiento de la legislación y establecer, en su caso, la responsabilidad respecto de las irregularidades. Asimismo, con el sistema de trazabilidad se coadyuvará a promover la calidad alimentaria, a mejorar la confianza de los consumidores, a diferenciar los productos respecto de otros similares, a recuperar y potenciar el mercado y a garantizar, en su caso, la retirada selectiva de los productos.

En la elaboración de este real decreto han sido consultadas las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados, y ha emitido informe preceptivo la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Asimismo, la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, sienta la base jurídica en materia de defensa de la calidad de los alimentos, estableciendo su regulación básica. En su disposición final cuarta habilita al Gobierno para aprobar normas de calidad de productos alimenticios. Estas normas permiten asegurar y mantener la calidad de los productos que se ofrecen en el mercado, ya que una caracterización y categorización de los mismos facilita al consumidor su elección al poder comparar y elegir lo que más se ajuste a sus gustos o necesidades.

Este real decreto ha sido sometido al procedimiento previsto en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, y en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información

en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información

Igualmente ha sido notificado en virtud del artículo 45 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, de la Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, y del Ministro de Economía, Industria y Competitividad, con la aprobación previa del Ministerio de Hacienda y Función Pública, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día.....

DISPONGO:

## Capítulo I

### Disposiciones Generales

#### **Artículo 1. Objeto**

La presente reglamentación establece las normas para la obtención, elaboración, transformación y distribución, en todas sus fases, incluidos la importación, la comercialización, el almacenamiento, el envasado, el transporte y el comercio minorista, de los aceites de oliva y de orujo de oliva. Asimismo, establece las denominaciones, las características y el etiquetado de estos aceites.

#### **Artículo 2. *Ámbito de aplicación.***

Están comprendidos en el ámbito de aplicación todos los operadores del sector, en particular : almazaras (incluidas las almazaras móviles y las que trabajan a maquila), envasadoras, refinadoras, extractoras, almacenes de los mayoristas incluidos los denominados almacenes de logística pertenecientes a la moderna distribución, almacenes de los importadores, almacenes de exportadores (entradas) y oficinas de intermediarios mercantiles con o sin almacén que operen con aceites de oliva y aceites de orujo de oliva, a granel o envasados. Quedan excluidos los agricultores como productores primarios.

Quedan excluidos del objeto y ámbito de aplicación de esta norma los aspectos higiénico-sanitarios, cuya regulación se establece en las normas dispuestas en dicho ámbito.

Los aceites destinados a la exportación deberán cumplir lo establecido en la norma del país de destino, según se dispone en el artículo 18, sobre comercio exterior.

#### **Artículo 3. *Grupos de aceites: definiciones y denominaciones de los productos.***

##### 1. Aceites de oliva.

Son los aceites de oliva vírgenes obtenidos exclusivamente del fruto del olivo (*Olea europaea* L.), sin ningún otro ingrediente; los aceites de oliva refinados, sin ningún otro ingrediente; y las mezclas autorizadas de ellos. Los procedimientos de

obtención y elaboración, definiciones, denominaciones de venta, las características y condiciones de comercialización, serán los establecidos en la normativa comunitaria vigente.

El aceite de oliva lampante deberá ser sometido a refinación previa para ser destinado a uso alimentario.

## 2. Aceites de orujo de oliva.

Son los aceites obtenidos del orujo de oliva mediante extracción con disolventes o empleando medios físicos. Los procedimientos de obtención y elaboración, definiciones, denominaciones de venta, las características y condiciones de comercialización, serán los establecidos en la normativa comunitaria vigente.

## 3. Aceites refinados.

Se considera refinado todo aceite que haya sufrido cualquier operación diferente a la obtención por procedimientos físicos y la clarificación por lavado, sedimentación, centrifugación o filtración.

### **Artículo 4.** *Clasificación de los aceites.*

Los aceites obtenidos en las almazaras se clasificarán cuando estén dispuestos para su comercialización, por lo tanto, sólo en las almazaras, puede haber depósitos de aceite sin clasificar.

