

MINISTERIO DE ECONOMIA Y HACIENDA

2208

ORDEN de 3 de enero de 1983 sobre normas de calidad para la exportación de aceitunas de mesa.

Ilustrísimo señor:

La importancia creciente de las exportaciones de aceitunas de mesa españolas en preparaciones diferentes a las verdes aderezadas estilo sevillano que tradicionalmente eran motivo de exportación, los avances tecnológicos que han continuado produciéndose en los procesos fermentativos, de conservación y envasado de las aceitunas, así como en los de deshuesado y relleno de las mismas, han aconsejado revisar las normas de exportación hasta ahora vigentes (Orden ministerial de 29 de diciembre de 1977, «Boletín Oficial del Estado» de 9 de enero de 1978), armonizándolas con la Norma Cualitativa Unificada aplicable a las aceitunas de mesa en el comercio internacional adoptadas por el Consejo Oleícola Internacional, sin olvidar las especiales características de los usos de nuestro comercio de exportación para dicho producto.

En consecuencia, de acuerdo con el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación y oído el sector interesado, este Ministerio ha tenido a bien dictar la siguiente Norma de Calidad para la Exportación de Aceitunas de Mesa.

I. Norma técnica

1. DEFINICIONES

1.1 Definiciones del producto.

Se denominan «aceituna de mesa» al fruto de variedades determinadas de olivo cultivado (*Olea Europaea Sativa Hoffg. Link*), sano, cogido en el estado de madurez adecuado y de calidad tal que, sometido a las elaboraciones adecuadas mencionadas en el párrafo 1.4 de la presente Norma, proporcione un producto de consumo y de buena conservación como mercancía comercial.

1.2 Variedades.

Las variedades de aceitunas aptas para su exportación se clasifican en los dos grupos siguientes:

Grupo A: Manzanilla (con sus tres subvariedades de: Fina, Carrasqueña y Serrana), Gordal, Azofairón y Morona.

Grupo B: Hojiblanca, Cañivana, Picolimón, Gordalilla, Aloña, Cacereña, Rapazalla, Verdial, Picuda, Cordobí y Cuquillo.

1.3 Tipos de aceitunas.

1.3.1 Verdes: Son las obtenidas de frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero y cuando han alcanzado tamaño normal. Estas aceitunas serán firmes, sanas y resistentes a una suave presión entre los dedos y no tendrán otras manchas distintas de las de su pigmentación natural, con las tolerancias que más adelante se determinan. La coloración del fruto podrá variar del verde al amarillo paja.

1.3.2 De color cambiante: Obtenidas de frutos con color rosado, rosa vinoso o castaño, recogidos antes de su completa madurez, sometidos o no a tratamiento alcalino y dispuesta para su consumo.

1.3.3 Negras: Obtenidas de frutos que no estando totalmente maduros han sido oscurecidos mediante oxidación y han perdido el amargor mediante tratamiento con lejía alcalina, debiendo ser envasadas en salmuera y preservadas mediante esterilización con calor.

1.3.4 Negras naturales: Obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar, según zona de producción y época de la recogida, color negro rojizo, negro violáceo, violeta oscuro, negro verdoso o castaño oscuro.

1.4 Elaboraciones comerciales.

1.4.1 Aceitunas verdes aderezadas en salmuera: Tratadas con una lejía alcalina y acondicionadas posteriormente en salmuera en la que sufren una fermentación láctica natural total (a la Sevillana) o parcial.

En el caso de que las aceitunas no estén sometidas a fermentación natural total, su conservación posterior, en un pH incluido en los límites previstos en la presente Norma, podrán realizarse:

- 1.4.1.1 Por esterilización o pasteurización.
- 1.4.1.2 Por adición de productos de conservación.
- 1.4.1.3 Por refrigeración.
- 1.4.1.4 Por gas inerte, sin salmuera.

1.4.2 Aceitunas verdes al natural en salmuera: Tratadas directamente con salmuera y conservadas por fermentación natural.

1.4.3 Aceitunas de color cambiante aderezadas con salmuera: Obtenidas tras un tratamiento alcalino y conservadas por fermentación natural:

- 1.4.3.1 En salmuera.
- 1.4.3.2 Mediante tratamiento térmico.
- 1.4.3.3 En salmuera y mediante tratamiento térmico.

1.4.4 Aceitunas de color cambiante al natural en salmuera: Tratadas directamente con salmuera, conservadas por fermentación natural y listas para el consumo.

1.4.5 Aceitunas negras aderezadas: Obtenidas por oxidación en medio alcalino a partir de frutos que no han alcanzado su completa madurez, y conservadas en salmuera mediante un proceso de esterilización por calor.

1.4.6 Aceitunas negras aderezadas en sal seca: Obtenidas a partir de aceitunas negras aderezadas dispuestas en capas alternativas de aceitunas y sal seca o por pulverización con sal seca.

