

I. DISPOSICIONS GENERALS

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA I PER A LES ADMINISTRACIONS TERRITORIALS

11953 *Reial decret 679/2016, de 16 de desembre, pel qual s'estableix la norma de qualitat de les olives de taula.*

Les olives de taula formen part, juntament amb l'oli d'oliva, d'un sector amb una rellevància especial per a Espanya, a causa del seu caràcter estratègic i la seva gran implantació territorial, atès que Espanya és el principal productor i exportador del món.

El Reial decret 1230/2001, de 8 de novembre, pel qual s'aprova la reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i la venda de les olives de taula, està desfasat en bona part. En particular, els apartats referits a requisits higienicosanitaris han estat derogats mitjançant l'article 52 del Reial decret 176/2013, de 8 de març, pel qual es deroguen totalment o parcialment determinades reglamentacions tecnicosanitàries i normes de qualitat referides a productes alimentaris.

També s'ha d'esmentar el Codi alimentari espanyol, aprovat pel Reial decret 2484/1967, de 21 de setembre, i el seu capítol XXII, sobre fruites i derivats, que dedica la secció primera apartat 3.22.08 a les fruites i llavors oleaginoses, on s'inclouen les olives.

Les demandes fetes pel sector sobre determinats aspectes de la reglamentació en justifiquen una revisió, enfocada a l'adaptació a les exigències dels consumidors i del mercat i al desenvolupament tecnològic i la innovació en la recol·lecció i el processament, tot això per assegurar la competitivitat del sector de l'oliva de taula espanyola.

És necessari, així mateix, tenir en compte l'evolució de les normes internacionals pertinents, en particular la Resolució núm. RES-2/91-IV/04, de 2 de desembre de 2004, en virtut de la qual el Consell Oleícola Internacional va adoptar la Norma comercial aplicable a les olives de taula, amb referència COI/OT/NC núm. 1 desembre 2004, i la Norma del CODEX per a les olives de taula CODEX STAN 66-1981, revisada el 1987 i 2013.

Per tot això, i amb la finalitat de garantir la competència lleial entre les indústries en el marc del mercat únic, millorar la competitivitat del sector i dotar de les mateixes condicions tots els elaboradors, mitjançant l'establiment d'un marc normatiu unitari que sigui aplicable a tot el territori nacional i els assegurui un tractament uniforme en aquest, és necessari adequar la normativa d'olives de taula a la realitat del mercat. En conseqüència, s'ha considerat convenient elaborar la present norma, i és procedent derogar el Reial decret 1230/2001, de 8 de novembre.

Els principals aspectes tinguts en compte s'han enfocat cap a la simplificació dels productes i les formes de presentació, l'adaptació dels defectes i les seves toleràncies al desenvolupament tecnològic dels processos de recol·lecció i d'elaboració, i a la informació alimentària facilitada al consumidor. En relació amb la indicació de la varietat d'oliva a l'etiquetatge del producte, s'ha optat pel seu ús de manera voluntària, i se'n possibilita així l'ús en els mercats en què es consideri interessant donar a conèixer les varietats d'oliva de taula espanyola.

Tant en la denominació del producte com en les categories comercials i en les presentacions, s'han tingut en compte les denominacions, presentacions i categories que inclouen els reglaments propis de les olives de taula que estan emparades en aplicació del Reglament (UE) núm. 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris, i per tant de les denominacions i consideracions específiques que el seu propi Reglament regula.

El Reglament (CE) núm. 178/2002 del Parlament Europeu i del Consell, de 28 de gener de 2002, pel qual s'estableixen els principis i els requisits generals de la legislació alimentària, es crea l'Autoritat Europea de Seguretat Alimentària i es fixen procediments relatius a la seguretat alimentària, estableix la responsabilitat dels operadors d'empreses

alimentàries sobre els requisits dels aliments que posen en el mercat i sobre la traçabilitat d'aquests en totes les etapes de la seva producció, transformació i distribució.

