



## LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

---

Real Decreto 1230/2001, de 8 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de las aceitunas de mesa.

---

Ministerio de la Presidencia  
«BOE» núm. 279, de 21 de noviembre de 2001  
Referencia: BOE-A-2001-21717

---

### ÍNDICE

<i>Preámbulo</i> . . . . .	3
<i>Artículos</i> . . . . .	3
Artículo único. Objeto. . . . .	3
<i>Disposiciones adicionales</i> . . . . .	4
Disposición adicional única. Cláusula de reconocimiento mutuo. . . . .	4
<i>Disposiciones transitorias</i> . . . . .	4
Disposición transitoria única. Prórroga de comercialización. . . . .	4
<i>Disposiciones derogatorias</i> . . . . .	4
Disposición derogatoria única. Derogación normativa. . . . .	4
<i>Disposiciones finales</i> . . . . .	4
Disposición final primera. Título competencial. . . . .	4
Disposición final segunda. Facultad de desarrollo. . . . .	4
Disposición final tercera. Entrada en vigor. . . . .	4
REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN, CIRCULACIÓN Y VENTA DE LAS ACEITUNAS DE MESA . . . . .	5
Artículo 1. Objeto y ámbito de aplicación. . . . .	5
Artículo 2. Características. . . . .	5
Artículo 3. Ingredientes. . . . .	7

**BOLETÍN OFICIAL DEL ESTADO**  
**LEGISLACIÓN CONSOLIDADA**

---

Artículo 4. Características de los productos terminados.. . . . .	7
Artículo 5. Requisitos de las instalaciones industriales. . . . .	9
Artículo 6. Condiciones generales referentes al personal.. . . . .	9
Artículo 7. Manipulaciones permitidas y prohibidas.. . . . .	9
Artículo 8. Registros.. . . . .	9
Artículo 9. Almacenamiento, transporte y venta.. . . . .	9
Artículo 10. Envases y envasado.. . . . .	9
Artículo 11. Etiquetado, presentación y publicidad.. . . . .	10
Artículo 12. Régimen sancionador.. . . . .	10
ANEXO.. . . . .	10

TEXTO CONSOLIDADO  
Última modificación: 17 de diciembre de 2016

Norma derogada, con efectos de 18 de diciembre de 2016, por la disposición derogatoria única.b) del Real Decreto 679/2016, de 16 de diciembre. [Ref. BOE-A-2016-11953](#).

La Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de las aceitunas de mesa fue aprobada por el Real Decreto 1074/1983, de 25 de marzo.

Los avances científicos y técnicos realizados desde 1983 en un sector tan dinámico y especializado, ha dado lugar a que la reglamentación haya quedado desfasada y obsoleta.

Por otra parte, la amplia gama de tipos, elaboraciones, tratamientos, preparaciones y presentaciones aconsejan después de la experiencia adquirida, su simplificación, y asimismo la panoplia de defectos y tolerancias resulta de difícil aplicación desde el punto de vista analítico, ocasionando problemas de índole práctica, aconsejando por ello, la modificación de la Reglamentación técnico sanitaria.

Se pretende mediante esta modificación adecuar esta normativa a la legislación horizontal, en lo relativo a los aditivos, regulada en el Real Decreto 3177/1983, de 16 de noviembre, por el que se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios y disposiciones concordantes, al mismo tiempo, se actualiza el etiquetado para adaptarlo al Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, modificado por el Real Decreto 238/2000, de 18 de febrero, así como a los aspectos relativos al contenido efectivo de los productos alimenticios envasados, transpuestos a la legislación nacional por el Real Decreto 723/1988, de 24 de junio.