1.4.7 Aceitunas negras naturales en salmuera: Estas aceitunas son firmes, lisas y de piel brillante, pudiendo presentar, debido a su elaboración, ligeras concavidades en su superficie.

1.4.8 Aceitunas negras naturales aderezadas: Obtenidas tras un tratamiento alcalino y conservadas por fermentación natural por uno o varios de los métodos siguientes:

- 1.4.8.1 En salmuera.
- 1.4.8.2 Por esterilización o pasteurización.
- 1.4.8.3 Mediante un agente de conservación.

1.4.9 Aceitunas negras naturales al natural: Tratadas directamente con salmuera. Tiene un sabor a fruto más acentuado que las negras aderezadas y conservan generalmente un ligero amargor. Se conservan por fermentación natural por uno o varios de los métodos siguientes:

- 1.4.9.1 En salmuera.
- 1.4.9.2 Por esterilización o pasteurización.
- 1.4.9.3 Mediante un agente de conservación.
- 1.4.10 Aceitunas negras naturales arrugadas: Aceitunas obtenidas a partir de frutos cogidos antes de su completa madurez que, después de una breve inmersión en una ligera solución alcalina, se conservan mediante espolvoreo de sal en toneles de madera movidos diariamente hasta su utilización.

1.4.11 Aceitunas negras naturales al natural, arrugadas naturalmente: Obtenidas de frutos cogidos después de su completa maduración, arrugados en el árbol y tratados directamente con salmuera.

1.4.12 Aceitunas negras naturales en sal seca: Presentan un aspecto rugoso y conservan intacta la epidermis.

1.4.13 Aceitunas negras naturales aderezadas en sal seca: Obtenidas de frutos firmes, casi maduros, que después de un ligero tratamiento alcalino se conservan en capas alternativas de aceitunas y sal seca o por pulverización de sal seca.

1.4.14 Aceitunas negras naturales en sal seca, al natural: Obtenidas de frutos cogidos en plena madurez, tratados directamente con capas alternativas de aceitunas y sal seca o por pulverización con sal seca. Conservan cierto amargor y un sabor a fruto más acentuado que las aceitunas en sal seca aderezadas.

1.4.15 Aceitunas negras naturales arrugadas naturalmente, en sal seca, al natural: Obtenidas de frutos cogidos después de su plena madurez, arrugados en el árbol y conservados después en capas alternativas de aceitunas y sal seca o por pulverización con sal seca.

1.4.16 Aceitunas negras naturales punzadas, en sal seca, al natural: Obtenidas de frutos cogidos en plena madurez y que, previa perforación de la cutícula, se conservan en capas alternativas de aceitunas y sal seca o por pulverización con sal seca.

1.4.17 Aceitunas negras naturales deshidratadas: Obtenidas a partir de frutos maduros, después de haber sido escaldados y parcialmente deshidratados en sal mediante calor muy suave.

1.4.18 Aceitunas machacadas o partidas (voluntariamente): Obtenidas de frutos enteros, frescos o previamente tratados con salmuera, sometidos a un procedimiento destinado a abrir la pulpa sin fracturar el hueso, que permanece entero en el fruto. Pueden tratarse con una lejía ligera y se conservan en una salmuera eventualmente aromatizada, con o sin adición de vinagre.

Existen las siguientes variantes de aceitunas machacadas (partidas):

- 1.4.18.1 Aceitunas verdes machacadas al natural.
- 1.4.18.2 Aceitunas verdes al natural machacadas.
- 1.4.18.3 Aceitunas verdes aderezadas machacadas.
- 1.4.18.4 Aceitunas de color cambiante machacadas.

1.4.19 Aceitunas seccionadas (rayadas): Aceitunas verdes, de color cambiante, negras, o negras naturales, seccionadas en sentido longitudinal mediante incisiones practicadas en la piel y parte de la pulpa y puestas en salmuera, con vinagre o sin él; se les puede incorporar aceite de oliva y agentes aromatizantes.

Existen dos variantes de aceitunas seccionadas:

- 1.4.19.1 Aderezadas, cuando previamente al rayado se han sometido a un tratamiento alcalino.
- 1.4.19.2 Al natural.

1.4.20 Especialidades: Las aceitunas podrán prepararse de formas diferentes o complementarias de las antes indicadas. Estas especialidades conservarán la denominación de «aceitunas», siempre que los frutos utilizados respondan a las definiciones generales establecidas en la presente Norma. Las denominaciones empleadas para estas especialidades deberán ser lo suficientemente explícitas para no suscitar en los compradores o consumidores confusión en cuanto al origen y naturaleza del producto y en especial con respecto a las denominaciones establecidas en la presente Norma.

