

I. Disposiciones generales

TRIBUNAL CONSTITUCIONAL

13000 CONFLICTO positivo de competencia número 392/82 (al que se halla acumulado el número 443/82), contra Orden del Departamento de Educación Vasco de 11 de mayo de 1982.

El Tribunal Constitucional, por auto de 26 de abril corriente, dictado por el Pleno en el conflicto positivo de competencias número 392/82 (al que se halla acumulado el número 443/82), contra la Orden del Departamento de Educación Vasco de 11 de mayo de 1982, sobre la regulación de la enseñanza en el Ciclo Medio de la Educación General Básica, fijación de sus objetivos, ha acordado mantener la suspensión de la referida Orden del Departamento de Educación Vasco de 11 de mayo de 1982, en sus disposiciones impugnadas del artículo 1.2 y Anexo II, cuya suspensión fue acordada por providencia de 27 de octubre de 1982, publicada en el «Boletín Oficial del Estado» y en el «Boletín Oficial del País Vasco» números 270 y 151, de 10 y 25 de noviembre de 1982, respectivamente, y la que se ratifica hasta la decisión del presente conflicto.

Lo que se publica para general conocimiento.
Madrid, 26 de abril de 1983.—El Presidente del Tribunal Constitucional, Manuel García-Pelayo y Alonso.—Firmado y rubricado.

PRESIDENCIA DEL GOBIERNO

13000 REAL DECRETO 1074/1983, de 25 de marzo, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y venta de las aceitunas de mesa.

La Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y venta de las aceitunas de mesa cumple así lo establecido en la parte tercera del capítulo 22, párrafo 3.22.08, del Código Alimentario Español, Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, de Presidencia del Gobierno, referente a aceitunas, que precisa un desarrollo y una adaptación a las exigencias actuales sobre una mejor información del consumidor y una mayor transparencia en el mercado interior de productos alimenticios.

En su virtud, a propuesta de los Ministros de Economía y Hacienda, Industria y Energía, Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo, con el informe favorable de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 25 de marzo de 1983,

DISPONGO:

Artículo único.—Se aprueba, para su aplicación, la adjunta Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y venta de las aceitunas de mesa.

DISPOSICIONES TRANSITORIAS

Primera.—Las adaptaciones de las instalaciones existentes, derivadas de las exigencias incorporadas a esta Reglamentación que no sea consecuencia de disposiciones legales vigentes, serán llevadas a cabo en el plazo de dieciocho meses, a contar desde la publicación de la presente Reglamentación.

Segunda.—El artículo 14 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria no será exigible hasta las fechas de entrada en vigor que fijan las disposiciones transitorias del Real Decreto 2058/1982, de 12 de agosto, por el que se aprueba la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios Envasados.

Se permitirá a los industriales el uso de las existencias en almacén o contratadas de los envases, etiquetas, envolturas, cierres o precintos durante un plazo de dieciocho meses, no pudiendo efectuarse a partir de la fecha de la publicación del presente Real Decreto nuevas contrataciones de dichos materiales si no se ajustan a las normas de la adjunta Reglamentación.

Tercera.—Se prohíbe la utilización del ácido salicílico en la elaboración de aceitunas rellenas de anchoas transcurridos die-

ciocho meses desde la publicación de este Real Decreto. Durante este periodo de tiempo se admitirá hasta un máximo del 0,1 por 100 (uno por mil) del referido ácido.

DISPOSICION DEROGATORIA

A partir de la fecha de publicación de la presente Reglamentación quedan derogadas, en lo que se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto, cuantas disposiciones de igual o menor rango se opongan a lo establecido en este Real Decreto.

Dado en Madrid a 25 de marzo de 1983.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,
JAVIER MOSCOSO DEL PRADO Y MUÑOZ

REGLAMENTACION TECNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACION, CIRCULACION Y VENTA DE LAS ACEITUNAS DE MESA

TITULO PRELIMINAR

Ambito de aplicación

Artículo 1.º *Ambito*.—La presente Reglamentación tiene por objeto definir a efectos legales, lo que se entiende por aceitunas de mesa y fijar, con carácter obligatorio, las normas de elaboración, de presentación, de comercialización y, en general, la ordenación jurídica de tal producto. Será de aplicación, asimismo, a los productos importados.

Sus regulaciones son de aplicación a todos los tipos, elaboraciones y presentaciones que responden a las definiciones comprendidas en el título primero de esta Reglamentación.

Esta Reglamentación obliga a todos los fabricantes, comerciantes e importadores de aceitunas de mesa.

Se consideran fabricantes de aceitunas de mesa aquellas personas, naturales o jurídicas, que, en uso de las autorizaciones concedidas al efecto por los Organismos oficiales competentes, dedican su actividad a la elaboración de los productos definidos en el artículo segundo de esta Reglamentación.

TITULO PRIMERO

Definiciones

Art 2.º 2.1 *Definición del producto*.—Se denomina «aceituna de mesa» al fruto de variedades determinadas del olivo cultivado (*Olea Europaea Sativa Hoffg. Link*), sano, cogido en el estado de madurez adecuado y de calidad tal que, sometido a las elaboraciones adecuadas mencionadas en el punto 2.3 de la presente Reglamentación, proporcione un producto de consumo y de buena conservación.

2.2 Tipos:

2.2.1 *Verdes*.—Son las obtenidas de frutos recogidos en 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 ambiente*.—Obtenidas de frutos con color rosado, rosa vino o castaño, recogidos antes de su completa madurez, sometidos o no a tratamiento alcalino y listas para su consumo.

