

PROYECTO DE REAL DECRETO.../2020, DE... DE..., POR EL QUE SE APRUEBA LA NORMA DE CALIDAD DE LOS ACEITES DE OLIVA Y DE ORUJO DE OLIVA.
(Versión: 11 de febrero de 2020).

PREÁMBULO

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 real decreto es actualizar la legislación para adaptarla a la situación actual del sector 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 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.

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 el 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 en nuestro país 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.

El mencionado Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, ha sido modificado de forma reiterada, por lo que se hace necesario 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. 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 europea 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 otra parte, la regulación de esta materia venía adoleciendo de un problema de dispersión normativa que se ha abordado aunando en la misma las disposiciones aplicables a los aceites de oliva y de orujo de oliva, por lo que procede la derogación de dichas normas.

La presente norma será de aplicación a todos los aceites de oliva y de orujo de oliva elaborados y comercializados en nuestro país, sin menoscabo del cumplimiento de la cláusula de reconocimiento mutuo de la Unión Europea.

De cara a preservar y poner en valor el aceite de oliva y de orujo de oliva así como a evitar posibles prácticas fraudulentas se hace necesario establecer en esta norma determinadas obligaciones de los operadores del sector en cuanto a las instalaciones, prácticas no permitidas, los documentos de acompañamiento y la trazabilidad de los productos.

Se establece la obligatoriedad de un sistema de trazabilidad normalizado que permita localizar fácilmente los productos e insista en la correcta identificación de los mismos en todas las etapas, de la producción, transporte y comercialización de los aceites objeto de la norma.

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.

Teniendo en cuenta la importancia de la cooperación y colaboración entre las Administraciones Públicas es oportuno establecer un Plan coordinado de control de la trazabilidad que pueda ser puesto en marcha por las autoridades competentes de control de la calidad y defensa contra fraudes que será adoptado por la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria.

Por otra parte, con el fin de mejorar la transparencia de la información relativa a los controles de conformidad de los aceites de oliva efectuados por las autoridades competentes, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación elaborará y publicará un informe que recoja el resultado de las actuaciones llevadas a cabo.

Teniendo en cuenta que algunos de los parámetros a los que se refieren determinadas menciones facultativas en el etiquetado varían con el tiempo, procede proporcionar un margen de tolerancia que permita tener en cuenta la evolución natural y la incertidumbre del método, siempre y cuando los valores obtenidos no excedan los límites legalmente establecidos.

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.

El contenido de este real decreto se ajusta a los principios de buena regulación contemplados en el artículo 129 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas. Así, en virtud de los principios de necesidad y eficacia, se justifica esta norma en la necesidad de establecer una ordenación adecuada del sector del aceite de oliva y orujo de oliva, siendo la derogación del 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 la aprobación de una nueva norma de calidad que regule de forma específica el aceite de oliva y de orujo de oliva, la forma más adecuada de conseguirlo. Se han tenido en cuenta asimismo, los principios de eficiencia y proporcionalidad, al establecer una regulación y limitar las cargas administrativas a las mínimas imprescindibles para la consecución de los fines que se pretenden. En aplicación del principio de transparencia, además de la audiencia pública, durante la tramitación de esta disposición han sido consultadas las comunidades autónomas, así como las entidades representativas de los sectores afectados y los consumidores, y ha emitido informe preceptivo la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria. Por último, el real decreto atiende al principio de seguridad jurídica, manteniendo la coherencia con el resto del ordenamiento jurídico que es de aplicación y dejando a los operadores los necesarios periodos transitorios de adaptación a la norma.

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

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.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura, Pesca y Alimentación, de la Ministro de Sanidad, Ministro de Consumo y del Ministro de Industria, Comercio y Turismo, con la aprobación previa del Ministro de Hacienda, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día.....

DISPONGO:

Artículo 1. Objeto.

El objeto de este real decreto es establecer normas complementarias para la elaboración y comercialización de los aceites de oliva y de orujo de oliva.

Artículo 2. Ámbito de aplicación.

Esta norma es de aplicación a todos los aceites de oliva y de orujo de oliva elaborados y comercializados en España, sin perjuicio de lo establecido en la cláusula de reconocimiento mutuo.

Todos los operadores del sector deben cumplir lo establecido en esta norma.

Artículo 3. Definiciones y denominaciones de los productos.

1. Las definiciones y denominaciones de las distintas categorías de productos en las que se clasifican los aceites de oliva y de orujo de oliva serán las establecidas en la parte VIII del anexo VII del Reglamento (UE) Nº 1308/2013 del Parlamento y del Consejo y en la normativa europea que lo desarrolle o sustituya.

