



COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS

Bruselas, 21.12.2000  
COM(2000) 855 final

2000/0358 (CNS)

**INFORME DE LA COMISIÓN**  
**AL CONSEJO Y AL PARLAMENTO EUROPEO**  
**sobre**  
**LA ESTRATEGIA DE LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA**

Propuesta de

**REGLAMENTO DEL CONSEJO**

**que modifica el Reglamento n° 136/66/CEE y el Reglamento (CE) n° 1638/98,**  
**en lo que respecta a la prolongación del régimen de ayuda**  
**y la estrategia de la calidad para el aceite de oliva**

(presentada por la Comisión)

**INFORME DE LA COMISIÓN**  
**AL CONSEJO Y AL PARLAMENTO EUROPEO**

sobre

<b>LA ESTRATEGIA DE LA CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA</b>
--

**ÍNDICE**

<b>INTRODUCCIÓN</b> .....	4
<b>1. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL</b> .....	6
<b>1.1. Normas y reglas</b> .....	6
1.1.1. La noción de calidad.....	6
1.1.2. La normativa vigente .....	7
<b>1.2. La situación en el mercado</b> .....	8
1.2.1. Los agentes económicos y sus organizaciones.....	8
1.2.2. Las categorías de aceite de oliva producidas y vendidas.....	9
<b>1.3. Factores de calidad</b> .....	10
1.3.1. Producción de aceitunas.....	10
1.3.2. Producción de aceites de oliva vírgenes .....	11
1.3.2.1. Temperaturas, duraciones y coadyuvantes de extracción.....	12
1.3.2.2. Comercialización de los residuos y desechos .....	12
1.3.2.3. Aceites de remolido .....	13
1.3.3. Aceites destinados al consumo.....	14
1.3.3.1. Aceites vírgenes.....	14
1.3.3.2. Los aceites refinados y sus mezclas con aceites vírgenes.....	14
1.3.3.3. Las mezclas de aceites de oliva y aceites de semillas .....	15
Cuadro 1: Anexo del Reglamento nº 136/66/CEE - Denominación y definición de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva	
<b>2. ORIENTACIONES SUGERIDAS</b> .....	17
<b>2.1. Clasificación de los aceites de oliva</b> .....	18
2.1.1. La denominación de algunas categorías .....	18
2.1.2. Los límites de acidez máxima .....	18

2.1.3.	El límite entre aceites de oliva crudos y aceites de orujo de oliva .....	19
2.1.4.	Otros aspectos .....	20
2.1.5.	Categorías para el comercio al por menor .....	20
<b>2.2.</b>	<b>El etiquetado de los aceites de oliva</b> .....	<b>20</b>
2.2.1.	Menciones obligatorias, facultativas y prohibidas .....	22
2.2.1.1.	Obligación de incluir una mención descriptiva de la categoría de aceite de oliva.....	22
2.2.1.2.	Prohibir las menciones que insinúen falsamente una relación de calidad .....	22
2.2.1.3.	Normalizar algunas menciones facultativas.....	23
2.2.2.	Caso particular del origen .....	23
<b>2.3.</b>	<b>Controles mediante análisis</b> .....	<b>25</b>
2.3.1.	Esquema de decisiones .....	25
2.3.2.	Análisis sensorial.....	25
2.3.3.	Resultados que no se adecuan a las normas .....	26
<b>2.4.</b>	<b>Organización y actividades de los agentes económicos</b> .....	<b>27</b>
2.4.1.	Ámbitos de actividades .....	27
2.4.1.1.	Mejora de la calidad y de los impactos medioambientales de la producción .....	27
2.4.1.2.	Certificación y defensa de la calidad de los aceites de oliva .....	28
2.4.1.3.	Gestión del sector y del mercado .....	29
2.4.2.	Financiaciones .....	29

Cuadro 2: Propuesta de denominación y definición de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva

<b>CONCLUSIONES OPERATIVAS</b> .....	<b>31</b>
<b>1. Normativa del Consejo</b> .....	<b>32</b>
1.1. La clasificación de los aceites de oliva y de orujo de oliva .....	32
1.2. La organización y las actividades de los agentes económicos.....	33
<b>2. Normativa de la Comisión</b> .....	<b>33</b>
2.1. Análisis sensorial.....	33
2.2. Designación del origen .....	34
2.3. Caso de los aceites de oliva que no se adecuan a la norma .....	34
2.4. Obligación de los pequeños envases.....	34
2.5. Obligaciones y prohibiciones de etiquetado .....	34
2.6. Normalización de las afirmaciones facultativas .....	34
<b>3. Otras iniciativas</b> .....	<b>35</b>
3.1. Organismos internacionales .....	35
3.2. Investigación y trabajos de expertos en química oleícola.....	35

## INTRODUCCIÓN

Durante las negociaciones de 1998 sobre la reforma de la organización común del mercado del aceite de oliva<sup>1</sup>, el Consejo y el Parlamento Europeo señalaron una serie de problemas relativamente técnicos y vinculados entre sí, que afectaban en diversa medida a la valorización de la calidad del aceite de oliva. El Consejo y la Comisión consideraron necesario estudiar estas cuestiones de forma coordinada y se comprometieron a conceder:

*"Una prioridad particular al examen exhaustivo de los aspectos relativos a la estrategia de la calidad durante el periodo anterior a la propuesta de la reforma definitiva de la OCM del aceite de oliva. Dichos aspectos se refieren a:*

- *la calidad de las aceitunas y los programas existentes de mejora de la calidad de la producción de aceite de oliva,*
- *los aspectos medioambientales vinculados a la producción de aceite de oliva, incluidos los residuos de las almazaras,*
- *la clasificación de los aceites de oliva y, en particular, la creación de una categoría de aceite de oliva "super" virgen extra, los aspectos vinculados al aceite de oliva lampante desodorizado, el aceite refinado y el aceite de orujo de oliva,*
- *la mejora de los métodos de análisis para clasificar y controlar los aceites de oliva,*
- *los aspectos vinculados a la determinación del origen y el etiquetado,*
- *las mezclas de aceite de oliva y aceites de semillas,*
- *la trazabilidad y la certificación de la calidad,*
- *la mejora de los controles de calidad."*

Desde entonces, la Comisión ha debatido con detenimiento sobre los distintos aspectos de la estrategia de la calidad. El grupo permanente de "aceitunas y productos derivados" del Comité consultivo de las "producciones especializadas" mantuvo numerosas reuniones de reflexión sobre el tema basándose en importantes contribuciones escritas de sus miembros, que representaban a los distintos grupos de agentes del sector. El Consejo Oleícola Internacional (COI), y otras organizaciones profesionales, también aportaron documentos de análisis. Por último, el grupo de expertos en química oleícola del Comité de gestión de las materias grasas se reunió en varias ocasiones para tratar los aspectos más técnicos y los problemas relativos al control.

El análisis de los principales factores de calidad demuestra que mediante una mejora de la clasificación obligatoria y de las normas de etiquetado podrían obtenerse avances en los niveles de producción y comercialización. Ello también supondría obtener avances en materia de control y organización del sector.

---

<sup>1</sup> Negociaciones que condujeron a la aprobación del Reglamento (CE) n° 1638/98 del Consejo, de 20 de julio de 1998, que modifica el Reglamento n° 136/66/CEE por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las materias grasas (DO L 210 de 28.7.98, p. 32).

El aceite de oliva se diferencia de las otras materias grasas por sus particulares características nutritivas y organolépticas, y su mercado depende de la transparencia sobre la variedad de esas propiedades. Los problemas relacionados con la valorización de la calidad del aceite de oliva son de una tecnicidad y de una importancia económica variable, pero pueden agruparse en cuatro temas principales:

- La clasificación ya no se corresponde muy bien con la situación del mercado que produce, en la actualidad, una gran mayoría de aceite "*virgen extra*" de características bastante heterogéneas. Las denominaciones obligatorias de las categorías, utilizando denominaciones genéricas, crean confusiones y pueden inducir a error al consumidor. Los límites entre categorías originan una serie de dificultades técnicas que pueden afectar, por ejemplo, a la fiabilidad y la precisión de los métodos de análisis o a la existencia de aceites de oliva naturalmente fuera de las normas.
- A menudo, las normas de etiquetado se detallan insuficientemente, sobre todo en lo que respecta a los controles de las afirmaciones. De esta circunstancia se deriva una proliferación de menciones, a veces engañosas, que son poco o en absoluto comprobables y distorsionan el mercado.
- El control de los fraudes, principalmente en lo que respecta a la calidad de base declarada (desodorización de los aceites de oliva virgen lampantes, mezcla de aceite lampante y aceite de remolado de orujo, mezclas con aceite de avellana) es un problema reiterado.
- La organización de la mejora de la calidad, de su trazado y de su certificación, es defectuosa o merecería una mejor coordinación en los niveles de la producción de aceitunas, de la producción y elaboración de los aceites y del tratamiento de los residuos.

Por consiguiente, la situación del mercado se encuentra perturbada por unos precios que no son siempre proporcionales a la calidad esperada por el consumidor. Teniendo en cuenta las afirmaciones que aparecen en las etiquetas, los abanicos de precio de cada categoría de aceite son muy amplios y se superponen ampliamente. Estas variaciones se deben a las prácticas comerciales usuales pero también a las consecuencias de las insuficiencias de la normativa de la calidad y de su aplicación. A largo plazo, tales insuficiencias podrían desanimar a los consumidores y crear un problema más grave al sector.

Las medidas que deben llevarse a cabo dependen de una orientación concertada a lo largo de varios años, de una estrategia de la calidad del aceite de oliva que incluya la implicación de los productores y de los agentes industriales o comerciales del sector, los trabajos de investigación y de expertos, las normas que deben establecer, en su nivel de competencia, el Consejo, la Comisión y los Estados miembros así como los ajustes de algunas disposiciones internacionales del COI y del Codex Alimentarius.

## 1. ANÁLISIS DE LA SITUACIÓN ACTUAL

### 1.1. Normas y reglas

#### 1.1.1. La noción de calidad

La Organización Internacional de Normalización estableció en sus normas ISO una definición de la calidad que representa bastante bien el concepto general aplicable a los aceites de oliva:

*"La calidad es el conjunto de los aspectos y características de un producto o servicio que demuestra responder a necesidades declaradas o implícitas<sup>2</sup>".*

La elección del consumidor constituye pues el núcleo de la definición de la calidad de un producto. Pero la elección del consumidor también está condicionada por factores, como el precio o la presentación, no siempre ligados a la calidad. Además, los criterios que intervienen en el juicio de la calidad tienen amplitudes variables, sobre todo en función de los gustos y hábitos de consumo en las distintas regiones y de la evolución temporal bajo el efecto de la información y las modas. A este respecto, la promoción genérica del aceite de oliva es esencial.

Una primera serie de criterios se refiere a la "calidad básica", es decir, el respeto de la noción de producto "sano, cabal y comercial" que constituye, por supuesto, el mínimo necesario que debe garantizarse. La mayor parte de estos criterios se traducen en normas objetivas que pueden verificarse mediante análisis físico-químicos. Se trata, por ejemplo, de límites en varios constituyentes característicos de la composición del aceite de oliva o de contenidos máximos de sustancias indeseables.

Una segunda categoría de criterios se refiere a la "calidad intrínseca". A menudo, dichos criterios evolucionan con el tiempo y se refieren a los efectos sensoriales y nutritivos del aceite de oliva. Algunos de ellos, como la acidez, se pueden medir de forma muy objetiva. Otros, como las propiedades organolépticas, son más complejos de evaluar con fiabilidad y reproducibilidad. Estos criterios, fundamentales en la noción de calidad, son difícilmente dissociables entre sí en una escala unívoca de valores ya que cada consumidor puede tener una preferencia diferente. También puede apreciar la multiplicidad de gustos de los aceites de oliva. La calidad intrínseca parece basarse en compromisos implícitamente realizados por los consumidores entre los aspectos sensoriales y los aspectos más físico-químicos dentro de los cuales la acidez desempeña una función particular.

Un tercer grupo de criterios atañe a la "calidad asociada" al producto y se refiere a aspectos mucho más subjetivos aunque a menudo no desprovistos de realidad. Se trata, en concreto, de la imagen del aceite de oliva, vinculada a las tradiciones culinarias, a los climas y paisajes mediterráneos. Se refieren a valores que es muy difícil objetivar y que no son de ninguna manera unívocos. Sin embargo, algunos

---

<sup>2</sup> Norma ISO EN N° 8402.

aspectos contributivos de estas imágenes, por ejemplo la protección del medio ambiente o el origen del aceite, a veces pueden ser seguidos y valorados más concretamente.

### 1.1.2. *La normativa vigente*

La designación de la calidad debe adecuarse a las normas de etiquetado establecidas de conformidad con la normativa comunitaria, en particular con la Directiva 2000/13/CE<sup>3</sup>.

Sin embargo, en el anexo del Reglamento n° 136/66/CEE del Consejo<sup>4</sup> se dividen las denominaciones y las definiciones de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva en nueve categorías obligatorias para la comercialización, de las cuales sólo cuatro para el comercio al por menor<sup>5</sup> (véase el cuadro 1 adjunto a la presente parte I). Esta clasificación de los aceites de oliva y de los orujos de oliva se recoge en la normativa comunitaria aduanera, en el acuerdo y normas del COI, en el Codex Alimentarius, con algunas diferencias relativas al recurso al análisis organoléptico y a otros puntos de menor importancia.

La clasificación se detalla en el Reglamento (CEE) n° 2568/91 de la Comisión<sup>6</sup> que diferencia los aceites de oliva, los aceites de orujo de oliva y sus nueve categorías, entre sí y frente a otras materias grasas, en función de los límites que deben cumplir con respecto a veintiocho criterios, que necesitan dieciséis métodos de análisis. El artículo 35 bis del Reglamento n° 136/66/CEE establece la posibilidad de fijar, según el procedimiento del Comité de gestión, normas de comercialización relativas, en particular, a la clasificación cualitativa, al envasado y a la presentación así como a los métodos de análisis que deben utilizarse.

Entre los criterios establecidos por el Reglamento (CEE) n° 2568/91, la mayoría tienen como objetivo garantizar la autenticidad del producto y de la categoría declarada, la ausencia de fraude. Como complemento a la normativa horizontal sobre los límites admitidos para los residuos, garantizan al consumidor las calidades básicas del producto.

Otros criterios del Reglamento (CEE) n° 2568/91, como la acidez, el índice de peróxido y el análisis sensorial son claramente las características de las calidades intrínsecas del aceite de oliva que dependen de las aceitunas

---

<sup>3</sup> Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, de 20 de marzo de 2000, relativa a la aproximación de las legislaciones de los Estados miembros en materia de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios (DO L 109 de 6.5.2000, p. 29).

<sup>4</sup> Reglamento n° 136/66/CEE del Consejo, de 22 de septiembre de 1966, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las materias grasas (DO L 172 de 30.9.1966, p. 3025/66) cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 2702/1999 (DO L 327, de 21.12.1999, p. 7).

<sup>5</sup> De acuerdo con el apartado 2 del artículo 35 del Reglamento n° 136/66/CEE, sólo pueden comercializarse al por menor las categorías "aceite de oliva virgen extra", "aceite de oliva virgen", "aceite de oliva" y "aceite de orujo de oliva".

<sup>6</sup> Reglamento (CEE) n° 2568/91 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis (DO L 248 de 5.9.1991, p. 1), cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 379/1999 (DO L 46 de 20.2.1999, p. 15).

utilizadas, de los procesos de extracción y de refinado y de las condiciones de conservación del aceite.

