



INFORME SOBRE CONSULTA RELATIVA A LA APLICACIÓN DEL REAL DECRETO 895/2013, DE 15 DE NOVIEMBRE, QUE MODIFICA EL REAL DECRETO 1431/2003, DE 21 DE NOVIEMBRE, POR EL QUE SE ESTABLECEN DETERMINADAS MEDIDAS DE COMERCIALIZACIÓN EN EL SECTOR DE LOS ACEITES DE OLIVA Y DEL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA, A LOS ENVASES ACEITERAS QUE LLEVEN DICHO PRODUCTO JUNTO CON OTROS TIPO ROMERO, AJOS, GUINDILLA Y OTRAS ESPECIAS.

En este Organismo se ha recibido una consulta de la Secretaría General de Consumo de la Junta de Andalucía, sobre la aplicación del Real Decreto 895/2013, de 15 de noviembre, que modifica el Real Decreto 1431/2003, de 21 de noviembre, por el que se establecen determinadas medidas de comercialización en el sector de los aceites de oliva y del aceite de orujo de oliva, a los envases aceiteras que lleven dicho producto junto con otros tipo romero, ajos, guindilla y otras especias.

En relación con este asunto, una vez consultada la Subdirección General de Control y de Laboratorios Alimentarios del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, se informa lo siguiente:

Primero: La consultante tiene dudas sobre que los recipientes rellenables que contengan aceites mezclados con especias servidos en bares y restaurantes deban o no ir etiquetados.

Previamente a cualquier otra consideración cabe indicar que el Reglamento (UE) nº 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 201, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) nº 922/72, (CEE) nº 234/79, (CE) nº 1037/2001 y (CE) nº 1234/2007, en el Anexo VII Parte VIII recoge la relación de denominaciones y definiciones de los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva.

Teniendo en cuenta que solo podrán comercializarse al por menor los aceites que se mencionan en los puntos 1, letras a) y b), 3 y 6, a continuación se citan, únicamente, las definiciones que hacen referencia a estos productos:

1) ACEITE DE OLIVA VIRGEN



Se entenderá por "aceite de oliva virgen", el aceite obtenido del fruto del olivo exclusivamente por medios mecánicos u otros procedimientos físicos aplicados en condiciones que excluyan toda alteración del producto, y que no se ha sometido a ningún otro tratamiento que no sea su lavado, decantación, centrifugado o filtración, excluidos los aceites obtenidos con el uso de disolventes o de coadyuvantes de acción química o bioquímica, por un procedimiento de reesterificación o como resultado de cualquier mezcla con aceites de otros tipos.

El aceite de oliva virgen solo puede clasificarse y designarse de la forma siguiente:

a) Aceite de oliva virgen extra

Se entenderá por "aceite de oliva virgen extra", el que tiene una acidez libre máxima, en ácido oleico, de 0.8 g por 100 g, cuyas otras características se ajustan a las establecidas por la Comisión, de conformidad con el artículo 75, apartado 2, para esta categoría.

b) Aceite de oliva virgen

Se entenderá por "aceite de oliva virgen", el que tiene una acidez libre máxima, en ácido oleico, de 2 g por 100 g, cuyas otras características se ajustan a las establecidas por la Comisión, de conformidad con el artículo 75, apartado 2, para esta categoría.

3) ACEITE DE OLIVA QUE CONTIENE EXCLUSIVAMENTE ACEITES DE OLIVA REFINADOS Y ACEITE DE OLIVA VÍRGENES

Se entenderá por "aceite de oliva que contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes", el aceite de oliva obtenido mezclando aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen distinto del lampante, que tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 1 g por 100 g y cuyas otras características se ajustan a las establecidas por la Comisión, de conformidad con el artículo 75, apartado 2, para esta categoría.

6) ACEITE DE ORUJO DE OLIVA

Se entenderá por "aceite de orujo de oliva", el aceite obtenido mezclando aceite de orujo de oliva refinado y aceite de oliva virgen distinto del lampante, que tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 1 g por 100 g y cuyas otras características se ajustan a las establecidas por la Comisión, de conformidad con el artículo 75, apartado 2, para esta categoría.



Por lo tanto, el producto que consista en una mezcla de aceite de oliva con un ingrediente (romero, ajos, guindilla, otras especias, etc.) pasa a ser otro alimento y, por lo tanto, no se considera afectado por el Real Decreto 895/2013.

Segundo: En el Real Decreto 2242/1984, de 26 de septiembre, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias, se entiende como condimento preparado o sazonador: "el producto obtenido por la simple mezcla de varias especias o condimentos entre sí, y/o con otras sustancias alimenticias, autorizadas específicamente por esta Reglamentación (...)".

En el artículo 6 se clasifican los condimentos preparados o sazonadores en tres grupos, entre los que se encuentran las mezclas entre especias y sustancias autorizadas específicamente para estos productos y/o condimentos naturales.

El artículo 13.2.1 permite entre otros productos los aceites comestibles.

Por lo tanto, la mezcla de aceite de oliva con plantas estaría regulada por esta Reglamentación.

Tercero: En el artículo 1 de la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios, aprobada por el Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, se señala que:

"La presente Norma se aplicará al etiquetado de los productos alimenticios destinados a ser entregados sin ulterior transformación al consumidor final, así como a los aspectos relativos a su presentación y a la publicidad que se hace de ellos y que en esta Norma se regulan.

Se aplicará también a los productos alimenticios destinados a ser entregados a los restaurantes, hospitales, cantinas y otras colectividades similares, denominados en lo sucesivo «colectividades»".

En el artículo 18.1 de la RTS para la elaboración, circulación y comercio de condimentos y especias, se dispone que: *"la información de los envases de los productos sujetos a esta Reglamentación que vayan destinados al consumidor final o restaurantes, hospitales y otros establecimientos y colectividades similares constará obligatoriamente de las siguientes especificaciones..."*.



MINISTERIO
DE SANIDAD, SERVICIOS SOCIALES
E IGUALDAD

aecosan
agencia española
de consumo,
seguridad alimentaria y nutrición

De la Norma general y de la específica no se desprende que los envases (recipientes) rellenables que contengan una mezcla de aceite de oliva con romero, ajo, guindillas, etc., puestos a disposición de los clientes en los locales de restauración, deban asimilarse al concepto de producto alimenticio envasado definido en el artículo 3, apartado 2 de la norma general de etiquetado. A la vista de todo lo expuesto, se concluye por lo tanto que no es necesario que el responsable de estos establecimientos proceda a su etiquetado.