



ACEITE DE OLIVA

1. Controles fitosanitarios

La [legislación](#) en materia fitosanitaria en el Reino Unido es una trasposición del Reglamento 2016/2031 del Parlamento Europeo. El artículo 2 de dicha regulación define como productos vegetales, y por tanto sujetos a control fitosanitario, los materiales procedentes de plantas no manufacturados.

Por otro lado, según el Ministerio de Agricultura (MAPA), en virtud del apartado 3 de la Norma NIMF-12 ("Certificados fitosanitarios"), el país importador no debe exigir certificados fitosanitarios para los productos de origen vegetal que hayan sido procesados de manera que no presenten la posibilidad de introducir plagas reglamentadas, o para otros artículos que no requieran medidas fitosanitarias. El aceite de oliva se ajusta a lo expuesto en la NIMF-12, por lo que no debe requerir certificado fitosanitario para entrar en Reino Unido.

Por lo tanto, el aceite de oliva, considerado como producto procesado, no está sujeto a medidas fitosanitarias:

- No es necesario certificado fitosanitario
- No se requiere acceder por un control fronterizo autorizado
- No se necesita realizar una notificación previa en el sistema IPAFFS

2. Propiedades del aceite de oliva

El aceite de oliva puro queda regulado en el Reino Unido por el [Reglamento del Aceite de Oliva \(Normas de Comercialización\) de 2014](#).

Los tipos de aceite de oliva son:

- Aceite de oliva virgen extra
- Aceite de oliva virgen
- Aceite de oliva compuesto por aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes
- Aceite de orujo de oliva

Todos los aceites de oliva puros deben tener las propiedades químicas correctas, como su acidez, composición de ácidos grasos y esteroides. El aceite de oliva virgen extra y el aceite de oliva virgen también deben tener las propiedades organolépticas (sensoriales) correctas, como su olor o sabor. Los requisitos para los aceites de oliva puros se establecen en ([enlace](#)):

- (REUL) Reglamento 2568/91 (modificado) para los productos vendidos en Gran Bretaña.
- Reglamento 2568/91 (modificado) para los productos vendidos en Irlanda del Norte.



3. Etiquetado

Las etiquetas del aceite de oliva deben cumplir los siguientes requisitos para su importación y venta en el Reino Unido:

- Seguir las [normas de etiquetado alimentario](#) en materia de información al consumidor.
- Ser una descripción fiel del producto dentro del envasado
- Incluir una traducción al inglés
- Declarar el tipo de aceite de oliva de manera visible y en el mismo tamaño de texto, tipo de letra y color
- En el caso de los aceites de oliva virgen y virgen extra, indicar su denominación de origen de manera visible y en el mismo tamaño de texto, tipo de letra y color
- Consejos de almacenamiento

Los requisitos de etiquetado para los aceites de oliva puros se establecen en este [enlace](#):

- (REUL) Reglamento 29/2012 (modificado) para los productos vendidos en Gran Bretaña
- Reglamento 29/2012 (modificado) para los productos vendidos en Irlanda del Norte

3.1 Etiquetado de aceite de oliva virgen y virgen extra

En las etiquetas del aceite de oliva virgen extra debe figurar:

- La denominación "aceite de oliva virgen extra" (extra virgin olive oil)
- Su denominación de origen o su [indicación geográfica](#), cuando proceda
- La mención "aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y únicamente por medios mecánicos" (superior category olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means)

En las etiquetas de los aceites de oliva vírgenes deben figurar

- La denominación "aceite de oliva virgen" (virgin olive oil)
- Su denominación de origen
- La mención "aceite de oliva obtenido directamente de aceitunas y únicamente por medios mecánicos" (olive oil obtained directly from olives and solely by mechanical means)

En el caso del aceite de oliva virgen extra y de los aceites de oliva vírgenes, las etiquetas también pueden mostrar detalles opcionales:

- Primera presión en frío - aceites obtenidos por debajo de 27°C mediante prensado mecánico tradicional
- Extracción en frío - aceites obtenidos a menos de 27°C por percolación o extracción centrífuga de la pasta de aceituna
- Propiedades organolépticas - basadas en una evaluación de su sabor u olor



- Acidez o acidez máxima que debe incluir el índice de peróxido, el contenido de cera y la absorción ultravioleta
- Año de cosecha - si todo el aceite de oliva se ha cosechado en el mismo año, se puede etiquetar con el mes en que se extrajo de las aceitunas y el año

Las descripciones de las etiquetas deben ajustarse a los métodos de producción del aceite de oliva y a la evaluación organoléptica descrita en la normativa.

