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,

R E S U E L V O

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.

b) La mezcla de aceituna de suelo y de vuelo debe considerarse como aceituna de suelo y como tal debe ser entregada a la almazara y recepcionada por ella.

c) El transporte a las almazaras de las aceitunas del vuelo y del suelo debe realizarse de forma separada, utilizando medios de transporte limpios. Si se utilizase el mismo medio, debe mantenerse la separación física entre las dos fracciones de la cosecha, que deberán recepcionarse en almazara como lotes diferenciados; si la separación física no se mantiene, toda la aceituna debe considerarse de suelo.

Cuarto. Prácticas recomendadas para la almazara durante la recepción de la aceituna, en la elaboración y almacenamiento de los aceites.

1. Apertura de las almazaras.

Las almazaras deben tener abiertas sus instalaciones para admitir y procesar aceituna, desde que los olivares de las parcelas más precoces de las que se suministra, han alcanzado la mayor producción de aceites. De esta forma se recolecta la aceituna en condiciones óptimas y se reduce, lo más posible, su caída natural previa a la recolección. Para ello, con carácter general, la apertura de las almazaras debe coincidir con el 1 de noviembre, que inicia la campaña de comercialización de cada ejercicio.

2. Recepción de las aceitunas:

a) Las almazaras, en sus puntos de recepción de aceitunas y en sus centros de compra, deben implantar un sistema de gestión de la recepción de frutos que permita una inspección visual generalizada de cada lote entregado, su identificación, caracterización y clasificación, diferenciando la aceituna procedente del vuelo y la del suelo.

b) El sistema de registro de recepción de aceituna debe recoger en relación a la identificación de los lotes, como mínimo, la información contenida en el Anexo.

c) Los frutos procedentes del árbol y los del suelo deben recepcionarse, clasificarse y procesarse por separado.

d) Debe evitarse el lavado de frutos procedentes del vuelo. Caso de ser necesario, se realizará un lavado con agua en circuito abierto.

e) El agua de lavado de las aceitunas del suelo debe cambiarse al menos dos veces al día durante la recepción de frutos.

3. Elaboración y almacenamiento de los aceites:

a) La elaboración y posterior almacenamiento de los aceites procedentes de frutos del vuelo y del suelo debe hacerse por separado en líneas independientes. En caso de no ser posible, debe realizarse una limpieza exhaustiva de las líneas de elaboración y de las conducciones del aceite tras su utilización para procesar aceituna del suelo, asegurándose que no quedan restos de ella.

Las almazaras deben identificar cada una de las partidas de aceituna que han elaborado con los lotes que la forman.

b) Las almazaras deben clasificar los aceites elaborados y almacenados en cada uno de los depósitos de la bodega, de tal forma que se pueda establecer la trazabilidad del aceite con la partida o partidas de aceitunas de que procede.

c) Asimismo, las almazaras deben caracterizar e indicar en cada uno de los depósitos la denominación del tipo de aceite que contienen según la normativa vigente.

d) Cualquier movimiento o trasiego de aceites en bodegas debe garantizar su trazabilidad.

4. Comercialización de aceite.

En los documentos preceptivos que acompañan a las distintas expediciones o ventas de aceite, deben incorporarse como mínimo los siguientes datos: almazara de origen, destinatario, fecha de expedición, kilogramos expedidos, tipo de aceite que corresponda según la norma de clasificación vigente y número de lote de aceite de los que procede para asegurar el mantenimiento de la trazabilidad.

5. Subproductos de la elaboración del aceite.

Las almazaras deben acompañar cada partida de orujo con destino a plantas de extracción o eliminación, de la documentación en la que conste la almazara de procedencia, kilogramos de la partida expedida, fecha de expedición y destinatario.

Quinto. Prácticas recomendadas por los operadores de aceitunas e intermediarios de aceite.