Por su parte, las cualidades asociadas al producto son objeto de normativas específicas no exhaustivas. Para todos los productos agrícolas, el Reglamento (CEE) n° 2092/91 del Consejo<sup>7</sup> determina las normas de la producción ecológica; el Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo<sup>8</sup> se refiere a la protección de las denominaciones de origen y de las indicaciones geográficas. Además, aparte de las normas de las DOP e IGP válidas para los demás productos, la designación del origen de los aceites de oliva se recoge en el Reglamento (CE) n° 2815/98 de la Comisión<sup>9</sup>.

Entre los Reglamentos relativos a las medidas para la mejora de la calidad, cabe citar también el Reglamento (CE) n° 528/1999 de la Comisión<sup>10</sup> que establece las medidas que deben adoptarse y las disposiciones que deben cumplirse para mejorar la calidad de la producción oleícola y su repercusión sobre el medio ambiente. Las medidas son financiadas por los recursos procedentes de una retención del 1,4% sobre la ayuda a la producción, de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 20 *quinquies* del Reglamento n° 136/66/CEE.

Otras medidas, a veces vinculadas de forma más indirecta con la calidad del aceite de oliva, están previstas y financiadas en el ámbito del desarrollo rural.

## 1.2. La situación en el mercado

### 1.2.1. Los agentes económicos y sus organizaciones

Todos los agentes económicos del sector del aceite de oliva están implicados en la calidad final de los productos que ofrecen a los consumidores. La estructura actual de los agentes económicos del sector del aceite de oliva puede resumirse en el cuadro siguiente para la campaña de comercialización 1998/99.

	ESPAÑA	ITALIA	GRECIA	PORTUGAL	FRANCIA	UE
<b>PRODUCTORES(x 1000)</b>	484	1 000	843	102	24	2 453
<b>Asociación</b>	64	190	82	26	4	366
<b>Uniones</b>	2	5	1	0	1	9
<b>ALMAZARAS</b>	1 756	6 076	2 590	1 427	132	11 981
<b>INDUSTRIAS DE REFINADO</b>	29	13	27	10	0	79
<b>EXTRACTORES ACEITE DE ORUJO</b>	53	45	42	13	0	153
<b>ACONDICIONAMIENTO</b>	440	300	90	42	25	907

<sup>7</sup> Reglamento (CEE) n° 2092/91 del Consejo, de 24 de junio de 1991, sobre la producción agrícola ecológica y su indicación en los productos agrarios y alimenticios (DO L 198 de 22.7.91, p. 1).

<sup>8</sup> Reglamento (CEE) n° 2081/92 del Consejo, de 14 de julio de 1992, relativo a la protección de las indicaciones geográficas y de las denominaciones de origen de los productos agrícolas y alimenticios (DO L 208 de 24.7.1992, p. 1).

<sup>9</sup> Reglamento (CE) n° 2815/98 de la Comisión, de 22 de diciembre de 1998, relativo a las normas comerciales del aceite de oliva (DO L 349 de 24.12.1998, p. 56).

<sup>10</sup> Reglamento (CE) n° 528/1999 de la Comisión, de 10 de marzo de 1999, por el que se establecen medidas destinadas a mejorar la calidad de la producción oleícola (DO L 62 de 11.3.1999, p. 8).



En España, cada productor produce, por término medio, casi 1 500 kg de aceite de oliva, es decir, aproximadamente tres veces más que en Italia o Grecia. En Portugal y sobre todo en Francia, la producción media por productor es muy baja.

A lo largo de los últimos años se constata en todos los Estados miembros en cuestión una concentración de la industria del aceite de oliva. Sin embargo, existe una diferencia acentuada entre España, por una parte, que dispone de grandes cooperativas que se ocupan de la extracción y el embotellado del aceite de las aceitunas de sus miembros, e Italia y Grecia, por otra, cuyas numerosísimas almazaras, próximas a los lugares de cosecha, trabajan a menudo a destajo para los productores que prefieren conservar la propiedad de su aceite. A menudo, los intermediarios comerciales se encargan de reagrupar la oferta de los productores italianos y griegos.

Las asociaciones profesionales representativas del sector a escala europea reagrupan la industria, el comercio y los productores pero no están constituidas como asociaciones interprofesionales:

- FEDOLIVE, la federación de la industria del aceite de oliva, es una organización específica del sector, compuesta por los representantes de la industria de los cinco Estados miembros productores de aceite de oliva: Sevitel (Grecia), Assitol (Italia), Federoliva (España), Casa do Azeite (Portugal) y Fedico (Francia),
- COCERAL, el Comité del comercio de los cereales; piensos para ganado; oleaginosas, aceite de oliva, aceitunas y grasas y suministros agrícolas de la UE, incluye diferentes asociaciones del comercio de productos agrícolas, entre las que se encuentran las siguientes del aceite de oliva: Federolio (Italia), Anierac (España), Esvite (Grecia) y Fedico (Francia),
- COPA/COGECA representa a las organizaciones de productores y de la cooperación agraria de la UE. El COPA está compuesto por 29 organizaciones y el COGECA por 17 organizaciones miembros y 4 asociadas. El secretariado es común a las organizaciones y cuenta con 50 grupos de trabajo, uno de los cuales está especializado en el aceite de oliva.

En la práctica, las 366 organizaciones de productores y sus 9 uniones reconocidas en virtud del Reglamento nº 136/66/CEE participan en la gestión de la ayuda a la producción pero no tienen tareas definidas detalladamente con respecto a la calidad. Durante las campañas de comercialización de 1998/99 a 2000/01, estas organizaciones de productores retienen un porcentaje del 0,8% del importe de la ayuda a la producción de sus miembros para financiar los gastos ocasionados por sus actividades. En España las organizaciones de productores agrupan apenas a la mitad de los productores, mientras que en Italia y Grecia agrupan a casi todos los productores.

### *1.2.2. Las categorías de aceite de oliva producidas y vendidas*

En el ámbito de la producción, la proporción de aceite de oliva virgen extra y la proporción de aceite de oliva virgen lampante pueden variar extraordinariamente en función de las condiciones de cada campaña, pero a lo largo de estos últimos años una fuerte evolución técnica ha permitido reducir considerablemente la

importancia de las categorías de menor calidad. En el pasado, hace menos de diez años, la cantidad de aceite de oliva virgen lampante alcanzaba generalmente una proporción del 30–40%.

% producción	EXTRA VIRGEN		VIRGEN		CORRIENTE		LAMPANTE	
	1998/99	1999/00	1998/99	1999/00	1998/99	1999/00	1998/99	1999/00
Campaña								
ESPAÑA	59	50	20	28	15	9	6	13
ITALIA	64,9	67,2	19,6	23,3	6,3	2,5	9,1	6,8
GRECIA	85	85	5	5	5	5	5	5
PORTUGAL	63	43	25	30	8	17	4	10

Fuente: Estadísticas de los Estados miembros.

En cuanto al consumo, las categorías denominadas "aceite de oliva virgen" y "aceite de orujo de oliva" son bastante marginales. La mayor parte de las ventas corresponde a las categorías "aceite de oliva virgen extra" y "aceite de oliva", es decir, una mezcla de aceites de oliva refinados y aceites vírgenes, salvo los lampantes. El reparto entre estas dos últimas categorías es bastante contrastado en función del país, lo que corresponde a una diversidad de tradiciones culinarias. Se observa una tendencia al aumento de la proporción de aceite "virgen extra", en detrimento de la categoría "virgen". La categoría "aceite de oliva", más dulce, sigue siendo apreciada para determinados usos culinarios y por determinados nuevos consumidores que buscan, sobre todo, las virtudes nutritivas del producto.

Porcentaje de consumo de las dos principales categorías <sup>(1)</sup>	"VIRGEN EXTRA"	"ACEITE DE OLIVA"
ESPAÑA	20	80
ITALIA	70	30
GRECIA	82	8
PORTUGAL	37	63
FRANCIA	100	0
TERCEROS PAÍSES	45	55

(1) Orden de magnitud según los Estados miembros.

### 1.3. Factores de calidad

Los principales factores que influyen en la calidad del aceite de oliva o son constitutivos de dicha calidad operan básicamente en tres niveles: la producción de las aceitunas, la producción de los aceites vírgenes y la mezcla de aceites destinados al consumo.

#### 1.3.1. Producción de aceitunas

Con frecuencia las condiciones de producción y las características de las aceitunas determinan la calidad del aceite y sus características sensoriales. Por

ejemplo, los tratamientos contra la mosca del olivo y las condiciones de cosecha evitan la fuerte acidez y algunos defectos organolépticos redhibitorios. Las variedades y su adecuación con los suelos confieren algunas de las bases objetivas de la noción de origen regional; las prácticas agrícolas inciden en la imagen y en los efectos medioambientales de la oleicultura.

Ya se han llevado a cabo numerosas actuaciones para mejorar los factores que tienen efectos sobre las calidades básicas e intrínsecas de los aceites de oliva, o sobre su tipicidad y la conservación del medio ambiente. Sin embargo, la mejora de la productividad se contradice a menudo con estas actuaciones. Así, el recurso al riego, al esparcimiento de fertilizantes o a los tratamientos fitosanitarios de forma sistemática y desmesurada, las labores del suelo sin precaución suficiente con respecto a la erosión son negativos para la calidad en sentido amplio.

La elaboración de las normas agroambientales y de los programas de actuaciones está, con mucha razón, descentralizada en los niveles regionales para tener en cuenta tanto como sea posible las especificidades locales. En el ámbito de las actuaciones de desarrollo rural y de la organización común del mercado están implicadas financiaciones comunitarias. Sin embargo, parecen necesarias una mejor coordinación y una base normativa general.

La existencia, a escala comunitaria, de un código de buenas prácticas oleícolas serviría de referencia al respecto. Dicho código permitiría, además, determinar lo que va más allá de las "buenas prácticas" y podría justificar afirmaciones particulares, o recibir un apoyo particular. Los resultados de algunos estudios<sup>11</sup> financiados por la Comisión podrían ser útiles para poner a punto dicho código. Por otro lado, el COI ha emprendido una serie de trabajos sobre este tema.

### 1.3.2. *Producción de aceites de oliva vírgenes*

La calidad del aceite extraído directamente de las aceitunas depende, por supuesto, de éstas, pero está supeditada a las condiciones de extracción. Pueden emplearse un gran número de técnicas y de materiales, que tienen sus valores propios o forman combinaciones óptimas. Se distinguen tres grupos de dificultades.

Sería útil establecer un código de buenas prácticas de las almazaras, tanto para el conjunto de problemas en la fase de producción de aceites vírgenes como en lo que respecta a la producción de las aceitunas, a título de referencia, fundamentalmente en lo relativo a las condiciones mínimas para determinadas afirmaciones de calidad. El COI está estudiando profundamente las prácticas industriales y comerciales en su conjunto.

Por otro lado, se están realizando interesantes trabajos, que deberían intensificarse, relativos al control automático del funcionamiento de las almazaras y, en particular, de determinados parámetros que influyen en la calidad.

---

<sup>11</sup> El impacto medioambiental de la producción de aceite de oliva en la Unión Europea. Mayo de 2000. Publicación de próxima aparición.

### 1.3.2.1. Temperaturas, duraciones y coadyuvantes de extracción

La temperatura y la duración útil para extraer el aceite varían en función del estado de las aceitunas que van a transformarse. En el caso de las aceitunas sanas, una temperatura inferior a 30° permite extraer lo esencial del aceite y valorizar al mismo tiempo los potenciales organolépticos. En el caso de las aceitunas estropeadas, se necesita una temperatura más elevada para obtener buenos rendimientos de extracción pero esto reduce las calidades intrínsecas y a partir de 60° deteriora el aceite y sus cualidades básicas.

Una temperatura relativamente baja puede compensarse, desde el punto de vista de los rendimientos en aceite, por una prolongación de la duración de remezclado de la pasta de aceituna que va a transformarse. Pero una duración excesiva, superior a una hora u hora y media disminuye los antioxidantes naturales y las vitaminas de los aceites.

Además, para transformar la pasta de aceituna difícil o para mejorar los rendimientos con temperaturas y duraciones razonables, se desarrolla el empleo de coadyuvantes tecnológicos, como el talco o determinados enzimas. La acción del talco parece ser puramente mecánica y no altera el aceite en la medida en que todos sus residuos son eliminados. Por el contrario, los enzimas tienen una acción bioquímica que reduce los antioxidantes y los componentes volátiles.

Ante la falta de un medio de control *a posteriori*, la normativa comunitaria es bastante indefinida sobre estos aspectos. La definición del conjunto de aceites de oliva vírgenes, en el anexo del Reglamento n° 136/66/CEE, indica que debe tratarse de "*aceites obtenidos a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones, sobre todo térmicas, que no ocasionen la alteración del aceite,...*".

Dado que no existe un método simple y eficaz para constatar los excesos de temperatura o de duración del remezclado de la pasta de aceituna resulta difícil actualmente regular tales parámetros. Sin embargo, una reducción razonada de los límites de acidez de determinadas categorías de aceite aportaría una contribución a la calidad en general.

En lo que respecta a los coadyuvantes tecnológicos, la normativa debería precisar claramente que se excluyen todos aquéllos que tienen una acción química o bioquímica así como el uso de cualquier sustancia que pueda dejar huellas detectables en el aceite de oliva y poner en entredicho su imagen de producto natural.

### 1.3.2.2. Comercialización de los residuos y desechos

En general, los sistemas de extracción de aceite de oliva producen orujos relativamente secos, que son tratados con disolvente para extraer el aceite de orujo de oliva crudo, y dejar después un residuo reciclado como combustible. Pero también producen una gran cantidad de alpechín que es un líquido contaminante cuya eliminación es delicada.

El sistema de extracción por centrifugación en dos fases, muy frecuente en España, utiliza menos agua y produce poco alpechín pero da como resultado un

orujo muy húmedo que no puede tratarse directamente. A menudo los orujos se secan por evaporación en grandes depósitos de decantación que suscitan inquietudes con respecto a los riesgos medio ambientales.

No existe ninguna normativa comunitaria específica en la materia pero las normativas nacionales y regionales son numerosas, a veces contradictorias, y se han llevado a cabo medidas financiadas en particular por la Comunidad. En la mayor parte de los casos, la combinación de tecnologías adecuadas es un asunto local, pero podría aportarse una cierta coherencia mediante orientaciones comunes. Esto podría incluirse en el código de buenas prácticas de las almazaras.

#### 1.3.2.3. Aceites de remolido

A partir de la pasta de aceituna, los sistemas de extracción de aceite por centrifugación en dos fases producen orujos húmedos y grasos, que contienen entre un 6 y un 9% de aceite, que pueden ser transformados de nuevo por las mismas instalaciones, a menudo a temperatura elevada. Esta operación de "remolido", que consiste en cargar la centrifugadora con orujo húmedo y graso en lugar de la pasta de aceituna, da como resultado un aceite residual y un orujo agotado, que contiene menos de un 4% de aceite. El orujo agotado y húmedo es difícilmente rentabilizado por la industria de extracción mediante disolventes de aceite de orujo de oliva y constituye un residuo contaminante cuyo tratamiento es costoso. Los aceites residuales, denominados de remolido, se obtienen mecánicamente, sin disolventes y, por lo tanto, no son aceites de orujo de oliva en el sentido de la definición actual. Sin embargo, su excesivo contenido en ceras les impide ser clasificados como aceites de oliva vírgenes y se diluyen, generalmente, con aceites de oliva lampantes para adecuarse, como término medio, a las normas establecidas para esta última categoría.

La producción y la dilución de aceites de remolido van en contra de la normativa comunitaria que establece que el aceite de oliva virgen debe proceder del fruto del olivo, y no del orujo, y no puede mezclarse con aceites de otra naturaleza.