1.5 Formas de presentación.

Las aceitunas podrán presentarse en una de las siguientes formas, según el tipo y elaboraciones:

1.5.1 Aceitunas enteras: Conservan su forma original y no están deshuesadas.

1.5.1.1 Sin pedúnculo: Aceitunas enteras a las que se ha quitado el pedúnculo.

1.5.1.2 Con pedúnculo: Aceitunas enteras que conservan su pedúnculo.

1.5.2 Aceitunas deshuesadas: Aceitunas a las que se ha sacado el hueso y conservan prácticamente su forma original.

1.5.3 Aceitunas rellenas: Aceitunas deshuesadas, rellenas con uno o más productos adecuados (pimiento, cebolla, almendras, apio, anchoa, aceitunas, cáscaras de naranja o limón, avellana, alcaparra, etc.) o sus pastas naturales preparadas.

En ningún caso podrá incluirse en un mismo envase aceitunas rellenas con el producto natural y aceitunas rellenas con la pasta correspondiente.

1.5.4 Mitades: Aceitunas deshuesadas o rellenas, cortadas en dos mitades aproximadamente iguales, perpendicularmente al eje principal del fruto.

1.5.5 Cuartos: Aceitunas deshuesadas, cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales, siguiendo el eje principal del fruto y perpendicularmente a él.

1.5.6 Gajos: Aceitunas deshuesadas cortadas longitudinalmente en cuatro o más partes, aproximadamente iguales.

1.5.7 Lonjas: Aceitunas deshuesadas o rellenas cortadas en segmentos de espesor relativamente uniforme.

1.5.8 Troceadas: Pequeños trozos de aceitunas deshuesadas, de forma indeterminada y prácticamente libres de unidades identificables de coronillas y trozos de lonjas.

(Prácticamente libres significa no más del 5 por 100 en peso de estas unidades.)

1.5.9 Pasta de aceitunas: Es el resultado de moler finamente solamente pulpa de aceituna.

1.5.10 Rotas: Aceitunas que se han roto accidentalmente durante el deshuesado o relleno. Ordinariamente contienen trozos del material del relleno.

1.5.11 Aceitunas para ensalada: Aceitunas rotas o rotas y deshuesadas, con o sin alcaparras, con material de relleno, cuando predominan en comparación con el conjunto del producto comercializado en esta forma.

1.5.12 Alcaparrado: Son aceitunas enteras o deshuesadas, generalmente de pequeño tamaño, con alcaparras y con material de relleno o sin él, cuando predominan en comparación con el conjunto del producto comercializado en esta forma.

1.5.13 Según su acondicionamiento en el envase podrán, a su vez, presentarse como:

1.5.13.1 Colocadas: Cuando las aceitunas van encajadas en los envases rígidos transparentes que las contienen, ordenadamente, guardando simetría o adoptando formas geométricas. De esta forma podrán exportarse las presentaciones desde la (1.5.1) hasta (1.5.4), ambas inclusive.

1.5.13.2 Tiradas: Cuando las aceitunas no van colocadas ordenadamente en los envases que las contienen. De esta forma podrán exportarse todas las presentaciones, desde la (1.5.1) hasta la (1.5.12), ambas inclusive.

1.6 Calibrado.

Las aceitunas se calibrarán según el número de frutos que entren en un kilogramo o un hectogramo.

La escala de calibres, en un kilogramo, será la siguiente:

60/70	121/140	261/290
71/80	141/160	291/320
81/90	161/180	321/350
91/100	181/200	351/380
101/110	201/230	381/410
111/120	231/260	

Por encima de 410, la diferencia será de 50 frutos.

Para las aceitunas rellenas exclusivamente, a partir del calibre 201/220 la diferencia será de 20 frutos hasta el calibre 401/420.

El calibrado será obligatorio para las aceitunas que se presenten enteras (que comprenden a las aceitunas «machacadas

y rayadas»), deshuesadas, rellenas y en mitades. Se admitirán calibrados de intervalos menores, en cuyo caso en los envases de peso neto escurrido igual o superior a dos kilogramos y medio se podrán agrupar dos calibres consecutivos, a partir del 201/230, con un límite máximo de 40 frutos de intervalo.

Dentro de cada calibre de los anteriormente definidos se exigirá que, una vez apartados en una muestra de 100 aceitunas la de mayor y la de menor diámetro ecuatorial, la diferencia de los diámetros acuatoriales de las restantes no sobrepase los 4 milímetros.

Cuando se trate de aceitunas deshuesadas, el calibre que se indique será el correspondiente a la aceituna entera de que proceden. Para verificarlo, el número de aceitunas deshuesadas que entren en un kilogramo se multiplicará por 0,75. El producto de esta operación deberá estar comprendido en el intervalo definido por los dos números que expresen el calibre de la aceituna entera de que proceden con tolerancia de un calibre.