Asimismo, se han tenido en cuenta, el Real Decreto 202/2000, de 11 de febrero, por el que se establecen las normas relativas a los manipuladores de alimentos, el Real Decreto 2207/1995, de 28 de diciembre, por el que se establecen las normas de higiene relativas a los productos alimenticios, el Real Decreto 50/1993, de 15 de enero, por el que se regula el control oficial de los productos alimenticios, así como las normas del CODEX y el Consejo Oleícola Internacional, procurando cumplir con los compromisos adquiridos en esta materia.

El presente Real Decreto se dicta al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.10.ª, 13.ª, y 16.ª de la Constitución Española y de acuerdo con lo establecido en los artículos 38 y 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

Esta disposición ha sido sometida al procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos, relativos a los servicios de la sociedad de la información, previsto en la Directiva 98/34/CEE, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 22 de junio, por la que se establece un procedimiento de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas, incorporada al ordenamiento jurídico interno por Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio.

En su tramitación han sido consultadas las Comunidades Autónomas, así como los sectores afectados, habiendo emitido su preceptivo informe la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta del Vicepresidente Segundo del Gobierno para Asuntos Económicos y Ministro de Economía, de los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación y de Sanidad y Consumo y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 8 de noviembre de 2001,

DISPONGO:

**Artículo único.** *Objeto.*

Se aprueba la Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de las aceitunas de mesa.

**Disposición adicional única.** *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Las exigencias de la presente Reglamentación, no se aplicarán a los productos legalmente elaborados o comercializados en los restantes Estados miembros de la Unión Europea ni a los productos originarios de los países miembros de la Asociación Europea de Libre Comercio, de acuerdo con lo que se establece en el Protocolo 4, del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo.

Los citados productos podrán ser comercializados en España, sin perjuicio de lo dispuesto en el artículo 30 del Tratado de la Unión Europea, en el artículo 13 del Acuerdo sobre el Espacio Económico Europeo.

**Disposición transitoria única.** *Prórroga de comercialización.*

Durante doce meses después de la entrada en vigor de esta norma, se podrán elaborar, etiquetar y comercializar aceitunas de mesa que, cumpliendo con las disposiciones vigentes a la entrada en vigor del presente Real Decreto, no se ajusten a lo dispuesto en el mismo.

No obstante, las aceitunas de mesa elaboradas, etiquetadas y comercializadas con anterioridad a la fecha de terminación del plazo citado anteriormente y que no se ajusten a lo dispuesto en el presente Real Decreto, podrán seguir comercializándose hasta la extinción de su vida comercial

**Disposición derogatoria única.** *Derogación normativa.*

A partir de la entrada en vigor del presente Real Decreto, quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan a lo establecido en el presente Real Decreto y en particular el 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.

**Disposición final primera.** *Título competencial.*

El presente Real Decreto se dicta al amparo de las competencias que las reglas 10.<sup>a</sup>, 13.<sup>a</sup> y 16.<sup>a</sup> del artículo 149.1 de la Constitución reservan al Estado en las materias de comercio exterior, bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica, y sanidad exterior, bases y coordinación general de la sanidad, respectivamente, y de acuerdo con lo dispuesto en los artículos 38 y 40.2 de la Ley 14/1986, de 25 de abril, General de Sanidad.

**Disposición final segunda.** *Facultad de desarrollo.*

Los Ministros de Agricultura, Pesca y Alimentación, de Sanidad y Consumo y de Economía podrán dictar, en el ámbito de sus competencias, las disposiciones necesarias para el desarrollo de lo establecido en el presente Real Decreto y, en su caso, para la actualización de los anexos, cuando ello sea necesario.

**Disposición final tercera.** *Entrada en vigor.*

El presente Real Decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid a 8 de noviembre de 2001.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de la Presidencia,  
JUAN JOSÉ LUCAS GIMÉNEZ

**REGLAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA LA ELABORACIÓN,  
CIRCULACIÓN Y VENTA DE LAS ACEITUNAS DE MESA**

**Artículo 1.** *Objeto y ámbito de aplicación.*

La presente Reglamentación tiene por objeto definir 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 artículo 2 de esta Reglamentación.

