



## LEGISLACIÓN CONSOLIDADA

---

### Real Decreto 679/2016, de 16 de diciembre, por el que se establece la norma de calidad de las aceitunas de mesa.

Ministerio de la Presidencia y para las Administraciones Territoriales  
«BOE» núm. 304, de 17 de diciembre de 2016  
Referencia: BOE-A-2016-11953

### TEXTO CONSOLIDADO

#### Última modificación: sin modificaciones

Las aceitunas de mesa forman parte, junto con el aceite de oliva, de un sector con una relevancia especial para España, debido a su carácter estratégico y a su gran implantación territorial, siendo España el mayor productor y exportador del mundo.

El Real Decreto 1230/2001, de 8 de noviembre, por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de las aceitunas de mesa, se encuentra en gran parte desfasado. En particular, los apartados referidos a requisitos higiénico-sanitarios han sido derogados mediante el artículo 52 del Real Decreto 176/2013, de 8 de marzo, por el que se derogan total o parcialmente determinadas reglamentaciones técnico-sanitarias y normas de calidad referidas a productos alimenticios.

Cabe mencionar también el Código Alimentario Español, aprobado por el Real Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, cuyo capítulo XXII, sobre frutas y derivados, dedica la sección primera apartado 3.22.08 a las frutas y semillas oleaginosas, donde se incluyen las aceitunas.

Las demandas realizadas por el sector sobre determinados aspectos de la reglamentación justifican una revisión de la misma, enfocada a la adaptación a las exigencias de los consumidores y del mercado y al desarrollo tecnológico e innovación en la recolección y procesado, todo ello para asegurar la competitividad del sector de la aceituna de mesa española.

Es necesario, asimismo, tener en cuenta la evolución de las normas internacionales pertinentes, en particular la Resolución n.º RES-2/91-IV/04, de 2 de diciembre de 2004, en virtud de la cual el Consejo Oleícola Internacional adoptó la Norma Comercial aplicable a las aceitunas de mesa, con referencia COI/OT/NC n.º 1 diciembre 2004, y la Norma del CODEX para las aceitunas de mesa CODEX STAN 66-1981, revisada en 1987 y 2013.

Por todo ello, y con el fin de garantizar la leal competencia entre las industrias en el marco del mercado único, mejorar la competitividad del sector y dotar de las mismas condiciones a todos los elaboradores, mediante el establecimiento de un marco normativo unitario que sea de aplicación a todo el territorio nacional y les asegure un tratamiento uniforme en el mismo, es preciso adecuar la normativa de aceitunas de mesa a la realidad del mercado. En consecuencia, se ha considerado conveniente elaborar la presente norma, y procede derogar el Real Decreto 1230/2001, de 8 de noviembre.

Los principales aspectos tenidos en cuenta se han enfocado hacia la simplificación de los productos y formas de presentación, la adaptación de los defectos y sus tolerancias al desarrollo tecnológico de los procesos de recolección y de elaboración, y a la información alimentaria facilitada al consumidor. En relación a la indicación de la variedad de aceituna en

el etiquetado del producto, se ha optado por el empleo de la misma de forma voluntaria, posibilitando así su uso en aquellos mercados en los que se considere interesante dar a conocer las variedades de aceituna de mesa española.

Tanto en la denominación del producto como en las categorías comerciales y en las presentaciones, se han tenido en cuenta las denominaciones, presentaciones y categorías recogidas en los reglamentos propios de aquellas aceitunas de mesa que están amparadas en aplicación del Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios, y por tanto de las denominaciones y consideraciones específicas que su propio reglamento regula.

El Reglamento (CE) n.º 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, se crea la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria y se fijan procedimientos relativos a la seguridad alimentaria, establece la responsabilidad de los operadores de empresas alimentarias sobre los requisitos de los alimentos que ponen en el mercado y sobre la trazabilidad de estos en todas las etapas de su producción, transformación y distribución.

