

I. Disposiciones generales

TRIBUNAL CONSTITUCIONAL

13005 *CONFLICTO positivo de competencia número 352/82 (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 370 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

13006 *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 período 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 MUNOZ

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

TITULO PRELIMINAR

Ámbito de aplicación

Artículo 1.º *Ámbito.*—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 invierno 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 presentarse, 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