Los aceites de oliva y de orujo de oliva objeto de la presente disposición cumplirán, además de las características físico-químicas y organolépticas establecidas en las normas de la Unión Europea que regulan esta materia, las características recogidas en el Anexo I.

Dichos productos sólo podrán proceder del fruto del olivo (*Olea europea* L.).

2. Adicionalmente, los aceites de oliva- contiene aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen podrán utilizar en el etiquetado las menciones suave e intenso siempre que cumplan lo recogido en el Anexo I.

3. A los efectos de este real decreto se entenderá por:

a) Centro de compra de aceitunas: es la instalación que se dedica a almacenar las aceitunas de distintos agricultores antes de entregarlos a la almazara.

b) Almazara: es el molino o industria donde se obtiene el aceite a partir de las aceitunas, frutos enteros de *Olea europea* L.

c) Almazara móvil: es aquella almazara que se desplaza de cara a molturar aceitunas para la obtención de aceite y que no posee una ubicación física determinada.

- d) Envasadora de aceite: es la industria o instalación donde se realiza el envasado de los aceites de oliva y de orujo de oliva con destino a la alimentación humana.
- e) Refinería: es la industria o instalación donde se realiza la refinación de los aceites de oliva y de orujo de oliva con destino a la alimentación humana.
- f) Extractora de orujo: es la industria o instalación destinada a la actividad de obtención o extracción por procedimientos físicos o químicos de los aceites de orujo de oliva crudos a partir de orujos, alpechines u otros subproductos.
- g) Envasadora de aceituna: es la industria o instalación donde se realiza el envasado de las aceitunas de mesa elaboradas en las entamadoras, con destino a la alimentación humana.
- h) Entamadora: es la industria o instalación destinada a la transformación o elaboración de aceituna de mesa a partir de los frutos enteros de *Olea europea* L.
- i) Almacén: es el establecimiento en el que no se realiza ninguna transformación del producto y solo se almacena de forma intermedia entre otros operadores del sector.
- j) Operador: es la persona física o jurídica que desarrolla su actividad en el sector y el mercado de los aceites de oliva y de orujo de oliva, incluidos los cosecheros y todo aquel que compre o retire aceite a granel de una almazara.
- k) Operador sin instalaciones: es la persona física o jurídica sin instalaciones propias que opera en el mercado de los aceites de oliva y de orujo de oliva.
- l) Cosechero: es la persona física propietaria de las aceitunas que entrega en una almazara para obtener aceite.
- m) Proceso de refinado: es todo aquel proceso al que se someta el aceite de oliva y de orujo de oliva diferente a la obtención por procedimientos físicos y la clarificación por lavado, sedimentación, centrifugación o filtración.
- n) Proceso continuo: es aquel que se produce sin pausa alguna y sin transición entre operación y operación, permitiéndose no obstante la existencia de una tolva o depósito intermedio que permita el enlace entre ellas.
- ñ) Consumidor final: es el consumidor último de un producto alimenticio que no empleará dicho alimento como parte de ninguna operación o actividad mercantil en el sector de la alimentación.
- o) Colectividades: se entiende por cualquier establecimiento (incluidos un vehículo o un puesto fijo o móvil), como restaurantes, comedores, centros de enseñanza, hospitales y empresas de suministro de comidas preparadas, en los que, como actividad empresarial, se preparan alimentos listos para el consumo por el consumidor final.

p) Tolerancia: es la máxima desviación permitida entre, por una parte, el valor declarado en una etiqueta o al que se refiere una indicación en el etiquetado de un producto, y por otra, el valor de la medición o análisis. El valor de la tolerancia incluirá la desviación debida tanto a la evolución del parámetro como a la incertidumbre asociada a la medida.

Artículo 4. Obligaciones generales.

1. Únicamente podrán manipularse los aceites y los frutos de aceituna en las instalaciones definidas en las letras a) a i) del apartado 3 del artículo 3.

2. Los operadores y en particular aquellos que disponen de instalaciones deberán contar en el lugar donde se hallen los productos, con un sistema de registros de trazabilidad según lo recogido en el Anexo II. Las anotaciones en dichos registros deberán efectuarse con un plazo máximo de 24 horas. Podrán habilitarse al efecto registros de trazabilidad informatizados.