Se admitirá una tolerancia máxima en el número de frutos del calibre inmediatamente superior o inferior al señalado en el envase. Esta tolerancia máxima será de:

- 10 por 100 para los calibres cuya diferencia es de 10 frutos.
- 5 por 100 para los calibres cuya diferencia es de 20 frutos.
- 2 por 100 para los calibres cuya diferencia es de 30 frutos.

La misma tolerancia se admitirá para la diferencia de diámetros ecuatoriales dentro de un mismo calibre.

2. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

2.1 Condiciones generales.

Las aceitunas de mesa, tras su selección y envasado, deberán presentarse:

- Sanas.
- Limpias.
- Exentas de olor y sabor anormales.
- Con la madurez adecuada.
- Exenta de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación.
- Exentas de materias extrañas; no se consideran como tales los ingredientes autorizados.
- Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal.
- Calibradas: las enteras (que comprenden a las aceitunas machacadas y rayadas), deshuesadas, rellenas y mitades.
- De una sola variedad en el mismo envase.
- De color uniforme, salvo las aliñadas y de color cambiante.

El aliño es un tratamiento especial que se confiere a la aceituna añadiendo al líquido de gobierno, productos aromáticos vegetales (que no se consideran ni total ni parcialmente materia extraña a la aceituna aliñada) y, eventualmente, vinagre.

2.2 Ingredientes facultativos.

En la elaboración de las aceitunas de mesa se autoriza el empleo de los siguientes productos, que deberán cumplir los requisitos que les exijan sus reglamentaciones específicas, si las hubiere:

- a) Agua, sal (cloruro de sodio), vinagre, aceite de oliva y azúcares alimenticios.
- b) Cualquier producto alimenticio simple o compuesto utilizado con relleno, como, por ejemplo, pimiento, cebolla, almendra, apio, anchoa, alcaparra, etc., y sus pastas naturales preparadas.
- c) Especies y hierbas aromáticas o sus extractos naturales.

2.3 Salmueras de acondicionamiento.

Se designan con este nombre las disoluciones de cloruro sódico comestible en agua microbiológicamente potable, adicionadas o no de azúcar, vinagre o ácido láctico, aceite y otras sustancias autorizadas y aromatizadas o no con diversas especies o plantas.

Deberá estar limpia, exenta de olores y sabores anormales y de materias extrañas no autorizadas; la salmuera madre clarificada podrá utilizarse en los envases a granel. La contenida en frascos de vidrio, además de limpia, habrá de ser transparente.

Para las aceitunas verdes sometidas a fermentación láctica natural tendrá una acidez mínima, expresada en ácido láctico, de 0,4 por 100.

En cuanto a su concentración salina y límite máximo de su pH, según tipos y elaboraciones, los siguientes:

Tipo y elaboración	Concentración mínima de cloruro sódico — Porcentaje	Límite máximo de pH
Aceitunas verdes en salmuera, aderezadas o al natural:		
En envases herméticos	5	4,0
En envases no herméticos	6	4,5
Aceitunas verdes aliñadas:		
En envases herméticos	4	4,0
En envases no herméticos	6	4,5
Aceitunas de color cambiante:		
En cualquier elaboración	6	—
Aceitunas negras naturales:		
En salmuera	7	—
En sal seca	10	—

En las aceitunas pasteurizadas, sea cual fuere su tipo y elaboración, podrá reducirse el contenido en cloruro sódico de la salmuera al 2 por 100, debiendo tener como límite máximo de pH el de 4,3. El líquido de gobierno podrá estar exento de cloruro sódico si el límite máximo de pH se reduce a 4 unidades. En el caso de aceitunas rellenas de anchoas o pasta de anchoas, el contenido mínimo de cloruro sódico de la salmuera será del 5 por 100, debiendo tener como límite máximo de pH el de 4.

En las aceitunas esterilizadas no se limitará ni el contenido mínimo de cloruro sódico de la salmuera ni el máximo de pH de ésta.

El jugo celular de las aceitunas conservadas por gas inerte, sin salmuera, deberá cumplir, en lo que se refiere a concentración de cloruro sódico y pH, lo dispuesto al respecto para las aceitunas en salmuera conservadas en envases herméticos.

2.4 Clasificación cualitativa.

Según los defectos y tolerancias que figuran en los párrafos 2.6.1, 2.6.2 y 2.6.3 de la presente Norma, las aceitunas se clasificarán en una de las tres categorías comerciales siguientes:

Extra o Fancy: Se consideran comprendidas dentro de esta categoría las aceitunas de calidad superior que posean en grado máximo las características propias de su variedad. No obstante, siempre que ello no afecte al buen aspecto del conjunto ni a las características organolépticas de cada fruto, podrán presentar muy ligeros defectos de color, forma o firmeza de pulpa o epidermis.

