

MINISTERI DE LA PRESIDÈNCIA

21492 *CORRECCIÓ d'errades al Reial decret 865/2001, de 20 de juliol, pel qual s'aprova el Reglament de reconeixement de l'estatut d'apàtrida.* («BOE» 276, de 17-11-2001.)

Havent observat errades en el text del Reial decret 865/2001, de 20 de juliol, pel qual s'aprova el Reglament de reconeixement de l'estatut d'apàtrida, publicat en el «Butlletí Oficial de l'Estat» número 174, del 21, i en el suplement en català número 13, de 16 d'agost de 2001, es procedeix a fer-ne les modificacions oportunes referides a la versió en llengua catalana:

A la pàgina 1642, Preàmbul, columna esquerra, paràgraf cinquè, línia tretze, on diu: «... la singularitat de l'apatrídia i...» ha de dir: «... la singularitat de la condició d'apatrída i...»

A la pàgina 1642, columna dreta, disposició final primera, apartat 1, línia primera, on diu: «... apartat 3 de l'article 2...», ha de dir: «... article 3...»

A la pàgina 1642, columna dreta, disposició final primera, apartat 2, línia primera, on diu: «... un nou paràgraf, "i"...», ha de dir: «... un nou paràgraf, "j"...».

A la pàgina 1642, columna dreta, disposició final primera, apartat 2, línia tercera, on diu: «(i)...», ha de dir: «(j)...».

A la pàgina 1642, Reglament, article 2, apartat 2, quarta línia, on diu: «... determinants de l'apatrídia.», ha de dir: «... determinants de l'estatut d'apatrída.»

A la pàgina 1643, article 6, apartat 2, on diu: «... procediment d'apatrídia», ha de dir: «... procediment de reconeixement de l'estatut d'apatrída...».

A la pàgina 1643, article 7, apartat 2, última línia, on diu: «... per determinar la situació d'apatrídia.», ha de dir: «... per determinar l'estatut d'apatrída.»

21717 *REIAL DECRET 1230/2001, de 8 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i la venda de les olives de taula.* («BOE» 279, de 21-11-2001.)

La Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i la venda de les olives de taula va ser aprovada pel Reial decret 1074/1983, de 25 de març.

Els avenços científics i tècnics duts a terme des de 1983 en un sector tan dinàmic i especialitzat han donat lloc al fet que la reglamentació hagi quedat desfasada i obsoleta.

D'altra banda, l'àmplia gamma de tipus, elaboracions, tractaments, preparacions i presentacions, després de l'experiència adquirida, n'aconsellen la simplificació; així mateix, el ventall de defectes i toleràncies és difícil d'aplicar des del punt de vista analític, ja que ocasiona problemes d'índole pràctica, per la qual cosa és aconsellable modificar la Reglamentació tecnicosanitària.

Mitjançant aquesta modificació es pretén adequar aquesta normativa a la legislació horitzontal, pel que fa als additius, que regula el Reial decret 3177/1983, de 16 de novembre, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària d'additius alimentaris i disposicions concordants; alhora, s'actualitza l'etiquetatge per adaptar-lo al Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual

s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris, modificat pel Reial decret 238/2000, de 18 de febrer, així com als aspectes relatius al contingut efectiu dels productes alimentaris envasats transposats a la legislació nacional pel Reial decret 723/1988, de 24 de juny.

Així mateix, s'han tingut en compte el Reial decret 202/2000, d'11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments; el Reial decret 2207/1995, de 28 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene relatives als productes alimentaris; el Reial decret 50/1993, de 15 de gener, pel qual es regula el control oficial dels productes alimentaris, així com les normes del CODEX i el Consell Oleícola Internacional, procurant acomplir els compromisos adquirits en aquesta matèria.

Aquest Reial decret es dicta a l'empara del que disposa l'article 149.1.10a, 13a i 16a de la Constitució espanyola i d'acord amb el que estableixen els articles 38 i 40.2 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat.

Aquesta disposició ha estat sotmesa al procediment d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques i reglaments, relatius als serveis de la societat de la informació, que preveu la Directiva 98/34/CEE, del Parlament Europeu i del Consell, de 22 de juny, per la qual s'estableix un procediment d'informació en matèria de normes i reglamentacions tècniques, incorporada a l'ordenament jurídic intern pel Reial decret 1337/1999, de 31 de juliol.

En la seva tramitació han estat consultades les comunitats autònomes, així com els sectors afectats, i la Comissió Interministerial per a l'Ordenació Alimentària n'ha emès l'informe preceptiu.

En virtut d'això, a proposta del vicepresident segon del Govern per a Afers Econòmics i ministre d'Economia, dels ministres d'Agricultura, Pesca i Alimentació i de Sanitat i Consum i amb la deliberació prèvia del Consell de Ministres en la reunió del dia 8 de novembre de 2001,

DISPOSO:

Article únic. *Objecte.*

S'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i la venda de les olives de taula.

Disposició addicional única. *Clàusula de reconeixement mutu.*

Les exigències d'aquesta Reglamentació no s'apliquen als productes legalment elaborats o comercialitzats en la resta d'estats membres de la Unió Europea ni als productes originaris dels països membres de l'Associació Europea de Lliure Comerç, d'acord amb el que estableix el Protocol 4 de l'Acord sobre l'Espai Econòmic Europeu.

Els productes esmentats poden ser comercialitzats a Espanya, sense perjudici del que disposa l'article 30 del Tractat de la Unió Europea, l'article 13 de l'Acord sobre l'Espai Econòmic Europeu.

Disposició transitòria única. *Pròrroga de comercialització.*

Durant dotze mesos després de l'entrada en vigor d'aquesta norma es poden elaborar, etiquetar i comercialitzar olives de taula que, complint les disposicions vigents a l'entrada en vigor d'aquest Reial decret, no s'ajustin al que s'hi disposa.