3. No obstante lo dispuesto en el apartado anterior, no estarán obligados a llevar los registros exigidos por la presente norma los almacenes dedicados exclusivamente al almacenamiento y la distribución de aceite de oliva y de orujo de oliva dispuesto para su venta al consumidor final, y los comercios minoristas.

4. En el transporte de aceites de oliva y de orujo de oliva, la mercancía deberá ir acompañada, en todos los casos y en todo momento, por un documento de acompañamiento que contemple al menos los datos recogidos en el anexo III de este real decreto y que identifique inequívocamente la denominación del producto correspondiente según la normativa aplicable.

5. Los aceites de oliva y de orujo de oliva deben estar siempre protegidos de condiciones adversas ambientales que puedan alterar sus condiciones físico-químicas y organolépticas y por tanto se debe garantizar que se almacenan, transportan y comercializan al abrigo de la luz y el calor.

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

Artículo 5. Obligaciones específicas de las instalaciones.

1. Las almazaras, las plantas de refinación y las extractoras de aceite de orujo deberán estar ubicadas en establecimientos independientes separados y aislados entre sí, y en ningún caso, podrán estar conectados por conducción alguna.

2. Las almazaras, las plantas de refinación y las extractoras de aceite de orujo 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. Todo aceite que salga de una almazara o de cualquier otro establecimiento de un operador del sector debe estar clasificado conforme a las denominaciones que establece la normativa europea.

4. 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.

5. Los aceites se presentarán en envases limpios, de materiales autorizados, según la normativa higiénico-sanitaria vigente, sin que en ningún caso dichos envases puedan modificar las características del contenido ni transmitir sabores u olores extraños, ni ocasionar alteraciones al producto.

Artículo 6. *Obligaciones específicas de los productos.*

1. Los aceites de oliva y de orujo de oliva destinados a la venta al consumidor final, así como aquellos suministrados a colectividades o por las almazaras a sus cosecheros para su consumo, deberán estar envasados y etiquetados en recipientes con dispositivo de cierre irrecuperable.

2. Los envases destinados a la venta al consumidor final y aquellos suministrados por las almazaras a los cosecheros para su consumo tendrán una capacidad máxima de cinco litros. Los aceites suministrados a colectividades podrán asimismo comercializarse en envases de 10, 20, 25 y 50 litros de capacidad.

3. En los establecimientos de las colectividades, los envases a disposición de los consumidores finales dispondrán además de un sistema de protección que impida su reutilización una vez agotado su contenido original.

Artículo 7. *Prácticas prohibidas.*

1. 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 otros aceites de consumo humano para su comercialización en el mercado nacional.

2. Queda prohibida la utilización del término “virgen” o “virgen extra” en el etiquetado de productos alimenticios de apariencia oleosa que puedan confundirse con los aceites de oliva de la presente norma, tales como aceites, condimentos, aderezos, o preparados grasos o productos similares. Tal prohibición no afectará a la lista de ingredientes del producto en cuestión.

3. Queda expresamente prohibido el trasvase o rellenado de recipientes o envases de aceite de oliva o de orujo de oliva en los establecimientos de restauración colectiva.
4. Cuando dos o más aceites ya hayan sido clasificados en distintas categorías y con ellos se conforme un lote de mayor tamaño, este último no podrá tener una clasificación superior a la del aceite de menor categoría.
5. Se prohíbe que las almazaras, almacenes y los envasadores de aceite dispongan de instalaciones y medios técnicos específicos para la desodorización y/o cualquier otra etapa o forma de refinación de aceites.
6. Se prohíbe que las almazaras reciban o procesen orujos procedentes de otras almazaras, ni aceitunas o sus restos 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.
7. No está permitido el depósito, almacenamiento y transporte de productos o materias que no estén debidamente identificados con la categoría de producto que le corresponde.
8. En las instalaciones definidas en el artículo 3 destinadas a la obtención de aceite de oliva y de orujo de oliva, quedan prohibidos:
 - a) El lavado alcalino de los aceites en las almazaras.
 - b) La extracción o refinación de aceites de oliva y de orujo de oliva, por procedimientos, disolventes o coadyuvantes distintos de los autorizados, así como la adición de aceites industriales, minerales, esterificados o de síntesis.
 - c) La realización de procesos de esterificación o cualquier práctica que pueda alterar la estructura glicéridica del aceite.
 - d) El tratamiento de los aceites con aire, oxígeno, ozono u otras sustancias químicas oxidantes salvo el necesario para el bombeo en los trasiegos, la inertización de envases y depósitos, y homogeneización mediante nitrógeno u otros gases inertes.
 - e) La tenencia o manipulación en las instalaciones dedicadas a la extracción, refinación, envasado o almacenamiento a granel de aceites de oliva y de orujo de oliva, de glicerina, grasas o aceites animales, vegetales, industriales o de síntesis y de cualquier sustancia no autorizada, cuyo empleo no esté autorizado ni justificado.
 - f) En las almazaras, la re-centrifugación en proceso no continuo de las masas procedentes de los sistemas de obtención de aceite de oliva virgen, para evitar su fermentación. Únicamente podrá realizarse la re-centrifugación de las masas procedentes de los sistemas de obtención de aceite de oliva virgen después del termobatido de las mismas, en proceso continuo y, en ningún caso se permite la re-