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

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

2.3 Elaboraciones:

2.3.1 *Aceitunas verdes aderezadas en salmuera*.—Tratadas con una lejía alcalina y acondicionadas posteriormente en salmuera en la que sufren una fermentación láctica natural total (a la sevillana) o parcial.

En el caso de que las aceitunas no estén sometidas a fermentación natural total, su conservación posterior, en un pH

incluido en los límites previstos en la presente Reglamentación, puede realizarse:

- 2.3.1.1 Por esterilización o pasteurización.
- 2.3.1.2 Por adición de productos de conservación.
- 2.3.1.3 Por refrigeración.
- 2.3.1.4 Por gas inerte, sin salmuera.

2.3.2 Aceitunas verdes al natural en salmuera.—Son 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 por fermentación natural:

- 2.3.3.1 En salmuera.
- 2.3.3.2 Mediante tratamiento térmico.
- 2.3.3.3 En salmuera y mediante tratamiento térmico.

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

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

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

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

2.3.8 Aceitunas negras naturales aderezadas.—Son las obtenidas tras un tratamiento alcalino y conservadas por fermentación natural por uno o varios de los métodos siguientes:

- 2.3.8.1 En salmuera.
- 2.3.8.2 Por esterilización o pasteurización.
- 2.3.8.3 Mediante un agente de conservación.

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

- 2.3.9.1 En salmuera.
- 2.3.9.2 Por esterilización o pasteurización.
- 2.3.9.3 Mediante un agente de conservación.

2.3.10 Aceitunas negras naturales arrugadas.—Aceitunas obtenidas a partir de frutos cogidos antes de su completa madurez que, después de una breve inmersión en una ligera solución alcalina, se conservan mediante espolvoreo en sal en toneles de madera movidos diariamente hasta su utilización.

2.3.11 Aceitunas negras naturales al natural, arrugadas naturalmente.—Son las obtenidas de frutos cogidos después de su completa maduración, arrugados en el árbol y tratados directamente con salmuera.

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

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

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

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

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

2.3.17 Aceitunas negras naturales deshidratadas.—Obtenidas de frutos maduros, después de haber sido escaldados y parcialmente deshidratados en sal mediante calor muy suave.

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

Existen las siguientes variantes de aceitunas machacadas (partidas):

- 2.3.18.1 Aceitunas verdes machacadas al natural.
- 2.3.18.2 Aceitunas verdes al natural machacadas.

- 2.3.18.3 Aceitunas verdes aderezadas machacadas.
- 2.3.18.4 Aceitunas de color cambiante machacadas.

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

Existen dos variantes de aceitunas seccionadas:

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

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

2.4 Formas de presentación.—Las aceitunas pueden presentarse en una de las siguientes formas, según el tipo y elaboraciones:

2.4.1 Aceitunas enteras.—Son las que conservan su forma original y a las que no se les ha sacado el hueso.

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

2.4.1.2 Con pedúnculo: Aceitunas enteras que conservan su pedúnculo.

2.4.2 Aceitunas deshuesadas.—Son las aceitunas a las que se ha sacado el hueso y conservan prácticamente su forma original.

2.4.3 Aceitunas rellenas.—Son aceitunas deshuesadas, rellenas con uno o más productos adecuados (pimiento, cebolla, almendras, apio, anchoa, aceituna, cáscaras de naranja o limón, avellana, alcaparra, etc.) o sus pastas naturales preparadas. En ningún caso podrán incluirse en un mismo envase aceitunas rellenas con el producto natural y aceitunas rellenas con pasta natural preparada.

2.4.4 Mitades.—Son aceitunas deshuesadas o rellenas, cortadas en dos mitades aproximadamente iguales, perpendicularmente al eje principal del fruto.

2.4.5 En cuartos.—Son aceitunas deshuesadas, cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales, siguiendo el eje principal del fruto y perpendicularmente a él.

2.4.6 Gajos.—Son aceitunas deshuesadas, cortadas longitudinalmente en cuatro o más partes aproximadamente iguales.

2.4.7 Lonjas.—Son aceitunas deshuesadas o rellenas cortadas en segmentos de espesor relativamente uniforme.

2.4.8 Troceadas.—Son pequeños trozos de aceitunas deshuesadas, de forma indeterminada y prácticamente libres (lo que significa no más del 5 por 100 en masa de estas unidades), de unidades identificables de coronillas y trozos de lonjas.

2.4.9 Pastas de aceitunas.—Es el resultado de moler finamente solamente pulpa de aceituna.

2.4.10 Rotas.—Aceitunas que se han roto accidentalmente durante el deshuesado o relleno. Ordinariamente contienen trozos de material de relleno.

2.4.11 Aceitunas para ensalada.—Son aceitunas rotas, o gajos, o lonjas, o rotas y deshuesadas, con o sin alcaparras, con material de relleno, cuando predominan en comparación con el conjunto del producto comercializado en esta forma.

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

2.4.13 Según su acondicionamiento en el envase pueden a su vez presentarse como:

2.4.13.1 Colocadas.—Cuando las aceitunas van encajadas en los envases rígidos transparentes que las contienen, ordenadamente, guardando simetría o adoptando formas geométricas.

2.4.13.2 Tiradas.—Cuando las aceitunas no van colocadas ordenadamente en los envases que las contienen.

TÍTULO II

Ingredientes y características de la calidad de los productos terminados

Art. 3.º Ingredientes:

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

- Aceituna.
- Agua.