1. Los operadores de aceituna e intermediarios de aceites, deben estar inscritos en el Registro de Comerciantes de Andalucía y, en su caso, en el Registro de Industrias Agroalimentarias.

2. Del mismo modo, deberán tener implantado un sistema que garantice la trazabilidad de las aceitunas o de los aceites, según corresponda, en sus operaciones comerciales, con arreglo al apartado cuarto de la presente Resolución, en lo que les sea de aplicación.

Sexto. Recomendaciones para el sistema de trazabilidad de los aceites de las almazaras.

Las almazaras dispondrán de un sistema de registros, debidamente documentado, que garantice la trazabilidad del aceite en la almazara y que recoja, como mínimo, la información relativa a cada uno de los extremos del apartado cuarto de la presente Resolución.

Séptimo. Recomendaciones para el sistema de trazabilidad de los aceites en refinadoras y envasadoras.

Las refinadoras y envasadoras dispondrán de un sistema de registros de entrada de materia prima y salida de producto elaborado, debidamente documentado, que como mínimo incorpore, para cada una de las partidas de aceite que reciben, la almazara de procedencia y la información de trazabilidad facilitada por aquélla. Esta información la trasladarán a los documentos preceptivos que acompañen a las distintas expediciones o ventas de aceite para asegurar el mantenimiento de la trazabilidad.

Octavo. Recomendaciones para el sistema de trazabilidad de los subproductos en extractoras.

Las extractoras deben disponer de un sistema de registros de entrada de materia prima y salida de producto elaborado, debidamente documentado, al que como mínimo se incorpore, para cada una de las partidas de orujo que reciben, la almazara de procedencia y la información de trazabilidad facilitada por aquélla. Esta información debe trasladarse a los documentos preceptivos que acompañen a las distintas expediciones o ventas de los productos elaborados para asegurar el mantenimiento de la trazabilidad.

Noveno. Responsabilidades.

Con independencia de la puesta en práctica de las buenas prácticas oleícolas descritas en esta Resolución, los agentes que intervienen en el proceso de producción del aceite de oliva, deben cumplir la normativa general que le es de aplicación, de entre la que se destaca:

1. En el caso de los olivareros: Sólo podrán emplearse fitosanitarios y herbicidas compuestos por materias activas en formulaciones debidamente inscritas en el Registro Oficial de Productos y Material Fitosanitario y en las condiciones de uso autorizadas para el olivar.

2. El Reglamento (CE) núm. 178/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 28 de enero de 2002, por el que se establecen los principios y los requisitos generales de la legislación alimentaria, crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria. Entre otras cosas, establece para los titulares de

las empresas alimentarias las siguientes obligaciones, que se aplicarán a partir del 1 de enero de 2005:

- Artículo 17.1: asegurarán, en todas las etapas de la producción, transformación y distribución de los alimentos que tienen lugar en las empresas bajo su control, de que los alimentos cumplen los requisitos de la legislación alimentaria pertinente a los efectos de sus actividades y verificarán que se cumplan estos requisitos.
- Artículo 18.1: deberá asegurarse en todas las etapas de la producción, transformación y distribución, la trazabilidad de los alimentos.

3. Sin perjuicio de lo anterior, los aceites de oliva y orujo de oliva que comercialicen deberán cumplir todos los requisitos exigidos por la normativa de aplicación en relación a las características fisicoquímicos y organolépticos establecidas para cada categoría.

4. Los intermediarios a los que se refiere esta Resolución, están sujetos al mismo régimen de responsabilidad del apartado anterior en relación al producto que compran y venden.

Sevilla, 27 de octubre de 2003.- El Secretario General de Agricultura y Ganadería, Luis Rallo Romero.

