

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: 9 de junio de 2020).

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 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, 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 fisicoquímicas 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, deroga el Reglamento (CE) nº 1019/2002, que fue 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, y además la evolución de las condiciones productivas y de consumo en estas casi cuatro décadas 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 la de otros aceites vegetales, 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 de su contenido, 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 las disposiciones aplicables a los aceites de oliva y de orujo de oliva, por lo que procede la derogación de dichas normas, lo que redundará favorablemente en la seguridad jurídica.

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

De cara a preservar y poner en valor los aceites 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.

En desarrollo del artículo 7 bis del Reglamento (CEE) nº 2568/91 y sin perjuicio de las disposiciones del Reglamento (CE) nº 178/2002, se establece la obligatoriedad de mantener 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.

Para facilitar a los operadores el cumplimiento de las obligaciones de la norma y a las autoridades competentes su control, se hace necesario implantar un sistema informatizado que aúne los datos de los movimientos de aceites de oliva y de orujo de oliva.

En materia de información alimentaria, así como en tolerancias sobre el control de contenido efectivo de un envase, se estará a lo previsto en el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, así como en el Real Decreto 1801/2008, de 3 de noviembre, por el que se establecen normas relativas a las cantidades nominales para productos envasados y al control de su contenido efectivo.

En línea con las políticas de la Unión europea en materia de desarrollo sostenible y en particular las referidas a la reducción del uso de plásticos, se limita en la presente

norma la utilización de este material para algunos productos, cuya imagen puede además verse deteriorada en determinadas formas de presentación tales como los envases plásticos.

Teniendo en cuenta la importancia de la cooperación y colaboración entre las Administraciones Públicas es oportuno establecer un Plan de control específico para la verificación de la trazabilidad del sector del aceite de oliva y de orujo de oliva, que pueda ser puesto en marcha por las autoridades competentes de control de la calidad y defensa contra fraudes y 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 en el etiquetado podrían variar con el tiempo, procede proporcionar un margen de tolerancia que permita tener en cuenta su evolución natural y la incertidumbre del método de determinación, siempre y cuando los valores obtenidos no excedan los límites normativamente 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 del trámite de consulta pública como el de información 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, del Ministro de Consumo y de la Ministra de Industria, Comercio y Turismo, 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 la norma de calidad 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.

Asimismo, es de aplicación a los operadores que elaboren o comercialicen aceites de oliva y de orujo de oliva en España.

Artículo 3. Denominaciones y definiciones 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 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 y en la normativa europea que lo desarrolle o sustituya.

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

a) Centro de compra y/o recepción de aceitunas: es la instalación que se dedica a la compra y/o recepción de aceitunas de distintos agricultores para entregarlas a una almazara o a una entamadora, no realizándose ninguna transformación de los frutos.

b) Almazara: es el molino o industria donde se obtiene el aceite de oliva virgen por medios mecánicos o físicos a través de la molturación de las aceitunas, frutos enteros y crudos de *Olea europaea* L.

c) Almazara móvil: es aquella almazara que se desplaza de cara a molturar aceitunas, frutos enteros y crudos de *Olea europaea* L., in situ para la obtención de aceite de oliva virgen y que no posee una ubicación física determinada o fija.

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 por procedimientos físicos o químicos de los aceites de orujo de oliva crudos a partir de orujos. Se incluyen aquellas instalaciones que solo realizan la actividad de secado de orujo graso húmedo procedente de la molturación de aceitunas crudas y enteras.

g) 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.

h) 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 que retiren a granel su aceite de la almazara y todo aquel que compre o retire aceite de oliva virgen a granel de una almazara. Asimismo, se considerarán operadores las entamadoras y envasadoras de aceitunas cuando empleen frutos enteros y crudos de *Olea europaea* L. sin tratar para su ulterior transformación en aceite.

i) Operador sin instalaciones: es la persona física o jurídica sin instalaciones propias que opera en el sector y el mercado de los aceites de oliva y de orujo de oliva.

j) Cosechero: es la persona física o jurídica que produce aceite de oliva virgen obtenido mediante molturación de aceituna de su propiedad por una almazara que le presta servicio de molturación.

k) Proceso de refinado: es todo aquel proceso al que se someta el aceite de oliva y de orujo de oliva crudo y que implique un calentamiento u otro proceso que modifique sus propiedades organolépticas, diferente a la obtención por procedimientos físicos y la clarificación por lavado, sedimentación, centrifugación o filtración.

l) 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 siendo 12 horas el tiempo máximo permitido de permanencia de la masa en la tolva o depósito intermedio, siempre dentro de una misma industria.

m) 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.

n) Colectividades: es 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 y otros centros sociales, en los que, como actividad empresarial, se preparan alimentos listos para el consumo por el consumidor final.