- Sal (cloruro de sodio).
- Vinagre.
- Aceite de oliva.
- Azúcares alimenticios.
- Cualquier producto alimenticio, simple o compuesto, utilizado como relleno, como, por ejemplo, anchoas, pimiento, cebolla, almendra, apio, alcaparra, etc., y sus pastas preparadas.
- Especies y hierbas aromáticas o sus extractos naturales.
- Salmuera (además de reunir los requisitos que se establecen en el Decreto 704/1976, de 5 de marzo, por el que se aprueba la norma sobre la sal comestible y salmuera. «Boletín Oficial del Estado» número 88, de 12 de abril de 1976) deberá cumplir los requisitos siguientes:

Para las aceitunas verdes sometidas a fermentación láctica natural tendrá una acidez mínima, expresada en ácido láctico, de 0,40 por 100.

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

Tipo y elaboración	Concentración mínima de cloruro sódico — Porcentaje	Límite máximo de pH
Aceitunas verdes en salmuera, aderezadas o al natural:		
— En envases herméticos	5	4,0
— En envases no herméticos	6	4,5
Aceitunas verdes aliñadas:		
— En envases herméticos	4	4,0
— En envases no herméticos	6	4,5
Aceitunas de color cambiante:		
— Cualquier preparación	8	—
Aceitunas negras naturales:		
— En salmuera	7	—
— En sal seca	10	—

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

Para las aceitunas esterilizadas no se limita ni el contenido mínimo de cloruro sódico con la salmuera, ni el máximo de pH de ésta.

La salmuera madre filtrada podrá utilizarse en los envases a granel. La contenida en frascos de vidrio, además de limpia, habrá de ser transparente.

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

3.2 Aditivos autorizados.

De acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre, y el Real Decreto 1456/1982, de 18 de junio, solamente se podrán utilizar en la elaboración de los productos que contempla esta Reglamentación Técnico-Sanitaria los aditivos de las listas positivas aprobadas mediante Resolución de la Subsecretaría de Sanidad y Consumo, previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

Art. 4.º Características de los productos terminados:

4.1 Las aceitunas de mesa, tras su selección, deberán presentarse:

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

4.3 Clasificación cualitativa.

Según los defectos y tolerancias que figuran en los puntos 4.4, 4.5 y 4.6 de la presente Reglamentación, las aceitunas se clasificarán en una de las tres categorías comerciales siguientes:

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

En esta categoría solamente podrán comercializarse las aceitunas enteras, partidas, seccionadas, deshuesadas y rellenas siempre que su calibre sea superior al 35/360.

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

4.2.3 Segunda o «II» o estándar.—Comprende las aceitunas de mesa que, no pudiendo clasificarse en las dos categorías anteriores, responden a las condiciones generales definidas para las aceitunas de mesa en el párrafo 4.1.

Además de las tres categorías comerciales definidas, y solamente para las presentaciones de aceitunas troceadas, pasta de aceitunas, aceitunas rotas y aceitunas para ensalada, se admitirá otra clasificación cualitativa, que será una categoría comercial en sí misma, definida con el nombre de su presentación e integrada por aceitunas que, cumpliendo las condiciones generales definidas para las aceitunas de mesa en el párrafo 4.1, no han de sujetarse a los defectos y tolerancias que figuran en los párrafos 4.4.1, 4.4.2 y 4.4.3 de la presente norma.

4.3 Definiciones de los defectos:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

4.3.10 Daños producidos por Dacus oleae: Frutos dañados por Dacus oleae, con orificio de salida.

4.3.11 Pedúnculo: Pedúnculo adherido de manera inmediata a la aceituna y que mida más de 3 milímetros de longitud si se mide desde la parte más saliente de la aceituna. Esto no se considera como un defecto en las aceitunas enteras presentadas con pedúnculo.

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

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

4.4 Tabla de defectos.

Las tablas de defectos, según los diferentes tipos y presentaciones, son:

4.4.1 En aceitunas verdes.

TOLERANCIAS MAXIMAS EN PORCENTAJES DE FRUTOS

Enumeración de defectos	Extra	Primera	Segunda o estándar
Materias extrañas inocuas (por kilogramo o fracción: una unidad):			
De epidermis, sin afectar a la pulpa.	3	5	—
De epidermis, afectando a la pulpa (1)	2	3	5
Frutos arrugados	1	2	5
Frutos blandos o fibrosos	2	4	10
Coloración anormal	2	4	10
Daños producidos por criptógamas ...	2	4	10
Daños producidos por insectos	3	5	10
Daños producidos por cuidados culturales anormales	Exento	Exento	Exento
Daños producidos por <i>Dacus oleae</i> (con orificio de salida)	2	3	6
Pedúnculos (salvo para la presentación con pedúnculos)	1	2	5
Defectos del relleno:			
Falta de relleno:			
Colocadas	1	2	5
Tiradas	3	5	10
Relleno defectuoso	3	5	10
Enumeración de defectos:			
Huesos:			
Para deshuesadas y rellenas ...	Exento	1	2
Esquirlas:			
Para deshuesadas y rellenas ...	2	2	2
Huesos rotos:			
Partidas	3	4	8

(1) En el caso de aceitunas deshuesadas las tolerancias de epidermis afectando a la pulpa será de 5-7-9, para las extras, primeras y estándar, respectivamente.

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

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

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

Para las presentaciones de aceitunas troceadas, pastas de aceitunas, aceitunas rotas y aceitunas para ensalada y referido siempre a 300 gramos de contenido neto escurrido, se tolera la presencia de hasta dos huesos y hasta dos esquirlas.