En esta categoría solamente podrán exportarse las aceitunas enteras, partidas, seccionadas, deshuesadas y rellenas de variedades selectas siempre que su calibre sea superior al 351/380.

Primera o «I» o Selecta o Choice: En esta categoría se incluirán las aceitunas de buena calidad con un grado de madurez adecuado y que presenten las características propias de su variedad. Siempre que ello no afecte al buen aspecto del conjunto ni a las características organolépticas de cada fruto de forma individual, podrán presentar ligeros defectos de color, forma, epidermis o firmeza de pulpa.

Podrán exportarse dentro de esta categoría comercial todos los tipos, elaboraciones y presentaciones de aceitunas de mesa, salvo las troceadas, rotas y pasta de aceitunas.

Segunda o «II» o Standard: Comprenderá las aceitunas de mesa que, no pudiendo clasificarse en las dos categorías anteriores, respondan a las condiciones generales definidas para las aceitunas de mesa en el párrafo 2.1.

Además de las tres categorías comerciales definidas y solamente para las presentaciones de aceitunas troceadas, pasta de aceitunas, aceitunas rotas y aceitunas para ensalada, se admitirá otra clasificación cualitativa que será una categoría comercial en sí misma, definida con el nombre de su presentación respectiva e integradas por aceitunas que cumplan las indicaciones generales definidas para las aceitunas de mesa en el párrafo 2.1.

2.5 Definiciones de los defectos.

2.5.1 Materias extrañas inocuas: Toda materia vegetal como, por ejemplo, hojas, pedúnculos aislados, que no sea nociva para la salud y no sea indeseable estéticamente, excluidas las sustancias cuya adición se autoriza en la Norma.

2.5.2 Defectos de la piel sin afectar la pulpa: Marcas superficiales que afecten al epicarpio (magulladuras, golpes, rameado, etc.), pero que no penetren en el mesocarpio y no sean debidas a enfermedad.

2.5.3 Defectos de la piel que afecten a la pulpa: Imperfecciones o daños del mesocarpio que pueden o no asociarse a marcas superficiales. En el caso de las aceitunas enteras deshuesadas: aceitunas dañadas por desgarraduras hasta tal punto que la cavidad de hueso o una porción importante del mesocarpio están al descubierto.

2.5.4 Frutos arrugados: Aceitunas presentadas bajo las formas de enteras, rellenas, enteras deshuesadas, mitades y en cuartos (salvo para los frutos de las presentaciones y tipos cuya característica es el arrugado) arrugado hasta tal punto que su aspecto se modifique materialmente.

2.5.5 Frutos blandos o fibrosos: Aceitunas excesiva o anormalmente blandas o fibrosas en comparación con el tipo comercial.

2.5.6 Coloración anormal: Aceitunas cuya coloración difiere netamente de la que caracteriza el tipo comercial considerado y de la media de frutos contenidos en el envase.

2.5.7 Daños producidos por criptógamas: Frutos mate o con manchas más o menos oscuras causadas por el micelio de algunos hongos (*Macrophoma*, *Gloesporium*, etc.), que se desarrolla en el interior de la aceituna y provoca una deshidratación del tejido, o que se desarrolla superficialmente y afecta al color del fruto.

2.5.8 Daños producidos por insectos (distintos del *Dacus oleae*, con orificio de salida): Frutos deformes o con manchas anormales o aspecto anormal del mesocarpio.

2.5.9 Daños producidos por cuidados anormales: Frutos con quemaduras accidentales del epicarpio.

2.5.10 Daños producidos por *Dacus*: Frutos dañados por *Dacus* con orificio de salida.

2.5.11 Pedúnculo: Pedúnculo adherido de manera inmediata a las aceitunas y que mida más de 3 mm de longitud si se mide desde la parte más saliente de la aceituna. No se considera defecto en las aceitunas enteras presentadas con pedúnculo.

2.5.12 Defectos del relleno (para las aceitunas rellenas): Tejido defectuoso o coloración anormal del relleno que afecten materialmente a la presentación; aceitunas que no lleven relleno, aceitunas que no estén completamente rellenas excepto en el caso de aceitunas rellenas de anchoas.

2.5.13 Huesos o fragmentos de huesos (salvo para las aceitunas enteras): Huesos o fragmentos de huesos que pesen al menos 5 mg.

2.6 Tolerancias de defectos.

Las tolerancias para defectos de calidad, en cada tipo, presentación y categoría de aceitunas, quedan señaladas en los siguientes cuadros.

