

de pleno dereito, en situación de alta neles, para efectos de accidentes de traballo e enfermidades profesionais e desemprego, aínda que o seu empresario incumprise as súas obrigas ó respecto. Igual norma aplicarase para os exclusivos efectos da asistencia sanitaria por enfermidade común, maternidade, risco durante o embarazo e accidente non laboral.»

Disposición derradeira quinta. *Habilitación para desenvolvemento regulamentario.*

Facúltanse os ministros de Traballo e Asuntos Sociais e de Sanidade e Consumo para dictar cantas disposicións de carácter xeral resulten necesarias para a aplicación e desenvolvemento deste real decreto.

Disposición derradeira sexta. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día primeiro do mes seguinte ó da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 16 de novembro de 2001.

JUAN CARLOS R.

O ministro de Traballo e Asuntos Sociais,

JUAN CARLOS APARICIO PÉREZ

MINISTERIO DA PRESIDENCIA

21492 *CORRECCIÓN de erros do Real decreto 865/2001, do 20 de xullo, polo que se aproba o Regulamento de recoñecemento do estatuto de apátrida.* («BOE» 276, do 17-11-2001.)

Advertidos erros no texto do Real decreto 865/2001, do 20 de xullo, polo que se aproba o Regulamento de recoñecemento do estatuto de apátrida, publicado no «Boletín Oficial del Estado», suplemento número 12 en lingua galega, do 16 de agosto, procédese a efectuar oportunas modificacións:

Na páxina 871, preámbulo, columna dereita, parágrafo quinto, onde di: «... da singularidade da apatridia e...», debe dicir: «... da singularidade da condición de apátrida e...».

Na páxina 872, columna esquerda, disposición derradeira primeira, número 1, liña primeira, onde di: «... punto 3 do artigo 2...», debe dicir: «... artigo 3...».

Na páxina 872, columna esquerda, disposición derradeira primeira, número 2, liña primeira, onde di: «... un novo parágrafo, i...», debe dicir: «... un novo parágrafo, j...».

Na páxina 872, columna esquerda, disposición derradeira primeira, número 2, liña terceira, onde di: «(i)...», debe dicir: «(j)...».

Na páxina 872, regulamento, artigo 2, número 2, cuarta liña, onde di: «... determinantes da apatridia», debe dicir: «... determinantes do estatuto de apátrida...».

Na páxina 872, artigo 6, número 2, onde di: «... procedemento de apatridia», debe dicir: «... procedemento de recoñecemento do estatuto de apátrida...».

Na páxina 873, artigo 7, número 2, derradeira liña, onde di: «... determinación da situación de apatridia», debe dicir: «... determinación do estatuto de apátrida...».

21717 *REAL DECRETO 1230/2001, do 8 de novembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e venda das olivas de mesa.* («BOE» 279, do 21-11-2001.)

A regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e venda das olivas de mesa foi aprobada polo Real decreto 1074/1983, do 25 de marzo.

Os avances científicos e técnicos realizados desde 1983 nun sector tan dinámico e especializado, deu lugar a que a regulamentación quedase desfasada e obsoleta.

Por outra banda, a ampla gama de tipos, elaboracións, tratamentos, preparacións e presentacións aconsellan, despois da experiencia adquirida, a súa simplificación, e así mesmo o conxunto de defectos e tolerancias resulta de difícil aplicación desde o punto de vista analítico, ocasionando problemas de índole práctica, aconsellando, por iso, a modificación da regulamentación técnico-sanitaria.

Preténdese mediante esta modificación adecuar esta normativa á lexislación horizontal, no relativo ós aditivos, regulada no Real decreto 3177/1983, do 16 de novembro, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria de aditivos alimentarios e disposicións concordantes; ó mesmo tempo, actualízase a etiquetaxe para adaptala ó Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, polo que se aproba a norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios, modificado polo Real decreto 238/2000, do 18 de febreiro, así como ós aspectos relativos ó contido efectivo dos produtos alimenticios envasados, traspostos á lexislación nacional polo Real decreto 723/1988, do 24 de xuño.

Así mesmo, tívose en conta o Real decreto 202/2000, do 11 de febreiro, polo que se establecen as normas relativas ós manipuladores de alimentos, o Real decreto 2207/1995, do 28 de decembro, polo que se establecen as normas de hixiene relativas ós produtos alimenticios, o Real decreto 50/1993, do 15 de xaneiro, polo que se regula o control oficial dos produtos alimenticios, así como as normas do CODEX e o Consello Oleícola Internacional, procurando cumprir cos compromisos adquiridos nesta materia.

Este real decreto dítase ó abeiro do disposto no artigo 149.1.10.^a, 13.^a, e 16.^a da Constitución española e de acordo co establecido nos artigos 38 e 40.2 da Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade.

Esta disposición foi sometida ó procedemento de información en materia de normas e regulamentacións técnicas e regulamentos, relativos ós servizos da sociedade da información, previsto na Directiva 98/34/CEE, do Parlamento Europeo e do Consello, do 22 de xuño, pola que se establece un procedemento de información en materia de normas e regulamentacións técnicas, incorporada ó ordenamento xurídico interno por Real decreto 1337/1999, do 31 de xullo.

Na súa tramitación foron consultadas as comunidades autónomas, así como os sectores afectados, emitindo o seu preceptivo informe a Comisión Interministerial para a Ordenación Alimentaria.

Na súa virtude, por proposta do vicepresidente segundo do Goberno para Asuntos Económicos e ministro de Economía, dos ministros de Agricultura, Pesca e Alimentación e de Sanidade e Consumo e logo de deliberación do Consello de Ministros na súa reunión do día 8 de novembro de 2001,

DISPÓN O:

Artigo único. *Obxecto.*

Apróbase a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e venda das olivas de mesa.