Això no obstant, les olives de taula elaborades, etiquetades i comercialitzades abans de la data d'acabament del termini damunt esmentat i que no s'ajustin al que disposa aquest Reial decret es poden continuar comercialitzant fins que s'extingeixi la seva vida comercial.

Disposició derogatòria única. *Derogació normativa.*

A partir de l'entrada en vigor d'aquest Reial decret queden derogades totes les disposicions del mateix rang o inferior que s'oposin al que estableix aquest Reial decret i, en particular, el Reial decret 1074/1983, de 25 de març, pel qual s'aprova la Reglamentació tecnicosanitària per a l'elaboració, la circulació i la venda de les olives de taula.

Disposició final primera. *Títol competencial.*

Aquest Reial decret es dicta a l'empara de les competències que les regles 10a, 13a i 16a de l'article 149.1 de la Constitució reserven a l'Estat en les matèries de comerç exterior, bases i coordinació de la planificació general de l'activitat econòmica, i sanitat exterior, bases i coordinació general de la sanitat, respectivament, i d'acord amb el que disposen els articles 38 i 40.2 de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat.

Disposició final segona. *Facultat de desplegament.*

Els ministres d'Agricultura, Pesca i Alimentació, de Sanitat i Consum i d'Economia, en l'àmbit de les seves competències, poden dictar les disposicions necessàries per al desplegament del que estableix aquest Reial decret i, si s'escau, per actualitzar els annexos, quan sigui necessari.

Disposició final tercera. *Entrada en vigor.*

Aquest Reial decret entra en vigor l'endemà de la publicació en el «Butlletí Oficial de l'Estat».

Madrid, 8 de novembre de 2001.

JUAN CARLOS R.

El ministre de la Presidència,
JUAN JOSÉ LUCAS GIMÉNEZ

REGLAMENTACIÓ TECNICOSANITÀRIA PER A L'ELABORACIÓ, LA CIRCULACIÓ I LA VENDA DE LES OLIVES DE TAULA

Article 1. *Objecte i àmbit d'aplicació.*

Aquesta Reglamentació té per objecte definir el que s'entén per olives de taula i fixar, amb caràcter obligatori, les normes d'elaboració, de presentació, de comercialització i, en general, l'ordenació jurídica d'aquest producte. També és aplicable als productes importats.

Les regulacions que conté són aplicables a tots els tipus, elaboracions i presentacions que responen a les definicions compreses a l'article 2 d'aquesta Reglamentació.

Aquesta Reglamentació obliga tots els elaboradors, comerciants i importadors d'olives de taula.

Es consideren elaboradors d'olives de taula les persones, naturals o jurídiques, que en ús de les autoritzacions concedides a aquest efecte pels organismes oficials competents dediquen la seva activitat a elaborar els productes que defineix l'article 2 d'aquesta Reglamentació.

Article 2. *Característiques.*

1. Definició del producte. Es denomina «oliva de taula» el fruit de varietats determinades de l'olivera conreada (*Olea europaea sativa* Hoffg. Link.) sa, recollit en l'estat de maduresa adequat i d'una qualitat que, sotmès a les elaboracions adequades que preveu l'apartat 3.1r d'aquest article, proporcioni un producte preparat per al consum i de bona conservació.

2. Per la seva coloració es cataloguen en:

a) Verdes. Són les obtingudes de fruits recollits en el cicle de maduració abans de la verolada i quan han assolit una mida normal. Aquestes olives han de ser fermes, sanes i no han de tenir altres taques diferents de les de la seva pigmentació natural. La coloració del fruit pot variar del verd al groc palla.

b) De color canviant. Obtingudes de fruits amb color rosat, rosa vi o castany recollits abans de la maduresa completa.

c) Negres naturals. Obtingudes de fruits recollits en plena maduresa o poc abans, que poden presentar, segons la zona de producció i l'època de la recollida, un color negre vermellós, negre violaci, violeta, negre verdós o castany obscur.

d) Negres. Són les olives obtingudes de fruits que, sense ser totalment madurs, han estat enfosquits per oxidació i han perdut l'amargor mitjançant el tractament amb lleixiu alcalí; s'han d'envasar en salmorra i preservar-les mitjançant esterilització amb calor, o mitjançant qualsevol altre procediment autoritzat que en garanteixi la conservació.

3. Processos bàsics d'elaboració i conservació.

1r Processos bàsics d'elaboració:

a) Assaonament. És el procés pel qual les olives de qualsevol dels tres primers tipus anteriors són tractades amb un lleixiu alcalí i condicionades posteriorment en salmorra, on experimenten una fermentació completa o parcial.

b) Tractament en salmorra. És el procés pel qual les olives de qualsevol dels tres primers tipus anteriors són tractades directament amb una salmorra, on experimenten una fermentació completa o parcial.

c) Oxidació. És el procés pel qual les olives dels tipus verdes i de color canviant, que en una fase prèvia es conserven en salmorra fermentades o no, s'oxiden en un medi alcalí.

d) Deshidratació. És el procés pel qual les olives de qualsevol dels quatre tipus anteriors perden part de la seva humitat per col·locació en sal seca i/o aplicant-hi calor o qualsevol altre procés tecnològic.

e) Altres processos d'elaboració. Les olives es poden elaborar de formes diferents o complementàries de les indicades abans, sempre que els fruits utilitzats responguin a les definicions generals que estableix aquesta Reglamentació. Les denominacions emprades per a aquestes especialitats han de ser prou explícites per no suscitar en els compradors o consumidors confusió quant a l'origen i la naturalesa del producte i, en especial, respecte a les denominacions que estableix aquesta Reglamentació.