ñ) 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 de trazabilidad.

1. Será obligatorio que los operadores, y en particular aquellos que disponen de instalaciones, dispongan en el lugar donde se hallen los productos de un sistema de registros de trazabilidad según lo recogido en el anexo I.

Las anotaciones en dichos registros deberán efectuarse en tiempo real.

No obstante lo dispuesto en los párrafos anteriores, y sin perjuicio del cumplimiento de lo establecido en el Reglamento (CE) nº 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, no estarán obligados a llevar los registros para los movimientos internos

establecidos por la presente norma, los almacenes dedicados exclusivamente al almacenamiento y la distribución de aceites de oliva y de orujo de oliva envasados y dispuestos para su venta al consumidor final, y los comercios minoristas.

2. Será obligatorio que en el transporte de aceites de oliva y de orujo de oliva, la mercancía vaya acompañada, en todos los casos y en todo momento, por un documento que contemple al menos los datos recogidos en el anexo II de este real decreto y que identifique inequívocamente la denominación del producto correspondiente según la normativa aplicable.

3. Será obligatorio, en el transporte de aceites de oliva y de orujo de oliva, que los operadores notifiquen al sistema informatizado habilitado al efecto por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, los datos a los que hace referencia el apartado 2, con anterioridad a que se produzca el movimiento.

Artículo 5. *Obligaciones específicas de las instalaciones.*

1. Las almazaras, las refinerías y las extractoras de aceite de orujo deberán estar ubicadas de manera independiente. En ningún caso, podrán estar conectadas por conducción alguna.

2. Las almazaras, las refinerías 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. Las almazaras o cualquier otro establecimiento de un operador del sector deben haber clasificado conforme a las denominaciones que establece la normativa europea todo el aceite que expida.

4. En las envasadoras de aceite, las conducciones y los depósitos nodriza de los aceites regulados en esta norma deberán estar debidamente acondicionados para evitar contaminaciones cruzadas.

Artículo 6. *Obligaciones específicas de los aceites.*

1. Los aceites de oliva y de orujo de oliva objeto de la presente disposición cumplirán, además de las características fisicoquímicas y organolépticas establecidas en las normas de la Unión Europea que regulan esta materia, las características recogidas en el anexo III.

Dichos productos sólo podrán proceder del fruto entero del olivo (*Olea europaea* L.), y sin tratamiento alguno, salvo la limpieza o el lavado no alcalino de la aceituna.

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

3. Los aceites de oliva y de orujo de oliva deben estar siempre protegidos de condiciones ambientales adversas que puedan alterar sus características fisicoquímicas y organolépticas y por tanto se debe garantizar que se almacenarán, transportarán y comercializarán al abrigo de la luz y el calor.

Artículo 7. Obligaciones específicas de los envases.

1. Los envases en los que se presentarán los aceites serán limpios, de materiales aptos para uso alimentario y que protejan los aceites de los procesos oxidativos, 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 y deberán estar siempre protegidos de acuerdo con el apartado 3 del artículo 6.

2. Los envases de los aceites de oliva y de orujo de oliva destinados a la venta o entrega al consumidor final, incluyendo aquellos entregados por las almazaras a sus cosecheros para su consumo, así como aquellos suministrados a colectividades, deberán disponer de un dispositivo de cierre irrecuperable y estarán etiquetados con arreglo a lo dispuesto en la legislación vigente.

3. Los envases destinados a la venta al consumidor final incluyendo 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 diez, veinte, veinticinco y cincuenta litros de capacidad.

4. Los envases que se pongan a disposición de los consumidores finales, en los establecimientos de las colectividades dispondrán de un sistema de protección que impida su reutilización una vez agotado su contenido original.

Artículo 8. Prácticas prohibidas.

1. Se prohíbe:

a) la producción para su comercialización en el mercado nacional de mezclas de aceites de oliva y de orujo de oliva con otros aceites o grasas de origen vegetal. Dichas mezclas no podrán comercializarse bajo ninguna denominación de alimento a la que se refiere el Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

b) 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, productos similares. Tal prohibición no afectará a la lista de ingredientes del producto en cuestión.

c) la comercialización de los aceites de oliva virgen extra destinados a los consumidores finales en recipientes de plástico, a excepción de los suministrados en envases monodosis.

d) el trasvase o rellenado de recipientes o envases destinados al consumidor final, de aceite de oliva o de orujo de oliva en los establecimientos de restauración colectiva.

e) que las mezclas de aceites de oliva vírgenes previamente clasificados, se clasifiquen con una categoría superior, a la del aceite de menor categoría utilizado.

f) que en las almazaras, almacenes y los envasadores de aceite de oliva virgen se disponga de instalaciones y medios técnicos específicos para la desodorización y/o cualquier otra etapa o forma de refinación de aceites.

g) 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 entero y crudo del olivo.

h) el depósito, almacenamiento y transporte de aceites de oliva y de orujo de oliva que no estén debidamente identificados con la categoría de producto que le corresponde, excepto en las almazaras, cuya clasificación en ese caso vendrá dada en el momento de su expedición.