Així mateix, la Llei 28/2015, de 30 de juliol, per a la defensa de la qualitat alimentària, fixa la base jurídica en matèria de defensa de la qualitat dels aliments, i n'estableix la regulació bàsica. La disposició final quarta habilita el Govern per aprovar normes de qualitat de productes alimentaris. Aquestes normes permeten assegurar i mantenir la qualitat dels productes que s'ofereixen en el mercat, ja que una caracterització i categorització d'aquests facilita al consumidor la seva elecció ja que pot comparar i escollir el que més s'ajusti als seus gustos o necessitats.

Aquest Reial decret ha estat sotmès al procediment que preveuen la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlament Europeu i del Consell, de 9 de setembre de 2015, per la qual s'estableix un procediment d'informació en matèria de reglamentacions tècniques i de regles relatives als serveis de la societat de la informació, i el Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol, pel qual es regula la remissió d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i reglaments relatius als serveis de la societat de la informació.

Igualment ha estat notificat en virtut de l'article 45 del Reglament (UE) núm. 1169/2011 del Parlament Europeu i del Consell de 25 d'octubre de 2011 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor i pel qual es modifiquen els reglaments (CE) núm. 1924/2006 i (CE) núm. 1925/2006 del Parlament Europeu i del Consell, i pel qual es deroguen la Directiva 87/250/CEE de la Comissió, la Directiva 90/496/CEE del Consell, la Directiva 1999/10/CE de la Comissió, la Directiva 2000/13/CE del Parlament Europeu i del Consell, les directives 2002/67/CE, i 2008/5/CE de la Comissió, i el Reglament (CE) núm. 608/2004 de la Comissió.

Es dicta d'acord amb el que disposa l'article 149.1.13a de la Constitució espanyola, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva sobre bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica.

En el procés de tramitació d'aquest Reial decret s'han consultat les comunitats autònomes i les entitats representatives dels sectors afectats, i n'ha emès informe favorable la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària.

En virtut d'això, a proposta de la ministra d'Agricultura i Pesca, Alimentació i Medi Ambient, i de la ministra de Sanitat, Serveis Socials i Igualtat, d'acord amb el Consell d'Estat i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres a la reunió del dia 16 de desembre de 2016,

DISPOSO:

Article 1. *Objecte.*

Aquest Reial decret estableix la norma de qualitat per a les olives de taula.

Article 2. *Àmbit d'aplicació.*

La norma de qualitat és aplicable a totes les olives de taula elaborades i comercialitzades a Espanya, sense perjudici del que estableix la clàusula de reconeixement mutu de la disposició addicional única.

Article 3. *Definicions.*

Les definicions aplicables en l'àmbit d'aquesta norma són:

1. Oliva de taula: és el fruit de determinades varietats de l'olivera conreada (*Pernolia europaea sativa Hoffg. Link.*), sa, obtingut en l'estat de maduresa adequat i d'una qualitat que, sotmès a les elaboracions adequades que preveu l'article 5, proporcioni un producte preparat per al consum i de bona conservació.

2. Polpa d'oliva: part carnosa de l'oliva després d'haver-ne separat el pinyol.

3. Salmorra de condicionament: és la dissolució de sals alimentàries en aigua potable, utilitzada com a mitjà de cobertura, i que pot portar addicionat algun dels productes alimentaris usats com a acompanyament o farciment en la preparació de l'oliva de taula.

4. Verolament: és el període de maduració de l'oliva durant el qual el seu color passa del verd al negre, amb diferents tons o matisos.

Article 4. *Tipus d'olives segons el color.*

Segons la seva coloració, les olives es cataloguen en els tipus següents:

1. Verdes: són les obtingudes de fruits recollits en el cicle de maduració anterior al verolament i quan han assolit la seva mida normal. Aquestes olives han de ser fermes, sanes, i no han de tenir altres taques diferents de les de la seva pigmentació natural. La coloració del fruit pot variar del verd al groc palla.

2. De color canviant: són les obtingudes de fruits amb color rosat, rosa vi o castany, recollits durant el verolament, abans de la maduresa completa.