El aceite procedente de la mezcla de dos o más aceites clasificados, se clasificará como el aceite de menor categoría que ha formado parte de la misma y deberá cumplir los parámetros y características exigibles a este. Ello, sin perjuicio de la clasificación, del “aceite de oliva-contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes”, cuando así proceda.

Todo aceite que salga de una almazara o de cualquier otro establecimiento debe estar clasificado y figurará su clasificación en el registro de trazabilidad correspondiente y en el documento de acompañamiento del aceite cuando se produzca movimiento físico de la mercancía.

## **Capítulo II**

### **Condiciones de las instalaciones.**

#### **Artículo 5.** *Instalaciones.*

1. Las industrias y establecimientos dedicados a la obtención, extracción, refinación, transformación, almacenamiento o envasado de aceites de oliva y de orujo de oliva no

podrán desarrollar más actividades que las autorizadas y anotadas específicamente en los correspondientes registros industriales o comerciales. En todo caso, las almazaras, las plantas de refinación y las extractoras de aceite de orujo deberán estar ubicadas en establecimientos independientes convenientemente separados y aislados y en ningún caso, podrán estar conectados por conducción alguna.

2. Dichas instalaciones deberán estar debidamente aisladas o separadas de cualquier otra industria o local ajeno a sus cometidos específicos y, en particular de los dedicados a la producción, transformación, almacenamiento a granel y envasado de grasas animales o vegetales y de grasas y aceites industriales o minerales.

3. Las almazaras y los establecimientos de envasado no podrán disponer de instalaciones ni medios técnicos específicos para la desodorización ni para cualquier otra etapa o forma de refinación de aceites. Ello no impide que las plantas de refinación puedan envasar aceite.

En todo caso, las almazaras no podrán recibir ni procesar orujos procedentes de otras almazaras, ni aceitunas de las plantas de aderezo que hayan sido sometidas a tratamientos no permitidos para la obtención de aceites de oliva virgen ni aceites procedentes de ellas, ni ninguna otra materia prima para la obtención del aceite, diferente del fruto del olivo (*Olea europea*).

4. Los recipientes, máquinas, utensilios y depósitos destinados a estar en contacto con los productos elaborados, con sus materias primas o con los productos intermedios, serán de materiales que no alteren las características físico-químicas ni organolépticas de los aceites y cumplan con la legislación comunitaria sobre esta materia.

5. En las industrias de envasado, las conducciones y los depósitos nodriza de los aceites regulados en esta norma deberán estar debidamente acondicionados para evitar contaminaciones cruzadas.

#### ***Artículo 6. Almacenamiento.***

Los aceites, sin perjuicio del cumplimiento de las debidas condiciones higiénico-sanitarias, deberán conservarse en las condiciones técnicas de almacenamiento siguientes:

- a) Los depósitos serán de materiales que resistan, en su caso, los tratamientos de elaboración y limpieza, y no produzcan migraciones indeseables ni favorezcan los procesos oxidativos de los aceites.
- b) Los aceites almacenados en etapas anteriores a su exposición para la venta al consumidor estarán debidamente protegidos de las condiciones ambientales adversas, especialmente de luz y temperatura, que puedan alterar sus características físico-químicas y organolépticas.

## Capítulo III

### Autocontrol y trazabilidad

#### *Artículo 7. Autocontrol.*

Las industrias y establecimientos mencionados en el artículo 5 deben disponer de un sistema de autocontrol, con el fin de cumplir lo establecido en esta norma y asegurar la calidad de los productos.

1. El sistema de autocontrol dispondrá, al menos, de los siguientes elementos:

a) Un sistema de producción documentado, en el que se describirán las distintas fases del proceso productivo y se identificarán los puntos, en los que sea más probable el fallo o error, para facilitar el control de los procesos y la calidad comercial de los productos.

b) Un sistema de muestreo y análisis, con los métodos y la programación de la toma de muestras, para el control de los procesos de elaboración, del envasado, del etiquetado y de las características físico-químicas y organolépticas de los productos, según corresponda.