Los aceites de remolido, diluidos o no, no entrañan ningún riesgo para la salud ya que, en cualquier caso, han sido refinados y se han eliminado sobre todo las ceras. Pero perturban el mercado en el aspecto cuantitativo y en el cualitativo ya que los aceites de remolido se venden de forma abusiva como "lampantes" mientras que su estabilidad es menor que la de los verdaderos aceites de oliva vírgenes lampantes. El almacenamiento sin degradación y el refinado de los aceites es cuestión son más delicados.

Es muy difícil descubrir analíticamente que un aceite determinado es un aceite de centrifugación de orujos o una mezcla con dicho aceite, o incluso un aceite de oliva lampante, real pero degradado, a causa de una extracción a temperatura elevada por ejemplo. Se tiene una fundada sospecha cuando el contenido en ceras aumenta rápidamente a corto plazo durante el almacenamiento. Sin embargo, la práctica del remolido puede detectarse en una almazara mediante el examen de su contabilidad de existencias o el análisis del contenido en aceite de los orujos producidos.

La investigación sobre los parámetros que permitan identificar el aceite obtenido de la centrifugación del orujo se dirige hacia la consideración simultánea del

valor del índice de alcohol y del contenido en ésteres etílicos, de una parte, y de las cantidades de ceras y de eritrodiol, de otra. La utilización de estos criterios, bastante compleja, aún debe examinarse con respecto a los aceites de oliva vírgenes de determinadas regiones y necesitaría una nueva definición de la clasificación establecida por el Reglamento nº 136/66/CEE entre aceite de oliva virgen lampante y aceite de orujo de oliva crudo.

### 1.3.3. *Aceites destinados al consumo*

#### 1.3.3.1. Aceites vírgenes

La mezcla de aceites de oliva vírgenes, salvo los lampantes, es una práctica corriente, generalmente útil o necesaria desde un punto de vista económico, pero también para construir una calidad apreciada por los consumidores o garantizarles una calidad estable. Por ello, los aceites de algunas variedades de aceitunas, o incluso de algunas regiones, a veces deben mezclarse entre sí para que la combinación beneficie sus características respectivas en cuanto a la estructuración, la estabilidad o el gusto, por ejemplo.

Sin embargo, con un fin puramente comercial, estas mezclas también permiten diluir aceites de baja calidad, que tienen, en particular, una acidez bastante fuerte.

No existe ningún método analítico para dosificar los constituyentes de las mezclas de aceite de oliva virgen y menos aún para juzgar los fines, cualitativos o no, perseguidos a la hora de realizar la mezcla. Sin embargo es cierto que en el caso de la categoría "virgen extra" una reducción razonable de su acidez máxima limitaría los posibles abusos.

#### 1.3.3.2. Los aceites refinados y sus mezclas con aceites vírgenes

Los aceites de oliva refinados, en general a partir de aceites de oliva lampantes, son incoloros, inodoros, sin gusto y muy poco ácidos. Se destinan al consumo tras mezclarlos con aceites de oliva vírgenes, salvo los lampantes, bajo la denominación de "aceite de oliva".

La presencia de aceite virgen y de aceite refinado puede certificarse analíticamente en un "aceite de oliva". Pero la ausencia total de aceite virgen es más difícil de demostrar y no existe ningún método para controlar la composición de estas mezclas. Por otro lado, no existe reglamentación alguna sobre el contenido mínimo de aceite virgen. Por consiguiente, esta categoría se caracteriza por una gran heterogeneidad que abarca desde aceites refinados a los que se ha añadido una gota de aceite virgen hasta mezclas con características sensoriales marcadas.

El consumidor de "aceite de oliva", si está poco informado, se encuentra un poco engañado por la amalgama entre la denominación de esta categoría de aceite y la denominación genérica de los aceites de oliva. También puede estar desconcertado ante la heterogeneidad organoléptica de los "aceites de oliva" que se le ofrecen. Por otro lado, existe un mercado de aceites de oliva que tienen una mínima cantidad de aceite virgen, sobre todo para las conservas y la cocina industrial.

Frente a las dificultades para controlar la composición de los "aceites de oliva" resulta difícil establecer una normativa en la materia pero parece necesario mejorar la información al consumidor.

Por otro lado, las instalaciones de refinado permiten desodorizar los aceites vírgenes poco ácidos pero clasificados como "lampantes" debido a sus defectos sensoriales. La desodorización, como otras formas de refinado parcial, da como resultado un aceite de oliva fraudulentamente clasificado como "virgen" o "virgen extra".

La ausencia de método analítico para detectar este tipo de fraude y las dificultades que persisten para crear uno, no permiten cifrar la amplitud del fraude pero parece alcanzar una dimensión económica no despreciable. Una vía por explorar sería la determinación de un marcador, sin incidencia sobre la calidad del aceite refinado ni por supuesto sobre la salud. Este marcador debería introducirse obligatoriamente, en la fase de las almazaras, en todos los aceites de oliva virgen lampantes y resistir los procesos de refinado.

#### 1.3.3.3. Las mezclas de aceites de oliva y aceites de semillas

Las mezclas de aceites de oliva y aceite de semillas fraudulentamente declarados y vendidos como aceite de oliva perjudican seriamente al sector. Para detectar estas mezclas fraudulentas, los métodos de análisis no son siempre bastante sensibles, sobre todo cuando los aceites en cuestión son semejantes en su composición en ácidos grasos. Esto ocurre particularmente con los aceites de avellana desodorizados, difícilmente detectables, incluso aunque estén presentes en una gran proporción en la mezcla. La investigación es activa en este ámbito y algunas soluciones, al menos parciales, podrían encontrarse próximamente.

Las mezclas de aceite de oliva y aceites de semillas declaradas y vendidas como tales no están prohibidos por la normativa comunitaria pero son fuente de divergencias entre los Estados miembros. Estos productos deben cumplir las normativas nacionales adoptadas en virtud de la Directiva n° 2000/13/CE que establece:

- en el artículo 2, que el etiquetado no deberá ser de tal naturaleza que induzca a error al comprador,
- en el artículo 7, que la cantidad de un ingrediente destacado en el etiquetado debe mencionarse.

Basándose en sus experiencias anteriores, los Estados miembros productores de aceite de oliva consideran que las mezclas en cuestión se aprovechan del prestigio del aceite de oliva mientras que el valor nutritivo de la mezcla no es el mismo. De hecho, se venden a precios relativamente bajos que producen distorsiones de mercado. Actualmente, Bélgica y los Estados miembros productores, salvo Francia, prohíben la fabricación para la venta en su territorio de mezclas de aceites de oliva y aceites de semillas. Se basan en las dificultades de los controles para la detección cuantitativa del aceite de oliva que se encuentra en la mezcla. No existe ningún método analítico que permita dosificar este contenido. Sin embargo, autorizan la práctica de la mezcla para la exportación en la Comunidad y a los terceros países.

En los demás Estados miembros, las mezclas en cuestión corresponden a una demanda de consumidores por un gusto de aceite de oliva poco pronunciado. Desde su punto de vista, los controles del contenido en aceite de oliva pueden realizarse a partir de la contabilidad, como es el caso de otras mezclas alimentarias en el mercado.

Los Estados miembros productores solicitan una prohibición comunitaria de las mezclas de aceite de oliva y de semillas, mientras que la mayoría de los demás Estados se oponen a dicha prohibición.

Desde un punto de vista jurídico, en opinión de la Comisión, una medida comunitaria que imponga una prohibición total y sin ninguna reserva de las mezclas de diferentes aceites sólo podría justificarse si fuera considerada indispensable para el funcionamiento de la OCM del aceite de oliva. Pero en estos momentos, no parece existir semejante justificación ya que las mezclas en cuestión se comercializan con la indicación clara en la etiqueta de su composición y su naturaleza.

El argumento relativo a las dificultades de control para detectar la composición exacta de la mezcla no puede justificar una medida tan radical como la prohibición. Dicha medida sería desproporcionada y conduciría a desfavorecer a una categoría de agentes económicos establecidos en la Comunidad que, por lo demás, cumplen las normas relativas a la información del consumidor y que responden a una demanda del mercado.

Por el contrario, para preservar una cierta calidad y una cierta tradición de producción a escala local, un Estado miembro podría eventualmente conservar una normativa nacional que, sin impedir las importaciones o las exportaciones de las mezclas, prohíba la producción de esas mezclas para consumo interno.

Por último, la situación actual parece aceptable con respecto a la normativa comunitaria, pero ésta no podrá modificarse en el sentido de una generalización de la prohibición de las mezclas de aceites de oliva y aceites de semilla.

Por el contrario, habida cuenta de la importancia de la cuestión, el etiquetado de tales mezclas podría estar regido por normas comunitarias. Por ejemplo, podría definirse la información según la cual el producto es una mezcla "a base" de aceite de oliva, "que contiene" aceite de oliva o "al que se ha añadido" aceite de oliva. Sin embargo, todo esto debe valorarse frente a la complejidad a la que se vería enfrentado el consumidor.



## Cuadro 1

*Anexo del Reglamento n° 136/66/CEE*

### **DENOMINACIÓN Y DEFINICIÓN DE**

### **LOS ACEITES DE OLIVA Y DE LOS ACEITES DE ORUJO DE OLIVA**

#### **1) Aceites de oliva vírgenes:**

Aceites obtenidos a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones, sobre todo térmicas, que no ocasionen la alteración del aceite, y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación, el centrifugado y la filtración, con exclusión de los aceites obtenidos mediante disolvente o por procedimiento de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de otra naturaleza.

Estos aceites serán objeto de la clasificación y de las denominaciones siguientes:

##### **a) aceite de oliva virgen extra:**

aceite de oliva virgen con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 1 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

##### **b) aceite de oliva virgen (podrá usarse el término "fino" en la fase de producción y de comercialización al por mayor):**

aceite de oliva virgen con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 2 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

##### **c) aceite de oliva virgen corriente:**

aceite de oliva virgen con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 3,3 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

##### **d) aceite de oliva virgen lampante:**

aceite de oliva virgen con una acidez libre, expresada en ácido oleico, superior a 3,3 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

#### **2) Aceite de oliva refinado:**

Aceite de oliva obtenido mediante el refinado de aceites de oliva vírgenes, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 0,5 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

#### **3) Aceite de oliva:**

Aceite de oliva constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes distintos del aceite lampante, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 1,5 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

#### **4) Aceite de orujo de oliva crudo:**

Aceite obtenido mediante tratamiento por disolvente de orujo de oliva, con exclusión de los aceites obtenidos por procedimientos de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de otra naturaleza y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

#### **5) Aceite de orujo de oliva refinado:**

Aceite obtenido mediante refinado de aceite de orujo de oliva crudo, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 0,5 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

#### **6) Aceite de orujo de oliva:**

Aceite constituido por una mezcla de aceite de orujo de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes distintos del lampante, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 1,5 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

## **2. ORIENTACIONES SUGERIDAS**

### **2.1. Clasificación de los aceites de oliva**

La denominación y la definición de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva que figuran en el anexo del Reglamento n° 136/66/CEE deberían modificarse para adecuarse a la clasificación obligatoria que figura en el cuadro 2, adjunto a la presente parte II. Los cambios que habría que introducir se describen a continuación en los puntos 1.1 a 1.4.

#### *2.1.1. La denominación de algunas categorías*

Según el anexo del Reglamento n° 136/66/CEE, la denominación de los "aceites de oliva vírgenes" se refiere a la categoría de aceite que tiene de 1° a 2° de acidez pero también al conjunto de aceites directamente extraídos de las aceitunas. Esta amalgama crea confusión entre los profesionales del sector. Para el consumidor, únicamente las categorías "virgen" y "virgen extra" son conocidas y gracias a sus nombres puede valorarlas y distinguirlas entre sí. Para evitar las dificultades de comunicación entre profesionales, basta con denominar "aceite de oliva crudo" a las actuales categorías "lampante", "corriente", "virgen" y "virgen extra". Esto adaptaría las denominaciones del aceite de oliva con la de los demás aceites vegetales en la nomenclatura combinada arancelaria. Para el consumidor nada cambiaría.

Denominar "aceite de oliva" a la mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de oliva crudo resulta más problemático para el consumidor. La utilización del nombre genérico del producto para denominar una categoría particular perturba las comunicaciones entre profesionales pero sobre todo es engañosa para el consumidor poco informado. Sin desvalorizar la categoría "aceite de oliva" que corresponde, por lo demás, a un buen producto, en particular en el plano nutritivo, convendría calificarla específicamente. Se han llevado a cabo numerosas reflexiones al respecto para identificar este producto como una categoría "de base", "común" u "ordinaria" pero casi todos los calificativos tienen una connotación negativa en una u otra de las principales lenguas en cuestión. Parece que el adjetivo "estándar", que no es necesario traducir, es el más adecuado.

#### *2.1.2. Los límites de acidez máxima*

Los avances técnicos y, sobre todo, culturales han permitido una evolución notable de la importancia relativa de las diferentes categorías de aceites de oliva crudos. En la actualidad, casi el 70% de la producción se encuentra generalmente clasificada como "virgen extra" con menos de 1° de acidez. Es conveniente que el consumidor se beneficie de estos avances, reservando la denominación "virgen extra" a los mejores aceites. Ello pondría trabas a algunos excesos en los parámetros de extracción del aceite, a las mezclas poco delicadas con aceites de oliva crudos relativamente ácidos, y restringiría la cantidad de aceite de oliva lampante susceptible de ser desodorizado sin desacidificación. Sin embargo, la disminución de la acidez límite debe ser moderada porque este criterio sólo contribuye a la calidad en relación con otras características, en particular organolépticas. La variedad de los mejores aceites de oliva no debe reducirse por

una acidez límite demasiado restrictiva, demasiado típica de determinadas variedades de aceitunas. Una reducción del límite de 1° a 0,8° parece adecuada.

En el otro lado de la escala de acidez de los aceites de oliva crudos, los aceites "lampantes" (más de 3,3°) son cada vez menos numerosos. Los aceites de categoría "corriente", de 2° a 3,3° de acidez, se encuentran cada vez menos en el mercado. El conjunto de ambas categorías ha pasado a ser cuantitativamente inferior a las disponibilidades de aceites de oliva lampante del pasado. A diferencia de los aceites "lampantes" que son obligatoriamente refinados, los aceites "corrientes" pueden utilizarse tal cual para mezclarlos con aceites de oliva "virgen", a veces "virgen extra", o con aceites de oliva refinados.

En un intento por mejorar la calidad, compatible con el mercado, resultaría adecuado integrar los aceites "corrientes" con los "lampantes", o dicho de otro modo, reducir el límite de acidez de los aceites de oliva lampante de 3,3° a 2°. Por consiguiente, y habida cuenta de la necesidad de abastecer el mercado con la cantidad suficiente de aceite para las mezclas, el límite de acidez máxima de la categoría de aceites de oliva "vírgenes" permanecería inalterado en 2°.

En el caso del aceite de oliva refinado, los avances industriales permiten sin dificultad reducir la acidez máxima de 0,5° a 0,3°. Por consiguiente y teniendo en cuenta la disminución de la acidez máxima prevista anteriormente para los aceites de mezcla (integración de los aceites "corrientes" con los aceites "lampantes" que se deben refinar obligatoriamente), la acidez de los aceites de oliva "estándar" debería reducirse de 1,5° a 1°. Los mismos ajustes de los límites de acidez deberían afectar al aceite de orujo de oliva refinado, por un lado, y al aceite de orujo de oliva, por otro.

### 2.1.3. *El límite entre aceites de oliva crudos y aceites de orujo de oliva*

Actualmente, según el anexo del Reglamento n° 136/66/CEE, este límite está marcado por la utilización de disolventes para extraer el aceite. Sin embargo, para detectar los aceites de orujo de oliva que se presentan fraudulentamente como aceite de oliva, los análisis químicos establecidos por el Reglamento (CEE) n° 2568/91 de la Comisión cuantifican sustancias como las ceras, los esteroides, etc.