Disposición adicional única. *Cláusula de recoñecemento mutuo.*

As esixencias da presente regulamentación non se aplicarán ós produtos legalmente elaborados ou comercializados nos restantes estados membros da Unión Europea nin ós produtos orixinarios dos países membros da Asociación Europea de Libre Comercio, de acordo co que se establece no Protocolo 4, do Acordo sobre o Espacio Económico Europeo.

Os citados produtos poderán ser comercializados en España, sen prexuízo do disposto no artigo 30 do Tratado da Unión Europea, no artigo 13 do Acordo sobre o Espacio Económico Europeo.

Disposición transitoria única. *Prórroga de comercialización.*

Durante doce meses despois da entrada en vigor desta norma, poderanse elaborar, etiquetar e comercializar olivas de mesa que, cumprindo coas disposicións vixentes no momento de entrada en vigor deste real decreto, non se axusten ó disposto nel.

Non obstante, as olivas de mesa elaboradas, etiquetadas e comercializadas con anterioridade á data de terminación do prazo citado anteriormente e que non se axusten ó disposto neste real decreto, poderán seguir comercializándose ata a extinción da súa vida comercial.

Disposición derogatoria única. *Derrogación normativa.*

A partir da entrada en vigor deste real decreto, quedan derogadas cantas disposicións de igual ou inferior rango se opoñan ó establecido no presente real decreto e, en particular, o Real decreto 1074/1983, do 25 de marzo, polo que se aproba a regulamentación técnico-sanitaria para a elaboración, circulación e venda das olivas de mesa.

Disposición derradeira primeira. *Título competencial.*

Este real decreto dítase ó abeiro das competencias que as regras 10.^a, 13.^a e 16.^a do artigo 149.1 da Constitución reservan ó Estado nas materias de comercio exterior, bases e coordinación da planificación xeral da actividade económica, e sanidade exterior, bases e coordinación xeral da sanidade, respectivamente, e de acordo co disposto nos artigos 38 e 40.2 da Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade.

Disposición derradeira segunda. *Facultade de desenvolvemento.*

Os ministros de Agricultura, Pesca e Alimentación, de Sanidade e Consumo e de Economía poderán dictar, no ámbito das súas competencias, as disposicións necesarias para o desenvolvemento do establecido neste real decreto e, se é o caso, para a actualización dos anexos, cando iso sexa necesario.

Disposición derradeira terceira. *Entrada en vigor.*

Este real decreto entrará en vigor o día seguinte ó da súa publicación no «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid o 8 de novembro de 2001.

JUAN CARLOS R.

O ministro da Presidencia,
JUAN JOSÉ LUCAS GIMÉNEZ

REGULAMENTACIÓN TÉCNICO-SANITARIA PARA A ELABORACIÓN, CIRCULACIÓN E VENDA DAS OLIVAS DE MESA

Artigo 1. *Obxecto e ámbito de aplicación.*

A presente regulamentación ten por obxecto defini-lo que se entende por olivas de mesa e fixar, con carácter obrigatorio, as normas de elaboración, de presentación, de comercialización e en xeral a ordenación xurídica de tal produto. Será de aplicación así mesmo, ós produtos importados.

As súas regulacións son de aplicación a tódolos tipos, elaboracións e presentacións que responden ás definicións comprendidas no artigo 2 desta regulamentación.

Esta regulamentación obriga a tódolos elaboradores, comerciantes e importadores de olivas de mesa.

Considéranse elaboradores de olivas de mesa aquelas persoas, naturais ou xurídicas, que en uso das autorizacións concedidas para o efecto polos organismos oficiais competentes, dedican a súa actividade á elaboración dos produtos definidos no artigo 2 desta regulamentación.

Artigo 2. *Características.*

1. Definición do produto. Denomínase «oliva de mesa» o froito de variedades determinadas da oliveira cultivada (*Olea europea sativa* Hoffg. Link.) san, collido no estado de madurez adecuado e de calidade tal que, sometido ás elaboracións adecuadas previstas no punto 3.1.º deste artigo, proporcione un produto listo para o consumo e de boa conservación.

2. Pola súa coloración catalóganse en:

a) Verdes. Son as obtidas de froitos recollidos no ciclo de maduración antes da cora e cando alcanzaron tamaño normal. Estas olivas serán firmes, sas, e non terán outras manchas distintas das da súa pigmentación natural. A coloración do froito poderá variar do verde ó amarelo palla.

b) De cor cambiante. Obtidas de froitos con cor rosada, rosa viño ou castaña recollidos antes da súa completa madurez.

c) Negras naturais. Obtidas de froitos recollidos en plena madurez ou pouco antes dela, podendo presentar, segundo zona de produción e época da recollida, cor negra avermellada, negra violácea, violeta, negra verdosa ou castaña escura.

d) Negras. Son as olivas obtidas de froitos que, non estando totalmente maduros, foron escurecidos mediante oxidación e perderon o amargor mediante o tratamento con lixivia alcalina, debendo ser envasadas en salmoira e preservadas mediante esterilización con calor, ou mediante calquera outro procedemento autorizado que garanta a súa conservación.

3. Procesos básicos de elaboración e conservación.

1.º Procesos básicos de elaboración:

a) Aderezo. É o proceso polo que as olivas de calquera dos tres primeiros tipos anteriores son tratadas

cunha lixivia alcalina e acondicionadas posteriormente en salmoira na que sofren unha fermentación completa ou parcial.

b) Cura en salmoira. É o proceso polo que as olivas de calquera dos tres primeiros tipos anteriores son tratadas directamente cunha salmoira, onde sofren unha fermentación completa ou parcial.

c) Oxidación. É o proceso polo cal as olivas dos tipos verdes e de cor cambiante, que nunha fase previa se conservan en salmoira fermentadas ou non, se oxidan en medio alcalino.

d) Deshidratación. É o proceso polo que as olivas de calquera dos catro tipos anteriores perden parte da súa humidade por colocación en sal seco e/ou aplicando calor ou calquera outro proceso tecnolóxico.

e) Outros procesos de elaboración. As olivas poden elaborarse de formas diferentes ou complementarias das antes indicadas, sempre que os froitos utilizados respondan ás definicións xerais establecidas na presente regulamentación. As denominacións empregadas para estas especialidades deben se-lo suficientemente explícitas para non suscitar nos compradores ou consumidores confusión en canto á orixe e natureza do produto e, en especial, con respecto ás denominacións establecidas na presente regulamentación.