4.4.2 Aceitunas de color cambiante y las aceitunas negras.

TOLERANCIAS MAXIMAS EN PORCENTAJES DE FRUTOS

Enumeración de defectos	Extra	Primera	Segunda o estándar
Materias extrañas inocuas (por kilogramo o fracción: una unidad):			
De epidermis, sin afectar a la pulpa.	3	6	—
De epidermis, afectando a la pulpa.	2	3	5
Frutos arrugados	1	2	5
Frutos excesivamente blandos o fibrosos	3	6	12
Coloración anormal	2	4	10
Daños producidos por criptógamas.	2	4	10
Daños producidos por insectos	3	5	10
Daños producidos por cuidados culturales anormales	Exento	Exento	Exento
Daños producidos por <i>Dacus oleae</i> (con orificio de salida)	3	5	7
Pedúnculos (salvo para la presentación con pedúnculos)	1	2	5
Huesos:			
Para deshuesadas y rellenas	Exento	1	2
Esquirlas:			
Para deshuesadas y rellenas	2	2	2
Huesos rotos:			
Partidas	3	4	8

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

- Extra: 7 por 100.
- Primera: 10 por 100.
- Segunda o estándar: 17 por 100.

Las tolerancias establecidas para huesos y esquirlas de huesos no se consideran en las sumas de tolerancias anteriormente señaladas para las distintas categorías comerciales.

Para las presentaciones de aceitunas troceadas, pastas de aceitunas, aceitunas rotas y aceitunas para ensalada y referido siempre a 300 gramos de contenido neto escurrido se tolera la presencia de hasta dos huesos y hasta dos esquirlas.

4.4.3 En aceitunas negras naturales.

TOLERANCIAS MAXIMAS EN PORCENTAJES DE FRUTOS

Enumeración de defectos	Extra	Primera	Segunda o estándar
Materias extrañas inocuas (por kilogramo o fracción: una unidad):			
De epidermis, sin afectar la pulpa.	4	7	—
De epidermis, afectando a la pulpa.	4	8	5
Frutos arrugados (salvo en las arrugadas naturalmente)	4	6	10
Frutos excesivamente blandos o fibrosos	3	6	12
Coloración anormal	2	4	10
Daños producidos por criptógamas ...	2	4	10
Daños producidos por insectos	3	6	12
Daños producidos por cuidados culturales anormales	Exento	Exento	Exento
Daños producidos por <i>Dacus oleae</i> (con orificio de salida)	5	8	10
Pedúnculos (salvo para la presentación con pedúnculo)	1	2	5
Huesos:			
Para deshuesadas y rellenas	Exento	1	2
Esquirlas:			
Para deshuesadas y rellenas	2	2	2

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

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

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

Para las presentaciones de aceitunas troceadas, pastas de aceitunas rotas y aceitunas para ensalada y referido siempre a 300 gramos de contenido neto escurrido se tolera la presencia de hasta dos huesos y hasta dos esquirlas.

Art. 5.º Calibrado.

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

La escala de calibres en un kilogramo será la siguiente:

80/70	121/140	261/290	(Por encima de 410
71/60	141/160	291/320	la diferencia es de
61/50	161/180	321/350	50 frutos)
51/40	181/200	351/380	
41/30	201/230	381/410	
31/20	231/260		

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

El calibrado será obligatorio para las aceitunas que se presenten enteras (aceitunas partidas y aceitunas seccionadas), deshuesadas, rellenas y en mitades. Se admitirán calibrados de intervalos menores.

Dentro de cada calibre de los anteriormente definidos se exigirá que, una vez apartadas en una muestra de 100 aceitunas la de mayor y la de menor diámetro ecuatorial, la diferencia de los diámetros ecuatoriales de las restantes no sobrepase los 4 milímetros, salvo cuando exista agrupación de calibres.

Cuando se trate de aceitunas deshuesadas, el calibre que se indique será el correspondiente a la aceituna entera de que proceden. Para verificarlo, el número de aceitunas deshuesadas que entren en un kilogramo se multiplicará por el coeficiente 0,70. El producto resultante de esta operación deberá estar comprendido en el intervalo definido por los dos números que expresen el calibre de la aceituna entera de que proceden con tolerancia de un calibre.

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

- 10 por 100 para los calibres cuya diferencia es de 10 frutos.
- 5 por 100 para los calibres cuya diferencia es de 20 frutos.
- 2 por 100 para los calibres cuya diferencia es de 30 frutos, y en las agrupaciones de calibres.

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

Se podrán agrupar hasta tres calibres consecutivos indicando en la etiqueta los dos valores extremos.

Únicamente las aceitunas de calidad segunda o estándar se podrán vender a granel sin calibrar.

TÍTULO III

Condiciones de las industrias, de los materiales y del personal

Art. 6.º Requisitos de las instalaciones industriales.

Las instalaciones industriales de todos los establecimientos incluidos en esta Reglamentación deberán ajustarse a un diseño o esquema que garantice el adecuado tratamiento técnico e higiénico sanitario de la materia prima, sus productos y subproductos y que facilite una correcta aplicación de las distintas prácticas de fabricación en aras de la salud pública.

Generales

6.1 Todos los locales, zonas y espacios destinados a la elaboración, envasado y, en general, manipulación de materias primas, productos intermedios o finales, estarán adecuadamente aislados de cualquiera otros ajenos a sus cometidos específicos.

6.2 Los recipientes, envases, máquinas y tuberías de conducción destinados a estar en contacto con los productos acabados, o con sus materias primas o con los productos intermedios serán de materiales que no alteren las características de su contenido ni la de ellos mismos. Igualmente deberán ser inalterables frente a los productos utilizados en su limpieza.