Hoy día los avances industriales permiten obtener mecánicamente cada vez más cantidad de aceite de las aceitunas. Aunque se extraigan sin recurrir a los disolventes, los aceites extraídos en último lugar de las aceitunas se asemejan a los aceites de orujo de oliva crudos en muchos parámetros analíticos. Para tener en cuenta este avance y los daños que provoca tanto a la calidad de los aceites de oliva lampante, que deben refinarse, como a la industria del orujo y su función en la eliminación de un residuo que puede ser contaminante, debería reconsiderarse la definición de aceite de orujo.

Convendría precisar en la normativa del Consejo que los aceites de oliva crudos son, íntegramente, aquéllos que tienen características que permiten clasificarlos en alguna de las categorías definidas e indicar en la definición de los aceites de orujo crudos que, además de los aceites obtenidos mediante disolventes, pueden incluirse algunos aceites obtenidos mecánicamente. La normativa de la Comisión debería detallar las condiciones relativas a la clasificación de algunos aceites extraídos mecánicamente entre los aceites de orujo de oliva crudos.

#### 2.1.4. *Otros aspectos*

En la definición de aceites de oliva crudos, convendría suprimir la precisión "sobre todo térmicas", de las condiciones que, de acuerdo con la normativa del Consejo, no ocasionen la alteración del aceite. Al insistir sobre este parámetro la definición parece, inadecuadamente, atenuar la importancia de los demás parámetros.

Por otro lado, para tener en cuenta los avances tecnológicos, parece necesario indicar en la definición de los aceites de oliva crudos prevista por el Consejo que éstos no pueden obtenerse mediante coadyuvantes de acción química o bioquímica porque ello perjudica la imagen natural del producto. La normativa de la Comisión debería fijar los límites de residuos de los demás coadyuvantes en un nivel por debajo del cual ya no sean detectables analíticamente.

La sugerencia de crear una categoría suplementaria de aceite de oliva virgen "super extra", adelantada por algunos, no parece muy adecuada porque complicaría la clasificación y los controles. Además, la delicada definición de sus límites, habida cuenta de la diversidad del producto en la Comunidad, conduciría probablemente a una categoría poco selectiva que reagruparía rápidamente la práctica totalidad de los actuales aceites de oliva virgen extra.

#### 2.1.5. *Categorías para el comercio al por menor*

Todas las categorías de aceite de clasificación obligatoria que figuran en el anexo del Reglamento n° 136/66/CEE podrían estar presentes en el comercio al por mayor, a granel, pero sólo algunas de ellas, podrían destinarse al consumo para el comercio al por menor. Análogamente a lo actualmente previsto en el apartado 2 del artículo 35 del Reglamento n° 136/66/CEE, las denominaciones obligatorias de los aceites de oliva autorizadas en el comercio al por menor serían las siguientes:

- aceite de oliva virgen extra,
- aceite de oliva virgen,
- aceite de oliva estándar,
- aceite de orujo de oliva.

Sin embargo, convendría incluir en la normativa de la Comisión una limitación del contenido máximo de los envases, a 5 litros por ejemplo, en el comercio al por menor. Ello iría en favor de la calidad ya que los pequeños envases reducen los fenómenos de oxidación y las posibilidades de manipulación más o menos fraudulentas.

## 2.2. **El etiquetado de los aceites de oliva**

La Directiva 2000/13/CE enumera, en su artículo 3, las indicaciones obligatorias para el etiquetado de los productos alimenticios, que en el caso del aceite de oliva son:

- la denominación de venta, de conformidad con la clasificación establecida en el Reglamento n° 136/66/CEE,
- la cantidad neta,
- la fecha de duración mínima,
- las condiciones de conservación,
- el nombre o la razón social y la dirección del fabricante o del embalador o de un vendedor establecido dentro de la Comunidad.

Por otro lado, la Directiva 89/396/CEE<sup>12</sup> impone una indicación que permite identificar el lote al que pertenece un producto alimentario.

Todas las demás indicaciones o afirmaciones son facultativas pero, si se indican, no deben:

- inducir a error al comprador, en particular sobre la naturaleza, identidad, cualidades, composición, cantidad, durabilidad, origen o procedencia y el modo de obtención,
- atribuir propiedades de prevención, tratamiento y cura de una enfermedad humana.

Entre las menciones o afirmaciones facultativas, algunas, si están estipuladas, deben adecuarse a normas comunitarias. En el caso del aceite de oliva, esto afecta a:

- las afirmaciones sobre propiedades nutritivas que deben adecuarse a la Directiva 90/496/CEE<sup>13</sup> relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios,
- las afirmaciones de producto ecológico que deben adecuarse al Reglamento (CEE) n° 2092/91,
- las denominaciones de origen protegidas y las indicaciones geográficas protegidas que deben adecuarse al Reglamento (CEE) n° 2081/92,
- las demás designaciones de origen que deben adecuarse al Reglamento (CE) n° 2815/98.

Sobre esta base normativa, un gran número de expresiones proliferan en el etiquetado. Esta abundancia perjudica la transparencia y la valorización de las cualidades reconocidas, en beneficio de otras afirmaciones más o menos controlables, o más o menos acertadas como indicador de calidad. Habida cuenta

---

<sup>12</sup> Directiva 89/396/CEE del Consejo, de 14 de junio de 1989, relativa a las menciones o marcas que permitan identificar el lote al que pertenece un producto alimenticio (DO L 186 de 30.6.1989, p. 21).

<sup>13</sup> Directiva 90/496/CEE del Consejo, de 24 de septiembre de 1990, relativa al etiquetado sobre propiedades nutritivas de los productos alimenticios (DO L 276 de 6.10.1990, p. 40).

de la importancia de la calidad en el caso de los aceites de oliva extra virgen, los precios en el mercado se ven perturbados.

Frente a la flexibilidad reinante actualmente en el etiquetado, un enfoque estrictamente centrado, que incluya la lista de las únicas menciones autorizadas y sus condiciones de empleo, parece poco oportuno. En una hipótesis semejante, la normativa debería normalizar, en breve plazo, todas las nociones con respecto a las cuales se formulara una solicitud debido a las evoluciones en el mercado o las innovaciones en los conceptos publicitarios. Además, sería necesario determinar y garantizar todos los controles necesarios, lo que supondría la existencia de un sistema de localización eficaz para cada caso, mientras que por el momento la carga de la prueba recae sobre el agente económico que hace uso de una facultad.

### 2.2.1. *Menciones obligatorias, facultativas y prohibidas*

Para mejorar la situación sin crear un régimen imposible de gestionar, convendría en el marco normativo actual, y sobre la base del artículo 35 bis del Reglamento n° 136/66/CEE:

- completar, en la medida en que resulte necesario, las obligaciones y prohibiciones de etiquetado y por otro lado,
- normalizar, en lo referente a las definiciones y pruebas que deben presentarse, las afirmaciones facultativas que tienen una importancia económica considerable.

Evidentemente, se seguirían aplicando a las otras menciones y afirmaciones facultativas las disposiciones adoptadas en virtud de las Directivas 2000/13/CE y 90/496/CEE.

El Reglamento (CE) n° 2815/98 de la Comisión, relativo a las normas comerciales del aceite de oliva, se completaría en función de las exigencias del mercado. Sin ser exhaustivos y sin perjuicio de las propuestas reales de la Comisión, deberían examinarse los aspectos siguientes.

#### 2.2.1.1. Obligación de incluir una mención descriptiva de la categoría de aceite de oliva

Los nuevos consumidores no siempre descifran perfectamente el sentido de las cuatro denominaciones autorizadas para el comercio al por menor, (aceites de oliva "virgen extra", "virgen", "estándar" y aceites de orujo de oliva). Una mención, establecida por la normativa de la Comisión, debería describir su significación basándose en las definiciones adoptadas por el Reglamento n° 136/66/CEE. El etiquetado de estas menciones sería obligatorio.

#### 2.2.1.2. Prohibir las menciones que insinúen falsamente una relación de calidad

Un caso típico de afirmación que ocasiona una distorsión de la competencia y una falsa información al consumidor es la indicación de la acidez. Este criterio, simple y fácil de controlar, a menudo se asimila erróneamente a un indicador preponderante de calidad. De hecho, sólo tiene sentido para una categoría de aceite, una variedad de aceituna y un origen determinado. La divulgación de la acidez como criterio de calidad podría conducir al consumidor a creer que los

aceites de oliva estándar son mejores que los aceites de oliva virgen extra, lo que no se ajusta a las indicaciones del mercado.

### 2.2.1.3. Normalizar algunas menciones facultativas

Algunas afirmaciones deberían armonizarse, tal como ocurre con las nociones de origen y de producto ecológico. Únicamente algunas indicaciones, que respondan a criterios que deberá determinar la Comisión, serían objeto de una normativa comunitaria específica. Esta normalización debería limitarse a conceptos que puedan controlarse objetivamente y que tengan una importancia económica considerable a escala comunitaria.

Si utiliza una afirmación facultativa, el agente económico en cuestión debería poseer las pruebas de la conformidad con la Directiva 2000/13/CE, pero también, en caso necesario, las especificadas por la normalización de la Comisión. El agente económico sería libre de aplicar o no el sistema facultativo pero si lo hace, estaría obligado a cumplir las normas establecidas.

Un primer ejemplo corriente de afirmación que debería normalizarse se refiere a la mención "primera presión en frío" que ocupa la mayor parte de las etiquetas mientras que la gran mayoría de los aceites ya no se obtiene mediante presión sino mediante centrifugación y la temperatura "en frío" no está definida ni es controlable.

Un segundo ejemplo de noción que sería útil normalizar se refiere a las indicaciones de sabores afrutados u otras que deberían responder a resultados objetivos. Un análisis sensorial particular, que se está poniendo a punto, sería necesario a tal fin.

Otros ejemplos serían las mezclas con aceites de semillas cuyas referencias al aceite de oliva podrían estar vinculadas a contenidos mínimos; o los aceites que se refieren a variedades particulares.

### 2.2.2. *Caso particular del origen*

Hasta el 31 de octubre de 2001, el Reglamento (CE) n° 2815/98 de la Comisión establece un régimen facultativo de designación del origen del aceite "virgen extra" y del aceite de oliva "virgen" dentro de la Comunidad Europea. La designación del origen de las demás categorías de aceite de oliva está prohibida porque no existe entre ellas diferencias sustanciales ni perceptibles vinculadas a la procedencia. Los Estados miembros deben controlar el origen en las empresas autorizadas de envasado.

El Reglamento (CE) n° 2815/98 reserva únicamente a las DOP y a las IGP las designaciones de origen a escala regional. Las condiciones se establecen en un pliego de condiciones de acuerdo con el Reglamento (CEE) n° 2081/92.

En el caso de la designación de la Comunidad o de un Estado miembro como origen, se establece que:

- el lugar de extracción del aceite determina el origen,

- la totalidad del aceite en cuestión o, como mínimo, el 75% de la mezcla debe haberse obtenido en la zona de origen designada; en este último caso, es obligatoria una mención especial para indicar que el origen es parcial.

En principio, la noción de origen es una noción aduanera, independiente del concepto de calidad, que permite una clasificación arancelaria en el comercio internacional. En el mercado comunitario interno, no tiene ningún sentido arancelario sino que corresponde a las cualidades asociadas al producto. Ambos aspectos deben compatibilizarse y coordinarse para evitar una confusión total entre las declaraciones aduaneras y las etiquetas.

Con el fin de determinar el origen aduanero de las mercancías, sobre todo para la aplicación de las medidas de política comercial y de etiquetado del origen, en la OMC se están llevando a cabo unas difíciles negociaciones de armonización internacional sobre las normas de origen no preferenciales. Si bien estas negociaciones aún no han finalizado, un principio parece quedar claro: un aceite se considera originario del país en el que ha sido enteramente obtenido, es decir, extraído a partir de las materias primas. A este respecto, el origen de los aceites está vinculado a su lugar de obtención, es decir, las almazaras.

Además, el debate sobre la propuesta comunitaria tendente a reconocer que el refinado de los aceites puede conferirles su origen sigue abierto. Por último, en lo que respecta a las mezclas de aceites de oliva, no se ha adoptado ninguna decisión y su origen podría determinarse sobre la base del componente mayoritario, del país que ha contribuido en un porcentaje mínimo a la mezcla, o sobre la base del país donde se realiza la mezcla.

El Reglamento (CE) n° 2815/98 retoma el principio del origen del país de extracción para la designación de los orígenes nacionales o comunitarios. En el caso de los orígenes regionales otorgados por las DOP e IGP, los pliegos de condiciones atribuyen una importancia decisiva a las regiones rurales, a las variedades y a los conocimientos locales y el origen depende del lugar de cosecha de las aceitunas. Los productores de algunos Estados miembros han criticado este enfoque y hubieran preferido en todos los casos un origen en función del lugar de obtención de las aceitunas. Aparte de que ello hubiera complicado los controles, el envite económico parece insignificante puesto que en el conjunto del comercio intra y extra comunitario los intercambios de aceitunas destinadas a la producción de aceite representan una cantidad de 454 toneladas de aceite en 1999 con relación a una producción de más de 1 700 000 toneladas.

Por otro lado, el Reglamento (CE) n° 2815/98 choca con dificultades de aplicación y apenas suscita interés por parte de las empresas. Por un lado, el establecimiento de las disposiciones nacionales de concesión de autorización y de control ha sido largo, por otro lado, la mención de un origen nacional o comunitario, según dicho Reglamento, sólo tiene una repercusión limitada. Las menciones obligatorias en la etiqueta, en lo que respecta al nombre o a la razón social y a la dirección del envasador, así como la lengua utilizada, constituyen presunciones de origen más fáciles de utilizar por los agentes económicos. Esta presunción es, no obstante, engañosa y no ofrece ninguna garantía al consumidor.

Para remediar estas dificultades, la mejor solución consistiría en obligar a indicar en las etiquetas:



- una designación de origen, de conformidad con el Reglamento (CE) n° 2815/98, o
- una mención, que habría que determinar en dicho Reglamento, que establezca claramente la situación real.

### **2.3. Controles mediante análisis**

El número de análisis físico-químicos necesarios para controlar los aceites de oliva es especialmente imponente pero aún es necesario avanzar para mejorar la precisión de algunos de ellos. Se están examinando nuevos métodos de análisis para luchar contra el fraude y se han emprendido nuevas investigaciones. Sin embargo, podría prestarse una mayor atención a los vínculos entre los diferentes resultados con el fin de mejorar las conclusiones o disminuir los costes. Por otro lado, entre las cuestiones en suspenso, un método denominado "análisis sensorial" es objeto de controversias particulares.

#### *2.3.1. Esquema de decisiones*

La clasificación de un aceite de oliva o de orujo de oliva se basa actualmente en los resultados de análisis con relación a umbrales establecidos sobre 28 criterios. En cada criterio el resultado es del tipo "todo o nada", inferior o superior al umbral establecido y no tiene en cuenta otros parámetros analizados.

Este enfoque ocasiona costes y exige plazos relativamente elevados debido a la necesidad de efectuar sistemáticamente un gran número de análisis complejos. Se enfrenta permanentemente a diversos problemas de límites: los resultados de tipo "todo o nada" provocan, en algunos años o en determinadas regiones, desclasificaciones de categorías, a veces exclusiones, de la definición de aceites de oliva que parecen más convencionales que reales.

Para mejorar esta situación sería necesario sustituir el actual marco de criterios "todo o nada" por un "esquema de decisiones". En dicho esquema se procedería, por etapas, a la supresión de alternativas posibles o al apuntalamiento de las hipótesis en función de la acumulación de varios elementos de prueba. Se trataría, pues, de sustituir el recurso sistemático a un conjunto de análisis independientes por un procedimiento estricto de aplicación de los análisis en función de los resultados obtenidos anteriormente. Evidentemente, el procedimiento estricto debería ser independiente de cualquier interpretación del analista.