3. Negres naturals: són les obtingudes de fruits recollits en plena maduresa o poc abans, i poden presentar, segons la zona de producció i l'època de la recollida, un color negre vermellós, negre violaci, violeta, negre verdós o castany fosc.

4. Negres: són les obtingudes de fruits que no estaven totalment madurs i han estat enfosquits mitjançant oxidació.

Article 5. *Processos bàsics d'elaboració.*

Els processos bàsics d'elaboració de les olives són:

1. Assaonament: és el procés pel qual les olives verdes, de color canviant o negres naturals, són sotmeses a un tractament alcalí per eliminar el principi amarg i condicionades posteriorment en salmorra, on experimenten una fermentació parcial o completa.

2. En salmorra: és el procés pel qual les olives verdes, de color canviant o negres naturals, són tractades directament amb una salmorra, on experimenten una fermentació completa o parcial.

3. Adobament: és el procés d'afegir a la salmorra condiments o espècies, eventualment vinagre, i qualsevol altre producte alimentari.

4. Oxidació: és el procés pel qual les olives dels tipus verd i de color canviant, que en una fase prèvia es conserven en salmorra, fermentades o no, s'ennegreixen per oxidació en un medi alcalí.

5. Deshidratació: és el procés pel qual les olives perden part de la seva humitat per tractament amb sal seca, aplicació de calor o qualsevol altre procés tecnològic.

6. Altres processos d'elaboració: les olives es poden elaborar de formes diferents o complementàries de les indicades abans, sempre que els fruits utilitzats responguin als requisits que estableix la present norma de qualitat.

Article 6. *Formes de presentació.*

Les olives de taula destinades al consumidor final es poden presentar d'una de les formes següents:

1. Olives senceres o amb pinyol: olives que conserven la seva forma original i a les quals no s'ha tret el pinyol.

2. Olives sense pinyol: olives a les quals s'ha tret el pinyol i conserven pràcticament la seva forma original.

3. Olives farcides: olives sense pinyol, farcides amb un o més productes alimentaris com ara pebrot, ceba, ametlles, api, anxova, pela de taronja o llimona, avellana, tàpera, sense caràcter limitador, o amb les seves pastes preparades per a farciment, en què es pot tancar l'espai de farciment amb la part corresponent de l'oliva seccionada.

4. Olives segmentades: les que han estat tallades o trossejades. Al seu torn poden ser:

- a) Olives en meitats: olives sense pinyol o farcides, tallades en dues meitats aproximadament iguals, perpendicularment a l'eix principal del fruit.
- b) Olives en quarts: olives sense pinyol, tallades en quatre parts aproximadament iguals, seguint l'eix principal del fruit i perpendicularment a aquest.
- c) Olives en grills: olives sense pinyol, tallades longitudinalment, seguint l'eix principal del fruit, en quatre o més parts aproximadament iguals.
- d) Olives en rodanxes: olives sense pinyol o farcides, tallades en segments de gruix relativament uniforme.
- e) Olives trossejades: petits trossos d'olives sense pinyol, de forma indeterminada i pràcticament lliures d'unitats identificables, amb o sense material de farciment.

5. Olives aixafades o trencades: obtingudes de fruits sencers, sotmesos a un procés destinat a obrir la polpa sense fracturar el pinyol que es manté intacte i sencer en el fruit.

6. Olives tallades o seccionades: olives amb pinyol amb incisions practicades a la pell que afecten part de la polpa.

7. Olives arrugades: olives que han perdut humitat i llisor, bé de forma natural a l'arbre, o bé mitjançant tractament amb sal seca o qualsevol altre tractament autoritzat.

8. Olives per a amanida: presentació a base d'olives senceres o sense pinyol, que es poden presentar si s'escau en grills o rodanxes, amb o sense material de farciment, i que poden portar altres productes alimentaris, quan les olives predominen en comparació amb el conjunt del producte comercialitzat en aquesta forma.

