



LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

Real Decreto 3000/1979, de 7 de diciembre, sobre regulación de procesos industriales en el sector del aceite de oliva.

Ministerio de Agricultura
«BOE» núm. 16, de 18 de enero de 1980
Referencia: BOE-A-1980-1206

ÍNDICE

<i>Preámbulo</i>	2
<i>Artículos</i>	2
Artículo primero.	2
Artículo segundo.	2
Artículo tercero.	3
Artículo cuarto.	3
Artículo quinto.	3
Artículo sexto.	3
Artículo séptimo.	3
Artículo octavo.	3
Artículo noveno.	3
Artículo décimo.	3
Artículo undécimo.	3
<i>Disposiciones transitorias</i>	4
Disposición transitoria primera.	4
<i>Disposiciones finales</i>	4
Disposición final primera.	4
Disposición final segunda.	4

TEXTO CONSOLIDADO
Última modificación: 01 de septiembre de 2021

Norma derogada, con efectos de 2 de septiembre de 2021, por la disposición derogatoria única.a) del Real Decreto 760/2021, de 31 de agosto. [Ref. BOE-A-2021-14318](#)

La experiencia obtenida en los últimos tiempos en orden a la defensa de la calidad de los aceites comestibles y a la lucha contra la comisión de fraudes en su elaboración y comercialización aconseja, para una mayor eficacia en la labor y, especialmente, en la protección del aceite de oliva, regular debidamente los procesos industriales. Sin olvidar los controles analíticos, que sobre los aceites destinados al consumo se vienen realizando, es indispensable la intervención de la administración, regulando la actividad de las industrias y restringiendo al mínimo imprescindible los tratamientos que pueden aplicarse, con el fin de obtener la mayor calidad de aquéllos. La similar composición de las distintas clases de aceite dificulta la identificación analítica de las mezclas y posibilita, a través de procesos tecnológicos la modificación de sus componentes.

Por estas razones, además de limitar tales procesos industriales, se establece otra serie de cautelas, cuales son el marcado de determinados aceites susceptibles de sustituir al de oliva, su control documentario, la prohibición de manipulación de distintas clases de ellos de forma simultánea en los mismos locales, la previa autorización y registro de los productos precisos para los tratamientos, todas ellas tendentes a impedir tanto las mezclas de aceites y grasas en los supuestos que la legislación vigente prohíbe como la modificación de la composición de los aceites.

Por último, la exigencia de una calidad suficiente en los productos elaborados y los imperativos técnicos regulados por el Código Alimentario Español hacen necesario establecer los condicionados técnicos descritos para este tipo de industrias.

En su virtud, a propuesta del Ministro de Agricultura y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día siete de diciembre de mil novecientos setenta y nueve,

DISPONGO:

Artículo primero.

Se autorizan, con carácter general, en los aceites de oliva, de orujo y de semillas destinados al consumo humano los siguientes tratamientos:

a) La clarificación por un proceso mecánico:

Sedimentación, centrifugación o filtración.

b) la desmucilagínación por los anteriores métodos o mediante el empleo de productos debidamente autorizados.

c) la desacidificación del aceite por neutralización con lejías acuosas alcalinas o por procedimientos físicos, previamente autorizados, que no aporten al aceite modificación distinta de la ocasionada por el procedimiento de neutralización.

d) la decoloración con tierras decolorantes o con otros productos debidamente autorizados.

e) la desodorización por tratamientos en corriente de vapor de agua.

Artículo segundo.

Los procedimientos físicos de desacidificación y cualquier otro tratamiento que se pretenda realizar en los aceites de oliva, de orujo o de semillas deberán ser autorizados por el Ministerio de Agricultura, previo informe de los Ministerios de Industria y Energía, de Sanidad y Seguridad Social y de Comercio y Turismo.

El Ministerio de Agricultura podrá solicitar del interesado toda la información técnica así como la realización de las pruebas y análisis que considere oportunos, para la aprobación del tratamiento.

