

1. Disposiciones generales

CONSEJERIA DE AGRICULTURA Y PESCA

RESOLUCION de 27 de octubre de 2003, de la Secretaría General de Agricultura y Ganadería, sobre buenas prácticas en el sector oleícola de Andalucía para mejorar la calidad de sus producciones.

Para Andalucía el olivar es un elemento fundamental de cohesión social y territorial, tiene un alto valor ambiental y es una de las principales fuentes de riqueza. Para propiciar su progreso, es preciso que el sector desenvuelva su actividad en un marco de calidad en el sentido más amplio: Calidad de las producciones, progreso en los mercados, respeto ambiental, garantía a los consumidores, etc.

Para esto es importante impulsar el uso de prácticas agrarias y oleotécnicas que pueden tener influencia en la calidad del aceite y desincentivar aquellas prácticas con potenciales efectos negativos, particularmente en los escenarios que pueden representar un mayor riesgo.

Básicamente, entre estas prácticas se encuentran todas las relacionadas con la recolección de las aceitunas, su manipulación posterior, así como en el transporte, recepción y proceso de elaboración.

Por consiguiente, para prevenir estos efectos negativos sobre la calidad de los aceites es necesario sustituir estas prácticas por otras que superen dichos inconvenientes.

También es fundamental fomentar la implantación, por parte del sector, de sistemas de autocontrol para mejorar progresivamente la calidad del producto, demandada por el consumidor, e impulsar sistemas de trazabilidad que permitan identificar y dar tratamientos diferenciados a lotes de calidades de aceitunas y aceites diferentes.

Por otra parte, el Reglamento (CE) 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, en su artículo 18, establece la necesidad de las empresas alimentarias de poner en práctica a partir del 1 de enero de 2005, sistemas que permitan en todas las etapas de producción, transformación y distribución, asegurar la trazabilidad de los alimentos.

Por todo ello, la Consejería de Agricultura y Pesca, considera de la mayor importancia y oportunidad hacer públicas aquellas prácticas que considera esenciales para la mejora de la calidad y de la seguridad de nuestras producciones oleícolas y unos principios del sistema de trazabilidad que sirva de orientación al sector cara a su implantación obligatoria.

Por todo ello,

RESUELVO

Primero. Objeto.

La presente Resolución tiene por objeto hacer públicas aquellas buenas prácticas agrarias y oleotécnicas que la Consejería de Agricultura y Pesca considera fundamentales en la producción de aceites de calidad, así como difundir unos principios que sirvan de base al sector cara a la implantación de sistemas de trazabilidad en el proceso de producción y comercialización.

Segundo. Definiciones.

A los efectos de esta Resolución se entenderá:

Aceituna de árbol o vuelo: La aceituna recogida directamente del árbol o bien la caída o derribada sobre mallas, u otros interceptadores, que eviten el contacto del fruto con el suelo.

Tratamientos a baja presión: Son los que se realizan a una presión comprendida entre 2 y 4 atmósferas, según los tipos de boquilla.

Aceituna de suelo: La aceituna que no se considera de árbol o vuelo.

Centros de compra de aceitunas: Son establecimientos separados de las instalaciones de la almazara en los que se realizan operaciones de compra de aceituna, para su posterior molturación por cuenta de una almazara.

Operador en origen de aceitunas: Toda persona física o jurídica que realice la compra y la venta de aceitunas por cuenta propia.

Intermediario de aceites: Toda persona física o jurídica, diferente del titular de almazara, extractora, refinadora o envasadora, que realice la compra y la venta de aceites de oliva o de orujo de oliva por cuenta propia.

Lote de aceitunas: Cada una de las entregas de aceituna que entran en una almazara para su molturación y es objeto de pesada independiente.

Partida de aceitunas: Conjunto de lotes de aceituna que son procesadas en una misma línea de producción cada día.

Lote de aceite: Cada unidad independiente de almacenamiento de aceite de la almazara. Cada lote puede estar integrado por el aceite procedente de una o varias partidas de aceituna.

Partida de aceites: Cada unidad de expedición a un mismo destinatario. La partida puede proceder de uno o varios lotes de aceite.

Partida de orujo: Cada unidad de expedición a un mismo destinatario. La partida puede proceder de una o varias partidas de aceituna.

Trazabilidad: La posibilidad de encontrar y seguir el rastro, a través de todas las etapas de producción, transformación y distribución, de un alimento.

Medio de transporte limpio: Receptáculo que contiene las aceitunas durante el transporte a la almazara y que no contiene restos de tierra, de aceitunas de transportes anteriores o de cualquier sustancia que pueda contaminarlo. La limpieza puede realizarse con agua o aire a presión.

Olivarero: Titular de una explotación olivarera.

Separación debida: Cualquier método que impida la mezcla de las fracciones del suelo y del vuelo durante el transporte.

Tercero. Prácticas recomendadas para el olivarero en la preparación de suelos, en la recolección y transporte de la cosecha.

1. Condiciones de aplicación de los herbicidas:

a) El tratamiento debe realizarse mediante equipos que permitan la pulverización dirigida verticalmente al suelo a baja presión.

b) Los herbicidas deben aplicarse respetando escrupulosamente las condiciones de uso autorizadas, en particular los plazos de seguridad, y las normas de seguridad e higiene en el trabajo que le sean aplicables.

2. En la recolección y transporte de la cosecha a la almazara:

a) La recolección de aceituna de vuelo deberá realizarse con un método que impida su contacto con el suelo.