

15.10 – LOS DEMÁS ACEITES Y SUS FRACCIONES OBTENIDOS EXCLUSIVAMENTE DE ACEITUNA, INCLUSO REFINADOS, PERO SIN MODIFICAR QUÍMICAMENTE, Y MEZCLAS DE ESTOS ACEITES O FRACCIONES CON LOS ACEITES O FRACCIONES DE LA PARTIDA 15.09.

Esta partida comprende el aceite que se obtiene de la oliva o aceituna **excepto** el de la **partida 15.09**.

El aceite de esta partida puede presentarse en bruto o refinado o tratado de otro modo, siempre que no se haya producido ninguna modificación de la estructura glicérida.

Se puede citar como perteneciente a esta partida el aceite de orujo de oliva obtenido por extracción con disolventes del orujo de oliva procedente del prensado de olivas o aceitunas para la obtención del aceite de oliva de la partida 15.09.

El aceite de orujo de oliva en bruto puede convertirse en comestible por técnicas de refinado que no entrañen modificación de la estructura glicérida inicial.

El aceite así obtenido es claro, límpido, de color entre amarillo y amarillo pardo, sin sedimento y exento de olor o sabor defectuosos.

La partida también comprende las fracciones y mezclas de aceite o fracciones de esta partida con aceite de oliva de la partida 15.09. La mezcla más corriente está constituida por aceite de orujo de oliva refinado y aceite de oliva virgen.

Se confirma la ausencia de aceites reesterificados determinando la suma de los contenidos de ácido palmítico o esteárico en posición 2 en los triglicéridos. Este contenido debe ser inferior a 2,2% (véase la Nota explicativa de la partida 15.09).

El aceite de esta partida se distingue del aceite de la partida 15.09 por una reacción de Bellier positiva. En algunos casos, solo 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 reesterificado obtenido del aceite de oliva (**partida 15.16**).