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

Se consideran elaboradores 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 2 de esta Reglamentación.

**Artículo 2.** *Características.*

1. Definición del producto. Se denomina «aceituna de mesa» al fruto de variedades determinadas del olivo cultivado (*Olea europea sativa* Hoffg. Link.) sano, cogido en el estado de madurez adecuado y de calidad tal que, sometido a las elaboraciones adecuadas previstas en el apartado 3.1.º del presente artículo, proporcione un producto listo para el consumo y de buena conservación.

2. Por su coloración se catalogan en:

a) 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 no tendrán otras manchas distintas de las de su pigmentación natural. La coloración del fruto podrá variar del verde al amarillo paja.

b) De color cambiante. Obtenidas de frutos con color rosado, rosa vino o castaño recogidos antes de su completa madurez.

c) 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 violáceo, violeta, negro verdoso o castaño oscuro.

d) 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, o mediante cualquier otro procedimiento autorizado que garantice su conservación.

3. Procesos básicos de elaboración y conservación.

1.º Procesos básicos de elaboración:

a) Aderezo. Es el proceso por el que las aceitunas de cualesquiera de los tres primeros tipos anteriores, son tratadas con una lejía alcalina y acondicionadas posteriormente en salmuera en la que sufren una fermentación completa o parcial.

b) Curado en salmuera. Es el proceso por el que las aceitunas de cualesquiera de los tres primeros tipos anteriores, son tratadas directamente con una salmuera, donde sufren una fermentación completa o parcial.

c) Oxidación. Es el proceso por el cual las aceitunas de los tipos verdes y de color cambiante, que en una fase previa se conservan en salmuera fermentadas o no, se oxidan en medio alcalino.

d) Deshidratación. Es el proceso por el que las aceitunas de cualesquiera de los cuatro tipos anteriores, pierden parte de su humedad por colocación en sal seca y/o aplicando calor o cualquier otro proceso tecnológico.

e) Otros procesos de elaboración. Las aceitunas pueden elaborarse de formas diferentes o complementarias de las antes indicadas, 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.º Conservación. Las aceitunas dispuestas para el consumo, se podrán conservar por alguno de los siguientes métodos:

a) Características propias de la elaboración. La conservación es consecuencia de modificaciones físico-químicas debidas a la presencia de ciertas sustancias como sal, ácidos, especias, etc., añadidas o formadas en el proceso de elaboración.

b) Atmósfera protectora. Es la eliminación total o parcial del aire y la sustitución total o parcial por gases inertes autorizados.

c) Vacío. Es la eliminación total o parcial del aire.

d) Adición de conservadores. Las aceitunas se conservan mediante la adición de aditivos autorizados en la legislación vigente.

e) Refrigeración. Conservación mediante el almacenamiento de las aceitunas a una temperatura tal que se evite el crecimiento de los microorganismos causantes de toxoinfecciones alimentarias.

f) Pasteurización. Es el proceso de conservación por el que se someten a tratamiento térmico adecuado y mediante el cual se destruyen en las aceitunas de mesa las formas vegetativas de los microorganismos de naturaleza patógena y banal.

g) Esterilización. Es el proceso de conservación por el que se someten a tratamiento térmico adecuado y mediante el cual se destruyen o inactivan en las aceitunas de mesa, todas las formas de vida de los microorganismos patógenos y no patógenos y sus toxinas.

Estos procesos de conservación podrán aplicarse separada o conjuntamente y sumar sus efectos. En todo caso, los tratamientos responderán a los requisitos de conservación establecidos en el apartado 1 del anexo.

#### 4. Denominación de producto.

Las aceitunas de mesa destinadas al consumidor final, pueden denominarse de una de las siguientes formas:

a) Aceitunas con hueso o enteras. Son las que conservan su forma original y a las que no se les ha sacado el hueso.