2.6.1 Defectos y tolerancias en aceitunas verdes.

Tolerancias máximas en porcentajes de frutos

Enumeración de defectos	Extra	Primera	Segunda o Standard
Materias extrañas inocuas: una unidad por kilogramo			
De epidermis, sin afectar a la pulpa	3	5	7
De epidermis, afectando a la pulpa	2	3	5
Frutos arrugados	1	2	5
Frutos blandos o fibrosos ...	2	4	10
Coloración anormal	2	4	10
Daños producidos por criptógamas	2	4	10
Daños producidos por insectos.	3	5	10
Daños producidos por cuidados culturales anormales ...	Exento	Exento	Exento
Daños producidos por <i>Dacus oleae</i> (con orificio de salida).	2	3	6
Pedúnculo (salvo para la presentación con pedúnculos).	1	2	5
Defectos del relleno:			
Falta de relleno:			
— colocadas	1	2	5
— tiradas	1	4	10
Relleno defectuoso	3	5	10
Huesos:			
Para deshuesadas y rellenas ...	Exento	1	2
Esquirlas:			
Para deshuesadas y rellenas ...	2	2	2
Huesos rotos:			
Partidas	3	4	6

La suma total de tolerancias no será superior, en ningún caso, para cada categoría comercial a:

- Extra: 7 por 100.
- Primera: 12 por 100.
- Segunda o Standar: 17 por 100.

Las tolerancias establecidas para huesos y esquirilas de hueso por su carácter excluyente no se considerarán en la suma de tolerancias anteriormente señaladas para las distintas categorías comerciales.

Para las presentaciones de aceitunas troceadas, pasta de aceitunas, aceitunas rotas y aceitunas para ensalada y referido siempre a 300 gramos de peso neto escurrido, se tolerará la presencia de hasta dos huesos y hasta dos esquirilas o fragmentos de hueso.

2.6.2 Defectos y tolerancias en aceitunas de color cambiante y aceitunas negras.

Tolerancias máximas en porcentajes de frutos

Enumeración de defectos	Extra	Primera	Segunda o Standard
Materias extrañas inocuas: una unidad por kilogramo			
De epidermis, sin afectar a la pulpa	3	6	10
De epidermis, afectando a la pulpa	2	3	5
Frutos arrugados	1	2	5
Frutos excesivamente blandos o fibrosos	3	6	12
Coloración anormal	2	4	10
Daños producidos por criptógamas	2	4	10
Daños producidos por insectos.	3	5	10
Daños producidos por cuidados culturales anormales ...	Exento	Exento	Exento
Daños producidos por Dacus oleae (con orificio de salida).	3	5	7
Pedúnculo (salvo para la presentación con pedúnculos) ...	1	2	5
Huesos:			
Para deshuesadas y rellenas.	Exento	1	2
Esquirilas:			
Para deshuesadas y rellenas.	2	2	2
Huesos rotos:			
Partidas	3	4	6

La suma total de tolerancias no será, en ningún caso, superior a:

- Extra: 7 por 100.
- Primera: 12 por 100.
- Segunda o Standar: 17 por 100.

Las tolerancias establecidas por huesos y esquirilas de hueso no se considerarán en las sumas de tolerancias anteriormente señaladas para las distintas categorías comerciales.

Para las presentaciones de aceitunas troceadas, pasta de aceitunas, aceitunas rotas y aceitunas para ensalada y referido siempre a 300 gramos de peso neto escurrido, se tolerará la presencia de hasta dos huesos y hasta dos esquirilas o fragmentos de hueso.

2.6.3 Defectos y tolerancias en aceitunas negras naturales.

Tolerancias máximas en porcentaje de frutos

Enumeración de defectos	Extra	Primera	Segunda o Standard
Materias extrañas inocuas: una unidad por kilogramo			
De epidermis sin afectar a la pulpa	4	7	12
De epidermis afectando a la pulpa	4	6	8
Frutos arrugados (salvo en las arrugadas naturalmente) ...	4	6	10
Frutos excesivamente blandos o fibrosos	3	6	12
Coloración anormal	2	4	10
Daños producidos por criptógamas	2	4	10

Enumeración de defectos	Extra	Primera	Segunda o Standard
Daños producidos por insectos.	3	6	12
Daños producidos por cuidados culturales anormales, ...	Exento	Exento	Exento
Daños producidos por Dacus oleae (con orificio de salida).	5	8	10
Pedúnculos (salvo para la presentación con pedúnculos).	1	2	5
Huesos:			
Para deshuesadas y rellenas.	Exento	1	2
Esquirilas:			
Para deshuesadas y rellenas.	2	2	2

La suma total de tolerancias no será superior, en ningún caso, para cada categoría comercial a:

- Extra: 7 por 100.
- Primera: 12 por 100.
- Segunda o Standar: 17 por 100.

Las tolerancias establecidas para huesos y esquirilas de hueso no se considerarán en las sumas de tolerancias anteriormente señaladas para las distintas categorías comerciales.

Para las presentaciones de aceitunas troceadas, pasta de aceitunas rotas y aceitunas para ensalada y referido siempre a 300 gramos de peso neto escurrido, se tolerará la presencia de hasta dos huesos y hasta dos esquirilas o fragmentos de hueso.

