

15.09 – ACEITE DE OLIVA Y SUS FRACCIONES, INCLUSO REFINADO, PERO SIN MODIFICAR QUÍMICAMENTE.

1509.10 – Virgen

1509.90 – Los demás

El aceite de oliva es el aceite obtenido a partir del fruto del olivo (*Olea europaea L.*).

Esta partida comprende:

- A) El **aceite de oliva virgen**, que se obtiene a partir de la oliva o aceituna únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos (por ejemplo, presión) en condiciones térmicas que no impliquen, en especial, la alteración del aceite. No debe haber sido sometido a tratamientos distintos del lavado, decantación, centrifugación o filtración.

El aceite de oliva virgen incluye:

- 1º) El aceite de oliva virgen ya apto par el consumo. Es de color claro, entre amarillo y verde, con olor y sabor peculiares.
- 2º) El aceite de oliva lampante, que tiene olor y sabor defectuosos o un contenido de ácidos grasos libres (expresado en ácido oleico) superior a 3,3 g por 100 g o que presenta ambas características. Puede utilizarse tal cual en usos técnicos o, después de refinado, en la alimentación humana.

- B) El **aceite de oliva refinado**, que se obtiene a partir del aceite de oliva virgen considerado en el anterior apartado A) mediante técnicas de refinado que no entrañan ni modificación de la estructura glicérida inicial del aceite ni modificación de la estructura de los ácidos grasos que lo constituyen.

El aceite de oliva refinado es claro, límpido, sin sedimento, con un contenido de ácidos grasos libres (expresado en ácido oleico) que no excede de 0,3 g por 100 g.

Es de color amarillo sin ningún olor ni sabor determinados y adecuado para el consumo humano tal cual o mezclado con aceite de oliva virgen.

- C) Las **fracciones** y las mezclas de los aceites considerados en los anteriores apartados A) y B).

*
* *

El aceite de oliva virgen del apartado A) se distingue de los aceites de los apartados B) y C) del siguiente modo:

- 1º) El aceite de oliva de esta partida se considera virgen si el coeficiente de extinción k 270 (determinado por el método CAC/RM 26–1970 de la Comisión del Codex Alimentario) es inferior a 0,25 o cuando es superior a 0,25, si después de tratamiento de la muestra con alúmina activada, no excede de 0,11.

Los aceites con un contenido de ácidos grasos libres (expresado en ácido oleico) superior a 3,3 g por 100 g pueden tener un coeficiente de extinción K 270 superior a 0,11 después de pasar sobre alúmina activada. En este caso, después de neutralizados y decolorados en el laboratorio, deben tener las características siguientes:

- Un coeficiente de extinción K 270 inferior o igual a 1,1.
- Una variación del coeficiente de extinción en la vecindad de los 270 nanómetro superior a 0,01 e inferior o igual a 0,16

o

Sección III 15.09₂/11₁

- 2º) El aceite de oliva de esta partida se considera refinado si el contenido de ácidos grasos libres (expresado en ácido oleico) es inferior o igual a 0,3 g por 100 g.

Se investigará la ausencia de aceites reesterificados determinando la suma de los contenidos de ácidos palmítico y esteárico en posición 2 en los triglicéridos (según el método IUPAC, 6ª edición 1979, n° 2210). Este contenido debe ser inferior a 1,5 g por 100 g para el aceite de oliva virgen e inferior a 1,8 g por 100 g para el aceite de oliva refinado.

El aceite de oliva de esta partida se distingue del aceite de la partida 15.10 por una reacción de Bellier negativa.

En algunos casos, solamente el estudio de los dioles triterpénicos contenidos en la fracción insaponificable permite evidenciar la presencia de aceite de orujo de oliva.

Esta partida **no comprende** el aceite de orujo de oliva ni las mezclas de aceite de oliva y orujo de oliva (**partida 15.10**) o el aceite reesterificado obtenido a partir de aceite de oliva (**partida 15.16**).