Para ello, asimismo, dispondrán de un laboratorio propio o contratado para realizar los análisis correspondientes a su actividad, cuyos boletines de análisis o informes de ensayo estarán a disposición de los servicios oficiales de control. De esta obligación están exceptuados los almacenes que sólo operan con aceites envasados.

c) Un sistema de trazabilidad, según se contempla en los artículos 8 y 9, que permita identificar en cualquier momento los lotes o partidas de los productos, incluidas las materias primas y los ingredientes y sustancias destinados a ser incorporados a los aceites o con probabilidad de serlo; y conocer su procedencia (suministradores), y su destino (clientes o receptores), excepto el de los consumidores finales que no empleen los productos como parte de ninguna operación ni actividad mercantil.

2. Los operadores deben tener a disposición de los servicios oficiales de control toda la información relativa al propio sistema de autocontrol y trazabilidad así como la información derivada o producida por él mismo.

La referida información, en particular, los registros, boletines de análisis y documentos de acompañamiento (carta de porte, facturas, albaranes) emitidos y recibidos, se conservarán a disposición de los servicios oficiales de control durante un periodo mínimo de cinco años.

3. En aplicación del artículo 10.4 de la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, las organizaciones sectoriales podrán establecer sistemas

adicionales de autocontrol a los que podrán adherirse los operadores de forma voluntaria.

### **Artículo 8. Trazabilidad. Condiciones Generales**

1. Sin perjuicio del cumplimiento de la trazabilidad exigida por el Reglamento (CE) 178/2002 los operadores del sector, desde la elaboración hasta la comercialización del aceite previa al comercio al detalle, deben disponer de un sistema de trazabilidad por cada establecimiento que permita la identificación y localización de cualquier lote o partida de los productos recibidos, incluidas las aceitunas, transformados, almacenados o expedidos en todo momento. Este sistema de trazabilidad contendrá los registros previstos en el artículo 9.

Asimismo, están sujetas a dicha obligación las industrias agroalimentarias que utilicen como ingrediente dichos aceites en sus procesos de elaboración y tengan una capacidad de almacenamiento superior a 5000Kg a granel.

2. Los productos objeto de registro serán:

a) Todos los grupos de aceites enunciados en el artículo 3, clasificados y sin clasificar según prevé el artículo 4.

La trazabilidad de los aceites de orujo crudo se realizará según el método de obtención físico o químico.

b) Los subproductos de todas las instalaciones, de los que se pueda obtener aceite.

c) Otros aceites vegetales comestibles, en el caso de industrias y operadores que, además de trabajar con aceite de oliva y orujo de oliva, elaboren, refinen, almacenen o envasen otros aceites vegetales comestibles.

Cualquier identificación debe estar correlacionada con las reflejadas en los registros de trazabilidad.

No está permitido el depósito, almacenamiento y transporte de productos o materias que no estén debidamente identificados.

### **Artículo 9. Trazabilidad. Registro de entradas y salidas.**

1. Este sistema de trazabilidad deberá contar con los siguientes elementos: Registros de entradas, registro de salidas y documentos de acompañamiento.

Los registros de entradas y salidas se cumplimentarán cuando haya un cambio de propiedad de la mercancía (aunque no haya movimiento físico) o cuando se realice un movimiento físico de la misma.

En tanto no esté operativo el soporte informático contemplado en la disposición adicional primera, los documentos de acompañamiento se emitirán por el expendedor

a la salida de la mercancía para acompañarla en todo momento cuando los productos se muevan físicamente entre dos establecimientos.

Las entradas y salidas de productos de un establecimiento se registrarán en el mismo día en que se produzcan dichas operaciones.