6.3 La maquinaria y utensilios utilizados en las manipulaciones previas a la elaboración, tales como máquina perdigonadoras, cintas transportadoras, etc., se limpiarán diariamente con agua, clasificadores, escogedores, etc., y útiles empleados, rodos, al final de la jornada de trabajo.

6.4 Los depósitos de mampostería y de materiales macromoleculares (plásticos) destinados al tratamiento alcalino deben presentar sus paredes perfectamente lisas para facilitar su limpieza.

6.5 Durante la fermentación y conservación se vigilarán periódicamente las bocas de los recipientes y se prestará especial atención a la existencia de películas o velos de levaduras o mohos que se eliminarán periódicamente. Un adecuado cierre anaerobio en los fermentadores reduce la existencia de dichos velos.

Los salideros se deben evitar ya que facilitan la formación de velos en la propia aceituna, produciendo el ablandamiento y oscurecimiento del fruto.

6.6 Los envases de madera destinados a la fermentación y conservación de los frutos, una vez vacíos, deben conservarse limpios y completamente secos durante el periodo de conservación. Si han contenido aceitunas alteradas deberán esterilizarse con vapor de agua a presión, aunque es preferible su destrucción.

6.7 Los envases de materiales macromoleculares (plásticos) destinados a la fermentación y conservación de los frutos no cederán sustancias que determinen una sensible contaminación organoléptica o que signifiquen un riesgo para la salud. Se deben conservar limpios y secos. Si han contenido aceitunas alteradas se deben esterilizar perfectamente con cualquier detergente bactericida y/o sosa al 3 por 100.

6.8 Las bombas, tuberías pulmones, etc., utilizados para el trasiego de la salmuera durante la fermentación y de los frutos fermentados a la nave de elaboración se deben limpiar todos los días con agua, preferible a 40° C-50° C, y una vez a la semana se empleará un detergente adecuado seguido de un aclarado.

6.9 La limpieza de las máquinas de clasificación, deshuesado y deshuesado-relleno de los frutos fermentados se realizará con agua preferiblemente templada y después con una solución de detergente seguida de un aclarado eficaz. Si las circunstancias lo requieren se puede emplear un agente desinfectante.

6.10 Para la operación de envasado, se dispondrá de los dispositivos necesarios que garanticen como mínimo la limpieza y, en su caso, la higienización de los envases.

6.11 Dispondrán en todo momento de agua corriente sanitariamente tolerable desde el punto de vista físico-químico y microbiológicamente potable, a presión, fría o caliente, en cantidad suficiente para la elaboración y manipulación de productos, así como para el aseo del personal. El lavado de instalaciones y utensilios industriales podrá realizarse con agua de otras características, pero potable desde el punto de vista microbiológico. Podrá utilizarse agua de otras características en generadores de vapor, bocas de incendio y servicios auxiliares, siempre que no exista conexión entre esta red y la del agua potable.

6.12 La sal común empleada cumplirá lo establecido en la Norma sobre la Sal, Decreto 704/1978, de 5 de marzo (Boletín Oficial del Estado de 12 de abril de 1978).

6.13 Los locales de fabricación y almacenamiento y sus anexos, en todo caso, deberán ser adecuados para el uso a que se destinan, con emplazamiento idóneo, accesos amplios y fáciles, situados a conveniente distancia de cualquier causa de contaminación o insalubridad y separados rigurosamente de viviendas o locales donde pernocte o haga sus comidas cualquier persona.

6.14 En su construcción o reparación se emplearán materiales idóneos, y, en ningún caso, susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones. Los pavimentos serán prácticamente impermeables, lavables e ignífugos, dotándoles de los sistemas de desagüe precisos.

Las paredes y los techos se construirán con materiales que permitan su conservación en adecuadas condiciones de limpieza.

Los desagües tendrán cierres hidráulicos cuando viertan a colectores de aguas contaminadas, y estarán protegidos con rejillas o placas perforadas de material resistente.

6.15 La ventilación e iluminación, naturales o artificiales, serán las reglamentarias y, en todo caso, apropiadas a la capacidad y volumen del local, según la finalidad a que se destine.

6.16 Dispondrán en todo momento de agua corriente, en cantidad suficiente para la limpieza y lavado de instalaciones y elementos industriales.

6.17 Habrán de tener servicios higiénicos y vestuarios en número y con características acomodadas a lo que prevean, para cada caso, las autoridades competentes.

6.18 Todos los locales deben mantenerse constantemente en estado de pulcritud y limpieza, adecuado a su función, lo que habrá de llevarse a cabo por los métodos más apropiados para no levantar polvo ni producir alteraciones o contaminaciones.

6.19 Contarán con servicios, defensas y utilajes e instalaciones adecuadas en su construcción o emplazamiento para garantizar la conservación de sus productos en las mejores condiciones de higiene y limpieza y la no contaminación por la proximidad o contacto con cualquier clase de residuos o aguas residuales, suciedad y materias extrañas, así como por la presencia de insectos, roedores, aves y otros animales.

6.20 Las temperaturas, humedad relativa y circulación del aire en sus locales, serán los convenientes para evitar que los productos sufran alteraciones o cambios en sus características. Estos locales estarán protegidos contra la acción directa de la luz solar, cuando ésta sea perjudicial a los productos.

6.21 El almacenamiento se realizará de tal manera que permita efectuar la rotación de las existencias y remociones periódicas en función del tiempo de almacenamiento y condiciones de conservación que exija cada producto.