2.º Conservación. As olivas dispostas para o consumo poderanse conservar por algún dos seguintes métodos:

a) Características propias da elaboración. A conservación é consecuencia de modificacións físico-químicas debidas á presenza de certas substancias como sal, ácidos, especias, etc., engadidas ou formadas no proceso de elaboración.

b) Atmosfera protectora. É a eliminación total ou parcial do aire e a substitución total ou parcial por gases inertes autorizados.

c) Baleiro. É a eliminación total ou parcial do aire.

d) Adición de conservadores. As olivas consérvanse mediante a adición de aditivos autorizados na lexislación vixente.

e) Refrixeración. Conservación mediante a almacenaxe das olivas a unha temperatura tal que se evite o crecemento dos microorganismos causantes de toxifeccións alimentarias.

f) Pasteurización. É o proceso de conservación polo que se someten a tratamento térmico adecuado e mediante o cal se destrúen nas olivas de mesa as formas vexetativas dos microorganismos de natureza patóxena e banal.

g) Esterilización. É o proceso de conservación polo que se someten a tratamento térmico adecuado e mediante o cal se destrúen ou inactivan nas olivas de mesa tódalas formas de vida dos microorganismos patóxenos e non patóxenos e as súas toxinas.

Estes procesos de conservación poderán aplicarse separada ou conxuntamente e suma-los seus efectos. En todo caso, os tratamentos responderán ós requisitos de conservación establecidos no punto 1 do anexo.

4. Denominación de produto.

As olivas de mesa destinadas ó consumidor final poden denominarse dunha das seguintes formas:

a) Olivas con carabuña ou enteiras. Son as que conservan a súa forma orixinal e ás que non se lles sacou a carabuña.

b) Olivas sen carabuña. Son as olivas ás que se lles sacou a carabuña e conservan practicamente a súa forma orixinal.

c) Olivas con recheo. Son olivas sen carabuña, reenchidas con un ou máis produtos adecuados (pemento,

cebola, amendoas, apio, oliva, tonas de laranxa ou limón, abelá, alcaparra, etc.) ou reenchidas polo sistema de inxección con pastas preparadas para recheo (anchoa, atún, salmón, etc.) e o oco pechado con tapón. Neste caso, a denominación do produto completárase co nome do recheo.

d) Olivas en metades. Son olivas sen carabuña ou con recheo, cortadas en dúas metades aproximadamente iguais, perpendicularmente ó eixe principal do froito.

e) Olivas en cuartos. Son olivas sen carabuña, cortadas en catro partes aproximadamente iguais, seguindo o eixe principal do froito e perpendicularmente a el.

f) Olivas en cuarteiróns. Son olivas sen carabuña, cortadas lonxitudinalmente en catro ou máis partes aproximadamente iguais.

g) Olivas en rodas. Son olivas sen carabuña ou con recheo, cortadas en segmentos de espesor relativamente uniformes.

h) Olivas en anacos. Son pequenos anacos de olivas sen carabuña, de forma indeterminada e practicamente libres (o que significa non máis do 5 por 100 en masa destas unidades), de unidades identificables de coroas e anacos de rodas, con ou sen material de recheo.

i) Olivas rotas. Olivas que se esgazaron accidentalmente durante o proceso de escarabuña ou recheo. Ordinariamente conteñen anacos de material de recheo.

j) Olivas machacadas ou partidas. Obtidas de froitos enteiros, sometidos a un procedemento destinado a abri-la polpa sen fractura-la carabuña que permanece enteira.

k) Olivas seccionadas (raiadadas). Olivas con incisións practicadas na pel e parte da polpa.

l) Olivas engurradas. Son olivas que se encollerón, ben de forma natural na árbore, ou ben mediante tratamento con sal seco ou calquera outro tratamento autorizado.

m) Olivas punzadas. Son olivas ás que se lles practicaron perforacións na cutícula.

n) Olivas con alcaparras. É a presentación a base de olivas enteiras ou sen carabuña, xeralmente de pequeno tamaño, con alcaparras e con material de recheo ou sen el, nas que as olivas predominan en comparación co conxunto do produto comercializado nesta forma.

ñ) Olivas para ensalada. É a presentación a base de olivas enteiras ou sen carabuña, podendo presentarse se é o caso rotas, en cuarteiróns, ou en rodas, con ou sen alcaparras, e con ou sen material de recheo cando as olivas predominan en comparación co conxunto do produto comercializado nesta forma.

o) Olivas colocadas. Son as olivas que van encaixadas en envases ríxidos transparentes que as conteñen, de forma ordenada, gardando simetría ou adoptando formas xeométricas.

p) Olivas con pedúnculo. Olivas que conservan o seu pedúnculo.

q) Pasta de olivas. É a presentación resultante de moer polpa de oliva con ou sen outros produtos alimenticios.

r) Olivas aderezadas ou aliñadas. Son as olivas que foron sometidas a un tratamento especial que se confire engadíndolle ó líquido de goberno produtos aromáticos vexetais (que non se consideran nin total ni parcialmente materia estraña a ela), e eventualmente vinagre.