centrifugación de las masas u orujos procedentes de depósitos o balsas de almacenamiento.

Artículo 8. *Control oficial, coordinación y régimen sancionador.*

1. Las autoridades competentes de control oficial realizarán al menos un control de conformidad por cada mil toneladas de aceite de oliva comercializado a fin de verificar sus características de calidad según lo establecido en el Reglamento (CEE) N° 2568/91 de la Comisión de 11 de julio de 1991 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

2. Los métodos para la toma de muestras y análisis serán los establecidos para cada producto en la normativa nacional o de la Unión europea.

3. La verificación de la conformidad con la categoría declarada en el etiquetado de los aceites de oliva vírgenes será efectuada por los paneles de catadores autorizados conforme a lo dispuesto en el Real Decreto 227/2008, de 15 de febrero, por el que se establece la normativa básica referente a los paneles de catadores de aceite de oliva virgen.

4. Sin perjuicio de los controles establecidos por la normativa de la Unión Europea a los que hace referencia el apartado 1, el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación coordinará un Plan de control específico para la verificación de la trazabilidad del sector del aceite de oliva.

5. El Plan de control específico a que hace referencia el apartado anterior se presentará para su aprobación en la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria e incluirá al menos la programación de las actuaciones de control así como el protocolo para la organización de las campañas de inspección, teniendo en cuenta los resultados de los controles de conformidad efectuados por las Comunidades Autónomas así como los datos contenidos en el Sistema de Información de los Mercados Oleícolas, adscrito a este Ministerio. Cuando las condiciones lo requieran se revisará el citado Plan en el seno de la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria.

6. Para la verificación del registro de trazabilidad podrán tenerse en cuenta los sistemas de registros electrónicos implantados y reconocidos por entidades del sector siempre que se acredite la inviolabilidad de la información contenida en los mismos.

7. La información acerca de los resultados de los controles de conformidad llevados a cabo según lo dispuesto en el apartado 1, se comunicará en el formato establecido al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación antes del día 1 de mayo de cada año.

8. Toda la información agregada, se recogerá en el informe anual sobre controles oficiales que será publicado por parte del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

9. Sin perjuicio de lo dispuesto en las normas que, en su caso, pudieren existir en el ámbito nacional o de la Unión, se aplicarán los criterios recogidos en el Anexo IV en relación con la tolerancia.

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

10. En el ejercicio de sus competencias de inspección y control, las autoridades de control podrán contar además con la colaboración de los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad del Estado en la lucha contra el fraude alimentario, tal y como prevé la Ley 28/2015 para la defensa de la calidad alimentaria.

11. Las sanciones que se impongan como fruto de los controles llevados a cabo, serán eficaces, proporcionadas y disuasorias tal y como prevé la Ley 28/2015 para la defensa de la calidad alimentaria.

Disposición adicional primera. *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Las mercancías comercializadas legalmente en otro Estado miembro de la Unión Europea o en Turquía, u originarias en un Estado de la Asociación Europea de Libre Comercio signatario del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo, se consideran conformes con el presente real decreto. La aplicación de este real decreto está sujeta al Reglamento (UE) 2019/515, de 19 de marzo de 2019, sobre el reconocimiento mutuo de bienes comercializados legalmente en otro Estado miembro.

Disposición adicional segunda. *Periodo transitorio.*

No obstante lo dispuesto en los apartados 1 y 2 del artículo 5, dicha obligación no será aplicable a los establecimientos que no estén instalados de forma independiente, ni separados ni aislados a la entrada en vigor de este real decreto durante un periodo transitorio de ocho años.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

1. Queda derogada la sección 2ª del capítulo XVI del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español, cuyo contenido 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:

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

- b) 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.
- c) 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 eritrodiol en los aceites de oliva.
- d) 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.
- e) 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.
- f) Orden de 12 de diciembre de 1984, sobre entrega de aceite de oliva virgen por las almazaras a sus cosecheros para autoconsumo.
- g) 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.
- h) 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 149.1.13^a de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

Disposición final segunda. Entrada en vigor.