9. Amb tàperes: presentació a base d'olives senceres o sense pinyol, generalment de mida petita, amb tàperes i amb material de farciment o sense, envasades amb altres productes alimentaris, en què les olives predominin en comparació amb el conjunt del producte comercialitzat en aquesta forma.

10. Barreja, còctel o combinat d'olives: presentació que pot contenir diferents tipus d'olives segons el seu color o la seva forma de presentació i que pot portar altres productes alimentaris, el component majoritari de la qual són les olives.

11. Pasta d'olives: presentació que resulta de moldre polpa d'oliva amb altres productes alimentaris o sense.

Es poden utilitzar altres formes de presentació del producte diferents de les que estableix aquest article sempre que compleixin els requisits d'aquesta norma i es compleixi el que indica l'article 12 sobre informació alimentària facilitada al consumidor.

Article 7. *Ingredients.*

En les preparacions d'olives es pot utilitzar qualsevol producte alimentari usat com a acompanyament o farciment, com ara aigua, sal, vinagre, oli d'oliva, sucres, espècies, plantes aromàtiques i els seus extractes naturals o altres ingredients utilitzats en alimentació humana autoritzats segons la normativa europea vigent i, en particular, la relativa als nous aliments.

Article 8. *Característiques dels productes acabats.*

Les olives de taula, després de la seva selecció i processament, s'han de presentar:

1. Sanes.
2. Netes.
3. Exemptes d'olor i sabors estranys.
4. Exemptes de defectes que puguin afectar la seva comestibilitat o conservació adequada.
5. Sense símptomes d'alteració en curs o de fermentació anormal.

6. Homogènies quant a la mida dins de la seva varietat, per a les senceres, sense pinyol, farcides i meitats. En cas que s'utilitzin olives de mida diferent per a una mateixa varietat, s'ha d'especificar aquesta circumstància en la informació alimentària facilitada al consumidor.

7. De color uniforme, d'acord amb els tipus definits a l'article 4, excepte per a les barreges, còctel o combinat d'olives.

Article 9. *Defectes.*

1. Els defectes de les olives poden ser:

a) Fruits excessivament tous, arrugats o fibrosos: fruits que presenten aquests defectes en comparació amb la fermesa que caracteritza el tipus, la varietat i l'elaboració considerats, així com fruits arrugats fins al punt que el seu aspecte es vegi afectat substancialment, excepte per a la presentació d'olives arrugades. Es consideren excessivament toves les unitats que tinguin polpa desintegrada i textura aquosa.

b) Defectes d'epidermis que afecten la polpa: taques que penetren en el mesocarpi amb una dimensió superior a 9 mm²: orificis, cavernes, deformitats que es presenten en el fruit com a conseqüència d'atacs d'insectes, fongs, o altres.

c) Defectes d'epidermis que no afecten la polpa: taques i danys superficials que no penetren en el mesocarpi, així com coloració anormal del fruit. No es consideren taques les de dimensions inferiors a 9 mm² sempre que no afectin per la seva quantitat l'aparença del fruit.

d) Presència de peduncles: adherits a l'oliva i que facin més de 6 mm des de la part més sortint de l'oliva.

e) Fruits trencats: fruits que no estan sencers i han perdut la seva forma original.

f) Defectes del farciment. Olives presentades com a farcides, totalment o parcialment buides en comparació amb el percentatge de farciment declarat a la llista d'ingredients.

g) Pinyols o fragments de pinyol, excepte per a les presentacions que conserven el pinyol: es considera defecte sempre que els pinyols o fragments presents en la preparació facin més de 2 mm en el seu eix més llarg.

h) Matèries estranyes innòcues: qualsevol matèria vegetal, que no sigui nociva per a la salut ni indesitjable estèticament, excloses les substàncies pròpies de l'elaboració.

i) Peces trencades: en el cas de les olives en rodanxes, es consideren peces trencades aquelles a les quals els falti una superfície superior al 25%.