Artigo 3. *Ingredientes.*

1. Nas elaboracións das olivas de mesa autorízase o emprego dos seguintes produtos que deberán cumprir os requisitos que lles esixan, se é o caso, as súas regulamentacións específicas:

a) Oliva.

b) Auga.

- c) Sal.
- d) Vinagre.
- e) Aceite de oliva.
- f) Azucres alimenticios.
- g) Calquera produto alimenticio.
- h) Especies, plantas ou calquera outro produto aromático ou os seus extractos naturais de acordo coa lexislación vixente.
- i) Salmoira.

2. Soamente se poderán utilizar na elaboración dos produtos que recolle esta regulamentación técnico-sanitaria os aditivos autorizados, conforme o disposto na normativa específica.

Artigo 4. *Características dos productos terminados.*

1. As olivas de mesa, trala súa selección e procesado, deberán presentarse:

- a) Sas.
- b) Limpas.
- c) Exentas de olor e sabor anormais.
- d) Exentas de defectos que poidan afectar á súa comestibilidade ou adecuada conservación.
- e) Sen síntomas de alteración en curso ou de fermentación anormal.
- f) Homoxeneidade do tamaño dentro da súa variedade, para as enteiras, sen carabuña, con recheo e metades.
- g) De cor uniforme, de acordo coas coloracións definidas no punto 2 do artigo 2, agás as aliñadas e de cor cambiante.
- h) Exentas de xermes patóxenos e das súas toxinas ou de calquera outra fonte contaminante. No caso de olivas fermentadas e conservadas mediante características propias, poden detectarse os microorganismos que interveñen no proceso de fermentación.

2. Segundo os defectos e tolerancias que figuran nos puntos 4 e 5 do presente artigo, as olivas que respondan ó establecido no punto 1 anterior clasificaranse nas categorías comerciais seguintes:

- a) Extra. Consideraranse comprendidas dentro desta categoría as olivas de calidade superior que posúan en grao máximo as características propias da súa variedade e un grao de madurez adecuado. Nesta categoría só poderán comercializarse as olivas enteiras, partidas, seccionadas, sen carabuña e con recheo.
- b) Primeira ou «I» ou selecta. Nesta categoría inclúense as olivas de boa calidade, cun grao de madurez adecuado e que presenten as características da súa variedade.
- c) Segunda ou «II» ou estándar. Comprende as olivas de mesa que non se puidesen clasificar nas dúas categorías anteriores.

3. Ademais das categorías comerciais definidas, e soamente para as presentacións de olivas en anacos, pasta de oliva, olivas rotas e olivas para ensalada, admítese outra clasificación cualitativa, que será unha categoría comercial en si mesma, definida co nome da súa presentación, sempre que as olivas que a integran cumpran as condicións xerais definidas para as olivas de mesa no punto 1, con exclusión das alíneas f) e g). Esta categoría non ten que suxeitarse ós defectos e tolerancias que figuran no punto 5 do presente artigo.

4. Os defectos nas olivas poderán ser:

- a) Defectos de textura. Froitos excesiva ou anormalmente brandos ou fibrosos, en comparación coa firmeza

que caracteriza o tipo e elaboración considerado, así como froitos engurrados ata o punto de que o seu aspecto se modifique substancialmente, salvo a presentación olivas engurradas.

b) Defectos da epiderme sen afectar á polpa. Manchas e danos superficiais que non penetren no mesocarpo, así como coloración anormal do froito. Non se consideran como manchas as de dimensións inferiores a 9 mm² sempre que non afecten á aparencia do froito.

c) Defectos de epiderme que afecten á polpa. Manchas que penetran no mesocarpo cunha dimensión superior a 9 mm² na superficie, orificios, cavernas, deformidades que se presentan no froito como consecuencia de ataques de insectos, enfermidades criptogámicas, etc.

d) Pedúnculos. Adheridos á oliva e que midan máis de 3 mm desde a parte máis saínte da oliva. Non se considera defecto na presentación «con pedúnculos».

e) Froitos rotos. Froitos que non están enteiros.

f) Baleiras. Froitos sen carabuña que non levan recheo.

g) Froitos con recheo incompleto ou con defectos de recheo. Froitos sen carabuña que non están completamente reenchidos, excepto no caso das olivas reenchidas con pastas preparadas para recheo.

h) Materias estrañas. Toda materia que resulte impropia da elaboración, excluídas as substancias das que se permite a adición na lexislación.

5. Número máximo de defectos e materias estrañas:

Deberán efectuarse controis para determinar os defectos e materias estrañas, como mínimo sobre unha mostra para análise de 200 olivas (enteiras, sen carabuña ou con recheo), non podendo exceder para cada unha das categorías comerciais nin para cada un dos defectos nelas especificados, parciais ou globais as seguintes porcentaxes:

Defectos	Extra — Porcentaxe	Primeira — Porcentaxe	Segunda ou estándar — Porcentaxe
1. Defectos de textura. Froitos brandos, engurrados ou fibrosos.	4	6	11
2. Defectos da epiderme que afecten á polpa. Danos por insectos, criptogamas, manchas que penetran no interior do froito.	7	12	17
3. Defectos da epiderme sen afectar á polpa. Manchas superficiais, coloración anormal.	5	10	15 (1)
4. Pedúnculos.	2	3	6
5. Froitos rotos.	3	5	7
6. Baleiras ou con recheo incompleto (2).	6	10	14
Suma total de defectos (3).	12	17	22

Materias estrañas inocuas.

1 unidade por
quilogramo
ou fracción

(1) Para estes efectos non deben contabilizarse os danos superficiais que non penetren no mesocarpio.

(2) En olivas con recheo.

(3) Sen superar cantidades parciais.