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 De conservación.

Las sustancias siguientes podrán utilizarse solas o en cualquier combinación.

Dosis máxima (peso neto sobre el total de las aceitunas incluida la salmuera)

3.1.1 Acido benzoico y sus sales de sodio o de potasio: 1 gr/kg (expresado en ácido benzoico).

3.1.2 Acido sórbico y sus sales de sodio o de potasio: 0,5 gramos/kg (expresado en ácido sórbico).

3.2 Otros.

3.2.1 Acido láctico: 15 gr/kg.

3.2.2 Acido cítrico: 15 gr/kg.

3.2.3 Acido ascórbico: 0,2 gr/kg.

3.2.4 Gluconato ferroso (únicamente para fijar el color de las aceitunas negras): 0,15 gr/kg como fe total en el fruto.

3.3 Coadyuvantes de la elaboración.

Hidróxido sódico cuando se usa en la preparación de la lejía alcalina: Sin limitación.

Cultivos de microorganismos que sirven para el comienzo de la fermentación láctica: Limitada por las buenas prácticas de fabricación.

3.4 Otros aditivos.

Aditivos no indicados con anterioridad y admitidos por la Comisión del Codex Alimentarius (FAO/OMS).

3.5. Los aditivos empleados en las pastas naturales preparadas para aceitunas deberán, asimismo, estar autorizados por la Comisión del Codex Alimentarius (FAO/OMS).

4. ENVASES

Los envases utilizados podrán ser de madera, metal, hojalata, vidrio, materiales macromoleculares (plásticos), o de cualquier otro material apto para garantizar la adecuada conservación de las aceitunas y que no transmita sustancias nocivas.

Los bidones metálicos estarán recubiertos internamente con barnices epoxifenólicos o similares.

Los envases de hojalata que contengan aceitunas negras deberán ir barnizados interiormente, al menos ambas tapas.

Los envases transparentes no deberán producir efectos ópticos que puedan modificar la apariencia del producto contenido.

Los envases de materiales macromoleculares deberán cumplir con las exigencias técnico-sanitarias vigentes y ofrecer la suficiente resistencia al transporte.

Salvo los envases no recuperables, que deberán ser nuevos y no presentar signos de alteración que permitan suponer puedan quedar posteriormente afectadas las condiciones organolépticas o el valor comercial del producto contenido, los restantes envases de madera y de plástico podrán ser reutilizados si se encontraran en buen estado.

5. ENVASADO

El volumen ocupado por el conjunto de aceitunas y líquido de gobierno deberá alcanzar al menos el 90 por 100 de la capacidad del envase. (Esta capacidad es el volumen de agua destilada a 20° C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está lleno).

El peso del producto contenido en cada envase deberá ser el máximo que permita el proceso de elaboración, sin perjudicar la calidad del contenido.

5.1 Tolerancias en llenado de envases.

El contenido de aceitunas y líquido de gobierno no deberá ser inferior en ningún envase al 90 por 100 del volumen del mismo, definido en el apartado 5 de esta Norma, no existiendo, por tanto, tolerancias para este concepto.

5.2 Tolerancias en peso neto escurrido.

La tolerancia en el peso escurrido declarado en el envase no será superior a la escala de porcentajes siguientes, siempre y cuando el peso neto escurrido medio de la muestra sea igual o superior a dicho peso declarado:

- 5 por 100 para los formatos de peso escurrido inferior a 200 gramos.
- 4 por 100 para los formatos comprendidos entre 200 y 500 gramos.
- 3 por 100 para los formatos comprendidos entre 500 y 1.500 gramos.
- 2 por 100 para los formatos de peso neto escurrido superior a 1.500 gramos.

6. MARCADO

Tanto en los envases como en los embalajes no figurará ninguna inscripción o leyenda que pueda inducir a error o confusión al receptor o comprador.

Aparte de las menciones que eventualmente exija la reglamentación del país importador, en los envases deberán figurar obligatoriamente las siguientes:

6.1 En los envases.

6.1.1 Bocoyes, barriles, bidones metálicos y bombonas de plástico:

- a) Firma exportadora o número de identificación del exportador.
- b) Denominación comercial específica (aceitunas, variedad tipo y presentación).
- c) Categoría comercial.
- d) Origen del producto.
- e) Peso neto escurrido u onzas fluidas.
- f) Calibre.

6.1.2 Frascos de vidrio y envases de hojalata.—En etiquetas perfectamente adheridas a los mismos:

- a) Firma exportadora o número de identificación del exportador.
- b) Denominación comercial específica (aceitunas, variedad, tipo y presentación, sólo para los envases de hojalata esto último).
- c) Categoría comercial.
- d) Origen del producto.
- e) Peso neto escurrido u onzas fluidas.
- f) Calibre (sólo los envases de hojalata).
- g) Ingredientes, enumerados por orden decreciente, según su proporción.
- h) Fecha de envasado o de duración mínima, para aquellos países que exijan su marcado. El exportador queda obligado a demostrar la no exigencia de dicho requisito.