6.22 Cualesquiera otras condiciones técnicas, sanitarias, higiénicas y laborales establecidas o que se establezcan, en sus respectivas competencias, por los Organismos de la Administración Pública.

Específicos

Las industrias que preparan elaboraciones que lo precisen, cumplirán además, obligatoriamente, las siguientes exigencias:

6.23 Instalación de selección de materias primas, que aseguren una selección efectiva.

6.24 Instalación de envasado y cerrado, con capacidad adecuada a línea o a líneas de fabricación que antecedan.

6.25 Generador de vapor u otra fuente de energía térmica.

6.26 Instalaciones específicas para tratamientos térmicos.

6.26.1 Instalación adecuada para conseguir un vacío parcial en los envases con espacio de cabeza libre de producto: precalentador, inyector de vapor, cerrador a vacío o llenadora en caliente.

6.26.2 En el caso de preparaciones térmicamente tratadas, la instalación consistirá:

En recipientes a presión atmosférica para las preparaciones de pH final 4,8 o inferiores, tal como se define en el Código Alimentario Español, artículo 2.95.00.

En el caso de utilizar autoclaves, para preparaciones con valores de pH superiores a 4,8 éstos deberán estar provistos de equipos de registro gráfico de temperaturas y tiempos.

Cuando se utilicen sistemas continuos o discontinuos a presión normal deberán realizarse los controles de tiempo y temperatura que permitan el conocimiento de la marcha del proceso.

6.27 Las instalaciones específicas para elaboraciones obtenidas por deshidratación permitirán reducir el contenido de humedad del producto hasta un nivel suficiente para su adecuada conservación por este medio.

Art. 7.º Condiciones generales referentes al personal.

El personal dedicado a la elaboración, envasado y venta de aceitunas cumplirá los siguientes requisitos:

7.1 Observará en todo momento la máxima higiene en su aseo personal, utilizando ropa adecuada a su trabajo, usará cubrecabezas y/o redcecilla, en su caso.

7.2 Queda prohibido fumar, comer y masticar épicie en los locales de trabajo.

7.3 Todo trabajador aquejado de cualquier dolencia, padecimiento o enfermedad, está obligado a poner este hecho en conocimiento de la Dirección o de su superior laboral respon-

sable quien, previo asesoramiento facultativo, determinará la procedencia o no de su continuación en ese puesto de trabajo, si éste implicara contagio para el producto elaborado o almacenado, dando cuenta del hecho a los Servicios de la Sanidad Nacional.

7.4 Estará en posesión del carné sanitario individual y se ajustará a lo dispuesto en la legislación vigente sobre control y vigilancia sanitaria de manipuladores de alimentos.

TITULO IV

Manipulaciones permitidas y prohibidas

Art. 8.º Manipulaciones.

8.1 Manipulaciones permitidas. Se consideran prácticas permitidas las siguientes manipulaciones:

8.1.1 El tratamiento con lejías alcalinas para la eliminación del principio amargo en los tipos y preparaciones comerciales que así lo requieran.

8.1.2 El tratamiento de materias primas o productos semi-elaborados con sustancias químicas autorizadas por la Dirección General competente del Ministerio de Sanidad y Consumo.

8.1.3 El uso de iniciadores de la fermentación.

8.1.4 La aplicación de calor a la salmuera de fermentación.

8.1.5 El tratamiento de aceitunas con sustancias autorizadas para la obtención de sus diferentes elaboraciones.

8.1.6 Las operaciones encaminadas a mejorar las condiciones técnicas e higiénico-sanitarias del producto final.

8.2 Manipulaciones prohibidas:

8.2.1 El almacenamiento en condiciones inadecuadas.

8.2.2 La utilización de ingredientes y aditivos no autorizados.

8.2.3. La distribución y venta de aceitunas de mesa pasteurizadas o esterilizadas por el calor, en envases no herméticos, abombados, fracturados o con signos de haber sido resoldados.

Asimismo los envases con oxidación externa que pueda afectar a la correcta presentación comercial.

TITULO V

Registros administrativos

Registro sanitario

Art. 9.º Las industrias dedicadas a las actividades reguladas por esta Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán inscribirse en el Registro General Sanitario de Alimentos, de acuerdo con lo dispuesto en el Real Decreto 2825/1981, de 27 de noviembre (Boletín Oficial del Estado de 2 de diciembre), sin perjuicio de los demás registros exigidos por la legislación vigente.

TITULO VI

Competencias

Art. 10. Los Departamentos responsables velarán por el cumplimiento de lo dispuesto en la presente Reglamentación, en el ámbito de sus respectivas competencias y a través de los Organismos administrativos encargados, que coordinarán sus actuaciones, y en todo caso sin perjuicio de las competencias que correspondan a las Comunidades Autónomas y a las Corporaciones Locales.

TITULO VII

Almacenamiento, transporte y venta

Art. 11. Los recipientes que transporten aceitunas de mesa a granel, así como las cajas y otros recipientes deben ser de materiales fácilmente limpiables y en ningún caso susceptibles de originar intoxicaciones o contaminaciones.

La conservación de útiles, envases, etc., hasta la siguiente campaña, se puede realizar en almacenes cubiertos o abiertos, siendo conveniente que circule el aire para que permanezcan perfectamente secos.

En la venta al público de aceitunas a granel se prohíbe su exposición en recipientes destapados.