En un procedimiento semejante de esquema de decisiones, los costes y plazos pueden reducirse en todos los casos más simples. En los casos más complejos, la clasificación podría atender al perfil de todos los resultados de forma que no se juzgue a partir de uno solo mientras que los demás conducen a una conclusión contraria. Los expertos químicos del Comité de gestión de las materias grasas han emprendido trabajos prometedores sobre este tema.

#### *2.3.2. Análisis sensorial*

El análisis sensorial designa un procedimiento puesto a punto para objetivar los dictámenes de los expertos sobre las características organolépticas de los aceites de oliva. La investigación, tras haber identificado y puesto a punto la cuantificación de los principales cuerpos químicos en cuestión, debería llegar a

un método físico-químico de análisis organoléptico. Pero aún es necesario realizar nuevos trabajos.

La actual clasificación comunitaria de los aceites de oliva crudos depende de las anotaciones sensoriales sobre una serie de atributos concretos de un jurado de degustadores según un procedimiento establecido. El número y la sutilidad de los atributos que deben calificarse, el recurso a notas medias, confieren a este método una reproductibilidad bastante escasa. La normativa comunitaria ha permitido amplios márgenes de tolerancia entre las notas que delimitan las categorías de los aceites. La implantación del método por varios degustadores que deben respetar una cadencia compatible con la restauración de sus facultades de apreciación implica plazos y costes elevados.

El COI aprobó un nuevo método de análisis sensorial, basado en la apreciación de un número reducido de defectos, la existencia de una sensación de "afrutado", cualquiera que sea, y la utilización de la media de las notas de los miembros del jurado. Este nuevo método es más fiable si lo realiza, como está previsto, un jurado de degustadores bien entrenados y formados. Pero incluso en estas condiciones sigue siendo largo y caro de aplicar. Cuando el jurado autorizado es sustituido por un solo experto, las incertidumbres e impugnaciones de los resultados pueden resurgir.

Frente a la necesidad de atestiguar la existencia de cualidades sensoriales en los aceites de oliva "virgen" y "virgen extra", y a la espera de un método físico-químico, el problema consiste sobre todo en organizar, con un coste menor, la fiabilidad del análisis sensorial.

La Comisión podría optar por el método de análisis sensorial adoptado por el COI, con dos niveles de peritaje. El primer control lo efectuaría un único experto autorizado. Si el experto detectara una contradicción organoléptica con la categoría de aceite de oliva declarada debería recurrir al arbitraje de tres jurados autorizados e inscritos en una lista comunitaria. Únicamente el resultado de este arbitraje se podría utilizar en contra del agente económico en cuestión.

### *2.3.3. Resultados que no se adecuan a las normas*

En toda clasificación compleja basada en criterios múltiples, existen casos límites cuyos resultados son anormales. Todos los años, en una u otra región, existen aceites de oliva inclasificables debido a que no respetan algún criterio. Estos aceites no pueden venderse en ninguna de las categorías de aceites crudos y, en la práctica, a menudo se mezclan clandestinamente para que la mezcla sea conforme a las normas.

La instauración de un esquema de decisiones, tal como se describe en el punto 3.1, debería reducir el número de casos pero no podría excluirlos todos. Introducir una tolerancia no es una solución ya que esto podría ocasionar abusos y fraudes. La Comisión debería establecer un procedimiento de autorización para que estos aceites se adecuaran a las normas, en las almazaras y bajo el control o la responsabilidad de los Estados miembros de que se trate.

## 2.4. Organización y actividades de los agentes económicos

Los productores, las almazaras y el sector de la industria y el comercio del aceite de oliva deberían contribuir en mayor medida a la organización y al funcionamiento del sector, en particular mediante nuevas actividades destinadas a mejorar y defender la calidad del producto.

No existe a nivel europeo, ni incluso a todos los niveles nacionales, un sector general capaz de mejorar, trazar y certificar las cualidades de todos los aceites de oliva y no puede crearse desde la nada a corto o medio plazo. Por consiguiente, las actividades en cuestión deberían organizarse por segmentos de mercado, al inicio quizá bastante limitadas pero probablemente cada vez más extendidas con el paso del tiempo. Para que el sistema funcione y sea creíble, sería necesario, siempre que sea posible, que se apoye en una colaboración entre varios tipos de agentes económicos en cuestión.

Según este esquema, un grupo de agentes económicos, a escala local, regional o nacional, estaría autorizado por el Estado miembro para realizar programas en alguno de los tres ámbitos descritos a continuación.

### 2.4.1. Ámbitos de actividades

#### 2.4.1.1. Mejora de la calidad y de los impactos medioambientales de la producción

El control de las buenas prácticas agrícolas es un aspecto primordial (cultivo, cosecha, almacenado) ya que influyen en las calidades de base, las calidades intrínsecas, y contribuyen a la imagen del producto final para el público, en particular debido a las incidencias sobre el medio ambiente. Este control debe extenderse a las prácticas de las almazaras, que pueden mejorar, modificar o anular las calidades potenciales de las aceitunas, y a sus residuos, cuyo impacto medioambiental puede ser impresionante.

La actuación del sector del aceite de oliva podría comprometerse aún más en la elaboración y realización de los actuales programas relativos a la mejora de la calidad y financiados por la Comunidad sobre la base del 1,4% de retención sobre la ayuda. También sería útil que desempeñara una función de coordinación local de todas las medidas estructurales y medioambientales. Los actuales programas, presentados por los Estados miembros, incluyen actuaciones referentes a:

- la mejora de las condiciones de cultivo y la lucha contra los organismos nocivos,
- la mejora de las condiciones de cosecha, transformación de aceitunas, almacenamiento de aceites y evacuación de residuos,
- la asistencia técnica a los oleicultores y a las almazaras, en particular con respecto a los efectos sobre la calidad de los aceites y sobre el medio ambiente,
- la instalación de "análisis sensoriales" y la colaboración en programas de investigación sobre la calidad y el medio ambiente.

La mejora de la calidad y de los impactos medioambientales de la producción beneficia directamente a los agentes económicos del sector, incluso aunque para

ello haya que esperar algún tiempo. En consecuencia, para garantizar una mejor eficacia de los programas en cuestión, la financiación comunitaria debería limitarse, como máximo, al 75% y estaría justificado exigir una aportación de los agentes económicos.

#### 2.4.1.2. Certificación y defensa de la calidad de los aceites de oliva

Un elemento importante de la calidad que el consumidor está dispuesto a pagar reside en la garantía de la veracidad de las afirmaciones que aparecen en las etiquetas.

El control de los fraudes en el etiquetado es competencia de los Estados miembros pero, como suplemento, las organizaciones de agentes económicos en cuestión podrían comprometerse con la realidad objetiva de las menciones que figuran en sus productos. Además, las organizaciones de agentes económicos deberían perseguir los fraudes y las prácticas nocivas para la calidad, que perjudican tanto a ellos como al conjunto del sector.

Dado que los agentes económicos del sector son los primeros interesados, deberían organizarse para realizar la trazabilidad y la certificación de los aceites de oliva de calidad así como la defensa, en su caso ante los tribunales, de los abusos cometidos. Los productores garantizarían la calidad de las aceitunas entregadas, las almazaras la de los aceites virgen y virgen extra, y las industrias de refinado y de embotellado, así como las industrias de extracción de aceite de orujo de oliva, garantizarían la calidad de sus trabajos. Los programas de actividad se basarían en un sistema de trazabilidad y de certificación controlado por una agrupación autorizada, bajo la supervisión del Estado miembro. Este sistema incluiría:

- un pliego de condiciones establecido por los interesados, basándose en el modelo HACCP<sup>14</sup>, con una identificación de los puntos críticos y de los elementos de control de esos puntos,
- la homologación del pliego de condiciones por las autoridades nacionales en virtud de un marco normativo comunitario, y la supervisión de su aplicación según un régimen de control nacional.

---

<sup>14</sup> El método HACCP (Sistema de Análisis de Riesgos y Control de Puntos Críticos) se basa en 7 puntos:

- (1) Identificación y evaluación de los riesgos asociados a las diferentes etapas de la producción.
- (2) Determinación de los puntos críticos que deberán controlarse para eliminar o reducir los riesgos.
- (3) Definición de los umbrales críticos que deberán respetarse en cada punto crítico controlado.
- (4) Elaboración de un sistema de seguimiento de los umbrales críticos mediante ensayos u observaciones progresivas, informatizadas si es posible.
- (5) Definición de las acciones correctivas que deberán adoptarse cuando el sistema de vigilancia identifique un problema.
- (6) Establecimiento de procedimientos para comprobar el buen funcionamiento del sistema HACCP.
- (7) Elaboración de la documentación de los procedimientos y de un archivo de las actas y registro de los resultados.

Esas organizaciones de agentes económicos autorizadas, al implantar un pliego de condiciones autorizado y supervisado por los Estados miembros, estarían autorizadas para certificar en el etiquetado que el producto es objeto de una trazabilidad que garantiza, según un método aceptado por las normas comunitarias, la exactitud de todas las menciones que aparecen en las etiquetas.

Las actividades de los agentes económicos en este registro de la certificación y la defensa de la calidad, evidentemente, beneficiarían a los interesados de forma directa y bastante rápida. La financiación comunitaria debería limitarse al 50% de los costes y al menos el 25% debería ser aportado por los agentes económicos.

#### 2.4.1.3. Gestión del sector y del mercado

Actualmente, las organizaciones de productores intervienen para revisar las solicitudes de ayuda, verificar el cumplimiento de las obligaciones formales y abonar los importes debidos a sus miembros.

Cuando se implanten los SIG oleícolas<sup>15</sup>, las organizaciones de productores podrán localizar los datos facilitados por sus miembros para actualizar las declaraciones de cultivo.

Además, en lo referente al seguimiento del mercado, las organizaciones de agentes económicos deberían aportar un mejor conocimiento de la situación real. De hecho, deberían organizarse para facilitar una información objetiva sobre las previsiones de campaña, las estimaciones de rendimientos de pequeñas zonas homogéneas, los movimientos de existencias, incluidas las de los productores, para delimitar el ritmo del despacho al consumo. A tal fin, las organizaciones de productores podrían poner a punto sistemas y métodos autocontrolados por el sector que garanticen a todas las partes la fiabilidad de los resultados.

#### 2.4.2. *Financiaciones*

Para mejorar la estructuración y la participación de los agentes económicos en el funcionamiento del sector del aceite de oliva, la Comunidad podría dotarse de un instrumento de financiación de programas que responda a condiciones determinadas en tres ámbitos:

- a) gestión del sector y del mercado,
- b) mejora de la calidad y de los impactos medioambientales de la producción,
- c) certificación y defensa de la calidad de los aceites de oliva.

La normativa comunitaria establecería las actividades subvencionables y las normas a las que deberían ceñirse los programas que puedan ser, al menos parcialmente, financiados por la Comunidad. Los agentes económicos que cumplieran las condiciones establecidas presentarían sus programas para su selección y aprobación por parte de los Estados miembros.

---

<sup>15</sup> De conformidad con el artículo 2 del Reglamento (CE) n° 1638/98 los Estados miembros están elaborando el Sistema de Información Geográfica sobre la oleicultura, denominado SIG oleícola, que basándose en fotografías aéreas permitirá visualizar y contabilizar por ordenador los olivos declarados por los productores que solicitan una ayuda.

La financiación comunitaria sería del 100% para las actividades de gestión del sector y del mercado pero se limitaría al 75% en el caso de los programas de mejora de la calidad de la producción. Para el funcionamiento de los programas de certificación y defensa, la cofinanciación comunitaria se limitaría al 50% de los gastos. La participación eventual de los Estados miembros en la financiación debería ir acompañada obligatoriamente de una financiación de los agentes económicos interesados de, como mínimo, el 25% de los gastos en el caso de actividades de certificación y defensa de la calidad.

Actualmente, en el caso de algunas de las actuaciones en cuestión, existen las financiaciones comunitarias, alimentadas mediante retenciones sobre la ayuda a la producción. Los presupuestos en cuestión no son muy fáciles de gestionar porque dependen de la importancia de la producción efectiva de aceite de oliva, lo que no está obligatoriamente vinculado de forma directa a los gastos incurridos. Los programas de mejora de la calidad se financian mediante la retención del 1,4% de la ayuda, es decir un total de 33 millones de euros sobre la base de las cantidades nacionales garantizadas, y por un posible suplemento nacional del 25%. Además, las organizaciones de productores retienen el 0,8% de la ayuda concedida a sus miembros, aproximadamente 15 millones de euros, por sus actividades.

Si el régimen de ayuda actual perdura, estas retenciones deberían sustituirse por la posibilidad de que los Estados miembros reserven una parte de su cantidad nacional garantizada para financiar los programas en cuestión. La cantidad nacional garantizada aplicable a las ayudas a la producción se restaría de la parte en cuestión. Por ejemplo, sobre la base del 3% de las actuales cantidades nacionales garantizadas, los fondos comunitarios accesibles ascenderían a casi 70 millones de euros, lo que permitiría financiar las actuaciones actualmente realizadas, reorganizadas y racionalizadas, y las nuevas actuaciones previstas en un primer momento.

## Cuadro 2

### *Propuesta de*

### **DENOMINACIÓN Y DEFINICIÓN DE**

### **LOS ACEITES DE OLIVA Y DE LOS ACEITES DE ORUJO DE OLIVA**

#### **1) Aceites de oliva crudos:**

Aceites obtenidos a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones que no ocasionen la alteración del aceite, y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación, el centrifugado y la filtración, con exclusión de los aceites obtenidos mediante disolvente, *mediante coadyuvante de acción química o bioquímica*, o por procedimiento de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de otra naturaleza.

Estos aceites serán objeto de la clasificación *exhaustiva* y de las denominaciones siguientes:

##### **a) aceite de oliva virgen extra:**

aceite de oliva crudo con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 0,8 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

##### **b) aceite de oliva virgen:**

aceite de oliva crudo con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 2 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

##### **c) aceite de oliva lampante:**

aceite de oliva crudo con una acidez libre, expresada en ácido oleico, superior a 2 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

#### **2) Aceite de oliva refinado:**

Aceite de oliva obtenido mediante el refinado de aceites de oliva crudos, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 0,3 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

#### **3) Aceite de oliva estándar:**

Aceite de oliva constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y de aceites de oliva crudos distintos del aceite lampante, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 1 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

#### **4) Aceite de orujo de oliva crudo:**

Aceite obtenido mediante tratamiento por disolvente de orujo de oliva *o que corresponda, con excepción de algunas características determinadas, a un aceite de oliva lampante*; con exclusión de los aceites obtenidos por procedimientos de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de otra naturaleza y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

#### **5) Aceite de orujo de oliva refinado:**

Aceite obtenido mediante refinado de aceite de orujo de oliva crudo, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 0,3 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

#### **6) Aceite de orujo de oliva**

Aceite constituido por una mezcla de aceite de orujo de oliva refinado y de aceites de oliva crudos distintos del lampante, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 1 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

## CONCLUSIONES OPERATIVAS

La ejecución de una estrategia de la calidad del aceite de oliva reclama una concertación de las actuaciones en el tiempo. Se trata de una orientación que permita a los diversos participantes actuar de forma coordinada a lo largo de varios años. Las medidas recapituladas a continuación permitirían una aplicación progresiva, con algunos efectos a partir de la campaña 2001/02 y otros más tardíos. Todas las medidas podrían aplicarse concretamente a partir de la campaña 2003/04.