Artigo 5. *Requisitos das instalacións industriais.*

As instalacións industriais deberán axustarse a un deseño ou esquema que garanta o adecuado tratamento técnico e hixiénico sanitario da materia prima, os seus produtos e subproductos e que facilite unha correcta aplicación das distintas prácticas de fabricación mirando pola saúde pública, en especial as que se establecen no Real decreto 2207/1995, do 28 de decembro, polo que se establecen as normas de hixiene relativas ós produtos alimenticios, e, en todo caso, deberán cumprilos seguintes requisitos:

1. Tódolos locais, zonas e espacios destinados á elaboración envasada e, en xeral, manipulación de materias primas, produtos intermedios ou finais estarán adecuadamente illados de calquera outro alleo ós seus cometidos específicos.

2. Os recipientes envases, máquinas e tubos de conducción destinados a estaren en contacto cos produtos acabados, ou coas súas materias primas ou cos produtos intermedios serán de materiais que non alteren as características do seu contido nin a deles mesmos. Igualmente deberán ser inalterables fronte ós produtos utilizados na súa limpeza.

3. A maquinaria e utensilios utilizados nas manipulacións previas á elaboración, e utensilios de traballo, limparanse diariamente ó final da xornada de traballo, tales como máquinas perdigoeiras batedoras, cintas transportadoras, clasificadoras, escolmadoras, rodos, etc.

4. Os depósitos de cachotería e de materiais macromoleculares (plásticos) destinados ó tratamento alcalino deben presentalas súas paredes perfectamente lisas para facilitala súa limpeza.

5. Durante a fermentación e conservación vixiaranse periodicamente as bocas dos recipientes e prestarase especial atención á existencia de pelúculas ou veos de fermentos ou mofos que se eliminarán periodicamente. Un adecuado cerramento anaerobio nos fermentadores reduce a existencia dos ditos veos. As saídas débense evitar xa que facilitan a formación de veos na propia oliva, producindo o amolecemento e escurecemento do froito.

6. Os envases de madeira destinados á fermentación e conservación dos froitos, unha vez baleiros, deben conservarse limpos e completamente secos durante o período de conservación. Se contiveron olivas alteradas deberán esterilizarse con vapor de auga a presión, aínda que é preferible a súa destrución.

7. Os envases de materiais macromoleculares (plásticos) destinados á fermentación e conservación dos froitos non cederán substancias que determinen unha sensíbel contaminación organoléptica ou que signifiquen un risco para a saúde. Débense conservar limpos e secos. Se contiveron olivas alteradas débense esterilizar perfectamente con calquera deterxente bactericida e/ou sosa ó 3 por 100.

8. As bombas, tubaxes pulmóns, etc., utilizados para a trafega da salmoira durante a fermentación e dos froi-

tos fermentados á nave de elaboración débense limpar tódolos días con auga, preferible a 40 °C-50 °C, e unha vez á semana empregárase un deterxente adecuado seguido dun aclarado.

9. A limpeza das máquinas de clasificación, escarabuña e escarabuña-recheo dos froitos fermentados realízase con auga preferiblemente morna e despois cunha solución de deterxente seguida dun aclarado eficaz. Se as circunstancias o requiren pódese empregar un axente desinfectante.

10. Para a operación de envasado, dispórase dos dispositivos necesarios que garantan como mínimo a limpeza e, se é o caso, a hixienización dos envases.

11. Disporán en todo momento de auga corrente sanitariamente tolerable desde o punto de vista físico-químico e microbioloxicamente potable, a presión fría ou quente, en cantidade suficiente para a elaboración e manipulación de produtos, así como para o aseo do persoal. O lavado de instalacións e utensilios industriais poderá realizarse con auga doutras características, pero potable desde o punto de vista microbiolóxico. Poderá utilizarse auga doutras características en xeradores de vapor, bocas de incendio e servizos auxiliares sempre que non exista conexión entre esta rede e a de auga potable.

12. O sal común empregado cumprirá o establecido na regulamentación técnico-sanitaria para a obtención, circulación e venda do sal e salmoiras comestibles, Real decreto 1424/1983, do 27 de abril.

13. Os locais de fabricación e almacenamento e os seus anexos, en todo caso deberán ser adecuados para o uso a que se destinan, con situación idónea, accesos amplos e fáciles situados a conveniente distancia de calquera causa de contaminación ou insalubridade e separados rigorosamente de vivendas ou locais onde pase a noite ou faga as súas comidas calquera persoa.

14. Na súa construción ou reparación empregáranse materiais idóneos, e en ningún caso, susceptibles de orixinar intoxicacións ou contaminacións. Os pavimentos serán practicamente impermeables, lavables e ignífugos, dotándoos dos sistemas de desaugamento precisos. As paredes e os teitos construíranse con materiais que permitan a súa conservación en adecuadas condicións de limpeza. Os desaugadoiros terán cerramentos hidráulicos cando vertan a colectores de augas contaminadas, e estarán protexidos con reixas ou placas perforadas de material resistente.

15. A ventilación e iluminación naturais ou artificiais serán as regulamentarias e, en todo caso, apropiadas á capacidade e volume do local, segundo a finalidade a que se destine.

16. Disporán en todo momento de auga corrente, en cantidade suficiente para a limpeza e lavado de instalacións e elementos industriais.

17. Deberán ter servizos hixiénicos e vestiarios en número e con características acomodadas ó que pre vexan, para cada caso, as autoridades competentes.

18. Tódolos locais deben manterse constantemente en estado de pulcritude e limpeza, adecuado á súa función, o que haberá que levar a cabo polos métodos máis apropiados para non levantar po nin producir alteracións ou contaminacións.

19. Contarán con servizos, defensas e utensilios e instalacións adecuados na súa construción ou localización para garanti-la conservación dos seus produtos nas mellores condicións de hixiene e limpeza e a non contaminación pola proximidade ou contacto con calquera clase de residuos ou augas residuais, sucidade e materias estrañas, así como pola presenza de insectos, roedores, aves e outros animais.