Asimismo, la Ley 28/2015, de 30 de julio, para la defensa de la calidad alimentaria, sienta la base jurídica en materia de defensa de la calidad de los alimentos, estableciendo su regulación básica. En su disposición final cuarta habilita al Gobierno para aprobar normas de calidad de productos alimenticios. Estas normas permiten asegurar y mantener la calidad de los productos que se ofrecen en el mercado, ya que una caracterización y categorización de los mismos facilita al consumidor su elección al poder comparar y elegir lo que más se ajuste a sus gustos o necesidades.

Este real decreto ha sido sometido al procedimiento previsto en la Directiva (UE) 2015/1535 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 9 de septiembre de 2015, por la que se establece un procedimiento de información en materia de reglamentaciones técnicas y de reglas relativas a los servicios de la sociedad de la información, y en el Real Decreto 1337/1999, de 31 de julio, por el que se regula la remisión de información en materia de normas y reglamentaciones técnicas y reglamentos relativos a los servicios de la sociedad de la información.

Igualmente ha sido notificado en virtud del artículo 45 del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) n.º 1924/2006 y (CE) n.º 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) n.º 608/2004 de la Comisión.

Se dicta de acuerdo con lo dispuesto en el artículo 149.1.13ª de la Constitución Española que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

En el proceso de tramitación de este real decreto se ha consultado a las comunidades autónomas y las entidades representativas de los sectores afectados, habiendo emitido informe favorable la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria.

En su virtud, a propuesta de la Ministra de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio Ambiente, y de la Ministra de Sanidad, Servicios Sociales e Igualdad, de acuerdo con el Consejo de Estado y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 16 de diciembre de 2016,

DISPONGO:

**Artículo 1. Objeto.**

El presente real decreto establece la norma de calidad para las aceitunas de mesa.

**Artículo 2. *Ámbito de aplicación.***

La norma de calidad es de aplicación a todas las aceitunas de mesa elaboradas y comercializadas en España, sin perjuicio de lo establecido en la cláusula de reconocimiento mutuo de la disposición adicional única.

**Artículo 3. *Definiciones.***

Las definiciones aplicables en el ámbito de esta norma son:

1. Aceituna de mesa: es el fruto de determinadas variedades del olivo cultivado (*Olea europaea sativa Hoffg. Link.*), sano, obtenido en el estado de madurez adecuado y de calidad tal que, sometido a las elaboraciones adecuadas previstas en el artículo 5, proporcione un producto listo para el consumo y de buena conservación.

2. Pulpa de aceituna: parte carnosa de la aceituna tras haber separado el hueso.

3. Salmuera de acondicionamiento: es la disolución de sales alimentarias en agua potable, utilizada como medio de cobertura, y que puede llevar adicionado alguno de los productos alimenticios empleados como acompañamiento o relleno en la preparación de aceituna de mesa.

4. Envero: es el período de maduración de la aceituna durante el cual su color pasa del verde al negro, con diferentes tonos o matices.

**Artículo 4. *Tipos de aceitunas según el color.***

Según su coloración, las aceitunas se catalogan en los siguientes tipos:

1. Verdes: son las obtenidas de frutos recogidos en el ciclo de maduración anterior al envero y cuando han alcanzado su tamaño normal. Estas aceitunas serán firmes, sanas, y no tendrán otras manchas distintas de las de su pigmentación natural. La coloración del fruto podrá variar del verde al amarillo paja.

2. De color cambiante: son las obtenidas de frutos con color rosado, rosa vino o castaño, recogidos durante el envero, antes de su completa madurez.

3. Negras naturales: son las obtenidas de frutos recogidos en plena madurez o poco antes de ella, pudiendo presentar, según la zona de producción y la época de la recogida, color negro rojizo, negro violáceo, violeta, negro verdoso o castaño oscuro.

4. Negras: son las obtenidas de frutos que no estando totalmente maduros, han sido oscurecidos mediante oxidación.

**Artículo 5. *Procesos básicos de elaboración.***

Los procesos básicos de elaboración de las aceitunas son:

1. Aderezo: es el proceso por el que las aceitunas verdes, de color cambiante o negras naturales, son sometidas a un tratamiento alcalino para eliminar el principio amargo y acondicionadas posteriormente en salmuera en la que sufren una fermentación parcial o completa.