### 1.        **NORMATIVA DEL CONSEJO**

El ajuste de la normativa del Consejo (Reglamento n° 136/66/CEE) es una condición jurídica previa de la que dependen las preparaciones y las decisiones sobre la mayor parte de las demás medidas previstas. Este ajuste afectaría, por una parte, a la clasificación de los aceites de oliva y de orujo de oliva y, por otra parte, a la organización y las actividades de los agentes económicos.

En ambos casos, se trata de medidas que, para aplicarse eficazmente, necesitan un plazo de dos campañas de comercialización a partir de la fecha de su decisión. En el caso de la clasificación, el plazo es necesario para que el sector se adapte, se acabe con las antiguas existencias, se hagan compatibles las disposiciones del acuerdo del COI y se ajusten en consecuencia el CODEX y los Reglamentos aduaneros. Para las organizaciones de productores, las dos campañas deben aprovecharse para establecer las normas detalladas de la Comisión, para que los agentes económicos se agrupen y elaboren sus programas.

Por ello, una decisión del Consejo antes del 1 de noviembre de 2001 permitiría una aplicación concreta para la campaña 2003/04.

#### 1.1.     **La clasificación de los aceites de oliva y de orujo de oliva**

Las modificaciones se referirían a:

- la denominación genérica, para uso de los profesionales del sector, de los "aceites de oliva virgen" que pasarían a denominarse "aceites de oliva crudos". Se suprime la precisión "sobre todo térmicas",
- la denominación de la categoría de los "aceites de oliva" autorizada para el comercio al por menor pasaría a ser "aceites de oliva estándar",
- la reducción de la acidez del aceite de oliva virgen extra de 1° a 0,8°, y la integración de la categoría de los aceites de oliva corrientes en los aceites de oliva lampante,
- la reducción de la acidez del aceite de oliva refinado y del aceite de orujo de oliva refinado de 0,5° a 0,3°, y paralelamente la del aceite de oliva estándar y del aceite de orujo de oliva de 1,5° a 1°,
- la definición del límite entre aceites de oliva crudos y aceites de orujo de oliva crudos que ya no estaría subordinada a la utilización de disolventes,



- la exclusión de la utilización de coadyuvantes de acción química o bioquímica para la extracción de aceites de oliva crudos.

## **1.2. La organización y las actividades de los agentes económicos**

El Consejo deberá decidir, antes de la campaña 2001/02, que el régimen de ayuda que, llegado el caso, se instaurará en el ámbito de la OCM para el sector de las materias grasas incluirá a partir de la campaña 2003/04 la posibilidad de que los Estados miembros reserven fondos para financiar o cofinanciar programas de actividades relativos a:

- a) la gestión del sector y del mercado,
- b) la mejora de la calidad y de los impactos medioambientales de la producción,
- c) la certificación y defensa de la calidad de los aceites de oliva.

También deberá aprobar inmediatamente una financiación comunitaria del 100% para las actividades de gestión del sector y del mercado. Del 75% para las actividades de mejora de la calidad y de los impactos medioambientales de la producción y del 50% para la certificación y defensa de la calidad de los aceites de oliva. Además, los agentes económicos interesados estarán sujetos a una participación financiera en los programas cofinanciados por la Comunidad, siendo esta participación del 25%, como mínimo, de los gastos en el caso de la certificación y defensa de la calidad.

Por último, el Consejo tendría que indicar que los programas en cuestión se presentarán para determinadas actividades, de acuerdo con un procedimiento por determinar, por las agrupaciones de agentes económicos autorizados según determinados criterios. Los procedimientos relativos a la aprobación de los programas, las actividades subvencionables y los criterios de autorización deberán ser establecidos por la Comisión a lo largo de la campaña 2001/02.

## **2. NORMATIVA DE LA COMISIÓN**

Además de las disposiciones relativas a la organización y las actividades de los agentes económicos que deben elaborarse, la normativa de la Comisión podría, basándose en el artículo 35 bis del Reglamento nº 136/66/CEE, tratar los puntos siguientes.

### **2.1. Análisis sensorial**

Adopción en el seno del Reglamento (CEE) nº 2568/91, del nuevo análisis sensorial del COI que deberá ser aplicado por un experto autorizado. Las reclamaciones de las cualidades organolépticas de este experto, en el caso de los aceites de oliva "virgen" y "virgen extra", deberán ser confirmadas por tres jurados autorizados para poder ser utilizadas en contra del declarante.

La decisión deberá adoptarse con bastante rapidez para poder modificar en consecuencia las normas del Codex Alimentarius.

La aplicación efectiva de dicha decisión necesitaría un plazo de adaptación de algunos meses para tener en cuenta las existencias y la implantación de las organizaciones necesarias.

## **2.2. Designación del origen**

Prolongar, a partir del 1 de noviembre de 2001, las disposiciones del Reglamento (CE) n° 2815/98 vigentes hasta el 31 de octubre de 2001. Sin embargo, si el origen no se especifica de acuerdo con las normas actualmente vigentes, existiría la obligación de etiquetar de conformidad con la situación real.

Las nuevas disposiciones sólo podrían aplicarse algunos meses después para permitir la adaptación del sector.

## **2.3. Caso de los aceites de oliva que no se adecuan a la norma**

Introducir una disposición que establezca la posibilidad de que el Estado miembro, y bajo su control, autorice en algunos casos la normalización de aceites procedentes manifiestamente de aceitunas pero cuyas características no se ajustan a un criterio de la norma.

En principio, la aplicación debería ser rápidamente factible.

## **2.4. Obligación de los pequeños envases**

La comercialización al por menor deberá realizarse obligatoriamente en envases de 5 litros como máximo, dotados de un sistema de cierre irrecuperable.

Habida cuenta de los cambios de hábitos que esto puede acarrear en algunas regiones, la obligación deberá decidirse durante la campaña 2001/02, como paso previo para su aplicación a partir de la campaña 2003/04.

## **2.5. Obligaciones y prohibiciones de etiquetado**

Incluir en el Reglamento (CE) n° 2815/98 la obligación de que aparezca en la etiqueta una descripción de la categoría de aceite de oliva o de orujo de oliva que se vende. Por otro lado, prohibir el etiquetado de la acidez del aceite de oliva como presunto criterio de calidad.

Estas medidas sólo se aplicarían tras un plazo de varios meses a partir de su entrada en vigor para permitir la adaptación del sector.

## **2.6. Normalización de las afirmaciones facultativas**

En la que medida en que sea necesario, a partir de la campaña 2001/02 incluir en el Reglamento (CE) n° 2815/98 nuevas normas relativas a nociones que tengan una importancia económica para los aceites de oliva virgen extra. Por ejemplo, las afirmaciones de "primera presión en frío", "afrutado" o "varietal".

Los plazos para aplicar estas nuevas normas deberían tener en cuenta las necesidades de adaptación del mercado.

### **3. OTRAS INICIATIVAS**

#### **3.1. Organismos internacionales**

- Deberá solicitarse al COI que continúe con sus trabajos para elaborar un código de buenas prácticas oleícolas, un código de buenas prácticas de las almazaras y de los demás escalones industriales y comerciales, en calidad de referencias profesionales que puedan ser utilizadas, en particular, por la normativa comunitaria.
- El Codex Alimentarius debe ser revisado en lo que respecta al aceite de oliva en 2001. Con este motivo, podría incluirse en el mismo el nuevo análisis sensorial si los demás elementos de la norma prevista son aceptables.

#### **3.2. Investigación y trabajos de expertos en química oleícola**

- Urge establecer un método de detección de las mezclas fraudulentas de aceites de oliva y aceites de avellana y mejorar los demás métodos.
- Puesta a punto de un método de detección de aceites de oliva desodorizados o de un marcador de aceites de oliva lampante que sea resistente a los procesos de refinado.
- Puesta a punto de un esquema de decisiones para aplicar los métodos de análisis de los aceites de oliva y de orujo de oliva.
- Puesta a punto de una instalación de control de los parámetros de calidad de los aceites en las almazaras.

Propuesta de

**REGLAMENTO DEL CONSEJO**

**que modifica el Reglamento n° 136/66/CEE y el Reglamento (CE) n° 1638/98,  
en lo que respecta a la prolongación del régimen de ayuda  
y la estrategia de la calidad para el aceite de oliva**

## EXPOSICIÓN DE MOTIVOS

La presente propuesta se presenta en aplicación del apartado 2 del artículo 3 del Reglamento (CE) nº 1638/98 del Consejo<sup>16</sup>.

### **4. RESUMEN DE LA SITUACIÓN**

En febrero de 1997 la Comisión presentó un documento de opciones<sup>17</sup> en el que se estudiaban los problemas surgidos en el sector de la aceituna y el aceite de oliva. A este documento siguió un amplio debate, principalmente en el Parlamento Europeo y en el Consejo. En él se señalaba, entre otras cosas, un crecimiento de la producción que amenaza con no encontrar su paralelismo en la demanda, la existencia de múltiples y complejos regímenes de ayuda que resultaban difíciles de controlar a pesar de los medios utilizados y lagunas importantes en cuanto a conocimientos estadísticos sobre la producción del sector.

En lo que respecta a la ayuda concedida a los productores, las dos grandes opciones que se sugerían eran, por una parte, la mejora del régimen ya existente, basado en una ayuda a la producción por tonelada de aceite de oliva, y, por otra, más radical, elaborar un nuevo régimen basado en una ayuda por olivo, establecida en función de los rendimientos históricos de las zonas en cuestión. En todos los casos se consideraban necesarias algunas medidas para suprimir mecanismos poco eficaces y propicios al fraude o para mejorar el control de la producción y de su mercado.

La primera opción favorable a la ayuda tenía la ventaja de apoyar a los productores en función de sus resultados efectivos y, por lo tanto, de fomentar la actividad oleícola con un mecanismo conocido. No obstante, la comprobación de las cantidades de aceite de oliva que dan derecho a una ayuda por tonelada no es fácil. La razón principal es la movilidad del aceite entre los agentes económicos que participan en la producción, la transformación o la comercialización, que ponen de relieve estructuras o usos diferentes según las regiones de la Comunidad.

La segunda opción parecía más sencilla de controlar y gestionar y favorecía un mayor respeto del medio ambiente a causa de la ausencia de alicientes para la intensificación. Así se atenuarían los problemas actuales de utilización en exceso de agua para regadío y de erosión del suelo. Sin embargo, un sistema de ayuda a tanto alzado puede llevar al abandono del cultivo, especialmente después de años poco productivos y en zonas marginales donde apenas existen otras alternativas.

En marzo de 1998 la Comisión apreció una convergencia de opiniones a favor de una reforma cuyos objetivos podrían ser el equilibrio dinámico del mercado, la estabilización de los ingresos, la defensa y mejora de la calidad, así como la organización y el control del sector. No obstante, observó las divergencias que se enfrentaban a estas opciones a favor de la ayuda a la producción. La Comisión subrayó la necesidad de mejorar el conocimiento de la producción real y los factores inherentes a la misma, como el rendimiento o el número de olivos. En espera de disponer de información más fiable, la Comisión proponía<sup>18</sup> aplazar la

---

<sup>16</sup> DO L 210 de 28.7.1998, p. 32.

<sup>17</sup> COM(1997) 57 final.

<sup>18</sup> COM(1998) 171 final.

decisión sobre la reforma pero mientras tanto adoptar medidas, para las tres campañas de comercialización siguientes, que permitan evitar el riesgo de serias dificultades para los agentes económicos y para el presupuesto comunitario.

La decisión del Consejo, que se vio concretada en el Reglamento (CE) n° 1638/98, prevé durante las campañas de 1998/99, 1999/2000 y 2000/01 la continuación del régimen vigente con las siguientes modificaciones principales:

- la concesión de una ayuda uniforme por tonelada de aceite de oliva realmente producida, sin distinción entre pequeños y grandes productores,
- el aumento de la cantidad máxima garantizada de 1.350.000 a 1.777.261 toneladas, repartida por Estados miembros en cantidades nacionales garantizadas, y la reducción del importe de la ayuda de 142,20 a 132,25 euros/100 kg,
- la posibilidad de utilizar una parte de las cantidades máximas garantizadas para conceder ayudas en el sector de las aceitunas de mesa,
- la supresión de la ayuda al consumo y de las compras públicas de intervención.

Además, durante este periodo transitorio de 1998/99 a 2000/01, el Reglamento del Consejo:

- orienta los trabajos del registro oleícola hacia un Sistema de Información Geográfica (SIG) que permita situar en fotografías aéreas los datos declarados por los productores,
- informa de que, en general, los olivos adicionales plantados después del 1 de mayo de 1998 no podrán dar lugar a una ayuda a la producción a partir de noviembre de 2001,
- deroga a partir del 1 de noviembre de 2001 todas las disposiciones reglamentarias relativas a las ayudas y a las medidas sobre mercado interior y prevé adoptar una decisión, a propuesta de la Comisión, durante el año 2000, sobre la organización común de mercados aplicable en el sector de las materias grasas a partir de la campaña de 2001/02.

Por otra parte, al adoptar el Reglamento (CE) n°1638/98, el Consejo se comprometió con la Comisión a dar preferencia al estudio exhaustivo de los aspectos relacionados con la estrategia de la calidad. Asimismo, tuvo en consideración las declaraciones de la Comisión sobre la nueva orientación de los controles, especialmente en cuanto a la ayuda a la producción, y prepara un informe sobre la situación de las aceitunas de mesa.

Desde el acuerdo del Consejo de julio de 1998, en el espacio de dos años, la Comisión ha aplicado todas las medidas previstas. A saber:

- ha revisado las estadísticas de producción de los últimos años, ha realizado una evaluación estadística de las superficies y del número de árboles de los olivares y ha creado un método común de cálculo del rendimiento,
- ha dado una nueva orientación a los trabajos del registro oleícola, dirigiéndolos hacia la construcción del SIG oleícola, basado en nuevas declaraciones de cultivo y en el tratamiento informático de fotografías aéreas,

- ha organizado el registro de las nuevas plantaciones y ha determinado las que, dentro de los programas autorizados, podían, en su caso, disfrutar de una ayuda después del 1 de noviembre de 2001,
- ha revisado y completado las obligaciones y procedimientos de control, sobre todo en las almazaras,
- ha determinado las condiciones y disposiciones de una ayuda a las aceitunas de mesa que conceden en la actualidad todos los Estados miembros productores,
- ha determinado las condiciones y disposiciones para la concesión de una ayuda al almacenamiento privado,
- ha llevado a cabo una amplia consulta y un profundo debate con las organizaciones profesionales y numerosos expertos sobre los distintos aspectos de la estrategia de la calidad.

## **5. MERCADO Y RÉGIMEN DE AYUDA**

Actualmente no se dispone del distanciamiento necesario en numerosos aspectos para valorar los resultados relativos al mercado y al régimen de ayuda. Las nuevas medidas no se introdujeron antes de la campaña de comercialización de 1998/99 y los controles y pagos de la ayuda correspondientes a dicha campaña se extienden hasta octubre de 2000. La segunda campaña (1999/2000) finaliza también en octubre de 2000 sin que se haya establecido definitivamente su producción, mientras que el periodo previsto para presentar la presente propuesta llega a su término.

Deben confirmarse las evaluaciones de las producciones y de sus potenciales ya que sigue habiendo imprecisiones. En los Estados miembros con un gran territorio oleícola son globalmente bastante detalladas. Sin embargo, debido a la gran variabilidad de datos que deben tenerse en cuenta, las valoraciones estadísticas y las precisiones no tienen mucha solidez en los demás Estados miembros productores y a escala regional.

El número de árboles y las superficies olivareras de cada productor no podrán conocerse hasta que no se terminen los SIG oleícolas nacionales. No obstante, actualmente no hay ningún SIG oleícola acabado y algunos están poco avanzados. El nuevo método de cálculo del rendimiento sólo se ha aplicado en la campaña de 1999/2000 y todavía deben extraerse las consecuencias de esta experiencia. Es probable que esas valoraciones estadísticas sean interesantes solamente en el caso de los resultados de los Estados miembros productores más importantes, pero que sus precisiones sigan siendo escasas a escala regional y local.