20. As temperaturas, humidade relativa e circulación do aire nos seus locais, serán os convenientes para

evitar que os produtos sufran alteracións ou cambios nas súas características. Estes locais estarán protexidos contra a acción directa da luz solar, cando esta sexa prexudicial para os produtos.

21. A almacenaxe realizarase de tal xeito que permita efectuar a rotación das existencias e remocións periódicas en función do tempo de almacenaxe e condicións de conservación que esixa cada produto.

22. Calquera outra condición técnica, sanitaria, hixiénica e laboral establecida ou que establezan, nas súas respectivas competencias, os organismos da Administración pública.

23. Instalación de selección de materias primas, que aseguren unha selección efectiva.

24. Instalación de envasado e cerramento, con capacidade adecuada a liña ou a liñas de fabricación que antecedan.

25. Xerador de vapor ou outra fonte de enerxía térmica.

26. Instalacións específicas para tratamentos térmicos.

a) Instalación adecuada para conseguir un baleiro parcial nos envases con espazo de cabeza libre de produto: prequentador, inxector de vapor, cerrador en baleiro ou enchedora en quente.

b) No caso de preparacións termicamente tratadas, a instalación consistirá en recipientes a presión atmosférica para as preparacións de pH final 4,6 ou inferiores, tal como se define no Código alimentario español, artigo 2.05.09. No caso de utilizar autoclaves, para preparacións con valores de pH superiores a 4,6 estes deberán estar provistos de equipos de rexistro gráfico de temperaturas e tempos. Cando se utilicen sistemas continuos ou descontinuos a presión normal deberán realizarse os controis de tempo e temperatura que permitan o coñecemento da marcha do proceso. Nos casos en que sexa necesario, disporase do equipo adecuado para garanti-lo cumprimento do establecido en canto a unidades de letalidade reflectidas no punto 1 do anexo.

27. As instalacións específicas para elaboracións obtidas por deshidratación permitirán reduci-lo contido de humidade do produto ata un nivel suficiente para a súa adecuada conservación por este medio.

Artigo 6. *Condicións xerais referentes ó persoal.*

O personal dedicado á elaboración, envasado e venda de olivas cumprirá os requisitos que establecen e regulan o Real decreto 2207/1995, do 28 de decembro, polo que se establecen as normas de hixiene relativas ós produtos alimenticios, e o Real decreto 202/2000, do 11 de febreiro, polo que se establecen as normas relativas ós manipuladores de alimentos.

Artigo 7. *Manipulacións permitidas e prohibidas.*

1. Considéranse prácticas permitidas as seguintes manipulacións:

a) O tratamento con lixivias alcalinas para a eliminación do principio amargo nos tipos e preparacións comerciais que así o requiran.

b) O tratamento de materias primas ou produtos semielaborados con substancias químicas autorizadas.

c) O uso de iniciadores da fermentación.

d) A aplicación de calor á salmoira de fermentación.

e) O tratamento de olivas con substancias autorizadas para a obtención das súas diferentes elaboracións.

f) As operacións encamiñadas a mellora-las condicións técnicas e hixiénico-sanitarias do produto final.

2. Manipulacións prohibidas.

a) A almacenaxe en condicións inadecuadas.

b) A utilización de ingredientes e aditivos non autorizados.

c) A distribución e venda de olivas de mesa pasteurizadas ou esterilizadas pola calor, en envases non herméticos, abombados, fracturados ou con signos de que foron resoldados. Así mesmo, os envases con oxidación externa que poida afectar á correcta conservación do produto.

3. Os envases herméticos esterilizados, pasteurizados e os envases non herméticos, unha vez abertos, conservaranse refrixerados.

Artigo 8. *Rexistros.*

As industrias dedicadas ás actividades reguladas por esta regulamentación técnico-sanitaria deberán inscribirse no Rexistro Sanitario de Alimentos, de acordo co disposto no Real decreto 1712/1991, do 29 de novembro, nos demais rexistros esixidos na lexislación vixente, e, en particular, o previsto na disposición adicional única do Real decreto 2113/1998, do 2 de outubro, relativo ás industrias de transformación de oliva de mesa, neste último caso, respecto das industrias que leven a cabo a transformación de olivas de mesa no marco das axudas comunitarias á oliva de mesa.

Artigo 9. *Almacenaxe, transporte e venda.*

Os recipientes que transporten olivas de mesa a granel, así como as caixas e outros recipientes deben ser de materiais facilmente limpables e en ningún caso susceptibles de orixinaren intoxicacións ou contaminacións.

A conservación de utensilios, envases, etc., ata a seguinte campaña, pódese realizar en almacéns cubertos ou abertos, sendo conveniente que circule o aire para que permanezan perfectamente secos.

Na venda ó público de olivas a granel prohibese a súa exposición en recipientes destapados.

Artigo 10. *Envases e envasado.*

1. O control do contido efectivo dos envases realizarase de acordo co establecido no Real decreto 723/1988, do 24 de xuño, polo que se aproba a norma xeral para o control do contido efectivo dos produtos alimenticios envasados, e disposicións concordantes.

2. Para a determinación do peso escorrido seguirase, ademais, o indicado no punto 2 do anexo.

3. O peso mínimo escorrido correspondente a cada envase fíxase no punto 3 do anexo.

Artigo 11. *Etiquetaxe, presentación e publicidade.*

A información da etiquetaxe dos envases dos produtos suxeitos a esta regulamentación axustarase ó disposto no Real decreto 1334/1999, do 31 de xullo, polo que se aproba a Norma xeral de etiquetaxe, presentación e publicidade dos produtos alimenticios e, ademais, constará das seguintes especificacións:

a) Unha das denominacións do produto previstas no punto 4 do artigo 2.

b) Categoría comercial. A clasificación cualitativa axustarase ó disposto no punto 2 do artigo 4. Quedan expresamente prohibidos adxectivos cualificativos diferentes ós establecidos no dito punto. A denominación do produto complementarase coa indicación da cor conforme o establecido no punto 2 do artigo 2.