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

c) Aceitunas rellenas. Son aceitunas deshuesadas, rellenas con uno o más productos adecuados (pimiento, cebolla, almendras, apio, aceituna, cáscaras de naranja o limón, avellana, alcaparra, etc.) o rellenas por el sistema de inyección con pastas preparadas para relleno (anchoa, atún, salmón, etc.) y el hueco cerrado con tapón. En este caso, la denominación del producto se completará con el nombre del relleno.

d) Aceitunas en mitades. Son aceitunas deshuesadas o rellenas, cortadas en dos mitades aproximadamente iguales, perpendicularmente al eje principal del fruto.

e) Aceitunas en cuartos. Son aceitunas deshuesadas, cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales, siguiendo el eje principal del fruto y perpendicularmente a él.

f) Aceitunas en gajos. Son aceitunas deshuesadas, cortadas longitudinalmente en cuatro o más partes aproximadamente iguales.

g) Aceitunas en rodajas. Son aceitunas deshuesadas o rellenas, cortadas en segmentos de espesor relativamente uniformes.

h) Aceitunas 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 rodajas, con o sin material de relleno.

i) Aceitunas rotas. Aceitunas que se han rasgado accidentalmente durante el proceso de deshuesado o relleno. Ordinariamente contienen trozos de material de relleno.

j) Aceitunas machacadas o partidas. Obtenidas de frutos enteros, sometidos a un procedimiento destinado a abrir la pulpa sin fracturar el hueso que permanece entero.

k) Aceitunas seccionadas (rayadas). Aceitunas con incisiones practicadas en la piel y parte de la pulpa.

l) Aceitunas arrugadas. Son aceitunas que se han encogido, bien de forma natural en el árbol, o bien mediante tratamiento con sal seca o cualquier otro tratamiento autorizado.

m) Aceitunas punzadas. Son aceitunas a las que se les ha practicado perforaciones en la cutícula.

n) Alcaparrado. Es la presentación a base de aceitunas enteras o deshuesadas, generalmente de pequeño tamaño, con alcaparras y con material de relleno o sin él, en las que las aceitunas predominan en comparación con el conjunto del producto comercializado en esta forma.

ñ) Aceitunas para ensalada. Es la presentación a base de aceitunas enteras o deshuesadas, pudiendo presentarse en su caso rotas, en gajos, o en rodajas, con o sin alcaparras, y con o sin material de relleno cuando las aceitunas predominan en comparación con el conjunto del producto comercializado en esta forma.

o) Aceitunas colocadas. Son las aceitunas que van encajadas en envases rígidos transparentes que las contienen, de forma ordenada, guardando simetría o adoptando formas geométricas.

p) Aceitunas con pedúnculo. Aceitunas que conservan su pedúnculo.

q) Pasta de aceitunas. Es la presentación resultante de moler pulpa de aceituna con o sin otros productos alimenticios.

r) Aceitunas aderezadas o aliñadas. Son las aceitunas que han sido sometidas a un tratamiento especial que se confiere añadiendo al líquido de gobierno productos aromáticos vegetales (que no se consideran ni total ni parcialmente materia extraña a la misma), y eventualmente vinagre.

### **Artículo 3. *Ingredientes.***

1. En las elaboraciones de las aceitunas de mesa se autoriza el empleo de los siguientes productos que deberán cumplir los requisitos que les exijan, en su caso, sus Reglamentaciones específicas:

- a) Aceituna.
- b) Agua.
- c) Sal.
- d) Vinagre.
- e) Aceite de oliva.
- f) Azúcares alimenticios.
- g) Cualquier producto alimenticio.
- h) Especies, plantas o cualquier otro producto aromático o sus extractos naturales de acuerdo con la legislación vigente.
- i) Salmuera.

2. Solamente se podrán utilizar en la elaboración de los productos que contempla la presente Reglamentación técnico-sanitaria los aditivos autorizados, conforme a lo dispuesto en la normativa específica.