2. 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 glicerídica 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 diferentes a las referidas en el artículo 3, apartado 3, letra l).

Artículo 9. *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 y de orujo de oliva comercializado a fin de verificar sus características de calidad según lo establecido en el Reglamento (CEE) nº 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 de la Unión Europea o, en su defecto, en la nacional.

3. La verificación de la conformidad con la categoría declarada en el etiquetado de los aceites de oliva vírgenes será efectuada por los laboratorios oficiales reconocidos para tal fin en cuanto a sus características fisicoquímicas y en relación con sus características organolépticas, por los paneles de catadores autorizados para el control oficial 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 y de orujo de oliva, descrita en el artículo 4.

5. 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.

6. Toda la información agregada, se recogerá en un informe anual sobre controles oficiales que será publicado por parte de la Administración General del Estado a instancias del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

7. El Plan de control específico se presentará para su debate 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 al Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Anualmente, se revisará el citado Plan en el seno de la Mesa de Coordinación de la Calidad Alimentaria.

8. 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.

9. Las sanciones que se impongan como fruto de los controles llevados a cabo, serán eficaces, proporcionadas y disuasorias.

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 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 19 de marzo de 2019, relativo al reconocimiento mutuo de mercancías comercializadas legalmente en otro Estado miembro y por el que se deroga el Reglamento (CE) nº 764/2008.

Disposición adicional segunda. *Sistema informatizado.*

Para facilitar tanto a los operadores el cumplimiento del deber de notificación establecido en el apartado 3 del artículo 4, como a las autoridades competentes el acceso a la información y control de los aceites de oliva y de orujo de oliva, se desarrollará un soporte informático por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

A este sistema, tendrán acceso los operadores responsables de la notificación realizada, las autoridades competentes a efectos del control, así como los Cuerpos y Fuerzas de Seguridad del Estado.

Disposición transitoria única. *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 tres años.

Lo dispuesto en el apartado 3 del artículo 4 no será obligatorio hasta que no se halle implantado el sistema informatizado al que se hace referencia.

Lo establecido en la letra c) del apartado 1 del artículo 8 será aplicable a partir del 1 de enero de 2023.

Disposición derogatoria única. *Derogación normativa.*

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 eritrodioleína 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 modifican determinadas disposiciones relativas a los requisitos industriales de elaboración, circulación y comercio de aceites vegetales comestibles.

f) 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.

g) Orden de 12 de diciembre de 1984, sobre entrega de aceite de oliva virgen por las almazaras a sus cosecheros para autoconsumo.

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 149.1.13ª 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. *Modificación del Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el texto del Código Alimentario Español.*

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, queda redactada como sigue:

“Los aceites de oliva y de orujo de oliva se registrarán por lo previsto en el Real Decreto xxxx/2020, de de , por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva.”

Disposición final tercera. *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día 2 de enero de 2021.

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

ANEXO I

Registros de trazabilidad

Parte A. Condiciones generales de los registros.

1. En el registro 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; en el caso de centros de compra y/o recepción, almazaras y entamadoras se identificarán la parcela y polígono catastrales de origen de la aceituna y el propietario de la misma.
3. En los registros de entradas y salidas deberá indicarse el destino interno o uso del producto (almacén, depósito, tolva, línea de procesado, etc.) o su procedencia. Asimismo, deberá indicarse el 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: lote, 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. Categoría de productos que debe 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 proceda.
- 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 del producto que se quieran indicar 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.

Parte D. 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 II

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.

-En los productos a granel: 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 III

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: $\leq 0,10$ 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.

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 IV

Reglas en relación con la tolerancia admitida en las indicaciones facultativas del etiquetado

1. La tolerancia únicamente se aplicará cuando el valor declarado cumpla los límites legales establecidos.
2. En relación con la indicación en el etiquetado de los atributos positivos según la terminología opcional para 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 apartado 3.3 del 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) nº 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) nº 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) nº 29/2012, la tolerancia por defecto admitida será de un diez por ciento respecto del valor declarado en la etiqueta.