Artigo 12. *Réxime sancionador.*

As administracións públicas velarán, no ámbito das súas respectivas competencias, polo cumprimento do disposto na presente regulamentación.

As infraccións contra o disposto na presente regulamentación poderán ser obxecto de sanción administrativa, logo de instrución do correspondente procedemento administrativo sancionador, de acordo con:

a) O previsto no Real decreto 1945/1983, do 22 de xuño, polo que se regulan as infraccións e sancións en materia de defensa do consumidor e da produción agroalimentaria, cando a acción ou omisión constitutiva de infracción non afecte á saúde pública.

b) O previsto no capítulo VI do título I da Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade, cando a

acción ou omisión constitutiva de infracción afecte á saúde pública.

ANEXO

1. Requisitos de conservación para a súa utilización nos procesos de elaboración de olivas de mesa.

Tendo en conta o establecido no punto 3.2.º do artigo 2, acerca da utilización conxunta destes procesos de conservación, cando se requira a comprobación dos parámetros establecidos no presente anexo, polos servizos de inspección, as industrias elaboradoras deberán informar sobre os procesos de elaboración e métodos de conservación utilizados, así como facilita-la documentación necesaria relativa ás unidades de letalidade aplicadas.

Requisitos de conservación

Procesos de elaboración	Métodos de conservación										
	Concentración mínima de cloruro sódico (1) — Porcentaxe			Límite máximo de pH (1)			Acidez láctica mínima de ácido láctico — Porcentaxe			Unidades de letalidade mínimas	
	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
Aderezo	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	—
Oxidación	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	15
Deshidratación	10	10	—	—	—	—	—	—	—	—	—

(1) A concentración de cloruro sódico, e o límite máximo de pH, corresponden ó líquido de goberno salvo no caso das olivas que se presentan en atmosfera protectora sen salmoira que corresponde, soamente neste caso, ó seu zume celular.

CPE: Características propias da elaboración.

ATP: Atmosfera protectora.

C: Adición de conservadores.

P: Pasteurización.

E: Esterilización.

Refr.: Refrixeración.

V: Baleiro.

z: É a pendente da representación logarítmica dos «tempos de destrución térmica», en función da temperatura (curva T.D.T.) e equivale ó número de graos para que a curva complete un ciclo logarítmico.

Tr: Temperatura de referencia. É a temperatura á que corresponde un «tempo de redución decimal» e que xunto á pendente z, definen a representación logarítmica da curva T.D.T. dun microorganismo específico.

F_{Tr}^z: Valor de esterilidade acumulada. É a integral, ou suma dos valores de letalidade parcial, alcanzados durante o proceso de esterilización (non se inclúe o arrefriamento), en termos de tempos de exposición a unha temperatura de referencia. Cando a temperatura de referencia «Tr», se fixa en 121 °C e a pendente «z» en 10, obtense o valor F₀ para as olivas negras oxidadas.

UP_{Tr}: Unidades de pasteurización. Son os valores de letalidade acumulada en procesos térmicos aplicados a temperaturas inferiores a 100 °C, alcanzados durante o proceso de pasteurización, en termos de tempos de exposición a unha temperatura de referencia. No caso das olivas de mesa, tómanse como microorganismos de referencia as bacterias propiónicas, que teñen unha

ecuación de tempos de destrución térmica definida por unha temperatura de referencia «Tr» de 62,4 °C e unha pendente «z» de 5,25.

Tempo de redución decimal. É o tempo de exposición á calor, expresado en minutos, necesario para reduci-la poboación viva dunha suspensión bacteriana á décima parte do número inicial.

Tempo de destrución térmica. É o tempo de exposición á calor a unha temperatura e condicións determinadas, necesario para reducir nun factor de 10¹² a poboación microbiana inicial.

Valor de letalidade (Coeficiente de letalidade). É o recíproco do número de minutos precisos de exposición á calor, para ocasiona-la morte dun microorganismo específico a unha temperatura determinada.

2. Determinación do peso escorrido.

a) Escorrido previo.

A determinación do peso escorrido nas elaboracións de olivas levarase a cabo por baleirado e distribución uniforme do contido dun envase sobre unha peneira circular UNE de 2,5 mm de luz de malla cadrada.

Usarase unha peneira de 20 cm de diámetro para envases de 1,5 kg ou menor e de 30 cm, se o contido é maior de 1,5 kg.

A peneira inclinarase un ángulo comprendido entre 17 e 20 graos para facilita-la drenaxe, sen sacudila ou facela vibrar. Deixarase drenar durante dous minutos.

b) Peso escorrido.

O peso escorrido calcularase efectuando a operación consistente en restarlle ó peso da peneira máis olivas, o peso da peneira seca e aplica-lo establecido na norma sobre contido efectivo dos produtos alimenticios.

3. Pesos escorridos mínimos, esixidos nos envases non transparentes de olivas.

Para as olivas sen carabuña ou con recheo, o peso escorrido mínimo expresado en gramos deducirase multiplicando a capacidade nominal do envase expresada en ml, por 0,4, redondeando o resultado á alza a múltiplos de 5.

Para o resto das olivas enteiras, o peso escorrido mínimo expresado en gramos deducirase multiplicando a capacidade nominal do envase expresada en ml, por 0,5, redondeando o resultado á alza a múltiplos de 5.