Artículo tercero.

Se considera refinado todo aceite que mediante tratamientos autorizados haya sido neutralizado decolorado y desodorizado.

Artículo cuarto.

En el tratamiento de los aceites de oliva, de orujo y de semillas queda prohibida cualquier práctica distinta de las señaladas en los artículos primero y segundo, considerándose, a efectos de sanción, de especial gravedad lo siguiente:

- a) La realización de cualquier práctica que suponga alteración de la composición del aceite distinta de la ocasionada por los tratamientos específicamente autorizados en el artículo primero.
- b) El empleo de cualquier producto sin la debida autorización y registro.
- c) La neutralización por medios o con sustancias distintas de las autorizadas.
- d) la existencia de instalaciones que permitan tratamientos distintos de los autorizados.
- e) La mezcla de aceites, salvo los casos en que esté expresamente autorizada por la legislación vigente.

Artículo quinto.

Se prohíbe el depósito y tenencia en toda clase de locales destinados al tratamiento o almacenamiento de aceites de oliva, de orujo o de semillas, de cualquier producto cuyo empleo no esté expresamente autorizado, de acuerdo con lo establecido en los artículos primero y segundo, y que no esté inscrito en el Registro a que se refiere el artículo siguiente.

Artículo sexto.

Los productos destinados a emplearse en el tratamiento de los aceites exigen la previa autorización del Ministerio de Agricultura y la inscripción de los mismos en el Registro correspondiente, sin perjuicio, en su caso, de las competencias atribuidas al Ministerio de Sanidad y Seguridad Social por la legislación vigente, tales como las correspondientes contempladas en el Decreto dos mil quinientos diecinueve/mil novecientos setenta y cuatro, de nueve de agosto.

Artículo séptimo.

(Suprimido).

Artículo octavo.

(Suprimido).

Artículo noveno.

Por el Ministerio de Agricultura se dictarán las normas relativas a la exigencia de Libros Registro de productos y documentación preceptiva para la circulación de aquellas clases de aceites y subproductos que se considere necesario, así como para establecer el marcado y desnaturalización, en su caso, de los mismos.

Artículo décimo.

Es competencia del Ministerio de Industria y Energía el control de la fabricación, circulación y destino de la glicerina, así como de los aceites esterificados o de síntesis.

Artículo undécimo.

Las infracciones a lo dispuesto en el presente Real Decreto se sancionarán de acuerdo con lo establecido en el Real Decreto tres mil seiscientos veintinueve/mil novecientos setenta

y siete, de nueve de diciembre, sobre regulación, clasificación y condicionado de las industrias agrarias y el Decreto dos mil ciento setenta y siete/mil novecientos setenta y tres, de doce de julio, por el que se regulan las sanciones por fraudes en productos agrarios.

Disposición transitoria primera.

Las industrias de obtención o tratamiento de aceites comestibles que tengan establecidos procesos de manipulación distintos de los previstos en el artículo primero del presente Real Decreto deberán acomodar sus instalaciones a la presente normativa en el plazo de un año, contando a partir de la entrada en vigor de la misma.

Las autorizaciones a la que se refiere el artículo segundo podrán solicitarse del Ministerio de Agricultura a partir de dicha entrada en vigor, tanto para las instalaciones existentes como para las de nueva creación.

Disposición final primera.

Se faculta al Ministerio de Agricultura para dictar las disposiciones necesarias para la aplicación y desarrollo de lo establecido en el presente Real Decreto.

Disposición final segunda.

Queda derogado cuanto se oponga, en disposiciones de igual o interior rango, a lo establecido en el presente Real Decreto que entrará en vigor a los veinte días de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a siete de diciembre de mil novecientos setenta y nueve.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Agricultura,
JAIME LAMO DE ESPINOSA Y MICHELS DE CHAMPOURCIN

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.