Desde el punto de vista de los controles de la producción real con derecho a la ayuda, los primeros resultados de las nuevas disposiciones adoptadas a partir de la campaña de 1998/99 revelan que el control de la producción con derecho a la ayuda sigue siendo de una dificultad considerable en algunos Estados miembros. Las deficiencias de los sistemas de control de los Estados miembros tienen una repercusión financiera limitada para el presupuesto comunitario debido al efecto de las cantidades nacionales garantizadas, pero esas anomalías generan descontento y dificultades que pueden, en último término, repercutir en el mercado y poner en peligro el régimen comunitario en el sector. El informe especial n° 11/2000 del Tribunal de

Cuentas<sup>19</sup> y el análisis de los primeros resultados y de la experiencia adquirida en la aplicación de las nuevas medidas de control demuestran que la Comisión debería poner en marcha modificaciones y medidas complementarias a partir de la campaña de 2000/01, especialmente en relación con el régimen de sanciones, para que se aplique más fácilmente, y con el régimen de concesión de anticipos de la ayuda, para evitar las recuperaciones de fondos.

En lo que respecta al control de la ayuda por tonelada de aceite de oliva producido, es esencial el seguimiento de la actividad de las almazaras, pero se observa que siempre debe ir acompañado de una confrontación de los resultados de las almazaras con el potencial de la producción de aceitunas de los productores, por un lado, y con las existencias de aceite de oliva de los agentes económicos que se han abastecido en las almazaras.

La importancia relativa de los tres tipos de control, en las almazaras, los olivares y los destinos del aceite, depende del tamaño de la almazara en cuestión y de la responsabilidad de ésta en la comercialización del aceite producido. En todos los casos, es muy útil conocer, como mínimo, el número de olivos de los que se ha obtenido la producción correspondiente. Un conocimiento preciso y fiable de este tipo sólo puede aportarlo el SIG oleícola.

En cuanto al mercado del aceite de oliva, durante las campañas de 1998/99 y 1999/2000, en las que España e Italia tuvieron alternativamente una cosecha escasa y una cosecha de media a fuerte, se registró una elevada producción cercana a 1.900.000 toneladas, incluido un 8% de aceite de orujo de oliva. El nivel de la producción comunitaria, aunque se sitúe por debajo del récord de la campaña de 1997/98, puede aún aumentar si continúa la intensificación y con la madurez de las nuevas plantaciones. Gracias a los esfuerzos de promoción, el consumo se mantuvo en la Comunidad y aumentó considerablemente en los terceros países, lo que permitió niveles nunca alcanzados de exportaciones sin restitución.

Tras la cosecha excepcional de la campaña de 1997/98, los precios se recuperaron en niveles confortables, para descender progresivamente a partir del otoño de 1999 bajo la influencia de producciones más abundantes de lo previsto. Al término de la campaña de 1999/2000, las posibilidades de una cosecha española muy elevada para la campaña de 2000/01 hicieron bajar los precios a los niveles de 1997/98. No obstante, se situaron durante muy poco tiempo en el nivel de umbral que permite recurrir a la concesión de una ayuda al almacenamiento privado y dicha ayuda no fue necesaria.

En la campaña de 1998/99, la única de la que se dispone de resultados definitivos, los importes unitarios de las ayudas a la producción por 100 kg de aceite de oliva fueron más elevados que los de las dos campañas anteriores, habida cuenta del mecanismo de las cantidades nacionales garantizadas y a pesar de la elevada producción. Comparados con la media de todos los Estados miembros, fueron los más altos de las diez últimas campañas, salvo las de 1994/95 y 1995/96, marcadas por la sequía.

En lo que respecta a las aceitunas de mesa, todos los Estados miembros productores decidieron progresivamente conceder la ayuda establecida para el aceite de oliva a cantidades equivalentes de aceitunas de mesa transformadas. Durante la campaña de 1998/99, España, Grecia y Portugal concedieron dicha ayuda pero todavía no puede valorarse su repercusión, sobre todo en la renta de los productores y en las inversiones en el sector. Francia comenzó a conceder esta ayuda en la campaña de 1999/2000 e Italia en la de 2000/01. Por lo tanto, la

---

<sup>19</sup> DO C 215 de 23.7.2000, p. 1.



Comisión necesita un periodo más largo de observación para elaborar el informe de análisis sobre el sector que se ha comprometido a presentar.

De la exposición que acaba de hacerse, pueden deducirse algunas conclusiones en el caso del régimen de ayuda. En primer lugar, se observa que las medidas establecidas por el Consejo en 1998 permitieron mejorar la situación del sector, sin por ello, no obstante, resolver todos los problemas. En cuanto a las dos opciones para un futuro régimen de ayuda, ambas siguen estando de actualidad sin que en estos momentos sea posible hacer una elección perfectamente documentada. Para conceder ayudas por tonelada de aceite de oliva producido es necesario un control de la producción real, que todavía no es satisfactorio en toda la Comunidad; para conceder ayudas a tanto alzado por olivo productivo o por hectárea de olivar es preciso un conocimiento exacto de los árboles y de las superficies en cuestión de cada productor y todavía no se dispone de esta información.

Sea cual fuere la opción que se elija para el régimen de ayuda, el SIG oleícola será un factor clave. En el caso de una ayuda por tonelada de aceite de oliva producido, el SIG oleícola es un instrumento de control complementario como mínimo de gran utilidad y, en el caso de una ayuda a tanto alzado, constituye un instrumento indispensable. Igualmente, también es necesario un SIG para un control eficaz de las plantaciones realizadas tras el 1 de mayo de 1998, a propósito de las cuales ya se decidió que no se beneficiarían de la ayuda.

Por consiguiente, en lo que respecta al mercado y al régimen de ayuda, la Comisión considera necesario seguir reforzando las investigaciones y los controles iniciados desde 1998 y completar los estudios del sector a medida que se vayan obteniendo nuevos datos y nuevos resultados. De este modo se podrán valorar los pros y los contras de las opciones para el régimen de ayuda, teniendo en cuenta las posibilidades realistas, inmediatas y efectivas de las nuevas disposiciones que mejoran sustancialmente los controles. Así también será posible abordar en profundidad el impacto medioambiental de la oleicultura.

La Comisión propone al Consejo que se prolongue otras dos campañas de comercialización la aplicación del régimen vigente. La derogación de las ayudas y de las medidas en el mercado interior se aplazará del 1 de noviembre de 2001 al 1 de noviembre de 2003. El Consejo, a propuesta de la Comisión en 2002, debe decidir en relación con la organización común de mercado correspondiente al sector de las materias grasas a partir del 1 de noviembre de 2003.

No obstante, sin hacer conjeturas sobre el futuro régimen de ayuda, la Comisión propone también al Consejo que indique desde ahora que dicho régimen deberá controlarse mediante un SIG oleícola operativo. Por lo tanto, a partir del 1 de noviembre de 2003 la ayuda sólo se concederá por olivos o aceite procedentes de olivares que figuren en un SIG oleícola cuya realización haya sido comprobada.

## **6. ESTRATEGIA DE LA CALIDAD**

Los trabajos llevados a cabo en relación con la estrategia de la calidad del aceite de oliva han permitido descubrir una red de numerosos factores y problemas, generalmente relacionados unos con otros, que intervienen en la producción de aceitunas y aceite, en la elaboración y en la presentación de los productos comercializados. Los problemas consisten en la clasificación de los aceites de oliva, las normas de etiquetado, los controles y la organización de las actividades de mejora de la calidad en sentido amplio, incluyendo los aspectos medioambientales. La situación del mercado se ve alterada por estas dificultades ya que los abanicos de precios de las distintas categorías de aceite de oliva son muy amplias y se solapan

entre ellas, a menudo sin una relación evidente con las calidades que esperan encontrar los consumidores.

Las medidas que se adopten son ampliamente independientes del régimen de ayuda elegido y suelen incluir aspectos técnicos bastante especializados. Deben establecerse dentro de una estrategia y de una programación plurianuales ya que las decisiones y los resultados se condicionan entre sí en muchos casos, sobre todo en función de las salidas de las existencias y de las adaptaciones de los procesos agroindustriales que respondan a las antiguas normas, o de la evolución de los organismos del sector, las técnicas y los trabajos de investigación. Además de la normativa del Consejo y la de la Comisión, también son necesarias medidas o intervenciones del Consejo Oleícola Internacional, de los organismos de investigación y de las organizaciones de los agentes económicos del sector.

La orientación general, que aporte coherencia a toda la estrategia, debe ser el resultado de una reflexión madura y global. A este respecto, junto con la presente propuesta de Reglamento del Consejo, la Comisión transmite al Consejo y al Parlamento Europeo un informe sobre la estrategia de la calidad del aceite de oliva. En dicho informe se recogen los resultados de los análisis efectuados en la materia y las orientaciones sugeridas para los distintos niveles de decisión o de acción. En cuanto a la normativa del Consejo, las disposiciones apuntadas se refieren a la clasificación de los aceites de oliva, por una parte, y la organización y las actividades de los agentes económicos, por otra.

La clasificación del aceite de oliva figura en el anexo del Reglamento n° 136/66/CEE y su título es el siguiente: «Denominaciones y definiciones de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva citadas en el artículo 35». Las orientaciones del informe sobre la estrategia de la calidad sugieren modificaciones de la clasificación en dos aspectos principales y en algunos aspectos más técnicos.

Uno de los principales aspectos se refiere a los adelantos técnicos que han permitido obtener una proporción cada vez más importante de aceites de oliva con poca acidez. De este modo, los aceites de oliva "vírgenes" y "vírgenes extra" con menos de 2° de acidez, que antes representaban apenas el 50% de los aceites obtenidos directamente de las aceitunas, constituyen en la actualidad casi el 70% de la producción. Un bajo grado de acidez no es un criterio absoluto de calidad pero, dentro de una categoría de aceite de oliva o de una variedad de aceitunas determinada, se trata indudablemente de un índice de calidad reconocido por el mercado. La Comisión propone que se tenga en cuenta el progreso en este ámbito para adaptar los límites de acidez de las distintas categorías de aceite de oliva y de aceite de orujo de oliva.

El segundo de los aspectos principales hace referencia a la utilización actual de denominaciones genéricas para calificar categorías específicas de aceite de oliva. El problema más importante en esta materia es la obligación de atribuir la denominación de "aceite de oliva" a las mezclas de aceite de oliva refinado con algunos aceites de oliva vírgenes. En cierto modo se engaña a los consumidores con una ambigüedad que les orienta hacia un tipo de aceite de oliva en detrimento del aceite de oliva virgen. Es conveniente calificar con precisión la categoría de aceite de que se trate sin desacreditar sus méritos propios, especialmente los de carácter nutricional. Por otra parte, la denominación actual "aceite de oliva virgen" designa una categoría específica, comercializada obligatoriamente bajo esta denominación, y el conjunto de las categorías de aceites de oliva obtenidas directamente de las aceitunas. La Comisión sugiere que se designe este conjunto, en la normativa y en el comercio mayorista, con la denominación "aceite de oliva crudo". Para el consumidor no cambiaría nada.

Entre las demás sugerencias relacionadas con la clasificación de los aceites de oliva figuran la exclusión de los coadyuvantes de extracción del aceite que ejercen una acción química o bioquímica y la ampliación de la categoría de los aceites de orujo y de oliva crudos a determinados aceites obtenidos mecánicamente de las aceitunas.

Se sugiere también que la Comunidad contribuya a la creación programas de actividades presentados por organizaciones reconocidas con el fin de animar a los agentes económicos a organizarse para la mejora y la garantía de calidad de los productos. Los pagos del FEOGA podrían imputarse a las ayudas previstas a favor de los productores en función de las opciones que adopten los Estados miembros productores. Los programas podrían hacer referencia a la mejora, la certificación y la defensa de la calidad del aceite de oliva pero reflejarían también una parte de las actividades actuales de las organizaciones de productores relativas a la gestión del sector y del mercado del aceite de oliva.

Los plazos necesarios para establecer las disposiciones de aplicación de un mecanismo de ese tipo, en especial las condiciones para el reconocimiento de las organizaciones de agentes económicos y las condiciones de subvencionabilidad de las actividades propuestas, se añaden a los plazos necesarios para que los agentes económicos se organicen y preparen sus programas y para que los Estados miembros evalúen y seleccionen las ofertas. En total, transcurrirán prácticamente dos años entre la decisión sobre los principios de ese mecanismo y la realización concreta de las primeras actividades.

Por consiguiente, en lo que respecta a la estrategia de la calidad, la Comisión propone al Consejo que decida desde ahora las modificaciones necesarias de la clasificación de los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva y los principios del régimen de fomento para las organizaciones de agentes económicos que realicen determinados programas de actividades. Estas decisiones del Consejo son un paso previo a la elaboración de disposiciones de aplicación por parte de la Comisión y al establecimiento de medidas o intervenciones concertadas en todo el sector, pero serán precisos alrededor de dos años para que sean plenamente operativas. En cuanto a las organizaciones de agentes económicos, conviene que el Consejo indique desde ahora su decisión de permitir a los Estados miembros que reserven una parte de las financiaciones atribuidas a las ayudas que se concederán, en su caso, a partir del 1 de noviembre de 2003 para financiar, al menos parcialmente, algunas de sus actividades.

Todas las medidas propuestas corren a cargo de los presupuestos de 2003 y 2004 y no ocasionan gastos suplementarios. Pertenecen al objetivo general de la aplicación uniforme de la Política Agrícola Común y son competencia exclusiva de la Comunidad. Modifican Reglamentos del Consejo existentes y, por lo tanto, es necesaria la adopción de un Reglamento del Consejo.

Propuesta de

## **REGLAMENTO DEL CONSEJO**

**que modifica el Reglamento n° 136/66/CEE y el Reglamento (CE) n° 1638/98,  
en lo que respecta a la prolongación del régimen de ayuda  
y la estrategia de la calidad para el aceite de oliva**

EL CONSEJO DE LA UNIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea, y, en particular, su artículo 37,

Vista la propuesta de la Comisión<sup>20</sup>,

Visto el dictamen del Parlamento Europeo<sup>21</sup>,

Visto el dictamen del Comité Económico y Social<sup>22</sup>,

Visto el dictamen del Comité de las Regiones<sup>23</sup>,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) n° 1638/98 del Consejo, de 20 de julio de 1998, que modifica el Reglamento n° 136/66/CEE por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las materias grasas<sup>24</sup>, introdujo medidas aplicables en las tres campañas de comercialización de 1998/99, 1999/2000 y 2000/01. Este periodo de tres campañas debía permitir a la Comisión recopilar y analizar la información necesaria para elaborar una propuesta al Consejo para una reforma de la organización común de mercados antes mencionada durante el año 2000. Las medidas introducidas por dicho Reglamento hicieron posibles algunas mejoras de la organización común de mercados pero la información y la experiencia adquiridas durante las dos primeras campañas no son ni completas ni suficientes para que la Comisión pueda extraer conclusiones fundamentadas y definitivas sobre la organización común de mercados en el sector de las materias grasas que será aplicable a partir del 1 de noviembre de 2001.
- (2) Con el fin de obtener todos los resultados de las medidas que se han aplicado desde la campaña de comercialización de 1998/99 y profundizar en la información y los análisis sobre el sector, es necesario prorrogar hasta el término de la campaña de comercialización de 2002/03 la aplicación de las disposiciones vigentes, en especial

---

<sup>20</sup> DO C de , p. .

<sup>21</sup> DO C de , p. .

<sup>22</sup> DO C de , p. .

<sup>23</sup> DO C de , p. .