2n Conservació. Les olives disposades per al consum es poden conservar per algun dels mètodes següents:

a) Característiques pròpies de l'elaboració. La conservació és conseqüència de modificacions fisicoquímiques degudes a la presència de certes substàncies com ara sal, àcids, espècies, etc., afegides o formades en el procés d'elaboració.

b) Atmosfera protectora. És l'eliminació total o parcial de l'aire i la substitució total o parcial per gasos inerts autoritzats.

- c) Buit. És l'eliminació total o parcial de l'aire.
- d) Addició de conservadors. Les olives es conserven amb additius autoritzats en la legislació vigent.
- e) Refrigeració. Conservació mitjançant l'emmagatzemament de les olives a una temperatura que eviti el creixement dels microorganismes causants de toxiinfeccions alimentàries.
- f) Pasteurització. És el procés de conservació pel qual se sotmeten a un tractament tèrmic adequat i mitjançant el qual es destrueixen en les olives de taula les formes vegetatives dels microorganismes de naturalesa patògena i banal.
- g) Esterilització. És el procés de conservació pel qual se sotmeten a un tractament tèrmic adequat i mitjançant el qual es destrueixen o s'inactiven en les olives de taula totes les formes de vida dels microorganismes patògens i no patògens i les seves toxines.

Aquests processos de conservació es poden aplicar separadament o conjuntament i es poden sumar els seus efectes. En tot cas, els tractaments han de respondre als requisits de conservació que estableix l'apartat 1 de l'annex.

4. Denominació de producte.

Les olives de taula destinades al consumidor final es poden denominar d'una de les maneres següents:

- a) Olives amb pinyol o senceres. Són les que conserven la seva forma original i a les quals no s'ha tret el pinyol.
- b) Olives sense pinyol. Són les olives a les quals s'ha tret el pinyol i conserven pràcticament la seva forma original.
- c) Olives farcides. Són olives sense pinyol, farcides amb un o més productes adequats (pebrot, ceba, ametlles, api, oliva, pela de taronja o llimona, avellana, tàpera, etc.) o farcides pel sistema d'injecció amb pastes preparades per a farciment (anxova, tonyina, salmó, etc.) i el forat tancat amb tap. En aquest cas, la denominació del producte es completa amb el nom del farciment.
- d) Olives en meitats. Són olives sense pinyol o farcides, tallades en dues meitats aproximadament iguals perpendicularment a l'eix principal del fruit.
- e) Olives en quarts. Són olives sense pinyol, tallades en quatre parts aproximadament iguals, seguint l'eix principal del fruit i perpendicularment a aquest.
- f) Olives en grills. Són olives sense pinyol, tallades longitudinalment en quatre parts o més aproximadament iguals.
- g) Olives en rodanxes. Són olives sense pinyol o farcides, tallades en segments d'un gruix relativament uniforme.
- h) Olives trossegades. Són petits trossos d'olives sense pinyol, de forma indeterminada i pràcticament lliures (que significa no més del 5 per 100 en massa d'aquestes unitats), d'unitats identificables de coronetes i trossos de rodanxes, amb material de farciment o sense.
- i) Olives esqueixades. Olives que s'han esquinçat accidentalment durant el procés d'espinyolatge o farciment. Ordinàriament contenen trossos de material de farciment.
- j) Olives aixafades o trencades. Obtingudes de fruits sencers, sotmesos a un procediment destinat a obrir la polpa sense fracturar el pinyol, que roman sencer.
- k) Olives tallades (o seccionades). Olives amb incisions fetes a la pell i part de la polpa.
- l) Olives arrugades. Són olives que s'han encongit, de manera natural a l'arbre, o bé mitjançant un tractament amb sal seca o qualsevol altre tractament autoritzat.

m) Olives perforades. Són olives a les quals s'ha fet perforacions en la cutícula.

n) Olives amb tàperes. És la presentació a base d'olives senceres o sense pinyol, generalment de mida petita, amb tàperes i amb material de farciment o sense, en què les olives predominen en comparació amb el conjunt del producte comercialitzat en aquesta forma.

ñ) Olives per a amanida. És la presentació a base d'olives senceres o sense pinyol que, si s'escau, es poden presentar esqueixades, en grills o en rodanxes, amb tàperes o sense, i amb material de farciment o sense, quan les olives predominen en comparació amb el conjunt del producte comercialitzat en aquesta forma.

o) Olives col·locades. Són les olives que van encaixades en envasos rígids transparents que les contenen, de forma ordenada, mantenint una simetria o adoptant formes geomètriques.

p) Olives amb peduncle. Olives que conserven el peduncle.

q) Pasta d'olives. És la presentació que resulta de moldre polpa d'oliva amb altres productes alimentaris o sense.

r) Olives adobades o amanides. Són les olives que han estat sotmeses a un tractament especial que es confereix afegint al líquid de govern productes aromàtics vegetals (que no es consideren ni totalment ni parcialment matèria estranya a aquesta) i, eventualment, vinagre.

Article 3. *Ingredients.*

1. En les elaboracions de les olives de taula s'autoritza l'ús dels productes següents, que han de complir els requisits que els exigeixin, si s'escau, les seves regulacions específiques:

- a) Oliva.
- b) Aigua.
- c) Sal.
- d) Vinagre.
- e) Oli d'oliva.
- f) Sucre alimentaris.
- g) Qualsevol producte alimentari.
- h) Espècies, plantes o qualsevol altre producte aromàtic o els seus extractes naturals d'acord amb la legislació vigent.
- i) Salmorra.

2. En l'elaboració dels productes que preveu aquesta Reglamentació tecnicosanitària només es poden fer servir els additius autoritzats, de conformitat amb el que disposa la normativa específica.