El presente real decreto entrará en vigor el día

Dado en Madrid, el ... de ... de 2020

ANEXO I

Aspecto y características específicas de los aceites

- a) 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.

b) 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 veinticuatro horas.

Olor y sabor: con aromas propios y característicos del aceite de oliva virgen utilizado en la mezcla. No acusarán alteración o contaminación ni defectos que excedan los propios del aceite de oliva virgen utilizado.

Humedad y materias volátiles: $\leq 0,1$ por 100.

Impurezas insolubles en éter de petróleo: $\leq 0,05$ por 100.

Residuos de jabón: Negativo.

En la denominación de un aceite de oliva- contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes se podrá utilizar la mención “suave” cuando el contenido de aceite de oliva virgen sea inferior al 25 por 100. En caso contrario se podrá utilizar la mención “intenso”.

c) Aceites de oliva refinados:

Aspecto: límpido, mantenido a $20^{\circ} \pm 2^{\circ}$ C durante veinticuatro 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.

d) Aceite de orujo de oliva refinado.

Aspecto: límpido, mantenido a $20^{\circ} \pm 2^{\circ}$ C durante veinticuatro 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.

e) Aceite de orujo de oliva.

Aspecto: límpido, mantenido a $20^{\circ} \pm 2^{\circ}$ C durante veinticuatro horas.

Olor y sabor: con aromas propios y característicos del aceite de oliva virgen utilizado en la mezcla. No acusarán alteración o contaminación ni defectos que excedan los propios del aceite de oliva virgen utilizado.

Humedad y materias volátiles: $\leq 0,1$ por 100.

Impurezas insolubles en éter de petróleo: $\leq 0,05$ por 100.

Residuos de jabón: Negativo.

ANEXO II

Registros de trazabilidad

Parte A. Condiciones generales de los registros.

1. En el sistema de trazabilidad interna deberán hacerse constar, al menos, las operaciones siguientes: obtención de aceites, extracción, refinado, clasificación, cambio de depósito, mezclas de aceites, envasado de aceites.
2. Cada producto debe identificarse en el registro de entrada con la identificación que previamente le asignó el suministrador.
3. En el registro de entrada y salida debe indicarse el destino interno o uso del producto, (almacén, depósito, tolva, línea de procesado, etc.) o procedencia. Saldo en el depósito/s de entrada o de salida.
4. En los registros de entradas y salidas, estarán claramente identificados los documentos de acompañamiento que amparen cualquier movimiento de mercancías.

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.

5. Aquellas menciones que pretendan incluirse posteriormente en el etiquetado de los productos, tales como: primera presión en frío, extracción en frío, año de cosecha, variedad, vocación de DOP o IGP etc. se registrarán adecuadamente de tal forma que se puedan verificar a lo largo de toda la documentación del producto en cuestión.
6. En la identificación de cualquier producto deberá existir correlación entre la identificación del depósito donde se almacena y la información reflejada en los registros. Tal obligación debe entenderse sin perjuicio de la variación de las características derivadas de la evolución natural de los productos. Dicha variación deberá reflejarse en el registro siempre que sea conocida por el operador.

Parte B. Productos que deben constar en los distintos registros.

a) Aceitunas.

- Aceituna para obtención de aceite.

b) Aceites de oliva.

- Aceite sin clasificar.
- Aceite de oliva virgen extra.
- Aceite de oliva virgen.
- Aceite de oliva lampante.
- Aceite de oliva refinado.
- Aceite de oliva- contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes.

c) Aceites de orujo de oliva.

- Aceite de orujo de oliva crudo.
- Aceite de orujo de oliva refinado.
- Aceite de orujo de oliva.

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

e) Otros aceites vegetales comestibles.

En el caso de las industrias y operadores que, además de trabajar con aceites de oliva y orujo de oliva, elaboren, refinan, almacenen o envasen otros aceites vegetales comestibles.