<sup>24</sup> DO L 210 de 28.7.1998, p. 32.

las del Reglamento n° 136/66/CEE, de 22 de septiembre de 1966, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las materias grasas<sup>25</sup>.

- (3) El sistema de control de la ayuda concedida a los productores depende en gran parte de la existencia y del correcto funcionamiento del Sistema de Información Geográfica (SIG) establecido en el Reglamento (CE) n° 1638/98. El SIG es indispensable en relación con determinadas opciones que habrán de estudiarse para el futuro y útil, cuando menos, para las demás opciones. Conviene, por lo tanto, indicar desde estos momentos que, llegado el caso y sea cual fuere la forma que adopte, el futuro régimen de ayuda sólo se referirá a partir del 1 de noviembre de 2003 a los olivos registrados en un SIG cuya realización haya sido confirmada.
- (4) La evolución del mercado del aceite de oliva pone de manifiesto la necesidad de una estrategia concertada para mejorar la calidad del producto en sentido amplio, incluyendo el impacto medioambiental, y que conste de alicientes para la organización y las actividades de los agentes económicos del sector y de adaptaciones de la clasificación de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva.
- (5) Para el correcto funcionamiento del sector, es conveniente prever un régimen de fomento de las organizaciones de agentes económicos reconocidas para realizar programas de mejora y certificación de la calidad, además de actividades de gestión de las ayudas y seguimiento del mercado. Para establecer las disposiciones de aplicación de un régimen de esas características, la constitución de las organizaciones y los programas correspondientes, su evaluación y su autorización por parte de los Estados miembros, se considera necesario un periodo de dos años aproximadamente. Para permitir una aplicación lo más rápida posible de actividades concretas, conviene establecer desde ahora los fundamentos del régimen previsto a partir del 1 de noviembre de 2003.
- (6) Las denominaciones y definiciones de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva a veces son insatisfactorias y pueden inducir a confusión en los consumidores y en los agentes económicos del sector; estos escollos ocasionan perturbaciones en el mercado que conviene evitar mediante nuevas denominaciones y definiciones y la sustitución del anexo del Reglamento n° 136/66/CEE.
- (7) La denominación de "aceite de oliva virgen" hace referencia a todos los aceites obtenidos directamente a partir del fruto del olivo, mencionado en el punto 1 del anexo del Reglamento n° 136/66/CEE, así como a la categoría de aceite descrita en la letra b) de dicho punto 1. Para evitar confusiones, es conveniente denominar "aceites de oliva crudos" a todas las categorías contempladas en el citado punto 1 y reservar la denominación "aceite de oliva virgen" para el aceite que actualmente corresponde a la letra b); al no utilizarse la denominación de "aceites de oliva crudos" en el comercio minorista, los cambios no afectarán a los consumidores.
- (8) Con el fin conservar el carácter natural del aceite de oliva crudo, es conveniente excluir en lo que a ellos respecta la utilización de los coadyuvantes de extracción que ejercen una acción química o bioquímica.

---

<sup>25</sup> DO L 172 de 30.9.1966, p. 3025/66, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) n° 2702/1999 (DO L 327 de 21.12.1999, p. 7).

- (9) Los progresos alcanzados por los productores y las almazaras han hecho que los aceites de oliva de las categorías "virgen" y "virgen extra" sean cada vez más numerosos en detrimento de los aceites de las categorías "corriente" y "lampante". Para tener en cuenta esta tendencia del mercado en la clasificación del aceite de oliva crudo y para que los consumidores se beneficien de ella, es adecuado reducir la acidez máxima del aceite de oliva virgen extra y eliminar la categoría de aceite de oliva virgen corriente integrándola dentro de la categoría del aceite de oliva lampante.
- (10) El nombre genérico del producto "aceite de oliva" se utiliza para denominar la categoría de aceite contemplada en el punto 3 del anexo del Reglamento nº 136/66/CEE que corresponde a una mezcla de aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes distintos del aceite lampante. Esta mezcla puede crear confusiones que induzcan a error al consumidor poco experto y perturben el mercado. Por consiguiente, conviene definir la mezcla de forma específica sin por ello desvalorizar esta categoría cuyas cualidades propias son apreciadas por una parte significativa del mercado.
- (11) El progreso alcanzado por las industrias de refinado permite adaptar la definición de los aceites de oliva refinados mediante la reducción del porcentaje de acidez máxima.
- (12) La definición de aceite de orujo de oliva crudo debe incluir los aceites que se obtienen por medios mecánicos y que corresponden, con excepción de algunas características determinadas, a los aceites de oliva lampantes, ya que esos aceites tienen características típicas de los aceites de orujo y de oliva crudos.
- (13) Para que la adaptación del sector sea posible, es preciso prever un periodo transitorio de dos años hasta la aplicación obligatoria de las nuevas denominaciones y definiciones.
- (14) Dado que las medidas necesarias para la aplicación del Reglamento 136/66/CEE son medidas de gestión con arreglo al artículo 2 de la Decisión 1999/468/CE del Consejo, de 28 de abril de 1999, por la que se establecen los procedimientos para el ejercicio de las competencias de ejecución atribuidas a la Comisión<sup>26</sup>, es conveniente que dichas medidas se adopten mediante el procedimiento de gestión establecido en el artículo 4 de la citada Decisión.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

#### *Artículo 1*

El Reglamento nº 136/66/CEE queda modificado del siguiente modo:

1. En el apartado 2 del artículo 4, los términos "las campañas de comercialización 1998/99, 1999/2000 y 2000/01" se sustituyen por "las campañas de comercialización 1998/99, 1999/2000, 2000/01, 2001/02 y 2002/03".
2. El artículo 5 queda modificado del siguiente modo:

---

<sup>26</sup> DO L 184 de 17.7.1999, p. 23.

- a) En el apartado 2, los términos "las campañas de comercialización 1998/99, 1999/2000 y 2000/01" se sustituyen por "las campañas de comercialización 1998/99, 1999/2000, 2000/01, 2001/02 y 2002/03".
  - b) En el párrafo segundo del apartado 9, los términos "las campañas de comercialización 1998/99, 1999/2000 y 2000/01" se sustituyen por "las campañas de comercialización 1998/99, 1999/2000, 2000/01, 2001/02 y 2002/03".
3. En el párrafo segundo del apartado 1 del artículo 20 *quinquies*, los términos "las campañas de comercialización 1998/99, 1999/2000 y 2000/01" se sustituyen por "las campañas de comercialización 1998/99, 1999/2000, 2000/01, 2001/02 y 2002/03".
  4. Se suprime el artículo 37.
  5. El texto del artículo 38 se sustituye por el siguiente:

#### *"Artículo 38*

1. La Comisión estará asistida por un comité, el Comité de gestión de las materias grasas, compuesto por representantes de los Estados miembros y presidido por un representante de la Comisión.
  2. En los casos en que se haga referencia al presente apartado, será de aplicación el procedimiento de gestión previsto en el artículo 4 de la Decisión 1999/468/CE, en cumplimiento de las disposiciones del apartado 3 del artículo 7 de la misma.
  3. El periodo a que se refiere el apartado 3 del artículo 4 de la Decisión 1999/468/CE se fija en un mes."
6. El anexo se sustituye por el anexo del presente Reglamento.

#### *Artículo 2*

El Reglamento (CE) n° 1638/98 queda modificado del siguiente modo:

1. El artículo 2 queda modificado del siguiente modo:
  - a) En el párrafo primero del apartado 1, los términos "las campañas de comercialización 1998/99, 1999/2000 y 2000/01" se sustituyen por "las campañas de comercialización 1998/99, 1999/2000, 2000/01, 2001/02 y 2002/03".
  - b) En el párrafo segundo del apartado 2, los términos "las campañas de comercialización 1998/99, 1999/2000 y 2000/01" se sustituyen por "las campañas de comercialización 1998/99, 1999/2000, 2000/01, 2001/02 y 2002/03".

- c) En el apartado 4, los términos "las campañas de comercialización 1998/99, 1999/2000 y 2000/01" se sustituyen por "las campañas de comercialización 1998/99, 1999/2000, 2000/01, 2001/02 y 2002/03".

2. Se añade el artículo 2 *bis* siguiente:

*"Artículo 2 bis*

Los olivos y las superficies correspondientes cuya presencia no esté certificada por un Sistema de Información Geográfica establecido de conformidad con el artículo 2 del presente Reglamento, así como su producción de aceite de oliva, no podrán dar derecho a una ayuda a la producción de aceite de oliva en el marco de la organización común de mercados del sector de las materias grasas vigente a partir del 1 de noviembre de 2003."

3. En el apartado 2 del artículo 3, el año "2000" se sustituye por el año "2002" y la fecha del "1 de noviembre de 2001" se sustituye por la fecha del "1 de noviembre de 2003".

4. Se añade el artículo 4 *bis* siguiente:

*"Artículo 4 bis*

1. En la organización común de mercados del sector de las materias grasas vigente a partir del 1 de noviembre de 2003, los Estados miembros productores de aceite de oliva podrán reservar, dentro de determinados límites que fijará la Comisión de conformidad con el procedimiento de gestión establecido en el artículo 4 de la Decisión 1999/468/CE, una parte de las ayudas, previstas en su caso a favor de los productores de aceite de oliva, para garantizar la financiación comunitaria de los programas de actividades elaborados por organizaciones de agentes económicos reconocidas o por sus uniones en los siguientes ámbitos:

- a) gestión del sector y del mercado del aceite de oliva;
- b) mejora de la calidad y del impacto medioambiental de la producción;
- c) certificación y defensa de la calidad del aceite de oliva.

2. Dentro de los límites establecidos, la financiación comunitaria de los programas de actividad contemplados en el apartado 1 será igual a la parte de las ayudas reservadas por el Estado miembro de que se trate. Dicha financiación será de un máximo del 100% de los costes subvencionables de los programas en el ámbito mencionado en la letra a), del 75% en el ámbito contemplado en la letra b) y del 50% en el ámbito mencionado en la letra c).

La financiación complementaria correrá a cargo del Estado miembro correspondiente y tendrá en cuenta la participación financiera de los agentes económicos, obligatoria para los programas contemplados en las letras b) y c) del apartado 1, y del 25% como mínimo en el caso del ámbito de la letra c).



3. De acuerdo con el procedimiento previsto en el artículo 38 del Reglamento nº 136/66/CEE, la Comisión establecerá lo siguiente:
  - a) las condiciones de autorización de las organizaciones de agentes económicos o de sus uniones;
  - b) los tipos de actividades de los programas subvencionables en los tres ámbitos contemplados en el apartado 1;
  - c) los procedimientos de aprobación de los programas por parte de los Estados miembros;
  - d) las medidas relativas al control y a las sanciones;
  - e) las demás disposiciones necesarias, en su caso, para una aplicación rápida de los programas en cuestión a partir del 1 de noviembre de 2003."
5. En el párrafo primero del artículo 5, la fecha del "1 de noviembre de 2001" se sustituye por la fecha del "1 de noviembre de 2003".

### *Artículo 3*

El presente Reglamento entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de las Comunidades Europeas*.

Será aplicable a partir del 1 de noviembre de 2001. No obstante, el punto 6 del artículo 1 será aplicable a partir del 1 de noviembre de 2003.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el

*Por el Consejo*  
*El Presidente*

## ANEXO

### «ANEXO

#### DENOMINACIÓN Y DEFINICIÓN

#### DE LOS ACEITES DE OLIVA Y DE LOS ACEITES DE ORUJO DE OLIVA

#### CONTEMPLADOS EN EL ARTÍCULO 35

##### 1. ACEITES DE OLIVA CRUDOS

Aceites obtenidos a partir del fruto del olivo únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones que no ocasionen la alteración del aceite, y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación, el centrifugado y la filtración, con exclusión de los aceites obtenidos mediante disolvente, mediante coadyuvante de acción química o bioquímica, o por procedimiento de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de otra naturaleza.

Estos aceites serán objeto de la clasificación exhaustiva y de las denominaciones siguientes:

**a) aceite de oliva virgen extra:**

aceite de oliva crudo con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 0,8 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

**b) aceite de oliva virgen:**

aceite de oliva crudo con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 2 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

**c) aceite de oliva lampante:**

aceite de oliva crudo con una acidez libre, expresada en ácido oleico, superior a 2 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

##### 2. ACEITE DE OLIVA REFINADO

Aceite de oliva obtenido mediante el refinado de aceites de oliva crudos, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 0,3 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

**3. ACEITE DE OLIVA ESTÁNDAR**

Aceite de oliva constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y de aceites de oliva crudos distintos del aceite lampante, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 1 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

**4. ACEITE DE ORUJO DE OLIVA CRUDO**

Aceite obtenido mediante tratamiento por disolvente de orujo de oliva o que corresponda, con excepción de algunas características determinadas, a un aceite de oliva lampante; con exclusión de los aceites obtenidos por procedimientos de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de otra naturaleza y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

**5. ACEITE DE ORUJO DE OLIVA REFINADO**

Aceite obtenido mediante refino de aceite de orujo de oliva crudo, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 0,3 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.

**6. ACEITE DE ORUJO DE OLIVA**

Aceite constituido por una mezcla de aceite de orujo de oliva refinado y de aceites de oliva crudos distintos del lampante, cuya acidez libre, expresada en ácido oleico, no podrá ser superior a 1 g por 100 g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría.».

# FICHA FINANCIERA

1. LÍNEA PRESUPUESTARIA: B1-121 CRÉDITOS:  
2 336 millones de EUR (PP)

2. DENOMINACIÓN:  
Reglamento del Consejo que modifica el Reglamento nº 136/66/CEE y el Reglamento (CE) nº 1638/98 en lo que respecta a la prórroga del régimen de ayuda y la estrategia para la calidad del aceite de oliva

3. FUNDAMENTO JURÍDICO:  
Artículo 37 del Tratado.

4. OBJETIVOS:  
Prorrogar durante dos campañas suplementarias (2001/02 y 2002/03) el régimen transitorio vigente.

5. REPERCUSIONES FINANCIERAS	PERIODO DE 12 MESES (millones EUR)	EJERCICIO ACTUAL [2000] (millones EUR)	EJERCICIO SIGUIENTE [2001] (millones EUR)
5.0 GASTOS A CARGO - DEL PRESUPUESTO CE (RESTITUCIONES/INTERVENCIONES) - DE LOS PRESUPUESTOS NACIONALES - DE OTROS SECTORES	-	-	-
5.1 INGRESOS - RECURSOS PROPIOS CE (EXACCIONES REGULADORAS/DERECHOS DE ADUANA) - EN EL ÁMBITO NACIONAL	-	-	-
	2002	2003	2004
5.0.1 PREVISIÓN DE GASTOS	-	-	no aplicable
5.1.1 PREVISIÓN DE INGRESOS	-	-	-
	2005		
5.0.1 PREVISIÓN DE GASTOS	-	-	no aplicable
5.1.1 PREVISIÓN DE INGRESOS	-	-	-

5.2 MÉTODO DE CÁLCULO:

6.0 POSIBILIDAD DE FINANCIACIÓN MEDIANTE CRÉDITOS DEL CAPÍTULO CORRESPONDIENTE DEL PRESUPUESTO EN CURSO DE EJECUCIÓN SÍ

6.1 POSIBILIDAD DE FINANCIACIÓN MEDIANTE TRANSFERENCIA ENTRE CAPÍTULOS DEL PRESUPUESTO EN CURSO DE EJECUCIÓN

6.2 SE PRECISA UN PRESUPUESTO SUPLEMENTARIO

6.3 CRÉDITOS A CONSIGNAR EN FUTUROS PRESUPUESTOS SÍ

OBSERVACIONES:

La prórroga del régimen transitorio durante dos campañas suplementarias deja intactas las modalidades de cálculo y no tiene, pues, repercusiones financieras con relación a la situación actual.