XEFATURA DO ESTADO

21784 *LEI 16/2001, do 21 de novembro, pola que se establece un proceso extraordinario de consolidación e provisión de prazas de persoal estatutario nas institucións sanitarias da Seguridade Social dos servicios de saúde do Sistema Nacional de Saúde. («BOE» 280, do 22-11-2001.)*

JUAN CARLOS I

REI DE ESPAÑA

Saiban tódolos que a viren e a entenderen que as Cortes Xerais aprobaron e eu sanciono a seguinte lei.

EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

A asistencia sanitaria constitúe un dos compoñentes esenciais do sistema de protección social desenvolvido en España nas últimas décadas. Os poderes públicos, cumprindo o mandato recollido no artigo 43.2 da Constitución, asumiron un papel protagonista na xestión das prestacións sanitarias que se lles ofrecen ós cidadáns. Así mesmo, o proceso de descentralización territorial do Estado tamén incidiu na xestión pública da sanidade, toda vez que esta competencia, conforme establece o artigo 148.1 da Constitución, se encontra actualmente transferida a sete comunidades autónomas, as cales xestionan actualmente a asistencia sanitaria de máis do 60 por 100 da poboación española. Por outra parte, o modelo de organización e xestión da sanidade, configurado arredor do Sistema Nacional de Saúde creado pola Lei 14/1986, do 25 de abril, xeral de sanidade, viuse sometido desde a súa creación a un intenso proceso de crecemento e desenvolvemento, coas lóxicas consecuencias no incremento das necesidades de recursos humanos. En efecto, o forte aumento, tanto cuantitativo coma cualitativo, que experimentaron as prestacións sanitarias do Sistema Nacional de Saúde, a raíz do Real decreto 63/1995, do 20 de xaneiro, sobre ordenación de prestacións sanitarias do Sistema Nacional de Saúde, e a inclusión como poboación protexida de novos grupos de usuarios, requiriu a incorporación ós centros sanitarios dun número crecente de profesionais, tanto sanitarios coma non sanitarios, sen o concurso dos cales sería imposible mante-la calidade e continuidade das prestacións asistenciais, así como o acceso a elas en condicións de igualdade efectiva, tal como prescribe a citada Lei 14/1986.

Non obstante, en numerosas categorías de persoal e desde hai máis dunha década, con frecuencia o acceso dos profesionais ós postos de traballo da sanidade xestionada de maneira pública veuse realizando sen que

estes consolidaran unha vinculación de emprego estable como persoal estatutario fixo no Sistema Nacional de Saúde. Isto foi debido a que resultou grandemente dificultoso compasa-la necesidade perentoria e crecente de dotar de efectivos profesionais o sistema, coas características dos procesos de selección e provisión previstos nas normas vixentes en cada momento, toda vez que os prazos de tramitación e xestión necesarios para a aplicación deles terían significado, en boa medida, a imposibilidade de dar resposta, tanto en tempo coma en calidade, ás necesidades asistenciais dos cidadáns.

Como consecuencia das circunstancias antes sinaladas, no seo do Instituto Nacional da Saúde, en tanto que entidade xestora da Seguridade Social responsable da xestión das prestacións sanitarias no ámbito territorial das comunidades autónomas que se encontran pendentes de recibi-lo seu traspaso, así como nos distintos servicios de saúde das comunidades autónomas con competencias transferidas, nestes últimos en maior ou menor grao, segundo os casos, xerouse un grave problema de estabilidade no emprego do seu persoal estatutario, con elevadas porcentaxes das diferentes categorías de persoal que manteñen unha vinculación temporal de prestación de servicios. Esta alta precariedade no emprego, non soamente ha de ser entendida como escasamente compatible cun modelo eficiente de xestión de recursos humanos no ámbito público, senón que ademais ocasiona problemas no mantemento da continuidade asistencial, xerando incerteza entre os profesionais.

Durante os últimos anos víronse impulsados no Sistema Nacional de Saúde distintos esforzos e iniciativas dirixidas a moderniza-la selección e provisión de prazas do persoal estatutario. Desde un punto de vista normativo, estes culminaron na Lei 30/1999, do 5 de outubro, de selección e provisión de prazas de persoal estatutario dos servicios de saúde, que se encontra actualmente vixente. Así mesmo, durante os últimos anos aprobáronse ofertas públicas de emprego, nos diferentes ámbitos territoriais do Sistema Nacional de Saúde, de resultados desiguais en canto ós obxectivos de selección e provisión do persoal, xa que unha parte das convocatorias de probas selectivas dimanantes delas desembocaron en procesos xudiciais, algúns dos cales aínda permanecen abertos, incrementándose desta forma a presenza do persoal temporal nos cadros do persoal estatutario. É de notar que a solución do problema da temporalidade do persoal, aplicando os procedementos selectivos e de provisión establecidos na precitada Lei 30/1999, requiriría unha longa dilación, o cal se mostra pouco compatible coas expectativas que ten o persoal afectado. Neste sentido hai que menciona-lo interese en resolver este problema, manifestado polas organizacións sindicais presentes nos órganos de representación dos servicios de saúde, do cal é unha mostra o pacto do 23 de novembro de 1999, subscrito polo INSALUD con tódalas organizacións sindicais representadas na mesa sectorial do instituto, polo que se asumiu o compromiso de reduci-la temporalidade do seu persoal a unha porcentaxe que non superase o 3 por 100 do seu cadro de persoal.

O marco de xestión dos recursos humanos antes descrito está tamén afectado polo próximo traspaso da xestión do Instituto Nacional da Saúde a aquelas comunidades autónomas que están pendentes de as recibir, o cal produce dous tipos de efectos. Por unha parte, significa a conveniencia, por razóns de oportunidade, de tentar resolver este problema, evitando que sexa trasladado a cada unha das comunidades autónomas receptoras das competencias sanitarias, facendo así máis complexa unha resolución coherente e coordinada para o conxunto do Sistema Nacional de Saúde. Por outra, estimula o desexo e as expectativas do persoal temporal