2. En salmuera: es el proceso por el que las aceitunas verdes, de color cambiante o negras naturales, son tratadas directamente con una salmuera, donde sufren una fermentación completa o parcial.

3. Aliñado: es el proceso de añadir a la salmuera condimentos o especias, eventualmente vinagre, y cualquier otro producto alimenticio.

4. Oxidación: es el proceso por el cual las aceitunas de los tipos verde y de color cambiante, que en una fase previa se conservan en salmuera, fermentadas o no, son ennegrecidas por oxidación en medio alcalino.

5. Deshidratación: es el proceso por el que las aceitunas pierden parte de su humedad por tratamiento con sal seca, aplicación de calor o cualquier otro proceso tecnológico.

6. Otros procesos de elaboración: las aceitunas pueden elaborarse de formas diferentes o complementarias de las antes indicadas, siempre que los frutos utilizados respondan a los requisitos establecidas en la presente norma de calidad.

**Artículo 6. Formas de presentación.**

Las aceitunas de mesa destinadas al consumidor final, pueden presentarse de una de las siguientes formas:

1. Aceitunas enteras o con hueso: aceitunas que conservan su forma original y no se les ha sacado el hueso.

2. Aceitunas deshuesadas o sin hueso: aceitunas a las que se ha sacado el hueso y conservan prácticamente su forma original.

3. Aceitunas rellenas: aceitunas deshuesadas, rellenas con uno o más productos alimenticios como pimiento, cebolla, almendras, apio, anchoa, cáscara de naranja o limón, avellana, alcaparra, sin carácter limitativo, o con sus pastas preparadas para relleno, en las que se puede cerrar el espacio de relleno con la parte correspondiente de la aceituna seccionada.

4. Aceitunas segmentadas: aquellas que han sido cortadas o troceadas. A su vez pueden ser:

a) Aceitunas en mitades: aceitunas deshuesadas o rellenas, cortadas en dos mitades aproximadamente iguales, perpendicularmente al eje principal del fruto.

b) Aceitunas en cuartos: aceitunas deshuesadas, cortadas en cuatro partes aproximadamente iguales, siguiendo el eje principal del fruto y perpendicularmente a éste.

c) Aceitunas en gajos: aceitunas deshuesadas, cortadas longitudinalmente, siguiendo el eje principal del fruto, en cuatro o más partes aproximadamente iguales.

d) Aceitunas en rodajas: aceitunas deshuesadas o rellenas, cortadas en segmentos de espesor relativamente uniforme.

e) Aceitunas troceadas: pequeños trozos de aceitunas deshuesadas, de forma indeterminada y prácticamente libres de unidades identificables, con o sin material de relleno.

5. Aceitunas machacadas o partidas: obtenidas de frutos enteros, sometidos a un proceso destinado a abrir la pulpa sin fracturar el hueso que permanece intacto y entero en el fruto.

6. Aceitunas rayadas o sajas: aceitunas con hueso con incisiones practicadas en la piel que afectan a parte de la pulpa.

7. Aceitunas arrugadas: aceitunas que han perdido humedad y tersura, bien de forma natural en el árbol, o bien mediante tratamiento con sal seca o cualquier otro tratamiento autorizado.

8. Aceitunas para ensalada: presentación a base de aceitunas enteras o deshuesadas, pudiendo presentarse en su caso en gajos o rodajas, con o sin material de relleno, y pudiendo llevar otros productos alimenticios, cuando las aceitunas predominan en comparación con el conjunto del producto comercializado en esta forma.

9. Alcaparrado: presentación a base de aceitunas enteras o deshuesadas, generalmente de pequeño tamaño, con alcaparras y con material de relleno o sin él, envasadas con otros productos alimenticios, en las que las aceitunas predominen en comparación con el conjunto del producto comercializado en esta forma.

10. Mezcla, cóctel o combinado de aceitunas: presentación que puede contener distintos tipos de aceitunas según su color o su forma de presentación y que puede llevar otros productos alimenticios, siendo las aceitunas el componente mayoritario.