Article 4. *Característiques dels productes acabats.*

1. Les olives de taula, després de ser seleccionades i processades, s'han de presentar:

- a) Sanes.
- b) Netes.
- c) Exemptes d'olor i sabor anormals.
- d) Exemptes de defectes que puguin afectar la seva comestibilitat o la conservació adequada.
- e) Sense símptomes d'alteració en curs o de fermentació anormal.
- f) Homogeneïtat de la mida dins de la seva varietat, per a les senceres, sense pinyol, farcides i meitats.
- g) De color uniforme, d'acord amb les coloracions definides a l'apartat 2 de l'article 2, llevat de les adobades i les de color canviant.

h) Exemptes de gèrmens patògens i de les seves toxines o de qualsevol altra font contaminant. En el cas d'olives fermentades i conservades mitjançant característiques pròpies, es poden detectar els microorganismes que intervenen en el procés de fermentació.

2. Segons els defectes i les toleràncies que figuren als apartats 4 i 5 d'aquest article, les olives que responguin al que estableix l'apartat 1 anterior es classifiquen en les categories comercials següents:

a) Extra. Es consideren compreses dins d'aquesta categoria les olives de qualitat superior que tinguin en grau màxim les característiques pròpies de la seva varietat i un grau de maduresa adequat. En aquesta categoria només es poden comercialitzar les olives senceres, trencades, seccionades, sense pinyol i farcides.

b) Primera o «I» o selecta. En aquesta categoria s'inclouen les olives de bona qualitat, amb un grau de maduresa adequat i que presentin les característiques de la seva varietat.

c) Segona o «II» o estàndard. Comprèn les olives de taula que no s'hagin pogut classificar en les dues categories anteriors.

3. A més de les categories comercials definides, i només per a les presentacions d'olives trosejades, pasta d'oliva, olives esqueixades i olives per a amanida, s'admet una altra classificació qualitativa, que és una categoria comercial en si mateixa, definida amb el nom de la seva presentació, sempre que les olives que la integren compleixin les condicions generals definides a l'apartat 1 per a les olives de taula, amb exclusió dels paràgrafs f) i g). Aquesta categoria no s'ha de subjectar als defectes i toleràncies que figuren a l'apartat 5 d'aquest article.

4. Els defectes a les olives poden ser:

a) Defectes de textura. Fruits excessivament o anormalment tous o fibrosos, en comparació amb la fermesa que caracteritza el tipus i l'elaboració considerat, així com fruits arrugats fins al punt que el seu aspecte es modifiqui substancialment, llevat de la presentació «olives arrugades».

b) Defectes de l'epidermis sense afectar la polpa. Taques i danys superficials que no penetrin en el mesocarpí, així com coloració anormal del fruit. No es consideren taques les de dimensions inferiors a 9 mm² sempre que no afectin l'aparença del fruit.

c) Defectes d'epidermis que afecten la polpa. Taques que penetrin en el mesocarpí amb una dimensió superior a 9 mm² a la superfície, orificis, caveres, deformitats que es presenten al fruit com a conseqüència d'atacs d'insectes, malalties criptogàmiques, etc.

d) Peduncles. Adherits a l'oliva i que facin més de 3 mm des de la part més sortint de l'oliva. No es considera defecte en la presentació «amb peduncles».

e) Fruits trencats. Fruits que no estan sencers.

f) Buides. Fruits sense pinyol que no porten farciment.

g) Fruits amb farciment incomplet o amb defectes de farciment. Fruits sense pinyol que no estan completament farcits, excepte en el cas de les olives farcides amb pastes preparades per a farciment.

h) Matèries estranyes. Qualsevol matèria que sigui impròpia de l'elaboració, excloses les substàncies l'addició de les quals es permet en la legislació.

5. Nombre màxim de defectes i matèries estranyes:

S'han de dur a terme controls per determinar els defectes i les matèries estranyes, com a mínim sobre una mostra per a l'anàlisi de 200 olives (senceres, sense pinyol o farcides), i no es poden excedir per a cada una

de les categories comercials ni per a cada un dels defectes especificats en aquestes, parcials o globals, els percentatges següents:

Defectes	Extra — Percentatge	Primera — Percentatge	Segona o estàndard — Percentatge
1. Defectes de textura. Fruits tous, arrugats o fibrosos.	4	6	11
2. Defectes de l'epidermis que afecten la polpa. Danys per insectes, criptògames, taques que penetren a l'interior del fruit.	7	12	17
3. Defectes de l'epidermis sense afectar la polpa. Taques superficials, coloració anormal.	5	10	15 (1)
4. Peduncles.	2	3	6
5. Fruits trencats.	3	5	7
6. Buides o amb farciment incomplet (2).	6	10	14
Suma total de defectes (3).	12	17	22
Matèries estranyes innòcues.	1 unitat per quilogram o fracció		

(1) A aquests efectes, no es comptabilitzen els danys superficials que no penetrin en el mesocarpí.

(2) En olives farcides.

(3) Sense ultrapassar quantitats parcials.

Article 5. Requisits de les instal·lacions industrials.

Les instal·lacions industrials s'han d'ajustar a un disseny o esquema que garanteixi el tractament tècnic i higienicosanitari adequat de la matèria primera, els seus productes i subproductes i que faciliti una aplicació correcta de les diferents pràctiques de fabricació en interès de la salut pública, especialment les que estableix el Reial decret 2207/1995, de 28 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene relatives als productes alimentaris, i, en tot cas, han de complir els requisits següents:

1. Tots els locals, les zones i els espais destinats a l'elaboració envasada i, en general, a la manipulació de matèries primeres, productes intermedis o finals han d'estar aïllats adequadament de qualsevol altres aliens a les seves comeses específiques.

2. Els recipients, els envasos, les màquines i les canonades de conducció destinats a estar en contacte amb els productes acabats, o amb les seves matèries primeres o amb els productes intermedis, han de ser de materials que no alterin les característiques del seu

contingut ni la d'ells mateixos. Igualment han de ser inalterables davant els productes utilitzats per netejar-los.