Parte C. Información que deben contener los registros de entradas y salidas.

a) Identificación del documento de acompañamiento, cuando lo hubiere.

b) Identificación del vendedor o suministrador: nombre, domicilio, identificación fiscal y domicilio del establecimiento de procedencia. De este último se indicará, asimismo, el nombre, y la identificación fiscal cuando sea diferente del vendedor o suministrador.

c) Identificación del comprador o receptor, incluido el detallista último receptor del aceite envasado: nombre, domicilio, identificación fiscal y domicilio del establecimiento de destino. De este último se indicará, asimismo, el nombre, y la identificación fiscal cuando sea diferente del comprador o receptor.

d) Identificación del producto: denominación, lote, cantidad y características que se consideren relevantes para su identificación, tales como granel, envasado, etiquetado, húmedo o seco.

e) Indicación del origen del producto: país de procedencia. A efectos de dar cumplimiento, en su caso, a lo establecido en el artículo 4 del Reglamento de Ejecución (UE) nº 29/2012 de la Comisión, de 13 de enero de 2012, se registrará, España, Estado miembro, Unión Europea o nombre de un tercer país, según se establece en este reglamento.

f) Características voluntarias que correspondan y que se quieran hacer valer posteriormente en el etiquetado.

g) Fecha de la operación.

h) 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.

Información que debe contener el registro de trazabilidad interna.

El sistema de trazabilidad interna contendrá, al menos, la siguiente información:

- a) Operación o práctica realizada.
- b) Identificación de los productos de los que se parte: denominación, lote (cuando corresponda), cantidad.
- c) Identificación de los productos obtenidos: denominación, lote (cuando corresponda), cantidad.
- d) Fecha de la operación y, en su caso, hora.
- e) Procedencia interna de los productos de los que se parte, (almacén, depósito, tolva, línea de procesado, etc.). Saldo en el depósito o depósitos de procedencia.
- f) Destino interno o uso de los productos obtenidos, (almacén, depósito, tolva, línea de procesado, etc.). Saldo en el depósito o depósitos de destino.

ANEXO III

Información mínima del documento de acompañamiento durante el transporte

A. Identificación del producto:

-Identificación del producto: denominación tal y como se establece en la legislación de aplicación, lote, cantidad y características que se consideren relevantes para su identificación, tales como granel, envasado, etiquetado, húmedo o seco.

-Indicación del origen del producto: país de procedencia.

-Otras menciones voluntarias y que se quiera indicar a posteriori en el etiquetado, como pueden ser variedad, campaña de cosecha, extracción en frío, primera presión en frío, producción ecológica, vocación de DOP o IGP, etc.

-Cantidad de producto.

B. Datos de origen de la mercancía:

Identificación del vendedor o suministrador: nombre, domicilio, identificación fiscal y domicilio del establecimiento de procedencia. De este último se indicará, asimismo, el nombre, y la identificación fiscal cuando sea diferente del vendedor o suministrador.

C. Datos del transporte:

Identificación de la empresa de transporte y del medio de transporte utilizado, así como la fecha del mismo.

D. Datos de destino de la mercancía:

Identificación del comprador o receptor, incluido el detallista último receptor del aceite envasado: nombre, domicilio, identificación fiscal y domicilio del establecimiento de destino. De este último se indicará, asimismo, el nombre, y la identificación fiscal cuando sea diferente del comprador o receptor.

ANEXO IV

Reglas en relación con la tolerancia admitida

1. La tolerancia únicamente se aplicará cuando el valor declarado sea inferior a los límites legales establecidos.
2. En relación con la indicación en el etiquetado de los atributos de los aceites de oliva virgen extra y aceites de oliva virgen, se concede una tolerancia del treinta por ciento respecto del valor al que se refiere la indicación establecida en el anexo XII del Reglamento (CEE) 2568/91.
3. En relación a los valores de los parámetros referidos en el apartado d) del artículo 5 del Reglamento (UE) N° 29/2012, la tolerancia por exceso admitida respecto del valor declarado en la etiqueta será:
 - a. Para la acidez: un diez por ciento cuando el valor declarado sea superior a 0,5 y un treinta por ciento cuando sea inferior.
 - b. Para el índice de peróxidos: un veinte por ciento.
 - c. Para la absorbencia en la región ultravioleta del espectro: un quince por ciento.
 - d. Para el contenido de ceras: un diez por ciento.
4. Respecto de las temperaturas referidas en los apartados a) y b) del artículo 5 del Reglamento (UE) N° 29/2012, se admitirá una tolerancia por exceso de +0.3° C.
5. Respecto de los porcentajes de aceites de oliva y de orujo de oliva, mencionados en el artículo 6.2 del Reglamento (UE) n° 29/2012, la tolerancia por defecto admitida será de un diez por ciento respecto del valor declarado en la etiqueta.