

El consumo del aceite de oliva es muy popular en los países mediterráneos de la Unión Europea y es un producto cada vez más apreciado en los otros países de la Unión. La Comisión Europea adoptó el Reglamento 1019/2002 sobre normas de comercialización del aceite de oliva, con el fin garantizar la autenticidad del aceite de oliva presente en el mercado europeo y establecer normas específicas de etiquetado. Es obligatorio precisar detalladamente la categoría del aceite de modo que las personas consumidoras tengan más información a la hora de adquirir este producto.

Categoría

Figurará de manera clara e indeleble, además de la denominación de venta, la siguiente información:

- Aceite de oliva virgen extra: "Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos".

- Aceite de oliva virgen: "Aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y sólo mediante procedimientos mecánicos".

- Aceite de oliva: Contiene exclusivamente aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes. "Aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas".

- Aceite de orujo de oliva: "Aceite que contiene exclusivamente aceites procedentes del tratamiento del producto obtenido tras la extracción del aceite de oliva y de aceites obtenidos directamente de aceitunas" o "aceite que contiene exclusivamente aceites procedentes del tratamiento del orujo de oliva y de aceites obtenidos directamente de aceitunas".

Origen

La designación del origen mediante nombre geográfico sólo podrá figurar en el caso de aceites de oliva vírgenes o vírgenes extra. La designación puede hacerse a escala regional en los productos que se acojan a una denominación de origen o a una indicación geográfica protegida. En los demás casos la designación consistirá en la indicación de un Estado miembro, la Comunidad o un tercer país.



Sistema de apertura

Se utilizará un sistema de apertura que pierda su integridad después de su primera utilización.

Indicaciones voluntarias

- Indicación "Primera presión en frío": Sólo puede figurar en aceites de oliva vírgenes o vírgenes extra obtenidos a menos de 27° C, mediante un primer prensado mecánico de la pasta de aceitunas mediante un sistema de extracción tradicional con prensas hidráulicas.

- Indicación "Extracción en frío": Sólo puede figurar en aceites de oliva vírgenes o vírgenes extra obtenidos a menos de 27° C mediante filtración o centrifugación de la pasta de aceitunas.

- Indicación de las características organolépticas (aroma, sabor...): Podrá figurar si se basa en los resultados de alguno de los métodos de análisis previstos en el Reglamento (CEE) 2568/91. Esta indicación será aplicable a partir del 1 de julio de 2006 según Reglamento (CE) 1750/2004 de 8 de octubre de 2004.

- Indicación de la acidez o acidez máxima: Sólo podrá figurar si se acompaña de la indicación, en caracteres del mismo tamaño que aparezcan en el mismo campo visual, del índice de peróxidos, del contenido en ceras y de la absorbencia en el ultravioleta, de conformidad con el citado Reglamento (CEE) 2568/91.

Capacidad

El envase tendrá una capacidad máxima de 5 litros.