2. El límit màxim de defectes per als diferents productes ha de complir el que estableix l'annex I.

Article 10. *Categories comercials.*

Les olives senceres, sense pinyol i farcides, segons els defectes de l'article 9 i els límits màxims de defectes que figuren a la taula 1 de l'annex I, es classifiquen en les categories comercials següents:

1. Extra. Es consideren compreses dins d'aquesta categoria les olives de qualitat superior que tinguin en grau màxim les característiques pròpies de la seva varietat i un grau de maduresa adequat.

2. Primera, «I» o selecta. En aquesta categoria s'inclouen les olives de bona qualitat, amb un grau de maduresa adequat, que presentin les característiques de la seva varietat.

3. Segona, «II» o estàndard. Comprèn les olives que no s'hagin pogut classificar en les dues categories anteriors.

Article 11. *Pes net escorregut mínim.*

El pes net escorregut mínim exigít en els envasos no transparents d'olives és:

1. Per a les olives senceres amb pinyol, el pes net escorregut mínim exigít expressat en grams s'estableix multiplicant la capacitat nominal de l'envàs expressat en grams per 0,5, arrodonint el resultat a l'alça a múltiples de 5.

2. Per a les olives sense pinyol o farcides, el pes net escorregut mínim exigít expressat en grams s'estableix multiplicant la capacitat nominal de l'envàs expressat en grams per 0,4, arrodonint el resultat a l'alça a múltiples de 5.

La determinació del pes net escorregut s'ha d'efectuar segons estableix l'annex II.

Article 12. *Informació alimentària facilitada al consumidor.*

1. La informació alimentària facilitada al consumidor dels productes de la present norma s'ha d'ajustar al que disposa la normativa de la Unió Europea i nacionals per a productes alimentaris, sense perjudici del que disposa el Reglament (UE) núm. 1151/2012 del Parlament Europeu i del Consell, de 21 de novembre de 2012, sobre els règims de qualitat dels productes agrícoles i alimentaris.

2. Excepte per als casos de les olives amb normativa específica emparades per règims de qualitat, s'han d'indicar les especificacions següents:

a) La denominació de l'aliment, que ha d'estar formada per les indicacions següents:

1r En primer lloc el terme «olives» o «olives de taula».

2n En segon lloc el color de l'oliva segons l'article 4. Aquesta menció no és obligatòria en els envasos transparents.

3r En tercer lloc la forma de presentació d'acord amb l'article 6, que s'ha de correspondre amb la que indica cada apartat o subapartat de l'article esmentat. Quan concorri més d'una forma de presentació, s'ha d'utilitzar la que identifiqui millor el producte, o bé una combinació d'aquestes.

En el cas d'olives farcides, la denominació del producte s'ha de completar amb el nom del farciment.

Per a les altres formes de presentació no previstes a l'article 6 de manera específica, s'ha d'utilitzar una denominació del producte de tipus descriptiu.

b) La categoria comercial d'acord amb l'article 10.

3. Voluntàriament es poden incloure les mencions següents:

a) El nom de la varietat d'oliva. Aquesta indicació no ha de constar en la denominació de l'aliment, i ha d'anar precedida del terme «varietat» seguit del nom de la varietat de la qual es tracti.

b) El procés d'elaboració a què han estat sotmeses d'acord amb l'article 5.

c) Qualsevol altra menció que defineixi el producte, sempre que es compleixi la normativa general d'informació alimentària facilitada al consumidor.

Disposició addicional única. *Clàusula de reconeixement mutu.*

Els requisits de la present reglamentació no s'apliquen als productes legalment fabricats o comercialitzats en els altres estats membres de la Unió Europea, ni als productes originaris dels països de l'Associació Europea de Lliure Comerç (AELC), parts contractants a l'Acord de l'Espai Econòmic Europeu (EEE), ni als estats que tinguin un acord d'associació duanera amb la Unió Europea.

