

# I. Disposiciones generales

## PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

**410** *ORDEN de 20 de diciembre de 1977 por la que se modifica la norma de calidad para patata de consumo aprobada por Orden de 6 de septiembre de 1972.*

Excelentísimos señores:

La situación del mercado de la patata ha puesto de manifiesto la necesidad de una más amplia exigencia en la aplicación de la norma de calidad para este producto, promulgada por Orden de la Presidencia del Gobierno de 6 de septiembre de 1972, de forma que contribuya más eficazmente a la ordenación de este mercado. Por este motivo, vistos los acuerdos del FORPPA y a propuesta de los Ministerios de Agricultura y de Comercio y Turismo, esta Presidencia del Gobierno ha tenido a bien disponer:

Primero.—Se modifica el artículo 3.º de la Orden de la Presidencia del Gobierno de 6 de septiembre de 1972 por la que se aprueba la norma de calidad para patata de consumo destinada al mercado interior, que queda como sigue:

«Los agricultores o sus asociaciones que vendan directamente al público o a detallistas y los comerciantes mayoristas y detallistas deberán aplicar los requisitos de clasificación, envasado, presentación y marcado que figuran en la norma, sin excepción alguna.»

Segundo.—Durante la actual campaña de comercialización se exigirá a las patatas de los grupos «calidad» y «común» un calibre mínimo comercializable de 44 milímetros.

Tercero.—La presente Orden entrará en vigor el día de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Lo que digo a VV. EE.  
Dios guarde a VV. EE.  
Madrid, 26 de diciembre de 1977.

OTERO NOVAS

Excmos. Sres. Ministros de Agricultura y de Comercio y Turismo.

## MINISTERIO DE COMERCIO Y TURISMO

**411** *ORDEN de 29 de diciembre de 1977 por la que se dictan normas comerciales reguladoras del comercio exterior de aceitunas de mesa.*

Ilustrísimos señores:

Nuestras exportaciones de aceituna de mesa han experimentado en los últimos años importantes transformaciones. De una parte, al lado de las tradicionales de aceituna aliñada estilo sevillano, han surgido por exigencias del mercado nuevas variantes que amplían considerablemente la diversidad de la oferta; además se han producido una serie de avances tecnológicos que obligadamente han de ser tenidos en cuenta.

La actualización de las normas de exportación hasta ahora vigentes (Orden ministerial de 18 de septiembre de 1964, «Boletín Oficial del Estado» de 22 de septiembre) había pasado a ser, por tanto, una necesidad evidente, al haberse quedado desfasadas e incompletas paulatinamente. Por todo ello, se ha procedido a estudiar, y finalmente se está en disposición de

promulgar, una nueva normativa que recoge la amplia gama de tipos, tratamientos, preparaciones y presentaciones usuales, así como las innovaciones y condiciones básicas a ser consideradas en los procesos de elaboración.

De este modo, quedan marcadas las directrices que en el ámbito técnico ha de seguir un sector tan dinámico y especializado como el que se ocupa de la exportación de aceituna de mesa, al tiempo que se crea la posibilidad de actuar en el campo de la importación, siguiendo criterios bien definidos.

En consecuencia, he tenido a bien dictar las siguientes normas de calidad para el comercio exterior de la aceituna de mesa.

### 1. OBJETO

La presente norma regula las condiciones que debe reunir para el comercio exterior la aceituna de mesa.

### 2. DEFINICIONES

#### 2.1. Aceituna de mesa.

Se denomina aceituna de mesa al producto preparado a partir del fruto sano, limpio y suficientemente maduro del olivo cultivado (*Olea europea sativa* Hoffg, Link), una vez sometido a tratamientos convenientes que garanticen su calidad y buena conservación tras su envasado, con o sin un adecuado medio líquido de cobertura e ingredientes facultativos apropiados.

#### 2.2. Tipos.

2.2.1. Verdes.—Son las obtenidas de frutos recogidos durante el ciclo de maduración, antes del envero y cuando han alcanzado tamaño normal. Estas aceitunas serán firmes, sanas y resistentes a una suave presión entre los dedos y no tendrán otras manchas distintas de las de su pigmentación natural, con las tolerancias que más adelante se determinan.

La coloración del fruto podrá variar del verde al amarillo paja.

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

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

2.2.4. Ennegrecidas por oxidación.—Son las obtenidas de frutos que no estando totalmente maduros han sido oscurecidos mediante oxidación y han perdido el amargor mediante tratamiento con lejía alcalina, debiendo ser envasadas en salmuera y preservadas mediante esterilización con calor.

#### 2.3. Preparaciones.

2.3.1. Aceitunas verdes aderezadas en salmuera.—Son las que se han sometido a un tratamiento con lejía alcalina, acondicionándolas posteriormente en salmuera, y se conservan:

- I) Por fermentación láctica natural (estilo sevillano).
- II) Por fermentación láctica natural reducida, seguida o no de pasteurización.
- III) Por esterilización o pasteurización.
- IV) Por adición de productos de conservación.
- V) Por refrigeración.
- VI) Por gas inerte, sin salmuera.

2.3.2. Aceitunas verdes sin aderezar en salmuera.—Son las tratadas directamente con salmuera y conservadas por fermentación natural.

2.3.3. Aceitunas de color cambiante aderezadas con salmuera.—Son las obtenidas tras un tratamiento alcalino y conservadas:

- I) En salmuera.
- II) Mediante esterilización por calor.
- III) En salmuera y mediante esterilización por calor.