2. Información que deben contener los registros de entradas y salidas, y el documento de acompañamiento:

- Identificación del documento de acompañamiento, cuando lo hubiere.
  - Identificación del vendedor o suministrador: Nombre, domicilio, identificación fiscal y domicilio del establecimiento de procedencia
  - Identificación del comprador o receptor, incluido el detallista último receptor del aceite envasado: Nombre, domicilio, identificación fiscal y domicilio del establecimiento de destino.
  - Identificación del producto: Denominación, lote, cantidad (naturaleza, principales características).
  - País de origen del producto; (España, nombre del país comunitario, UE, nombre del país tercero), según corresponda.
  - Características voluntarias que correspondan y que se quieran hacer valer posteriormente.
  - Fecha de la operación.
  - Identificación del transportista: Empresa (Nombre, domicilio, identificación fiscal), tipo de vehículo y su matrícula u otra forma, en su caso, de identificación legal del medio de transporte.
3. Todos estos datos estarán correlacionados inequívocamente con la trazabilidad interna que cada operador debe implantar en sus instalaciones que estará en todo momento a disposición de la autoridad competente de control oficial.

## **Capítulo IV**

### **Los productos: Condiciones, Prácticas y Características**

#### ***Artículo 10. Condiciones generales.***

1. Los aceites de oliva y de orujo de oliva, sin perjuicio del cumplimiento de las debidas condiciones higiénico-sanitarias, deberán satisfacer las siguientes condiciones de

calidad, que los hagan apropiados para el consumo humano y para su comercialización:

a). Cumplir las características físico-químicas y organolépticas contempladas en esta norma y en las normas específicas que les sean de aplicación.

b). No proceder de materias primas que estén adulteradas; ni que tengan alteraciones o contaminaciones que no sean propias del proceso lógico de producción o manipulación; sin perjuicio de los tratamientos con plaguicidas autorizados durante el cultivo.

2. El producto resultante de la molturación de las aceitunas de las plantas de aderezo sometidas a un primer tratamiento de refinación sólo podrá destinarse a plantas de refinado para continuar el citado proceso y obtener aceite de oliva refinado.

En este caso en el sistema de trazabilidad recogido en el artículo 9 tendrá la consideración de aceite parcialmente refinado.

### ***Artículo 11. Prácticas prohibidas.***

1. En las industrias a las que se refiere la presente norma, destinadas a la obtención de aceite para consumo humano, quedan prohibidos:

a) El lavado alcalino de los aceites en las almazaras.

b) La extracción o refinación de aceites de oliva y orujo de oliva, por procedimientos o coadyuvantes distintos de los autorizados.

c) La realización de procesos de esterificación.

d) Cualquier práctica que pueda alterar la estructura glicéridica del aceite.

e) El tratamiento de los aceites con aire, oxígeno, ozono u otras sustancias químicas oxidantes. No entra en esta consideración el bombeo de aceites en los trasiegos; asimismo, se permite la inertización de los envases y depósitos, y homogeneización de los aceites mediante nitrógeno u otros gases inertes.

f) La adición de aceites industriales, minerales, esterificados o de síntesis a los aceites destinados para el consumo humano.

g) El empleo, tenencia, producción o manipulación en las industrias dedicadas a la extracción, refinación, envasado o almacenamiento a granel de aceites de oliva y de orujo de oliva, así como en sus anejos, de glicerina, grasas animales o vegetales, aceites o grasas industriales o de síntesis y de cualquier aditivo, disolvente, sustancia o producto químico no autorizado, cuyo empleo no esté autorizado ni justificada su tenencia o utilización. Se exceptúan las sustancias utilizadas en la lubricación, mantenimiento y funcionamiento de las instalaciones y la maquinaria.

2. Se prohíbe la producción de mezclas de aceites de oliva o de orujo de oliva con otros aceites o grasas comestibles para la obtención de otro aceite destinado a su comercialización en el mercado nacional.

### **Artículo 12. Aspecto y características específicas de los aceites**

Además de las características físico-químicas y organolépticas establecidas en las normas de la Unión Europea que regulan esta materia, los aceites cumplirán las siguientes características:

1. Aceites de oliva virgen extra y aceites de oliva virgen.

Humedad y materias volátiles:  $\leq 0,2$  por 100.  
Impurezas insolubles en éter de petróleo:  $\leq 0,1$  por 100.  
Residuos de jabón: Negativo.