3.2 Etiquetado del aceite de oliva compuesto por mezclas de aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes

En las etiquetas de los aceites de oliva compuestos por aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes debe figurar:

- La denominación "aceite de oliva compuesto por aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes (olive oil composed of refined olive oils and virgin olive oils)
- La mención "aceite compuesto exclusivamente por aceites que han sido refinados y por aceites obtenidos directamente de las aceitunas" (oil comprising exclusively oils that have undergone refining and oils obtained directly from olives).

No se debe añadir la denominación de origen en las etiquetas de esta categoría de aceite de oliva.

3.3 Etiquetado de aceite de orujo de oliva

En las etiquetas del aceite de orujo de oliva debe figurar:

- La denominación "aceite de orujo de oliva" (olive pomace oil)
- La mención "aceite compuesto exclusivamente por los aceites obtenidos mediante el tratamiento del producto obtenido tras la extracción del aceite de oliva y los aceites obtenidos directamente de las aceitunas" (oil comprising exclusively oils obtained by treating the product obtained after the extraction of the olive oil and oils obtained directly from olives) o "aceite compuesto exclusivamente por los aceites obtenidos mediante el tratamiento del orujo de oliva y los aceites obtenidos directamente de las aceitunas" (oil comprising exclusively oils obtained by processing olive pomace and oils obtained directly from olives).

No se debe añadir la denominación de origen del aceite de orujo de oliva.

3.4 Etiquetado de aceite de oliva puro mezclado

El aceite de oliva virgen extra mezclado es un aceite de oliva virgen extra mezclado de más de un país. Asimismo, el aceite de oliva virgen mezclado es el aceite de oliva virgen mezclado procedente de más de un país.



Hasta el 30 de septiembre de 2022, los aceites de oliva puros mezclados que se vendan en Gran Bretaña pueden indicar "No UE" (Non-EU) en las etiquetas.

A partir del 1 de octubre de 2022, los aceites de oliva puros mezclados que se vendan en Gran Bretaña no podrán exhibir "No UE" en su etiqueta, a menos que el producto ya haya sido embotellado y etiquetado antes de esa fecha. Deberá mostrar uno de los siguientes elementos:

- Una lista de los países de origen de los que procede el aceite
- Una declaración sobre su origen, como "una mezcla de aceites de más de un país" (a blend of oils from more than one country)
- Una declaración sobre el origen, basada en una zona comercial, como "una mezcla de aceites de oliva de origen de la Unión Europea" (a blend of olive oils of European Union origin).

En el caso de los aceites de oliva puros mezclados que se venden únicamente en Irlanda del Norte, se puede indicar "no comunitario" en la etiqueta, si procede.

Consultar las [normas sobre los plazos de adaptación razonables](#) para cambios en las etiquetas de los productos.

3.5 Etiquetado de aceite de oliva infundado

En el caso del aceite de oliva infundado (aromatizado) con otras sustancias, como el ajo, la etiqueta no debe mostrar ninguna referencia a aceite de oliva puro. Por ejemplo, no debe indicar "aceite de oliva virgen extra infundado con ajo" (o cualquier otro aceite de oliva puro infundado con otro sabor) o "aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas y únicamente por medios mecánicos".

Se puede añadir aceite de oliva puro a la lista de ingredientes del producto.

3.6 Etiquetado de otros aceites y productos alimenticios que contienen aceite de oliva

Se debe incluir el aceite de oliva en la lista de ingredientes de los productos que contienen aceite de oliva puro, por ejemplo:

- Pan de *focaccia* o masa de pizza
- Salsas preparadas, como el pesto
- Otros aceites mezclados con aceite de oliva puro

Si se menciona al aceite de oliva además de en los ingredientes del producto, en casos como un aceite de girasol mezclado con aceite de oliva puro, la etiqueta debe mostrar las palabras "mezcla de aceite de girasol y aceite de oliva" (blend of sunflower oil and olive oil), seguido del porcentaje de aceite de oliva en la mezcla (en cumplimiento del artículo 6 del Reglamento 29/2012).



3.7 Etiquetado de fecha de consumo preferente

La [legislación británica](#) en esta materia es la regulación comunitaria sobre información alimentaria 1169/2011 del Parlamento Europeo, retenida tras la salida del Reino Unido de la UE. En base a ella y conforme a las [pautas de etiquetado](#) establecidas por las autoridades británicas, los productos alimentarios envasados deben indicar una fecha de caducidad (*use by*, en inglés) o una fecha de consumo preferente (*best before*).