3. La maquinària i els estris fets servir en les manipulacions prèvies a l'elaboració i els estris de treball s'han de netejar diàriament al final de la jornada de treball, com ara màquines perdigoneres batedores, cintes transportadores, classificadores, triadores, corrons, etc.

4. Els dipòsits de maçoneria i de materials macromoleculars (plàstics) destinats al tractament alcalí han de tenir les parets perfectament llises per facilitar-ne la neteja.

5. Durant la fermentació i la conservació s'han de vigilar periòdicament les boques dels recipients i s'ha de parar atenció especialment a l'existència de pel·lícules o vels de llevats o floridures, que s'han d'eliminar periòdicament. Un tancament anaerobi adequat en els fermentadors redueix l'existència d'aquests vels. Les sortides s'han d'evitar ja que faciliten la formació de vels a la mateixa oliva i produeixen l'ablaniment i l'enfosquiment del fruit.

6. Els envasos de fusta destinats a la fermentació i la conservació dels fruits, una vegada buits, s'han de conservar nets i completament secs durant el període de conservació. Si han contingut olives alterades s'han d'esterilitzar amb vapor d'aigua a pressió, tot i que és preferible destruir-los.

7. Els envasos de materials macromoleculars (plàstics) destinats a la fermentació i la conservació dels fruits no han de cedir substàncies que determinin una contaminació organolèptica sensible o que signifiquin un risc per a la salut. S'han de conservar nets i secs. Si han contingut olives alterades s'han d'esterilitzar perfectament amb qualsevol detergent bactericida i/o sosa al 3 per 100.

8. Les bombes, les canonades pulmó etc., utilitzades per al tràfec de la salmorra durant la fermentació i dels fruits fermentats a la nau d'elaboració s'han de netejar cada dia amb aigua, preferiblement a 40 °C-50 °C, i una vegada per setmana s'ha d'emprar un detergent adequat seguit d'una esbandida.

9. La neteja de les màquines de classificació, espiñolatge i espiñolatge-farciment dels fruits fermentats s'ha de fer amb aigua preferiblement tèbia i després amb una solució de detergent seguida d'una esbandida eficaç. Si les circumstàncies ho requereixen, es pot fer servir un agent desinfectant.

10. Per a l'operació d'envasament, s'han de tenir els dispositius necessaris que garanteixin com a mínim la neteja i, si s'escau, la higienització dels envasos.

11. Han de disposar sempre d'aigua corrent sanitàriament tolerable des del punt de vista fisicoquímic i microbiològicament potable, a pressió freda o calenta, en una quantitat suficient per elaborar i manipular productes, així com per a la neteja del personal. El rentatge d'instal·lacions i estris industrials es pot fer amb aigua d'altres característiques, però potable des del punt de vista microbiològic. Es pot fer servir aigua d'altres característiques en generadors de vapor, boques d'incendi i serveis auxiliars sempre que no hi hagi connexió entre aquesta xarxa i la d'aigua potable.

12. La sal comuna emprada ha de complir el que estableix la Reglamentació tecnicosanitària per a l'obtenció, la circulació i la venda de la sal i salmorres comestibles, Reial decret 1424/1983, de 27 d'abril.

13. Els locals de fabricació i emmagatzemament i els seus annexos en tot cas han de ser adequats per a l'ús al qual es destinen, amb un emplaçament idoni, accessos amplis i fàcils situats a una distància convenient de qualsevol causa de contaminació o insalubritat i separats rigorosament d'habitatges o locals on pernocti o faci els seus àpats qualsevol persona.

14. En la seva construcció o reparació s'han d'emprar materials idonis, i en cap cas susceptibles d'originar intoxicacions o contaminacions. Els paviments han de ser pràcticament impermeables, rentables i ignífugs, i s'han de dotar dels sistemes de desguàs necessaris. Les parets i els sostres s'han de construir amb materials que permetin conservar-los en condicions adequades de neteja. Els desguassos han de tenir tancaments hidràulics quan vagin a parar a col·lectors d'aigües contaminades i han d'estar protegits amb reixetes o plaques perforades de material resistent.

15. La ventilació i la il·luminació naturals o artificials han de ser les reglamentàries i, en tot cas, apropiades a la capacitat i el volum del local, segons la finalitat a què es destini.

16. Han de disposar sempre d'aigua corrent, en quantitat suficient per netejar i rentar les instal·lacions i els elements industrials.

17. Han de tenir serveis higiènics i vestidors en un nombre i amb unes característiques acomodades al que prevegin, per a cada cas, les autoritats competents.

18. Tots els locals s'han de mantenir constantment en estat de pulcritud i netedat, adequat a la seva funció, la qual cosa s'ha de dur a terme amb els mètodes més apropiats per no aixecar pols ni produir alteracions o contaminacions.

19. En la seva construcció o emplaçament han de disposar de serveis, defenses i utilitatge i instal·lacions adequats per garantir la conservació dels productes en les millors condicions d'higiene i netedat i la no contaminació per la proximitat o el contacte amb qualsevol classe de residus o aigües residuals, brutícia i matèries estranyes, com també per la presència d'insectes, rosegadors, ocells i altres animals.

20. Les temperatures, la humitat relativa i la circulació de l'aire en els seus locals han de ser els convenients per evitar que els productes experimentin alteracions o canvis en les seves característiques. Aquests locals han d'estar protegits contra l'acció directa de la llum solar, quan aquesta sigui perjudicial per als productes.

21. L'emmagatzemament s'ha de fer de manera que permeti efectuar la rotació de les existències i remocions periòdiques en funció del temps d'emmagatzemament i de les condicions de conservació que exigeixi cada producte.

22. Qualsevol altres condicions tècniques, sanitàries, higièniques i laborals establertes o que estableixin els organismes de l'Administració pública en les seves competències respectives.