2. Aceites de oliva-contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes.

Aspecto: límpido, mantenido a  $20^{\circ} \pm 2^{\circ}$  C durante 24 horas.  
Olor y sabor: con aromas propios y característicos del aceite de oliva virgen utilizado en la mezcla, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.  
Humedad y materias volátiles:  $\leq 0,1$  por 100.  
Impurezas insolubles en éter de petróleo:  $\leq 0,05$  por 100.

3. Aceites de oliva refinados:

Aspecto: límpido, mantenido a  $20^{\circ} \pm 2^{\circ}$  C durante 24 horas.  
Olor y sabor: neutros, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.  
Humedad y materias volátiles:  $\leq 0,1$  por 100.  
Impurezas insolubles en éter de petróleo:  $\leq 0,05$  por 100.  
Residuos de jabón: Negativo.

4. Aceite de orujo de oliva refinado.

Aspecto: límpido, mantenido a  $20^{\circ} \pm 2^{\circ}$  C durante 24 horas.  
Olor y sabor: neutros, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.  
Humedad y materias volátiles:  $\leq 0,1$  por 100.  
Impurezas insolubles en éter de petróleo:  $\leq 0,05$  por 100.  
Residuos de jabón: Negativo.

5. Aceite de orujo de oliva.

Aspecto: límpido, mantenido a  $20^{\circ} \pm 2^{\circ}$  C durante 24 horas.  
Olor y sabor: con aromas propios y característicos del aceite de oliva virgen utilizado en la mezcla, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.  
Humedad y materias volátiles:  $\leq 0,1$  por 100.  
Impurezas insolubles en éter de petróleo:  $\leq 0,05$  por 100.  
Residuos de jabón: Negativo.

## Capítulo V

### Envasado, etiquetado y comercialización

#### **Artículo 13. Envasado.**

1. Los envases de aceites acondicionados con destino a la venta al consumidor final, así como los suministrados a freidurías y economatos, establecimientos de hostelería, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares, deberán estar cerrados y precintados, de forma que el precinto quede inutilizado o pierda su integridad después de su primera apertura.

Los aceites se presentarán en envases limpios, de materiales autorizados, según la normativa higiénico-sanitaria vigente y que no puedan modificar las características del contenido ni transmitir sabores u olores extraños, ni ocasionar alteraciones al producto.

Las latas desprovistas de orificio con tapón de salida se considerarán precintadas cuando por operación mecánica realizada en fábrica los rebordes de las chapas-paredes, se solapen herméticamente a la chapa-tapa superior e inferior.

En envases de material macromolecular u otros materiales desprovistos de orificio con tapón de salida, se considerará a su cierre como precinto.

2. En los establecimientos del sector de la hostelería y la restauración y en los servicios de catering, los aceites se pondrán a disposición del consumidor final en envases etiquetados y provistos de un sistema de apertura que pierda su integridad tras su primera utilización.

Los envases que por su capacidad se puedan poner a disposición de los consumidores finales más de una vez, dispondrán además de un sistema de protección que impida su reutilización una vez agotado su contenido original.

3. Sin perjuicio de la aplicación de las normas que regulan las cantidades nominales de los productos envasados destinados al consumidor final, para facilitar el aprovisionamiento a freidurías, economatos, establecimientos de hostelería, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares se autoriza envases mayores de 5 litros de capacidad.

#### **Artículo 14. Etiquetado obligatorio.**

1. El etiquetado de los productos objeto de esta norma de calidad se regirá por lo dispuesto en las normas de la Unión Europea y nacionales relativas al etiquetado general de los productos alimenticios y en la normativa sectorial de la Unión Europea que resulte de aplicación, en su caso, con las especificidades contempladas en el apartado 2.