TITULO VIII

Envases y envasado

Art. 12. Los envases utilizados, autorizados por la Subsecretaría de la Sanidad y Consumo, podrán ser de madera, metal, hojalata, vidrio, materiales macromoleculares (plásticos), o de cualquier otro material apto para garantizar la adecuada conservación de las aceitunas y que no transmita sustancias nocivas.

Los bidones metálicos estarán recubiertos internamente con barnices alimentarios.

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

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

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

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

Art. 13. El volumen ocupado por el conjunto de aceitunas y líquido de gobierno deberá alcanzar al menos el 90 por 100 de la capacidad del envase. (Esta capacidad es el volumen de agua destilada a 20º C, que cabe en el recipiente cerrado herméticamente cuando está lleno.)

La masa del producto contenido en cada envase deberá ser la máxima que permita el proceso de elaboración, sin perjudicar la calidad del contenido.

13.1 Tolerancias en llenado de envases. El contenido neto de aceitunas y el líquido no deberá ser inferior en ningún envase al 90 por 100 del volumen del mismo, no existiendo por tanto tolerancia para este concepto.

13.2 Tolerancias en contenido neto escurrido. La tolerancia en el contenido neto escurrido declarado en el envase no será superior a la escala de porcentajes siguientes:

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

El contenido neto escurrido medio de la muestra representativa, deberá estar comprendido dentro del intervalo de confianza correspondiente al sistema de muestreo utilizado.

TITULO IX

Etiquetado, presentación y publicidad

Con carácter general se ajustará a lo dispuesto en la norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios envasados según Real Decreto 2038/1982, de 12 de agosto.

Art. 14. Etiquetado.

La información del etiquetado de los envases de los productos sujetos a esta Reglamentación constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones:

14.1 Denominación del producto.

- a) Aceituna.
- b) Variedad.
- c) Tipo.
- d) Presentación.

En los envases transparentes no será obligatorio indicar la presentación.

14.2 Lista de ingredientes. Irá precedida del siguiente título: «Ingredientes». Se mencionarán en orden decreciente de sus masas. Los ingredientes que constituyan las pastas de relleno se mencionarán entre paréntesis, en orden de masas decrecientes, a continuación la denominación de dichas pastas.

14.3 Contenido neto. Se indicará el contenido neto escurrido utilizando las unidades de medida gramos o kilogramos.

14.4 Marcado de fechas. Se hará constar la fecha de duración mínima expresada mediante la leyenda «consumir preferentemente antes de fin del...» (Expresando el año con sus cuatro cifras o con las dos últimas.)

14.5 Identificación de la empresa.

14.5.1 Se hará constar el nombre o la razón social o la denominación del fabricante, envasador o importador y, en todo caso, su domicilio.

Se hará constar igualmente el número de registro sanitario de la empresa.

Cuando la elaboración de un producto alimenticio se realice, bajo marca de un distribuidor, además de figurar su nombre o razón social o denominación y domicilio, se incluirán los de la industria elaboradora o su número de registro sanitario, precedidos por la expresión «fabricado por...».

14.6 Identificación del lote de fabricación.

Todo envase deberá llevar una indicación que permita identificar el lote de fabricación quedando a discreción de la empresa la forma de dicha identificación. Será obligatorio tener a disposición de los servicios competentes de la Administración la documentación, donde consten los datos necesarios para identificar cada lote de fabricación.

14.7 Categoría comercial. La clasificación cualitativa se ajustará a lo dispuesto en el apartado 4.2 del título II.

Quedan expresamente prohibidos adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en dicho apartado.

14.8 Calibre o agrupación de calibres.
14.9 En los rótulos de los embalajes se hará constar:

- Denominación del producto.
- Número y contenido neto escurrido de los envases.
- Nombre o razón social o denominación de la empresa o marca registrada.

No será obligatoria la mención de estas indicaciones siempre que puedan ser determinadas clara y fácilmente en el etiquetado de los envases sin necesidad de abrir el embalaje.

Art. 15. Presentación.

Los datos obligatorios que figuren en el etiquetado de los envases o en la rotulación de los embalajes deberán aparecer con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fácilmente legibles por el consumidor. Esta información no deberá ser enmascarada por dibujos ni por cualquier otro texto o imagen, escrito, impreso o gráfico.

El tamaño mínimo de las letras que indiquen la categoría comercial será de 3 milímetros y en caso de emplear numeración será de 5 milímetros de altura.

Los datos obligatorios del etiquetado de los productos alimenticios que se comercialicen en España se expresarán necesariamente en la lengua española oficial del Estado.

TITULO X

Comercio exterior

Art. 16. Exportación.

Los productos objeto de esta Reglamentación, dedicados a la exportación, se ajustarán a lo que dispongan en esta materia los Ministerios de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Economía y Hacienda. Cuando estos productos no cumplan lo dispuesto en esta Reglamentación, llevarán en caracteres bien visibles impresa la palabra «EXPORT» y no podrán comercializarse ni consumirse en España salvo autorización expresa de los Ministerios competentes previo informe de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria, siempre y cuando no se trate de condiciones de carácter sanitario.

Art. 17. Importación.

Las acetunas de importación comprendidas en la presente Reglamentación Técnico-Sanitaria deberán cumplir las disposiciones aprobadas en el presente Real Decreto, y además en su etiquetado se deberá hacer constar el país de origen.

TITULO XI

Responsabilidades. Régimen sancionador

Art. 18. Responsabilidades.

18.1 La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases o embalajes no abiertos, íntegros, corresponden al fabricante, elaborador, o envasador de acetunas de mesa o al importador, en su caso.

