

17.- CAMPAÑA NACIONAL DE CONTROL DE INFORMACIÓN Y CALIDAD DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

NORMATIVA

- Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105 de la Comisión de 29 de julio de 2022 por el que se establecen las normas relativas a los controles de conformidad de las normas de comercialización del aceite de oliva y a los métodos de análisis de las características del aceite de oliva.
- Reglamento Delegado (UE) 2022/2104 de la Comisión de 29 de julio de 2022 por el que se completa el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva, y por el que se derogan el Reglamento (CEE) nº 2568/91 de la Comisión y el Reglamento de Ejecución (UE) nº 29/2012 de la Comisión.
- Reglamento (UE) 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la **organización común** de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n 922/72, (CEE) 234/79, (CE) n 1037/2001 y (CE) 1234/2007 y sus modificaciones.
- Reglamento (UE) 1169/2011, del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la **información** alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) 1924/2006 y (CE) 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) 608/2004 de la Comisión.
- Real Decreto 760/2021, de 31 de agosto, por el que se aprueba la norma de calidad de los aceites de oliva y de orujo de oliva.
- Real Decreto 83/2021, de 9 de febrero, por el que se modifica el Real Decreto 227/2008, de 15 de febrero, por el que se establece la normativa básica referente a los paneles de catadores de aceite de oliva virgen.
- Real Decreto Legislativo 1/2007 de 16 de noviembre del texto refundido de la ley general para la defensa de los consumidores y usuarios y otras leyes complementarias.
- 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 (entre otros, están vigentes sus artículos 12. Lote y 18. Lengua en el etiquetado)
- Real Decreto 1808/1991, de 13 de diciembre por el que se regulan las menciones o marcas que permiten identificar el lote al que pertenece el producto alimenticio.
- Ley 3/2019 de 22 de marzo del estatuto de las personas consumidoras en Castilla-La Mancha.

PLANIFICACIÓN DE ACTUACIONES

| PROVINCIA | MUESTRAS | PRODUCTO | FECHAS REMISIÓN AL LABORATORIO |
|--------------------|-----------------|------------------------------|---------------------------------------|
| ALBACETE | 10 | Aceite de oliva virgen extra | 5 al 9 de febrero |
| CIUDAD REAL | 10 | Aceite de oliva virgen extra | 12 al 16 de febrero |
| TOTAL | 20 | | |



DEFINICIONES

- **Aceite de oliva Virgen Extra:** Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.
- **Aceite de oliva Virgen:** Aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos.
- **Denominación del alimento.**

En el etiquetado de los aceites, **aparecerá** de manera clara e indeleble, además de la información obligatoria mencionada anteriormente, pero no necesariamente junto a esta, la denominación del alimento podrá ser (artículo 3 del Reglamento (UE) 29/2012):

- Aceite de oliva virgen extra
- Aceite de oliva virgen
- Aceite de oliva-contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes
- Aceite de orujo de oliva

La etiqueta de los aceites, **incluirá** de manera clara e indeleble, además de la información obligatoria mencionada anteriormente, pero no necesariamente junto a ésta, la información siguiente sobre la categoría de aceite (artículo 6 del Reglamento Delegado (UE) 2022/2104):

- a) aceite de oliva virgen extra: «aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos»;
- b) aceite de oliva virgen: «aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y solo mediante procedimientos mecánicos»;

La denominación del alimento no se sustituirá por ninguna denominación protegida como propiedad intelectual, marca comercial o de fábrica o una denominación de fantasía (artículo 17.4 del Reglamento (UE) 1169/2011).

- **Lugar de origen (artículo 8 del Reglamento Delegado (UE) 2022/2104).**

1. En la etiqueta del aceite de oliva virgen extra y del aceite de oliva virgen figurará el lugar de origen.

2. “Lugar de origen” consistirá únicamente:

a) en el caso de los aceites de oliva originarios de un Estado miembro o de un tercer país, en una referencia al Estado miembro, a la Unión o al tercer país, según proceda, o

b) en el caso de las mezclas de aceites de oliva originarios de más de un Estado miembro o tercer país, en una de las menciones siguientes, según proceda:

i) «mezcla de aceites de oliva originarios de la Unión Europea» o una referencia a la Unión,

ii) «mezcla de aceites de oliva no originarios de la Unión Europea» o una referencia al origen fuera de la Unión,

iii) «mezcla de aceites de oliva originarios de la Unión Europea y no originarios de la Unión», o una referencia al origen dentro de la Unión y al origen fuera de la Unión, o

c) una denominación de origen protegida o una indicación geográfica protegida con arreglo al Reglamento (UE) 1151/2012.

3. En el caso de las importaciones de un tercer país, el lugar de origen se determinará con arreglo a los artículos 59 a 63 del Reglamento (UE) nº 952/2013.

4. El lugar de origen que mencione un Estado miembro o la Unión corresponderá a la zona geográfica donde se hayan recolectado las aceitunas y donde esté situada la almazara en la que se haya extraído el aceite de las aceitunas.

5. En caso de que las aceitunas se hayan recolectado en un Estado miembro o un tercer país diferente de aquel donde esté situada la almazara en la que se haya extraído el aceite de las aceitunas, el lugar de origen llevará la indicación siguiente: «Aceite de oliva virgen (extra) obtenido en (la Unión o el nombre del Estado miembro o el tercer país en cuestión) de aceitunas recolectadas en (la Unión o el nombre del Estado miembro o el tercer país en cuestión)».