Disposició transitòria única. *Comercialització d'existències de productes.*

Els productes objecte de la norma de qualitat que s'aprova, fabricats abans de la data d'entrada en vigor d'aquest Reial decret i que no s'ajustin al que aquest disposa es poden comercialitzar fins que s'esgotin les existències, incloses les etiquetes i els envasos etiquetats, sempre que compleixin les disposicions vigents anteriors a la seva entrada en vigor.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

Queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que s'oposin al present Reial decret i en particular:

a) Els apartats 3.22.08 i 3.22.11 de la secció 1a del capítol XXII del Codi alimentari espanyol aprovat pel Decret 2484/1967, de 21 de setembre, pel que fa a les olives de taula que regula el present Reial decret.

b) El Reial decret 1230/2001, de 8 de novembre, pel qual s'aprova la reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i la venda de les olives de taula.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret té caràcter bàsic, a l'empara del que disposa l'article 149.1.13a de la Constitució espanyola, que atribueix a l'Estat la competència exclusiva sobre les bases i la coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica.

Disposició final segona. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 16 de desembre de 2016.

FELIPE R.

La vicepresidenta del Govern i ministra de la Presidència i per a les Administracions Territorials,
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN

ANNEX I

Límits màxims de defectes

1. Límits màxims de defectes en funció de les categories comercials per a les presentacions senceres, sense pinyol i farcides que preveu l'article 6, apartats 1, 2 i 3.

Defectes	Toleràncies màximes en % de fruits		
	Extra	Primera	Segona o estàndard
1. Fruits excessivament tous, arrugats o fibrosos.	4	6	11
2. Defectes de l'epidermis que afecten la polpa. Danys per insectes, fongs, taques que penetren a l'interior del fruit. > 9 mm ²	7	12	17
3. Defectes de l'epidermis que no afecten la polpa. Taqes superficials, coloració anormal. > 9 mm ²	5	–	–
4. Peduncles.	2	3	6
5. Fruits trencats.	3	5	7
6. Buides o amb farciment incomplet (1).	6	10	14

Defectes	Toleràncies màximes en % de fruits		
	Extra	Primera	Segona o estàndard
7. Pinyols i fragments de pinyol (2).	0,5	1	2
Suma total de defectes (3).	12	17	22
Matèries estranyes innòcues.	1 unitat per kg o fracció.		

(1) En olives farcides.

(2) Excepte per a les presentacions que conserven el pinyol.

(3) Sense sobrepassar quantitats parcials.

L'avaluació de les toleràncies de defectes s'ha d'efectuar amb una mostra mínima de 200 olives recollida segons el pla de mostreig apropiat.

2. Límits màxims de defectes per a les presentacions diferents de senceres, sense pinyol i farcides, incloses totes les que preveu l'article 6, apartats 4 a 10.

Defectes	Tolerància
1. Matèries estranyes innòcues (unitats)	2
2. Pinyols o fragments de pinyol (1) (unitats).	1
3. Peces trencades (2) (% percentatge)	50

(1) Excepte per a les presentacions que conserven el pinyol.

(2) Només aplicable a rodanxes i grills.

L'avaluació de les toleràncies de defectes s'ha d'efectuar sobre una mostra mínima de 300 grams de pes net escorregut d'olives preses segons el pla de mostreig apropiat.

ANNEX II

Determinació del pes net escorregut

Determinació del pes net escorregut:

a) Escorreguda prèvia:

La determinació del pes escorregut en les elaboracions d'olives s'ha de portar a terme per buidatge i distribució uniforme del contingut d'un envàs sobre un sedàs circular UNE de 2,5 mm de llum de malla quadrada.

S'ha d'usar un sedàs de 20 cm de diàmetre per a envasos d'1,5 kg de pes net o menys i de 30 cm si el contingut és superior a 1,5 kg de pes net.

El sedàs s'ha d'inclinar un angle comprès entre 17 i 20 graus per facilitar el drenatge, sense sacsejar-lo o vibrar-lo. S'ha de deixar drenar durant dos minuts.

b) Pes net escorregut:

El pes net escorregut es calcula efectuant l'operació consistent a restar al pes del sedàs més les olives el pes del sedàs sec.