El tamaño mínimo de las letras que indiquen la categoría comercial será de tres milímetros, y, en caso de emplear numeración, será de cinco milímetros de altura.

Podrán carecer de etiquetas, siempre y cuando litografiados figuren estos mismos requisitos.

En el caso de aceitunas negras se indicará su esterilización, y en el caso de aceitunas rellenas de anchoas o pasta de anchoa, su pasteurización y fecha de fabricación.

En los envases de hojalata litografiados, los apartados b), c), e), f), g) y h) podrán marcarse en la tapa mediante estampado legible e indeleble, y el apartado d) podrá ir troquelado en dicha tapa.

En las latas envueltas lateralmente de forma completa por etiquetas éstas deberán indicar todos los apartados anteriores, salvo el d), que podrá ir troquelado en la tapa.

6.1.3 Bolsas de plástico.—Casos de llevar adheridas etiquetas que no puedan desprenderse, deberán cumplir los mismos requisitos de marcado que los exigidos en el apartado 6.1.2. Si se trata de bolsas impresas, los apartados b), c), e), f), g) y h) del caso anterior podrán reflejarse en etiqueta o ir estampados de forma legible e indeleble.

6.2 En los embalajes de expedición:

- a) Firma exportadora o número de identificación del exportador.
- b) Denominación comercial específica (aceitunas, variedad tipo de presentación).
- c) Categoría comercial.
- d) Origen del producto.
- e) Número y tipo de envases que contiene.

II. Transporte

Los Centros de Inspección del Comercio Exterior (SOIVRE) facilitarán las instrucciones necesarias para las operaciones de carga y descarga, estiba y desestiba con el fin de mejorar las condiciones de conservación de las mercancías durante su transporte y para el mantenimiento de su integridad y buena presentación, vigilando su desarrollo de acuerdo con lo dispuesto en la Orden ministerial de 10 de abril de 1981 («Boletín Oficial del Estado» de 9 de mayo).

III. Inspección

Corresponden a los Centros de Inspección de Comercio Exterior (SOIVRE) la exigencia del cumplimiento de las normas y adecuándose a las dictadas en la Orden ministerial de 1 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» de 13 de noviembre).

IV. Normas administrativas

La Aduana no autorizará la exportación de aceitunas de mesa si previamente no se presenta el certificado de calidad expedido por el SOIVRE.

V. Normas complementarias

La Dirección General de Exportación, a propuesta de la Comisión Reguladora, podrá dictar disposiciones limitativas o ampliatorias en relación con variedades, calibres y envases de las aceitunas para cada campaña o en el transcurso de ella, así como para eximir de la obligatoriedad del marcado de determinadas menciones en las etiquetas para las exportaciones a aquellos países cuya legislación no las exija.

VI. Norma derogatoria

Queda derogada la Orden de 29 de diciembre de 1977, del Ministerio de Comercio y Turismo, por la que se dictan normas comerciales reguladoras del comercio exterior de aceitunas de mesa («Boletín Oficial del Estado» de 9 de enero), así como la Resolución de 15 de octubre de 1980 («Boletín Oficial del Estado» del 23).

Sigue en vigor la Resolución de la Dirección General de Exportación de 5 de noviembre de 1979 («Boletín Oficial del Estado» del 16) sobre normalización de cintas para relleno de aceitunas de mesa, para los apartados 1.5.3 y 2.2 de la presente norma.

Lo que comunico a V. I. para su conocimiento y efectos.

Dios guarde a V. I.

Madrid, 3 de enero de 1983.

BOYER SALVADOR

Ilmo. Sr. Director general de Exportación.

2209

ORDÉN de 18 de enero de 1983 por la que se constituye la Junta de Retribuciones del Ministerio de Economía y Hacienda.

Ilustrísimo señor:

Determinada la estructura básica del Ministerio de Economía y Hacienda por el Real Decreto 334/1982, de 22 de diciembre, es preciso adecuar a la misma la composición de la Junta de Retribuciones del Departamento.

En su virtud, de acuerdo con lo previsto en el artículo 18 del Decreto 889/1972, de 13 de abril, y previa aprobación de la Presidencia del Gobierno, este Ministerio ha dispuesto:

Artículo 1.º La Junta de Retribuciones del Ministerio de Economía y Hacienda tendrá la siguiente composición:

Presidente: El Subsecretario.

Vocales:

El Secretario general Técnico.

Los Directores generales.

El Intenventor general de la Administración del Estado.

El Inspector general.

El Subdirector general de Personal.