- En el caso de **venta a distancia**, de los alimentos envasados ofrecidos para la venta mediante comunicación a distancia, la información obligatoria salvo la fecha de duración mínima o de caducidad, estará disponible antes de que se realice la compra y figurará en el soporte de la venta a distancia o se facilitará a través de otros medios apropiados claramente determinados por el operador de la empresa.
- Además, **para el Aceite de oliva en las menciones obligatorias, la denominación legal y, en su caso, el lugar de origen, se reagruparán, dentro del campo visual principal**, bien en una sola etiqueta o en varias etiquetas fijadas al recipiente, bien directamente en él. Cada una de esas indicaciones figurará íntegramente en un texto homogéneo (art.5 Reglamento Delegado (UE) 2022/2104).
 - «Campo visual principal»: el campo visual de un envase que con toda probabilidad es más visible a primera vista por el consumidor en el momento de realizar la compra y que le permite identificar inmediatamente un producto por su carácter, naturaleza y, si procede, por su marca comercial. Si el envase tiene varios campos visuales principales idénticos, el campo visual principal será el que elija el operador de la empresa alimentaria;
- **Indicaciones facultativas.**

Se establecen en el artículo 10 del Reglamento Delegado (UE) 2022/2104, las siguientes condiciones a la utilización de menciones reservadas facultativas, que pueden figurar en la etiqueta de los aceites a los que se refiere el artículo 1, letra b), del citado Reglamento:

- La indicación “**primera presión en frío**” podrá figurar únicamente tratándose de aceites de oliva vírgenes o vírgenes extra obtenidos a menos de 27°C mediante un primer prensado mecánico de la pasta de aceitunas, gracias a un sistema de extracción de tipo tradicional con prensas hidráulicas;
- La indicación “**extracción en frío**” podrá figurar únicamente tratándose de aceites de oliva vírgenes o vírgenes extra obtenidos a menos de 27°C mediante filtración o centrifugación de la pasta de aceitunas;
- Las indicaciones de características organolépticas que hagan referencia al sabor o al olor solo pueden figurar en el caso del aceite de oliva virgen y virgen extra; únicamente podrán aparecer en la etiqueta las características organolépticas definidas en el anexo IX del Reglamento (UE) nº 1308/2013 y solamente si se basan en una evaluación efectuada según el método previsto en el anexo I, punto 5, del Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105 de la Comisión; las definiciones e intervalos de los resultados, que permiten la indicación de dichas características organolépticas, se establecen en el anexo II del citado Reglamento.
- Atributos positivos; (Frutado, amargo y picante): En función de la intensidad de la percepción:
 - “intenso” cuando la mediana del atributo sea superior a 6,
 - “medio” puede utilizarse cuando la mediana del atributo esté comprendida entre 3 y 6,
 - el término “ligero” puede utilizarse cuando la mediana del atributo sea inferior a 3,
 - Frutado: conjunto de sensaciones olfativas características del aceite, dependiendo de la variedad de las aceitunas procedentes de frutos sanos y frescos, en el que no predomina el sabor del fruto verde ni el del fruto maduro, que se percibe por vía directa y/o retronasal.
 - Frutado verde. Conjunto de sensaciones olfativas características del aceite, que recuerdan a los frutos verdes, dependiendo de la variedad de las aceitunas verdes sanas y frescas, y percibido por vía directa y/o retronasal.
 - Frutado maduro. Conjunto de sensaciones olfativas características del aceite, que recuerdan a los frutos maduros, dependiendo de la variedad de las aceitunas verdes sanas y frescas, y percibido por vía directa y/o retronasal.
 - Aceite Equilibrado: Aceite que no es desequilibrado, por el que se entiende la sensación olfato-gustativa y táctil del aceite en que la

mediana de los atributos *amargo* y/o *picante* es superior en dos puntos a la mediana del atributo *frutado*.

- *Aceite dulce*, Aceite en el cual la mediana del atributo *amargo* y la del *picante* sean inferiores o iguales a 2.
- **La indicación de la acidez máxima** prevista en la fecha de duración mínima contemplada en el artículo 9, apartado 1, letra f), del Reglamento (UE) nº 1169/2011 podrá figurar únicamente si se acompaña de la indicación, en caracteres del mismo tamaño que aparezcan en el mismo campo visual, de los valores máximos de peróxidos, contenido de ceras y absorbencia en el ultravioleta, determinados de conformidad con el Reglamento de Ejecución (UE) 2022/2105 de la Comisión, previstos en la misma fecha.
- **La indicación de la campaña de la cosecha:**
 1. Únicamente el aceite de oliva virgen extra y el aceite de oliva virgen, indicarán la campaña de recolección.
 2. La indicación de la campaña de recolección podrá figurar únicamente si el 100 % del contenido del envase procede de esa cosecha y se indicará en la etiqueta ya sea como la campaña de comercialización correspondiente, de conformidad con el artículo 6, letra f), del Reglamento (UE) nº 1308/2013, o como el mes y el año de recolección, en ese orden. El mes corresponderá al de la extracción del aceite de las aceitunas.
 3. Los Estados miembros podrán decidir que la campaña de recolección a que se refiere el apartado 1 se indique en la etiqueta de los aceites de oliva contemplados en dicho apartado de su producción interna, obtenidos de aceitunas recolectadas en su territorio y destinados únicamente a sus mercados nacionales.
 4. La decisión a que se refiere el apartado 3 no impedirá que los aceites de oliva etiquetados antes de la fecha en la que la decisión surta efecto puedan ser comercializados hasta que se agoten las existencias.