11. Pasta de aceitunas: presentación resultante de moler pulpa de aceituna con o sin otros productos alimenticios.

Se podrán utilizar otras formas de presentación del producto diferentes a las ya establecidas en este artículo siempre que cumplan los requisitos de esta norma y se cumpla lo indicado en el artículo 12 sobre información alimentaria facilitada al consumidor.

**Artículo 7. Ingredientes.**

En las preparaciones de aceitunas podrá utilizarse cualquier producto alimenticio empleado como acompañamiento o relleno, tales como agua, sal, vinagre, aceite de oliva, azúcares, especias, plantas aromáticas y sus extractos naturales u otros ingredientes

utilizados en alimentación humana autorizados según la normativa europea vigente y en particular, la relativa a los nuevos alimentos.

**Artículo 8. Características de los productos terminados.**

Las aceitunas de mesa, tras su selección y procesado, deberán presentarse:

1. Sanas.
2. Limpias.
3. Exentas de olores y sabores extraños.
4. Exentas de defectos que puedan afectar su comestibilidad o adecuada conservación.
5. Sin síntomas de alteración en curso o de fermentación anormal.
6. Homogéneas en cuanto al tamaño dentro de su variedad, para las enteras, deshuesadas, rellenas y mitades. En el caso de que se empleen aceitunas de distinto tamaño para una misma variedad, deberá especificarse esta circunstancia en la información alimentaria facilitada al consumidor.
7. De color uniforme, de acuerdo con los tipos definidos en el artículo 4, excepto para las mezclas, cóctel o combinado de aceitunas.

**Artículo 9. Defectos.**

1. Los defectos de las aceitunas podrán ser:

a) Frutos excesivamente blandos, arrugados o fibrosos: frutos que presentan estos defectos en comparación con la firmeza que caracteriza al tipo, variedad y elaboración considerados, así como frutos arrugados hasta el punto de que su aspecto se vea afectado sustancialmente, salvo para la presentación de aceitunas arrugadas. Se considerarán excesivamente blandas a las unidades que tengan pulpa desintegrada y textura acuosa.

b) Defectos de epidermis afectando a la pulpa: manchas que penetran en el mesocarpio con una dimensión superior a 9 mm<sup>2</sup>: orificios, cavernas, deformidades que se presentan en el fruto como consecuencia de ataques de insectos, hongos, u otros.

c) Defectos de epidermis sin afectar a la pulpa: manchas y daños superficiales que no penetran en el mesocarpio, así como coloración anormal del fruto. No se consideran manchas las de dimensiones inferiores a 9 mm<sup>2</sup> siempre que no afecten por su cantidad a la apariencia del fruto.

d) Presencia de pedúnculos: adheridos a la aceituna y que midan más de 6 mm desde la parte más saliente de la misma.

e) Frutos rotos: frutos que no están enteros y han perdido su forma original.

f) Defectos del relleno. Aceitunas presentadas como rellenas, total o parcialmente vacías en comparación con el porcentaje de relleno declarado en la lista de ingredientes.

g) Huesos o fragmentos de hueso, salvo para las presentaciones que conservan el hueso: se considera defecto siempre que los huesos o fragmentos presentes en la preparación midan más de 2 mm en su eje más largo.

h) Materias extrañas inocuas: toda materia vegetal, que no sea nociva para la salud ni indeseable estéticamente, excluidas las sustancias propias de la elaboración.

i) Piezas rotas: en el caso de las aceitunas en rodajas, se considerarán piezas rotas aquellas que les falte una superficie superior al 25%.

2. El límite máximo de defectos para los distintos productos cumplirá lo establecido en el anexo I.

**Artículo 10. Categorías comerciales.**

Las aceitunas enteras, deshuesadas y rellenas, según los defectos del artículo 9 y los límites máximos de defectos que figuran en la tabla 1 del anexo I se clasificarán en las categorías comerciales siguientes:

1. Extra. Se considerarán comprendidas dentro de esta categoría las aceitunas de calidad superior que posean en grado máximo las características propias de su variedad y un grado de madurez adecuado.