18.2 La responsabilidad inherente a la identidad del producto contenido en envases abiertos o granelos corresponde al tenedor de los mismos.

Art. 19. Régimen sancionador.

19.1 Los Organismos competentes vigilarán lo dispuesto en la presente Reglamentación sancionando las infracciones que se produzcan, de acuerdo con las disposiciones vigentes.

13007

ORDEN de 22 de abril de 1983 por la que se constituye el Grupo de Ayuda de Emergencia al Extranjero.

Excelentísimos señores:

Las catástrofes y calamidades naturales que tienen lugar en otros países no dejan indiferente al pueblo español, que desea ayudar a los afectados con el envío de medicinas, alimentos, ropa y materiales de socorro. La ayuda española debe llegar con gran rapidez, en condiciones a menudo muy difíciles, y su eficacia exige la coordinación de los Ministerios y Organismos que intervienen en tan humanitaria labor.

Por ello, este Ministerio, a propuesta de los de Asuntos Exteriores, de Defensa, del Interior y de Sanidad y Consumo, ha tenido a bien disponer:

Primero.—Se constituye en el Ministerio de Asuntos Exteriores el Grupo de Ayuda de Emergencia al Extranjero, con la misión de coordinar la ayuda española a los países que sufran catástrofe o calamidades naturales.

Segundo.—El Grupo de Ayuda de Emergencia al Extranjero estará presidido por el Subsecretario de Asuntos Exteriores y,

por delegación, por el Director general de Cooperación Técnica Internacional del citado Ministerio.

Tercero.—El Grupo de Ayuda de Emergencia al Extranjero estará constituido por:

- Un representante del Ministerio de Defensa.
- Un representante de la Dirección General de Protección Civil del Ministerio del Interior.
- Un representante del Ministerio de Sanidad y Consumo.
- Un representante de Iberia, Líneas Aéreas de España.
- Un representante de Cáritas Española.
- Un representante de la Cruz Roja Española.
- Un representante del UNICEF.
- Un representante de la Dirección General de Cooperación Técnica Internacional del Ministerio de Asuntos Exteriores, que actuará como coordinador.

Formarán parte igualmente del Grupo de Ayuda de Emergencia al Extranjero los representantes de los restantes Departamentos ministeriales y Organismos que la experiencia aconseje, o que se requieran en cada caso.

Lo que comunico a VV. EE. para su conocimiento y efectos oportunos.

Madrid, 22 de abril de 1983.

MOSCOSO DEL PRADO Y MUNOZ

Excmos. Sres. Ministros de Asuntos Exteriores, de Defensa y del Interior.

13008

ORDEN de 3 de mayo de 1983 por la que se determinan las competencias de los Ministerios de Sanidad y Consumo y de Trabajo y Seguridad Social sobre el personal que presta servicios en el Instituto Nacional de la Salud.

Excelentísimos señores:

El artículo 5.º, número 2, del Real Decreto 2987/1981, de 18 de diciembre, dispone que por Orden conjunta de los Ministerios de Trabajo y Seguridad Social y de Sanidad y Consumo se determinaran las funciones que correspondan a cada Ministerio en relación con el personal que presta servicios en el Instituto Nacional de la Salud.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Trabajo y Seguridad Social y de Sanidad y Consumo,

Esta Presidencia del Gobierno dispone:

Artículo 1.º 1. Corresponde al Ministerio de Sanidad y Consumo la tutela y dirección sobre el régimen del personal vinculado al Estatuto jurídico del personal médico, del personal auxiliar sanitario titulado y Auxiliares de clínica, del personal no sanitario de las Instituciones sanitarias de la Seguridad Social, así como del personal del Cuerpo Sanitario del extinguido Instituto Nacional de Previsión, Escala de Asesores Médicos de Cuerpo de Asesores del extinguido Servicio del Mutualismo Laboral y del Cuerpo de Asesores Médicos del extinguido Servicio de Reaseguro de Accidentes de Trabajo.

2. Son competencias del Ministerio de Sanidad y Consumo:

a) La propuesta o, en su caso, aprobación o modificación del Estatuto jurídico del personal médico, del personal auxiliar sanitario titulado y Auxiliares de clínica y del personal no sanitario al servicio de las Instituciones sanitarias de la Seguridad Social, así como de la normativa referente a los Cuerpos o Escalas señalados en el apartado anterior. En este último caso, conjuntamente con el Ministerio de Trabajo y Seguridad Social en cuanto no se refiera a la prestación de su función.

b) Aprobación de las normas sobre retribuciones.

c) Fijación y modificación de las plantillas de personal dentro de los créditos presupuestarios existentes.

d) Adopción de cualquier otra medida que en materia de personal, la normativa vigente atribuya a disposición ministerial.

3. La adopción de cualquier norma o disposición de contenido económico requerirá informe previo de los órganos competentes del Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

4. La gestión del personal mencionado en el número 1 de este artículo corresponderá al Instituto Nacional de la Salud, de conformidad con lo dispuesto en los artículos 1.º, b), del Real Decreto 1855/1979, de 30 de julio, y 5.º, 2, del Real Decreto 2987, de 18 de diciembre.

Art. 2.º 1. La tutela y dirección sobre el régimen del personal funcionario no perteneciente a Cuerpos sanitarios que preste servicios en el Instituto Nacional de la Salud, cualquiera que sea su régimen jurídico, corresponderá al Ministerio de Trabajo y Seguridad Social.

2. En relación con el personal a que se refiere el número 1 del presente artículo, y sin perjuicio de las competencias que, en materia de gestión, estén atribuidas al Instituto Nacional de