2. La mención «aceite de oliva», únicamente se podrá utilizar para la denominación de los aceites contemplados en esta norma, según lo dispuesto reglamentariamente para ello. En particular, no se podrá utilizar combinada con otras palabras para denominar ningún otro aceite. No obstante, se podrá utilizar acompañada de otras palabras en la denominación descriptiva de un alimento, cuando vaya precedida por expresiones tales como “alimento a base de...” “preparado alimenticio...” “aliño o aderezo elaborado con...” “mezcla de aceites...”.

La denominación «aceite de oliva», empleada sola, no se aplicará en ningún caso a los aceites de orujo de oliva.

3. Se reserva el uso de la expresión «virgen» para los aceites de oliva que cumplan con los requisitos y características exigidos reglamentariamente para ello. Queda prohibida su utilización, fuera de la lista de ingredientes, en el etiquetado de cualquier otro aceite, grasa, preparado oleoso o preparado graso distintos de los aceites regulados en esta norma.

#### 4. Especificidades:

a) Fecha de duración mínima: la determinará el envasador, bajo su responsabilidad, de acuerdo con las características del aceite y del envase.

b) Condiciones especiales de conservación: deberán figurar en el etiquetado de los envases y embalajes las condiciones especiales o apropiadas de conservación para asegurar la fecha de duración mínima indicada, durante la cual el aceite debe mantener sus propiedades y cumplir sus características y parámetros específicos.

c) Lista de ingredientes: no precisarán lista de ingredientes los aceites de oliva vírgenes, el “aceite de oliva-contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y el “aceite de orujo de oliva”, ya que la denominación de venta permite determinar la naturaleza de los mismos.

d) No tendrá la consideración de ingrediente el alfa-tocoferol (alfa-tocoferol E-307) utilizado en aceites de oliva refinados y aceites de orujo de oliva refinados para sustituir el tocoferol natural perdido en el proceso de refinación, siempre que el contenido total de alfa-tocoferol en el producto terminado no sobrepase la cantidad de 200 mg/Kg

#### 5. En los rótulos de los embalajes se hará constar:

- Denominación del producto.

- Número y contenido neto de los envases.
- Nombre o razón social o denominación de la Empresa.
- Las condiciones especiales de transporte y conservación.

**Artículo 15. Etiquetado facultativo.**

1. La información que transmitan no podrá estar en contradicción con los requisitos del etiquetado obligatorio ni podrá tener significados equívocos o engañosos para el consumidor. En los aceites de oliva vírgenes se atenderá a lo indicado en la reglamentación comunitaria.

2. Las características voluntarias de los aceites que facultativamente se quieran poder emplear tanto en la comercialización como en el etiquetado, deberán ser consignadas en el registro de trazabilidad de tal forma que puedan ser identificadas a lo largo de cualquier etapa de la cadena, desde la elaboración hasta la comercialización.

**Artículo 16. Distribución mayorista y transporte.**

En el transporte de aceites entre almacenistas o con destino a los mismos, entre industrias o con destino a las mismas, y a envasadores, podrán utilizarse bidones o cisternas además de los envases usados en el comercio minorista.

Todos los envases deberán ir precintados, sea cual fuere su capacidad, incluso los bidones o cisternas.

La mercancía deberá ir acompañada, en todos los casos y en todo momento, por el documento de acompañamiento que figura en el artículo 9.

Durante el transporte, el almacenamiento y la distribución se cumplirán las condiciones de conservación establecidas para dichos aceites.

**Artículo 17. Comercialización y comercio al por menor.**

1. No se podrán comercializar para consumo humano los aceites que no cumplan las condiciones generales o las características específicas establecidas en esta norma.

2. Queda prohibida la comercialización a granel de todos los aceites objeto de esta reglamentación destinados al consumidor final, así como los suministrados a freidurías, economatos, establecimientos de hostelería, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares. Por ello, los envases con dicho destino deberán ir etiquetados y precintados

Durante el transporte, el almacenamiento y la distribución se cumplirán las condiciones de conservación establecidas para dichos aceites.