23. Instal·lació de selecció de matèries primeres, que n'assegurin una selecció efectiva.

24. Instal·lació d'envasament i tancament, amb capacitat adequada a línia o a línies de fabricació prèvies.

25. Generador de vapor o una altra font d'energia tèrmica.

26. Instal·lacions específiques per a tractaments tèrmics.

a) Instal·lació adequada per aconseguir un buit parcial en els envasos amb espai superior lliure de producte: preescalfador, injector de vapor, tancador al buit o omplidora en calent.

b) En el cas de preparacions tèrmicament tractades. La instal·lació consisteix en recipients a pressió atmosfèrica per a les preparacions de pH final 4,6 o inferiors, tal com es defineix en el Codi alimentari espanyol, article 2.05.09. En el cas d'utilitzar autoclaus, per a preparacions amb valors de pH superiors a 4,6 aquests han d'estar proveïts d'equips de registre gràfic de temperatures i temps. Quan s'utilitzin sistemes continus o discontinus a pressió normal s'han de fer els controls de

temps i temperatura que permetin conèixer la marxa del procés. En els casos en què sigui necessari, s'ha de disposar de l'equip adequat per garantir el compliment del que està establert quant a unitats de letalitat reflectides a l'apartat 1 de l'annex.

27. Les instal·lacions específiques per a elaboracions obtingudes per deshidratació han de permetre reduir el contingut d'humitat del producte fins a un nivell suficient per a la seva conservació adequada per aquest mitjà.

Article 6. *Condicions generals referents al personal.*

El personal dedicat a l'elaboració, l'envasament i la venda d'olives ha de complir els requisits que estableixen i regulen el Reial decret 2207/1995, de 28 de desembre, pel qual s'estableixen les normes d'higiene relatives als productes alimentaris, i el Reial decret 202/2000, d'11 de febrer, pel qual s'estableixen les normes relatives als manipuladors d'aliments.

Article 7. *Manipulacions permeses i prohibides.*

1. Es consideren pràctiques permeses les manipulacions següents:

a) El tractament amb lleixius alcalins per eliminar el principi amarg en els tipus i les preparacions comercials que ho requereixin.

b) El tractament de matèries primeres o productes semielaborats amb substàncies químiques autoritzades.

c) L'ús d'iniciadors de la fermentació.

d) L'aplicació de calor a la salmorra de fermentació.

e) El tractament d'olives amb substàncies autoritzades per obtenir-ne les diferents elaboracions.

f) Les operacions encaminades a millorar les condicions tècniques i higienicosanitàries del producte acabat.

2. Manipulacions prohibides.

a) L'emmagatzemament en condicions inadequades.

b) La utilització d'ingredients i additius no autoritzats.

c) La distribució i la venda d'olives de taula pasteuritzades o esterilitzades per la calor, en envasos no hermètics, bombats, fracturats o amb signes d'haver estat ressoldats. Així mateix, els envasos amb oxidació externa que pugui afectar la conservació correcta del producte.

3. Els envasos hermètics esterilitzats, pasteuritzats i els envasos no hermètics, una vegada oberts, s'han de conservar refrigerats.

Article 8. *Registres.*

Les indústries dedicades a les activitats que regula aquesta Reglamentació tecnicosanitària s'han d'inscriure al Registre sanitari d'aliments, d'acord amb el que disposa el Reial decret 1712/1991, de 29 de novembre, als altres registres que exigeix la legislació vigent i, en particular, el que preveu la disposició addicional única del Reial decret 2113/1998, de 2 d'octubre, relatiu a les indústries de transformació d'oliva de taula, en aquest

últim cas, respecte de les indústries que duguin a terme la transformació d'olives de taula en el marc dels ajuts comunitaris a l'oliva de taula.

Article 9. *Emmagatzemament, transport i venda.*

Els recipients que transportin olives de taula a granel, així com les caixes i altres recipients han de ser de materials fàcilment netejables i en cap cas susceptibles d'originar intoxicacions o contaminacions.

La conservació d'estris, envasos, etc., fins a la campanya següent es pot fer en magatzems coberts o oberts, i és convenient que hi circuli l'aire perquè romanguin perfectament secs.

En la venda al públic d'olives a granel es prohibeix exposar-les en recipients destapats.

Article 10. *Envasos i envasament.*

1. El control del contingut efectiu dels envasos s'ha de fer d'acord amb el que estableix el Reial decret 723/1988, de 24 de juny, pel qual s'aprova la Norma general per al control del contingut efectiu dels productes alimentaris envasats, i disposicions concordants.

2. Per determinar el pes escorregut s'ha de seguir, a més, el que indica l'apartat 2 de l'annex.

3. El pes mínim escorregut corresponent a cada envàs es fixa a l'apartat 3 de l'annex.

Article 11. *Etiquetatge, presentació i publicitat.*

La informació de l'etiquetatge dels envasos dels productes subjectes a aquesta Reglamentació s'ha d'ajustar al que disposa el Reial decret 1334/1999, de 31 de juliol, pel qual s'aprova la Norma general d'etiquetatge, presentació i publicitat dels productes alimentaris i, a més, ha de tenir les especificacions següents:

a) Una de les denominacions del producte previstes a l'apartat 4 de l'article 2.

b) Categoria comercial. La classificació qualitativa s'ha d'ajustar al que disposa l'apartat 2 de l'article 4. Queden prohibits expressament adjectius qualificatius diferents dels que estableix l'apartat esmentat. La denominació del producte s'ha de complementar amb la indicació del color d'acord amb el que estableix l'apartat 2 de l'article 2.

Article 12. *Règim sancionador.*

Les administracions públiques, en l'àmbit de les seves competències respectives, han de vetllar pel compliment del que disposa aquesta Reglamentació.