### **Artículo 4. *Características de los productos terminados.***

1. Las aceitunas de mesa, tras su selección y procesado, deberán presentarse:

- a) Sanas.
- b) Limpias.
- c) Exentas de olor y sabor anormales.
- d) Exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación.
- e) Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal.
- f) Homogeneidad del tamaño dentro de su variedad, para las enteras, deshuesadas, rellenas y mitades.

g) De color uniforme, de acuerdo con las coloraciones definidas en el apartado 2 del artículo 2, salvo las aliñadas y de color cambiante.

h) Exentas de gérmenes patógenos y de sus toxinas o de cualquier otra fuente contaminante. En el caso de aceitunas fermentadas y conservadas mediante características propias, pueden detectarse los microorganismos que intervienen en el proceso de fermentación.

2. Según los defectos y tolerancias que figuran en los apartados 4 y 5 del presente artículo, las aceitunas que respondan a lo establecido en el apartado 1 anterior, se clasificarán en las categorías comerciales siguientes:

a) Extra. Se considerarán comprendidas dentro de esta categoría las aceitunas de calidad superior que posean en grado máximo las características propias de su variedad y un grado de madurez adecuado. En esta categoría sólo podrán comercializarse las aceitunas enteras, partidas, seccionadas, deshuesadas y rellenas.

b) 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 de su variedad.

c) Segunda o «II» o estándar. Comprende las aceitunas de mesa que, no hayan podido clasificarse en las dos categorías anteriores.

3. Además de las categorías comerciales definidas, y solamente para las presentaciones de aceitunas troceadas, pasta de aceituna, 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, siempre que las aceitunas que la integran cumplan las condiciones generales definidas para las aceitunas de mesa en el apartado 1, con exclusión de los párrafos f) y g). Esta categoría no ha de sujetarse a los defectos y tolerancias que figuran en el apartado 5 del presente artículo.

4. Los defectos en las aceitunas podrán ser:

a) Defectos de textura. Frutos excesiva o anormalmente blandos o fibrosos, en comparación con la firmeza que caracteriza al tipo y elaboración considerado, así como frutos arrugados hasta el punto que su aspecto se modifique sustancialmente, salvo la presentación aceitunas arrugadas.

b) Defectos de la epidermis sin afectar a la pulpa. Manchas y daños superficiales que no penetren en el mesocarpio, así como coloración anormal del fruto. No se consideran como manchas, las de dimensiones inferiores a 9 mm<sup>2</sup> siempre que no afecten a la apariencia del fruto.

c) Defectos de epidermis afectando a la pulpa. Manchas que penetran en el mesocarpio con una dimensión superior a 9 mm<sup>2</sup> en la superficie, orificios, cavernas, deformidades que se presentan en el fruto como consecuencia de ataques de insectos, enfermedades criptogámicas, etc.

d) Pedúnculos. Adheridos a la aceituna y que midan más de 3 mm desde la parte más saliente de la aceituna. No se considera defecto en la presentación «con pedúnculos».

e) Frutos rotos. Frutos que no están enteros.

f) Vacías. Frutos sin hueso que no llevan relleno.

g) Frutos con relleno incompleto o con defectos de relleno. Frutos sin hueso que no están completamente rellenos, excepto en el caso de las aceitunas rellenas con pastas preparadas para relleno.

h) Materias extrañas. Toda materia que resulte impropia de la elaboración, excluidas las sustancias cuya adición se permite en la legislación.

