

Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca

10348 ORDEN de 21 de septiembre de 1992, por la que se rectifica la Orden de 16 de junio de 1992 de la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca por la que se regula la reglamentación específica del Aceite de Oliva Virgen acogida a la denominación «Producto de Calidad de Murcia» y su marca.

Advertidos errores en la transcripción del texto de la Orden de 16 de junio de 1992 (publicada en el «Boletín Oficial de la Región de Murcia» número 154 de 4 de julio de 1992), por la que se regula la reglamentación específica del aceite de oliva virgen acogida a la denominación «Producto de Calidad de Murcia» y su marca, a continuación se publica íntegra y debidamente rectificada:

De acuerdo con el Decreto número 13/87, de 5 de marzo, por el que se regula la denominación Producto de Calidad de la Región de Murcia, y a petición de las empresas del sector correspondiente se ha establecido la reglamentación específica de obtención, elaboración, industrialización, comercialización y calidad del Aceite de Oliva Virgen a los efectos de concesión de la denominación «Producto de Calidad de Murcia» y su marca. En su virtud, he tenido a bien,

DISPONER

Reglamentación Específica del Aceite de Oliva Virgen**1.—Definición del producto:**

Se define como Aceite de Oliva Virgen a efectos de esta reglamentación, a todo el aceite obtenido a partir del fruto del olivo por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en condiciones sobre todo térmicas, que no impliquen la alteración del aceite y que no haya sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, decantación, centrifugado y filtración, con exclusión de los aceites obtenidos mediante disolvente o por procedimientos de reesterificación y toda mezcla con aceites de otra naturaleza y que, además, cumpla con la presente normativa.

2.—Zona de producción y elaboración.

Únicamente podrán optar a la obtención del distintivo «Producto de Calidad de Murcia» los aceites de oliva virgen elaborados en almazaras ubicadas en la Región de Murcia, a partir de aceitunas producidas en este ámbito regional.

3.—Características esenciales de composición y calidad:**A) De los aceites.**

Sólo podrán acogerse a la utilización de esta denominación de calidad y su marca, los aceites de oliva virgen extra que cumplan, además de las características esenciales de composición, calidad y elaboración que figuran en el Reglamento (CEE) n.º 2.568/91 y en la Reglamentación Técnico Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles (Real Decreto 308/1983 de 25 de enero), y disposiciones complementarias, las siguientes especificaciones:

- a) Grado de acidez: Porcentaje expresado en ácido oléico: $\leq 0'5$
- b) Índice de peróxidos: ≤ 15
- c) Absorbancia ultravioleta (K-270): $\leq 0'165$
- d) Humedad: $\leq 0'1\%$
- e) Impurezas insolubles en éter de petróleo: $\leq 0'1\%$

Estos índices se determinarán según las normas de los métodos oficiales de análisis establecidos mediante Orden del M.A.P.A. de 31 de enero de 1977 y disposiciones posteriores que la modifican o desarrollan.

Para los aceites vírgenes de la campaña que permanezcan en bodega hasta el final del mes de octubre, se admitirá un índice de peróxidos máximo de 19'5 m.e.q. de oxígeno activo por kilogramo de grasa.

Los aceites deberán presentar las cualidades sensoriales características de las aceitunas de esta Región en cuanto a color, olor y sabor.

B) De la materia prima.

Se dedicará exclusivamente a la elaboración de los aceites vírgenes protegidos por esta denominación de calidad, la aceituna sana recogida directamente del árbol. El fruto que no esté sano, así como el caído al suelo antes de la iniciación de la recolección, no podrá emplearse para la obtención de los aceites vírgenes protegidos por la denominación Producto de Calidad de Murcia.

4.—Elaboración.

El plazo máximo para la molturación de la aceituna será de dos días a partir del momento de su recolección. Una vez limpio y lavado el fruto, se vigilará que en el proceso de extracción, los aceites y las masas se mantengan a temperatura adecuada que no perjudique las características nutricionales y sensoriales del producto. Igual prevención en cuanto a temperatura se adoptará con el agua que se adicione a los sistemas continuos, termofiltros, centrifugado o lavado de aceites en fase de decantación.

5.—Almacenaje.

Se almacenará en condiciones que garanticen su mejor conservación, preferentemente en depósitos aéreos de interior herméticamente cerrados. Se recomienda el revestimiento interno de estos últimos con resinas epoxídicas o cualquier otro material aislante.

Se prohíbe el almacenaje del aceite virgen en depósitos de intemperie, así como en depósitos de hierro.

6.—Presentación.

Los aceites de oliva virgen extra, a efectos de utilización de la denominación Producto de Calidad de Murcia y su marca, se presentarán en envases nuevos, limpios, de vidrio o fabricados con materiales autorizados en el Real Decreto 211/92 (B.O.E. de 25/3/92), de capacidad no superior a 5 litros y que no alteren las características de composición, ni los caracteres sensoriales de los aceites. Asimismo los envases deberán estar cerrados y precintados de forma que el precinto quede inutilizado después de su apertura.