3. Queda prohibida la venta ambulante y domiciliaria de los aceites objeto de esta reglamentación, autorizándose como única excepción los repartos a domicilio por los detallistas siempre que se trate de aceites envasados, precintados y etiquetados.

4. Las almazaras que suministren para consumo a sus cosecheros aceite de la propiedad de éstos, como consecuencia de la aceituna entregada, lo harán en envases precintados y etiquetados con arreglo a lo dispuesto en esta Reglamentación para los aceites comercializados o entregados al consumidor final.

Todo aquel que compre o retire aceite a granel de una almazara tendrá la consideración de operador comercial. Y tendrá que cumplir con los requisitos legales establecidos para ello.

### ***Artículo 18. Comercio exterior.***

#### 1. Importación.

Los aceites importados deberán cumplir lo establecido en esta norma y la legislación que, conforme al ordenamiento jurídico vigente, le sea de aplicación, pudiendo ser sometidos, a tal fin, a control de calidad.

#### 2. Exportación.

Los aceites destinados a la exportación deberán cumplir lo establecido en esta norma, excepto que establezca otra cosa el país de destino, en cuyo caso se cumplirá la norma de dicho país.

Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta norma, llevarán, en caracteres bien visibles, impresa en el embalaje la palabra "EXPORT".

## **Capítulo VI**

### **Control Oficial**

#### ***Artículo 19. Muestreo y análisis***

1. Sin perjuicio de las normas generales nacionales o comunitarias aplicables en materia de toma de muestras, los métodos utilizados para muestreo serán los establecidos de forma específica para cada producto en la normativa nacional o comunitaria.

2. Los laboratorios privados acreditados por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC) tendrán la consideración de laboratorios autorizados, para realizar análisis oficiales físico-químicos y organolépticos, dentro del ámbito y alcance de su acreditación, siempre que cumplan, en su caso, las condiciones adicionales, que consideren oportuno establecer para ello, las autoridades competentes en esta materia.

Las autoridades competentes realizarán los ensayos y controles que consideren necesarios para evaluar la idoneidad de los referidos laboratorios autorizados y la vigencia de la misma. En particular, las autoridades competentes velarán por que los laboratorios autorizados estén libres de conflicto de intereses y cumplan los principios de imparcialidad y de confidencialidad

Los procedimientos analíticos serán los especificados en la reglamentación comunitaria, la legislación nacional vigente y las normas de los organismos internacionales y, en su defecto, los recomendados nacional o internacionalmente.

3. En las actuaciones de control oficial se utilizarán todas las formas e instrumentos de control necesarios (documental, muestreo, trazabilidad, análisis y ensayos) para comprobar el cumplimiento de lo dispuesto sobre los establecimientos y sus instalaciones; las materias primas y los productos intermedios; los procesos de elaboración; el autocontrol; y el envasado, etiquetado y las características de los productos elaborados o comercializados.

4. En el marco de los controles de conformidad de categoría y etiquetado de producto establecidos en la normativa de la Unión Europea, las autoridades competentes informarán del resultado de dichos controles a través de un informe que se ajustará al modelo y plazo establecido, y que permita al Estado Miembro dar cumplimiento con la transmisión del informe nacional a la Comisión.

### **Artículo 20. Tolerancias**

A efectos de esta norma, se define la *tolerancia* como la máxima diferencia que se tolera o admite entre el valor nominal y el valor real o efectivo en las características físicas y químicas de un material, pieza o producto. No debe de ser confundida con la incertidumbre de una medida analítica.