2. Primera, «I» o selecta. En esta categoría se incluyen las aceitunas de buena calidad, con un grado de madurez adecuado, que presenten las características de su variedad.

3. Segunda, «II» o estándar. Comprende las aceitunas que no hayan podido clasificarse en las dos categorías anteriores.

**Artículo 11.** *Peso neto escurrido mínimo.*

El peso neto escurrido mínimo exigido en los envases no transparentes de aceitunas será:

1. Para las aceitunas enteras con hueso, el peso neto escurrido mínimo exigido expresado en gramos se establecerá multiplicando la capacidad nominal del envase expresado en gramos por 0,5, redondeando el resultado al alza a múltiplos de 5.

2. Para las aceitunas deshuesadas o rellenas, el peso neto escurrido mínimo exigido expresado en gramos se establecerá multiplicando la capacidad nominal del envase expresado en gramos por 0,4, redondeando el resultado al alza a múltiplos de 5.

La determinación del peso neto escurrido se realizará según se establece en el anexo II.

**Artículo 12.** *Información alimentaria facilitada al consumidor.*

1. La información alimentaria facilitada al consumidor de los productos de la presente norma se ajustará a lo dispuesto en la normativa de la Unión Europea y nacionales para productos alimenticios, sin perjuicio de lo dispuesto en el Reglamento (UE) n.º 1151/2012 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 21 de noviembre de 2012, sobre los regímenes de calidad de los productos agrícolas y alimenticios.

2. Salvo para los casos de las aceitunas con normativa específica amparadas por regímenes de calidad, se deberán indicar las especificaciones siguientes:

a) La denominación del alimento, que estará formada por las siguientes indicaciones:

1.º En primer lugar el término «aceitunas» o «aceitunas de mesa».

2.º En segundo lugar el color de la aceituna según el artículo 4. Esta mención no será obligatoria en los envases transparentes.

3.º En tercer lugar la forma de presentación conforme al artículo 6, que se corresponderá con la indicada en cada apartado o subapartado de dicho artículo. Cuando concorra más de una forma de presentación, se utilizará aquella que mejor identifique el producto, o bien, una combinación de ellas.

En el caso de aceitunas rellenas, la denominación del producto se completará con el nombre del relleno.

Para aquellas otras formas de presentación no contempladas en el artículo 6 de forma específica, se empleará una denominación del producto de tipo descriptivo.

b) La categoría comercial conforme al artículo 10.

3. Voluntariamente se podrán incluir las siguientes menciones:

a) El nombre de la variedad de aceituna. Esta indicación no constará en la denominación del alimento, e irá precedida del término «variedad» seguido del nombre de la variedad de la que se trate.

b) El proceso de elaboración al que han sido sometidas conforme al artículo 5.

c) Cualquier otra mención que defina el producto, siempre y cuando se cumpla la normativa general de información alimentaria facilitada al consumidor.

**Disposición adicional única.** *Cláusula de reconocimiento mutuo.*

Los requisitos de la presente reglamentación no se aplicarán a los productos legalmente fabricados o comercializados en los otros Estados miembros de la Unión Europea, ni a los productos originarios de los países de la Asociación Europea de Libre Comercio (AELC), Partes Contratantes en el Acuerdo del Espacio Económico Europeo (EEE), ni a los Estados que tengan un acuerdo de Asociación Aduanera con la Unión Europea.

**Disposición transitoria única.** *Comercialización de existencias de productos.*

Los productos objeto de la norma de calidad que se aprueba, fabricados con anterioridad a la fecha de entrada en vigor de este real decreto y que no se ajusten a lo dispuesto en el

mismo, podrán comercializarse hasta que se agoten las existencias, incluidas las etiquetas y los envases etiquetados, siempre que cumplan con las disposiciones vigentes anteriores a su entrada en vigor.