7.—Etiquetado.

Con carácter general se ajustará a lo dispuesto en la Norma General de Etiquetado, Presentación y Publicidad de los Productos Alimenticios, Real Decreto 212/1992 de 6 de marzo, y en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles (Real Decreto 308/1983, de 25 de enero).

En las etiquetas de cada elaborador que se utilicen en el aceite de oliva virgen protegido por la norma propia de la denominación Producto de Calidad de Murcia, figurará de forma destacada el nombre del producto Aceite de Oliva Virgen Extra. Asimismo figurará la leyenda:

REGIÓN DE MURCIA**ALIMENTO DE CALIDAD**

La utilización de la marca de calidad en relación con el aceite de oliva virgen extra se concederá únicamente a los aceites de oliva virgen cuya composición y características respondan a las establecidas en esta normativa y hayan sido elaborados por el procedimiento que en la misma se detalla. Todo ello sin perjuicio de posibles reglamentaciones de otras elaboraciones de aceite de oliva virgen.

El etiquetado del aceite de oliva virgen extra protegido por dicha marca se hará en las instalaciones propias de aquellas empresas acogidas a esta marca y siempre y cuando dichas etiquetas hayan sido aprobadas y autorizadas por la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca. A tal objeto la empresa presentará boceto o diseño de las mismas y de la publicidad que en su caso realice, antes de su puesta en circulación, y deberá comunicar cualquier modificación posterior.

Todas las empresas inscritas en el Registro de la Reglamentación que hayan sido autorizadas para utilizar la denominación «Producto de Calidad de Murcia» y su marca deberán facilitar anualmente a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca, o cuando por ésta les sea requerida, información acerca de la producción y comercialización de los productos acogidos a dicha marca.

8.—Inscripción y registro.

Las empresas que deseen acogerse a la reglamentación de calidad propia de estos aceites de oliva virgen, deberán cumplir las condiciones a que hace referencia la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles (Real Decreto 308/1983 de 25 de enero) y disposiciones complementarias, y además dispondrán de:

—Instalaciones para limpieza y lavado del fruto.

Las solicitudes de autorización para utilizar la denominación de calidad y su marca referidas al aceite de oliva virgen extra se dirigirán al Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca acompañadas de los documentos que se establecen en el Decreto 13/87, de 5 de marzo, que regula la denominación Producto de Calidad de Murcia y que se relacionan en el Anexo.

El incumplimiento de esta reglamentación específica por parte de las personas físicas o jurídicas autorizadas para el uso de la denominación Producto de Calidad de Murcia supondrá la revocación de la autorización otorgada y su exclusión del registro específico de la denominación, sin perjuicio de otras responsabilidades que pudieran derivarse de dicho incumplimiento.

9.—Controles.

En virtud de lo establecido en el artículo 8.º del Decreto 13/87, y sin perjuicio de los controles de calidad de la empresa productora, corresponde a la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca la realización de los controles precisos en la vigilancia del cumplimiento de dicha reglamentación tanto a nivel de producción y elaboración como en lo que a normas de calidad se refiere. El Director General de Investigación e Industria Agroalimentaria designará un Comité de Cata para valoración organoléptica del producto.

Los análisis físico-químicos se realizarán en laboratorios públicos o privados y en su caso podrán ser con cargo a las empresas objeto de control.

Disposición final**Primera**

Se faculta al Director General de Investigación e Industria Agroalimentaria para que dicte las normas necesarias para el desarrollo y aplicación de esta Orden.

Segunda

Esta Orden entrará en vigor al día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial de la Región de Murcia».

Murcia, a 21 de septiembre de 1992.—El Consejero de Agricultura, Ganadería y Pesca, **Antonio León Martínez-Campos**.

ANEXO

Los documentos que se deben presentar para la autorización del uso de la denominación «Producto de Calidad de Murcia» son los siguientes:

1.—Solicitud. Impreso normalizado.

2.—Informe con las características del producto para aspirar a la utilización de dicha denominación. Impreso normalizado.

3.—Documentos acreditativos de la personalidad jurídica del solicitante en su caso, y, si procede, estatutos aprobados y otros requisitos exigidos para el desarrollo de su actividad.

4.—Memoria explicativa del sistema de control de calidad establecido por la Empresa.

5.—Aceptación expresa y sometimiento a la reglamentación específica de utilización de la denominación «Producto de Calidad de Murcia» para el grupo de productos en que está incluido el producto alimenticio para el que se solicita.

6.—Boceto o diseño de las etiquetas de los productos para los que se solicita la denominación.