Les infraccions contra el que disposa aquesta Reglamentació poden ser objecte de sanció administrativa, amb la instrucció prèvia del procediment administratiu sancionador corresponent, d'acord amb:

a) El que preveu el Reial decret 1945/1983, de 22 de juny, pel qual es regulen les infraccions i les sancions en matèria de defensa del consumidor i de la producció agroalimentària, quan l'acció o l'omissió constitutiva d'infracció no afecti la salut pública.

b) El que preveu el capítol VI del títol I de la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat, quan l'acció o l'omissió constitutiva d'infracció afecti la salut pública.

ANNEX

1. Requisits de conservació per a la seva utilització en els processos d'elaboració d'olives de taula.

Tenint en compte el que estableix l'apartat 3.2n de l'article 2, sobre la utilització conjunta d'aquests processos de conservació, quan es requereixi que els serveis d'inspecció comprovin els paràmetres que estableix aquest annex, les indústries elaboradores han d'informar sobre els processos d'elaboració i els mètodes de conservació emprats i han de facilitar la documentació necessària relativa a les unitats de letalitat aplicades.

Requisits de conservació

Processos d'elaboració	Mètodes de conservació										
	Concentració mínima de clorur sòdic (1) — Percentatge			Límit màxim de pH (1)			Acidesa làctica mínima d'àcid làctic — Percentatge			Unitats de letalitat mínimes	
	V, CPE, ATP	C, Refr.	P	V, CPE, ATP	C, Refr.	P	V, CPE, ATP	C, Refr.	P	UP ^{5,25} _{62,4°C}	F ¹⁰ _{121°C}
										P	E
Amaniment	5	4	—	4,0	4,0	4,3	0,5	0,4	—	15	—
Cura en salmoira	6	6	—	4,3	4,3	4,3	0,3	0,3	—	15	—
Oxidació	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15
Deshidratació	10	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—

(1) La concentració de clorur sòdic i el límit màxim de pH corresponen al líquid de govern excepte en el cas de les olives que es presenten en atmosfera protectora sense salmorra, que correspon, només en aquest cas, al seu suc cel·lular.

CPE: característiques pròpies de l'elaboració.

ATP: atmosfera protectora.

C: addició de conservadors.

P: pasteurització.

E: esterilització.

Refr.: refrigeració.

B: Buit.

z: és el pendent de la representació logarítmica dels «temps de destrucció tèrmica», en funció de la temperatura (corba TDT) i equival al nombre de graus perquè la corba completi un cicle logarítmic.

Tr: temperatura de referència. És la temperatura a la qual correspon un «temps de reducció decimal» i que, juntament amb el pendent z, defineixen la representació logarítmica de la corba TDT d'un microorganisme específic.

F_{Tr}^z: valor d'esterilitat acumulada. És la integral, o suma dels valors de letalitat parcial, assolits durant el procés d'esterilització (no s'hi inclou el refredament), en termes de temps d'exposició a una temperatura de referència. Quan la temperatura de referència «Tr» es fixa en 121 °C i el pendent «z» en 10, s'obté el valor F₀ per a les olives negres oxidades.

UP_{Tr}: unitats de pasteurització. Són els valors de letalitat acumulada en processos tèrmics aplicats a temperatures inferiors a 100 °C, assolits durant el procés de pasteurització, en termes de temps d'exposició a una temperatura de referència. En el cas de les olives de taula, es prenen com a microorganismes de referència els bacteris propiònics, que tenen una equació de temps de destrucció tèrmica definida per una temperatura de referència «Tr» de 62,4 °C i un pendent «z» de 5,25.

Temps de reducció decimal. És el temps d'exposició a la calor, expressat en minuts, necessari per reduir la

població viva d'una suspensió bacteriana a la desena part del nombre inicial.

Temps de destrucció tèrmica. És el temps d'exposició a la calor a una temperatura i unes condicions determinades, necessari per reduir en un factor de 10¹², la població microbiana inicial.

Valor de letalitat (Coeficient de letalitat). És el recíproc del nombre de minuts necessaris d'exposició a la calor, per ocasionar la mort d'un microorganisme específic a una temperatura determinada.

2. Determinació del pes escorregut.

a) Escorreguda prèvia.

La determinació del pes escorregut en les elaboracions d'olives s'ha de fer per buidatge i distribució uniforme del contingut d'un envàs sobre un sedàs circular UNE de 2,5 mm de llum de malla quadrada.

S'ha d'emprar un sedàs de 20 cm de diàmetre per a envasos d'1,5 kg o menor i de 30 cm, si el contingut és superior a 1,5 kg.

El sedàs s'ha d'inclinar en un angle comprès entre 17 i 20 graus per facilitar el drenatge, sense sacsejar-lo o fer-lo vibrar. S'ha de deixar drenar durant dos minuts.

b) Pes escorregut.

El pes escorregut es calcula fent l'operació de restar al pes del sedàs més les olives el pes del sedàs sec, i s'hi ha d'aplicar el que estableix la Norma sobre contingut efectiu dels productes alimentaris.

3. Pesos escorreguts mínims, exigits en els envasos no transparents d'olives.

Per a les olives sense pinyol o farcides, el pes escorregut mínim expressat en grams es dedueix multiplicant per 0,4 la capacitat nominal de l'envàs, expressada en ml, i arrodonint el resultat a l'alça a múltiples de 5.

Per a la resta de les olives senceres, el pes escorregut mínim, expressat en grams, es dedueix multiplicant per 0,5 la capacitat nominal de l'envàs, expressada en ml, i arrodonint el resultat a l'alça a múltiples de 5.

CAP DE L'ESTAT

21784 *LLEI 16/2001, de 21 de novembre, per la qual s'estableix un procés extraordinari de consolidació i provisió de places de personal estatutari a les institucions sanitàries de la Seguretat Social dels serveis de salut del sistema nacional de salut. («BOE» 280, de 22-11-2001.)*

JUAN CARLOS I

REI D'ESPANYA

A tots els qui vegeu i entengueu aquesta Llei.
Sapigueu: Que les Corts Generals han aprovat la Llei següent i jo la sanciono.