Al igual que en la regulación comunitaria, la forma de indicar la fecha de consumo preferencial, de aplicación al aceite de oliva, varía según la longevidad (información mínima requerida):

- Menos de 3 meses: día y mes
- Entre 3 y 18 meses: mes y año
- Más de 18 meses: sólo el año

Para más información en cuanto a cómo determinar el ciclo de vida de los productos, consultar las [pautas](#) publicadas por la Food Standards Agency en colaboración con la FDF (asociación de productores agroalimentarios).

4. Envasado del aceite de oliva

Sólo puede ser comercializado en envases cerrados de hasta 5 litros. No se puede vender aceite de oliva puro de grifo y se debe colocar un precinto de seguridad en el aceite de oliva puro en la fase de embotellado.

4.1 Embotelladores: registros para la inspección

Los embotelladores con base en Gran Bretaña deben llevar un registro para mostrarlo en una inspección. Además, se debe mantener un registro para cada tipo de aceite de oliva que tenga. Para cada aceite de oliva puro, debe registrar:

- Fecha, cantidad y procedencia de cada lote recibido
- Fecha, cantidad y destino de cada lote que se expide
- Fecha y cantidad de cada envío
- Actividad realizada, como la mezcla o el embotellado
- Cantidad de existencias al final de cada mes
- Cantidad de existencias al final de cada ejercicio

Debe registrar los nombres y las direcciones de sus proveedores para mantener la trazabilidad del aceite de oliva.



5. Inspecciones de la Agencia de Sanidad Animal y Vegetal

La Agencia de Sanidad Animal y Vegetal (APHA) puede inspeccionar en Gran Bretaña los productos de aceite de oliva, sus etiquetas o registros en las instalaciones de:

- Embotelladores
- Comercializadores
- Minoristas
- Distribuidores

El número de inspecciones depende de la evaluación del riesgo, basada en parte en el cumplimiento de las normas en el pasado o en el volumen de aceite de oliva manipulado por los locales. Las inspecciones consistirán en:

- Tomar muestras de aceite de oliva virgen extra y de aceite de oliva virgen para comprobar las propiedades sensoriales y químicas
- Tomar muestras de aceite de oliva compuesto por aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes, así como de aceite de orujo de oliva, para comprobar únicamente sus propiedades químicas
- Comprobar que las etiquetas siguen las normas de etiquetado pertinentes
- Comprobar que los registros muestran cuándo llegó y salió el aceite de oliva de sus instalaciones, y de dónde procede el aceite de oliva

La APHA no pagará por el aceite que se tome para el muestreo.

5.1 Resultados de la inspección

La APHA comunicará los resultados de la inspección por carta o correo electrónico. Esto puede tardar hasta 3 meses.

Si no está de acuerdo con el resultado de la prueba sensorial o química, se puede solicitar a la APHA que vuelva a analizar el producto en un plazo de 14 días a partir de la recepción del resultado. Si ambas pruebas fallan, sólo se deberá que pagar el coste de la prueba sensorial. Éste puede variar entre 300 y 600 libras esterlinas.

Si no supera una inspección en cualquiera de las fases de la producción de aceite de oliva, incluida la repetición de la prueba, la APHA puede enviarle una notificación de no conformidad (*compliance notice*).

La notificación indicará qué es lo que está mal, qué se debe hacer para solucionar el problema y el plazo. El incumplimiento de la notificación puede implicar un procesamiento legal.



5.2 Recurso contra una decisión de inspección

En caso de desacuerdo con la decisión, APHA dispone de una dirección de correo (oliveoilcompliance@apha.gov.uk) para solicitar una revisión. Si no está satisfecho con su respuesta, puede recurrir la decisión.

En el caso de Inglaterra o Gales, el recurso debe llegar en un plazo de 28 días a partir de la fecha de la notificación de cumplimiento. En el caso de Escocia o Irlanda del Norte, la notificación de conformidad le indicará la fecha en la que debe recurrir.

- En Inglaterra o Gales, contactar con la [Sala de Regulación General del Tribunal de Primera Instancia](#).
- En Escocia, contactar con el [tribunal del sheriff correspondiente](#).
- En Irlanda del Norte, contactar con el [tribunal de magistrados correspondiente](#).

5.3 Contactar APHA

Preguntas sobre las inspecciones del aceite de oliva: oliveoilcompliance@apha.gov.uk

Para presentar una queja sobre el servicio de inspección del aceite de oliva se debe consultar este [enlace](#).

Fuentes:

<https://www.gov.uk/guidance/olive-oil-regulations-and-inspections>

The Border Operating Model

<https://www.gov.uk/government/publications/the-border-operating-model>

Información actualizada a fecha 30 de noviembre de 2021. El Gobierno británico revisa periódicamente sus guías y referencias legislativas, por lo que recomendamos comprueben el estado de actualización de la información a través de los enlaces que les facilitamos en este documento.