Sin perjuicio de lo dispuesto en las normas que, en su caso, pudieren existir en el ámbito de la Unión Europea para armonizar y regular la aplicación de incertidumbre y las tolerancias en los análisis físico-químicos y organolépticos, en materia de aceites de oliva y de orujo de oliva se aplicarán los siguientes criterios:

#### 1. Criterios generales

a) La desviación de un parámetro con respecto del valor declarado no será objeto de restricción alguna cuando dicha desviación signifique mejor calidad del producto.

b) Respecto del frutado de aceituna de los aceites de oliva virgen extra y aceites de oliva virgen, únicamente se admitirá una tolerancia del 30%

c) Respecto de las temperaturas referidas en los apartados a) y b) del artículo 5 del Reglamento (UE) nº 29/2012, se admitirá como tolerancia por exceso de +0.3° C, además de la incertidumbre de la calibración del termómetro.

d) Respecto de los valores de los parámetros dinámicos: acidez, índice de peróxidos, contenido de ceras y absorbencia en la región ultravioleta del espectro, referidos en el apartado d) del artículo 5 del Reglamento (UE) nº 29/2012, la tolerancia por exceso

admitida será de un 10% respecto del valor declarado en la etiqueta, además del intervalo de incertidumbre analítica.

No serán objeto de restricción alguna las desviaciones por defecto de los valores de dichos parámetros cuando en el etiquetado se indiquen tales parámetros como valores máximos.

e) Respecto de los porcentajes de aceites de oliva y de orujo de oliva, mencionados en el artículo 6 del Reglamento (UE) nº 29/2012, la tolerancia por defecto admitida será de un 10% respecto del valor declarado en la etiqueta, además del intervalo de incertidumbre analítica.

f) La tolerancia máxima por defecto admitida en el contenido de un envase de los contemplados en el artículo 11 será de 1,5% en los envases mayores de 5 litros de capacidad.

#### **Disposición adicional primera.** *Desarrollo del Sistema de trazabilidad.*

El sistema de trazabilidad contemplado en el artículo 9 se desarrollará por el Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente mediante un soporte único informático de uso obligatorio para todos los operadores para facilitar a las autoridades competentes el control de la calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva y la coordinación de la calidad de los aceites de oliva y de orujo en todo el territorio nacional.

#### **Disposición adicional segunda.** *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de la presente reglamentación no se aplicarán a los aceites vegetales comestibles legalmente fabricados o comercializados de acuerdo con otras especificaciones en otros Estados miembros de la Unión Europea ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), partes contratantes en el Acuerdo sobre Espacio Económico Europeo (EEE) ni a los Estados que tengan un Acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

#### **Disposición derogatoria única.** *Derogación normativa.*

1. El contenido de la sección 2ª del capítulo XVI del Código Alimentario Español aprobado por el Real Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, queda sustituido por la clasificación, definiciones, características y prácticas de elaboración incluidas en la norma de calidad contenida en el presente real decreto

2. A partir de la entrada en vigor de este real decreto, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo dispuesto en el presente real decreto y, en particular:

- Real Decreto 3000/1979, de 7 de diciembre, sobre regulación de procesos industriales en el sector del aceite de oliva.

- Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles, en la parte referente a los aceites de oliva y de orujo de oliva, y sus modificaciones, complementado por Real Decreto 259/1985, de 20 de febrero, por el que se complementa la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles, con la aplicación de la determinación de eritrodíol en los aceites de oliva.
- Real Decreto 2551/1986, de 21 de noviembre, por el que se regula la elaboración y comercialización de aceite de orujo refinado y de oliva.
- Real Decreto 538/1993 de 12 de abril, por el que se modifica determinadas disposiciones relativas a los requisitos industriales de elaboración circulación y comercio de aceites vegetales comestibles.
- Orden de 12 de diciembre de 1984, sobre entrega de aceite de oliva virgen por las almazaras a sus cosecheros para autoconsumo.
- Real Decreto 1431/2003, de 21 de noviembre, por el que se establecen determinadas medidas de comercialización en el sector de los aceites de oliva y aceite de orujo de oliva
- Orden APA/1343/2004, de 7 de mayo, por la que se regula el registro general de determinadas industrias autorizadas para la comercialización del aceite de oliva.

**Disposición final primera. *Títulos competenciales.***

Este real decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13ª y 16ª de la Constitución, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica y bases y coordinación general de la sanidad.

**Disposición final segunda. *Entrada en vigor.***

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el ... de ... de 2018

Vicepresidenta,

Ministra de la Presidencia y para las Administraciones Territoriales.