5. Número máximo de defectos y materias extrañas:

Deberán efectuarse controles para determinar los defectos y materias extrañas, como mínimo sobre una muestra para análisis de 200 aceitunas (enteras, deshuesadas o rellenas), no pudiendo exceder para cada una de las categorías comerciales ni para cada uno de los defectos en ellas especificados, parciales o globales los siguientes porcentajes:



Defectos	Extra – Porcentaje	Primera – Porcentaje	Segunda o estándar – Porcentaje
1 Defectos de textura. Frutos blandos, arrugados ofibrosos.	4	6	11
2. Defectos de la epidermis afectando a la pulpa. Daños por insectos, criptógamas, manchas que penetran en el interior del fruto.	7	12	17
3. Defectos de la epidermis sin afectar a la pulpa. Manchas superficiales, coloración anormal.	5	10	15 (1)
4. Pedúnculos.	2	3	6
5. Frutos rotos.	3	5	7
6. Vacías o con relleno incompleto (2).	6	10	14
Suma total de defectos (3).	12	17	22
Materias extrañas inocuas.		1 unidad por kilogramo o fracción	

(1) A estos efectos no deben contabilizarse los daños superficiales que no penetren en el mesocarpio.

(2) En aceitunas rellenas.

(3) Sin sobrepasar cantidades parciales.

**Artículo 5. Requisitos de las instalaciones industriales.**

**(Derogado)**

**Artículo 6. Condiciones generales referentes al personal.**

**(Derogado)**

**Artículo 7. Manipulaciones permitidas y prohibidas.**

1. Se consideran prácticas permitidas las siguientes manipulaciones:

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

b) El tratamiento de materias primas o productos semielaborados con sustancias químicas autorizadas.

c) El uso de iniciadores de la fermentación.

d) La aplicación de calor a la salmuera de fermentación.

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

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

**2.(Derogado)**

**3.(Derogado)**

**Artículo 8. Registros.**

**(Derogado)**

**Artículo 9. Almacenamiento, transporte y venta.**

**(Derogado)**

**Artículo 10. Envases y envasado.**

**1.(Derogado)**

2. Para la determinación del peso escurrido se seguirá, además, lo indicado en el apartado 2 del anexo.

3. El peso mínimo escurrido correspondiente a cada envase se fija en el apartado 3 del anexo.

**Artículo 11.** *Etiquetado, presentación y publicidad.*

**(Párrafo derogado)**

- a) Una de las denominaciones del producto previstas en el apartado 4 del artículo 2.  
b) Categoría comercial. La clasificación cualitativa se ajustará a lo dispuesto en el apartado 2 del artículo 4. Quedan expresamente prohibidos adjetivos calificativos diferentes a los establecidos en dicho apartado. La denominación del producto se complementará con la indicación del color conforme a lo establecido en el apartado 2 del artículo 2.

**Artículo 12.** *Régimen sancionador.*

**(Derogado)**

**ANEXO**

1. Requisitos de conservación para su utilización en los procesos de elaboración de aceitunas de mesa.

Teniendo en cuenta lo establecido en el apartado 3.2.º del artículo 2, acerca de la utilización conjunta de estos procesos de conservación, cuando se requiera la comprobación de los parámetros establecidos en el presente anexo, por los servicios de inspección, las industrias elaboradoras deberán informar sobre los procesos de elaboración y métodos de conservación utilizados, así como facilitar la documentación necesaria relativa a las unidades de letalidad aplicadas.

*Requisitos de conservación*

Puesto de elaboración	Métodos de conservación										
	Concentración mínima de cloruro sódico (1) - Porcentaje			Límite máximo de pH (1)			Acidez fática mínima de ácido láctico - Porcentaje			Unidades de letalidad mínimas	
	V	C.	P	V	C	P	V	C.	P	UP 5,25 62,4 °C	F 10 121 °C
	CPE, ATP	Refr.		CPE, ATP	Refr.		CPE, ATP	Refr.			
Aderezo	5	4	-	4,0	4,0	4,3	0,5	0,4	-	15	-
Curado en salmuera	6	6	-	4,3	4,3	4,3	0,3	0,3	-	15	-
Oxidación	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	15
Deshidratación	10	10	-	-	-	-	-	-	-	-	-

(1) La concentración de cloruro sódico, y el límite máximo de pH, corresponden al líquido de gobierno salvo en el caso de las aceitunas que se presentan en atmósfera protectora sin salmuera que corresponde, solamente en este caso, a su jugo celular.