A N E X O

Sistema de registro de recepción de aceituna
Información mínima en relación a la identificación de los lotes

Identificación de la Almazara:
- Nombre
- CIF
- Dirección
- Núm. RIA

Identificación, en su caso, del Centro de compra o intermediario:
- Nombre
- CIF
- Dirección
- RIA o registro de comerciantes de Andalucía (según proceda)

Identificación del lote de aceituna
- Núm. de lote
- Oleicultor:
  Nombre.
  CIF/NIF
- Fecha
- Kilos
- Variedad/variedades
- Procedencia de la aceituna

a) Geográfica:
Nombre de la finca
Término Municipal
Paraje

b) Sistema de recolección (marcar lo que proceda)
Arbol
Suelo
Mezclada: árbol y suelo

CONSEJERIA DE EDUCACION Y CIENCIA

ORDEN de 21 de octubre de 2003, por la que se convoca el programa educativo de Aulas Viajeras de Andalucía 2004.

El Decreto 106/1992, de 9 de junio, por el que se establecen las enseñanzas correspondientes a la Educación Secundaria Obligatoria en Andalucía, establece, entre los objetivos de esta etapa educativa, el conocer y apreciar el patrimonio natural, cultural e histórico de Andalucía y analizar los elementos y rasgos básicos del mismo, así como su inserción en la diversidad de Comunidades del Estado. Este conocimiento de la realidad andaluza se contempla en los objetivos y contenidos de distintas áreas del currículo. Dicho conocimiento conecta con la cultura experiencial del alumnado, que vive y conoce su propia realidad vital, condicionada por las oportunidades que haya podido tener de salir de su entorno inmediato y conocer de forma directa otros espacios andaluces.

El programa educativo «Aulas Viajeras de Andalucía» se concibe como un recurso para que el alumnado del primer ciclo de Educación Secundaria Obligatoria conozca mejor la Comunidad Autónoma de Andalucía. Está destinado especialmente a quienes provienen de sectores sociales menos favorecidos, y les ofrece la oportunidad de conocer de forma directa otros espacios y ambientes andaluces.

«Aulas Viajeras» pretende fomentar el conocimiento y acercamiento del alumnado, de forma práctica y lúdica, a su Comunidad Autónoma: a sus gentes, sus costumbres, sus tierras, su historia, su patrimonio cultural y ambiental, sus valores y sus recursos.

Este acercamiento requiere la preparación del viaje y la búsqueda e intercambio de información entre los compañeros y compañeras; de esta forma, la participación en «Aulas Viajeras» debe suscitar situaciones creativas de aprendizaje, basadas en el trabajo en equipo, colaboración, interdisciplinariedad, así como en el desarrollo de la autonomía en la búsqueda, tratamiento y comunicación de la información.

Por otro lado, la convivencia durante varios días, no sólo con sus compañeros y compañeras, sino también con otro grupo de alumnos y alumnas de una localidad diferente, supone una ocasión para trabajar con profundidad en la educación en valores como: el respeto, la solidaridad, la cooperación, la autonomía, la responsabilidad. «Aulas Viajeras» se convierte así en un espacio de convivencia distendido en el que compartir conocimientos y experiencias.

Por todo ello, en virtud de lo anterior, esta Consejería de Educación y Ciencia

HA DISPUESTO

Primero. Objeto.

Convocar el programa educativo «Aulas Viajeras de Andalucía 2004». Dicho programa consistirá en la preparación y realización, por parte de un grupo de 25 alumnos y alumnas acompañados de su profesor o profesora, de un viaje de cinco días de duración, de lunes a viernes. Cada ruta se realizará simultáneamente por dos grupos de 25 alumnos y alumnas de diferente procedencia para facilitar la convivencia entre el alumnado de distintos lugares de nuestra Comunidad Autónoma.

Segundo. Rutas y fechas.

Las rutas prefijadas para la realización del programa, con las visitas establecidas, cabeceras y finales, serán las que aparecen en Anexo I de la presente Orden. Los centros de Andalucía Occidental seguirán la ruta de Andalucía Oriental y viceversa. Las fechas de realización de la actividad serán entre el 8 de marzo y el 28 de mayo de 2004, ambos inclusive.