EXPOSICIÓ DE MOTIUS

L'assistència sanitària constitueix un dels components essencials del sistema de protecció social desenvolupat a Espanya en les últimes dècades. Els poders públics, complint el mandat de l'article 43.2 de la Constitució, han assumit un paper protagonista en la gestió de les prestacions sanitàries que s'ofereixen als ciutadans. Així mateix, el procés de descentralització territorial de l'Estat també ha incidit en la gestió pública de la sanitat, atès que aquesta competència, tal com estableix l'article 148.1 de la Constitució, està actualment transferida a set comunitats autònomes, les quals gestionen actualment l'assistència sanitària de més del 60 per 100 de la població espanyola. D'altra banda, el model d'organització i gestió de la sanitat, configurat entorn del sistema nacional de salut creat per la Llei 14/1986, de 25 d'abril, general de sanitat, s'ha vist sotmès des de la seva creació a un intens procés de creixement i desenvolupament, amb les conseqüències lògiques en l'increment de les necessitats de recursos humans. En efecte, el fort augment, tant quantitativament com qualitativament, que han experimentat les prestacions sanitàries del sistema nacional de salut, arran del Reial decret 63/1995, de 20 de gener, sobre ordenació de prestacions sanitàries del sistema nacional de salut, i la inclusió com a població protegida de nous grups d'usuaris, ha requerit que s'incorporin als centres sanitaris un nombre creixent de professionals, tant sanitaris com no sanitaris, sense el concurs dels quals hauria estat impossible mantenir la qualitat i la continuïtat de les prestacions assistencials, així com accedir-hi en condicions d'igualtat efectiva, tal com prescriu la dita Llei 14/1986.

Això no obstant, en nombroses categories de personal i des de fa més d'una dècada, sovint l'accés dels professionals als llocs de treball de la sanitat gestionada de manera pública s'ha fet sense que aquests consolidessin una vinculació de feina estable com a personal estatutari fix en el sistema nacional de salut. Això es deu al fet que ha estat sobre manera difícil compassar la necessitat preemptòria i creixent de dotar el sistema d'efectius professionals, amb les característiques dels

processos de selecció i provisió que preveuen les normes vigents en cada moment, atès que els terminis de tramitació i gestió necessaris per aplicar-los haurien significat, fins a cert punt, la impossibilitat de donar resposta, tant en temps com en qualitat, a les necessitats assistencials dels ciutadans.

Com a conseqüència de les circumstàncies assenyalades, al si de l'Institut Nacional de la Salut, com a entitat gestora de la Seguretat Social responsable de la gestió de les prestacions sanitàries en l'àmbit territorial de les comunitats autònomes que estan pendents de rebre'n el traspàs, així com en els diferents serveis de salut de les comunitats autònomes amb competències transferides, en aquests últims en més o menys grau, segons els casos, s'ha generat un greu problema d'estabilitat en l'ocupació del seu personal estatutari, amb percentatges elevats de les diferents categories de personal que mantenen una vinculació temporal de prestació de serveis. Aquesta alta precarietat en la feina no sols ha de ser entesa com a escassament compatible amb un model eficient de gestió de recursos humans en l'àmbit públic, sinó que a més ocasiona problemes en el manteniment de la continuïtat assistencial i genera incertesa entre els professionals.

Durant els últims anys s'han vist impulsats en el sistema nacional de salut diferents esforços i iniciatives adreçats a modernitzar la selecció i la provisió de places del personal estatutari. Des d'un punt de vista normatiu, aquests han culminat en la Llei 30/1999, de 5 d'octubre, de selecció i provisió de places de personal estatutari dels serveis de salut, que és actualment vigent. Així mateix, durant els últims anys s'han aprovat ofertes públiques d'ocupació, en els diferents àmbits territorials del sistema nacional de salut, de resultats desiguals quant als objectius de selecció i provisió del personal, ja que una part de les convocatòries de proves selectives provinents d'aquestes ofertes van desembocar en processos judicials, alguns dels quals encara romanen oberts, i s'ha incrementat d'aquesta manera la presència del personal temporal en les plantilles del personal estatutari. Cal assenyalar que la solució del problema de la temporalitat del personal, aplicant els procediments selectius i de provisió que estableix la dita Llei 30/1999, requeriria una llarga dilació, la qual cosa és poc compatible amb les expectatives del personal afectat. En aquest sentit s'ha d'esmentar l'interès per resoldre aquest problema, manifestat per les organitzacions sindicals presents en els òrgans de representació dels serveis de salut, del qual és una mostra el pacte de 23 de novembre de 1999, subscrit per l'INSALUD amb totes les organitzacions sindicals representades a la Mesa Sectorial de l'Institut, pel qual es va assumir el compromís de reduir la temporalitat del seu personal a un percentatge que no superés el 3 per 100 de la plantilla.

El marc de gestió dels recursos humans descrit també està afectat pel pròxim traspàs de la gestió de l'Institut Nacional de la Salut a les comunitats autònomes que estan pendents de rebre-la, el qual produeix dos tipus d'efectes. D'una banda significa la conveniència, per raons d'oportunitat, d'intentar resoldre aquest problema i evitar que sigui traslladat a cada una de les comunitats autònomes receptores de les competències sanitàries i que es faci així més complexa una resolució coherent i coordinada per al conjunt del sistema nacional de salut. De l'altra, estimula el desig i les expectatives del personal temporal de l'Institut Nacional de la Salut d'adquirir la vinculació estatutària fixa abans que es produeixi el traspàs. Tot això configura una situació excepcional, no solament per les característiques del problema, sinó per la naturalesa de les possibles solucions per abordar-lo.