CPE: Características propias de la elaboración.

ATP: Atmósfera protectora.

C: Adición de conservadores.

P: Pasteurización.

E: Esterilización.

Refr.: Refrigeración.

V: Vacío.

z: Es la pendiente de la representación logarítmica de los «tiempos de destrucción térmica», en función de la temperatura (curva T.D.T.) y equivale al número de grados para que la curva complete un ciclo logarítmico.

Tr: Temperatura de referencia. Es la temperatura a la que corresponde un «tiempo de reducción decimal» y que junto a la pendiente z, definen la representación logarítmica de la curva T.D.T. de un microorganismo específico.

F<sub>z Tr</sub>: Valor de esterilidad acumulada. Es la integral, o suma de los valores de letalidad parcial, alcanzados durante el proceso de esterilización (no se incluye el enfriamiento), en términos de tiempos de exposición a una temperatura de referencia. Cuando la temperatura

de referencia «Tr», se fija en 121 °C y la pendiente «z» en 10, se obtiene el valor  $F_0$  para las aceitunas negras oxidadas.

UP<sub>T</sub>: Unidades de pasteurización. Son los valores de letalidad acumulada en procesos térmicos aplicados a temperaturas inferiores a 100 °C, alcanzados durante el proceso de pasteurización, en términos de tiempos de exposición a una temperatura de referencia. En el caso de las aceitunas de mesa, se toman como microorganismos de referencia las bacterias propiónicas, que tienen una ecuación de tiempos de destrucción térmica definida por una temperatura de referencia «Tr» de 62,4 °C y una pendiente «z» de 5,25.

Tiempo de reducción decimal. Es el tiempo de exposición al calor, expresado en minutos, necesario para reducir la población viva de una suspensión bacteriana a la décima parte del número inicial.

Tiempo de destrucción térmica. Es el tiempo de exposición al calor a una temperatura y condiciones determinadas, necesario para reducir en un factor de  $10^{12}$ , la población microbiana inicial.

Valor de letalidad (Coeficiente de letalidad). Es el recíproco del número de minutos precisos de exposición al calor, para ocasionar la muerte de un microorganismo específico a una temperatura determinada.

## 2. Determinación del peso escurrido.

### a) Escurrido previo.

La determinación del peso escurrido en las elaboraciones de aceitunas se llevará a cabo por vaciado y distribución uniforme del contenido de un envase sobre un cedazo circular UNE de 2,5 mm de luz de malla cuadrada.

Se usará un cedazo de 20 cm de diámetro para envases de 1,5 kg o menor y de 30 cm, si el contenido es mayor de 1,5 kg.

El cedazo se inclinará un ángulo comprendido entre 17 y 20 grados para facilitar el drenaje, sin sacudirlo o vibrarlo. Se dejará drenar durante dos minutos.

### b) Peso escurrido.

El peso escurrido se calculará efectuando la operación consistente en restar al peso del cedazo más aceitunas, el peso del cedazo seco y aplicar lo establecido en la Norma sobre contenido efectivo de los productos alimenticios.

## 3. Pesos escurridos mínimos, exigidos en los envases no transparentes de aceitunas.

Para las aceitunas deshuesadas o rellenas, el peso escurrido mínimo expresado en gramos, se deducirá multiplicando la capacidad nominal del envase expresada en ml, por 0,4, redondeando el resultado al alza a múltiplos de 5.

Para el resto de las aceitunas enteras, el peso escurrido mínimo expresado en gramos, se deducirá multiplicando la capacidad nominal del envase expresada en ml, por 0,5, redondeando el resultado al alza a múltiplos de 5.

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.  
Más información en [info@boe.es](mailto:info@boe.es)