**Disposición derogatoria única.** *Derogación normativa.*

Quedan derogadas cuantas disposiciones de igual o inferior rango se opongan al presente real decreto y en particular:

a) Los apartados 3.22.08 y 3.22.11 de la sección 1.ª del capítulo XXII del Código Alimentario Español aprobado por el Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, en lo que se refiere a las aceitunas de mesa reguladas en el presente real decreto.

b) El Real Decreto 1230/2001, de 8 de noviembre por el que se aprueba la reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y venta de las aceitunas de mesa.

**Disposición final primera.** *Título competencial.*

El presente real decreto tiene carácter básico, al amparo de lo dispuesto en el artículo 149.1.13.ª de la Constitución Española, que atribuye al Estado la competencia exclusiva sobre las bases y coordinación de la planificación general de la actividad económica.

**Disposición final segunda.** *Entrada en vigor.*

El presente real decreto entrará en vigor el día siguiente al de su publicación en el «Boletín Oficial del Estado».

Dado en Madrid, el 16 de diciembre de 2016.

FELIPE R.

La Vicepresidenta del Gobierno y Ministra de la Presidencia y para las Administraciones Territoriales,  
SORAYA SÁENZ DE SANTAMARÍA ANTÓN

**ANEXO I**

**Límites máximos de defectos**

1. Límites máximos de defectos en función de las categorías comerciales para las presentaciones enteras, deshuesadas y rellenas contempladas en el artículo 6, apartados 1, 2 y 3.

Defectos	Tolerancias máximas en % de frutos		
	Extra	Primera	Segunda o estándar
1. Frutos excesivamente blandos, arrugados o fibrosos.	4	6	11
2. Defectos de la epidermis afectando a la pulpa. Daños por insectos, hongos, manchas que penetran en el interior del fruto. > 9 mm <sup>2</sup> .	7	12	17
3. Defectos de la epidermis sin afectar a la pulpa. Manchas superficiales, coloración anormal. > 9 mm <sup>2</sup> .	5	–	–
4. Pedúnculos.	2	3	6
5. Frutos rotos.	3	5	7
6. Vacías o con relleno incompleto (1).	6	10	14
7. Huesos y fragmentos de hueso (2).	0,5	1	2
Suma total de defectos (3).	12	17	22
Materias extrañas inocuas.	1 unidad por Kg o fracción		

(1) En aceitunas rellenas.

(2) Salvo para las presentaciones que conservan el hueso.

(3) Sin sobrepasar cantidades parciales.

La evaluación de las tolerancias de defectos se realizará con una muestra mínima de 200 aceitunas recogida según el plan de muestreo apropiado.

2. Límites máximos de defectos para las presentaciones distintas a enteras, deshuesadas y rellenas, incluidas todas aquellas contempladas en el artículo 6, apartados 4 a 10.

Defectos	Tolerancia
1. Materias extrañas inocuas (unidades)	2
2. Huesos o fragmentos de hueso (1) (unidades)	1
3. Piezas rotas (2) (% porcentaje)	50

(1) Salvo para las presentaciones que conservan el hueso.

(2) Sólo aplicable a rodajas y gajos.

La evaluación de las tolerancias de defectos se realizará sobre una muestra mínima de 300 gramos de peso neto escurrido de aceitunas tomadas según el plan de muestreo apropiado.

## ANEXO II

### Determinación del peso neto escurrido

Determinación del peso neto escurrido:

a) Escurrido previo:

La determinación del peso escurrido en las elaboraciones de aceitunas se llevará a cabo por vaciado y distribución uniforme del contenido de un envase sobre un cedazo circular UNE de 2,5 mm de luz de malla cuadrada.

Se usará un cedazo de 20 cm de diámetro para envases de 1,5 kg de peso neto o menor y de 30 cm si el contenido es mayor de 1,5 kg de peso neto.

El cedazo se inclinará un ángulo comprendido entre 17 y 20 grados para facilitar el drenaje, sin sacudirlo o vibrarlo. Se dejará drenar durante dos minutos.

b) Peso neto escurrido:

El peso neto escurrido se calculará efectuando la operación consistente en restar al peso del cedazo más aceitunas, el peso del cedazo seco.

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.  
Más información en [info@boe.es](mailto:info@boe.es)