ET-ET01-OVE

ESPECIFICACIÓN TÉCNICA-
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Elaborado por: **Beatriz Bellido Roldán**	**Revisado por:** **Laura Santana Rangel**	**Aprobado por:** **Joaquín Espuny Rodríguez**
Cargo: Departamento de Calidad	**Cargo: Responsable de Calidad**	**Cargo: Administrador Único**
Fecha: 02/02/2016	**Fecha: 02/02/2016**	**Fecha: 02/02/2016**

INDICE

ESTADO DE REVISIÓN Y EDICIÓN 3

I. DEFINICIÓN Y DENOMINACIÓN 4

II. USO PREVISTO 4

III. USOS ALTERNATIVOS 4

IV. COMPOSICIÓN 4

V. ALÉRGENOS Y OMG 4

VI. PROCESO DE ELABORACIÓN 5

VII. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS 5

VIII. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS 6

IX. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS 6

X. CONSERVACIÓN Y DURABILIDAD 6

XI. REGISTRO SANITARIO 7

XII. NORMATIVA DE REFERENCIA 7

ESTADO DE REVISIÓN Y EDICIÓN

EDICIÓN Nº	REVISIÓN Nº	MOTIVO DEL CAMBIO	FECHA	RESPONSABLE
2011	01	Adaptación a los protocolos IFS y BRC.	02/02/11	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2011	02	Inclusión de características fisicoquímicas	12/07/11	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2012	03	Inclusión de comentarios sobre los grupos vulnerables de consumidores	07/06/12	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2014	04	Entrada en vigor del Reglamento de Ejecución (UE) nº 1348/2013 de La Comisión	03/03/14	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2015	05	Entrada en vigor del Reglamento de Ejecución (UE) nº 696/2014 de La Comisión	23/03/15	DEPARTAMENTO DE CALIDAD
2016	06	Actualización por revisión de la legislación y adaptación a la nueva versión BRC	02/02/16	DEPARTAMENTO DE CALIDAD

I. DEFINICIÓN Y DENOMINACIÓN

El aceite de oliva virgen extra se obtiene a partir del fruto del olivo (*Olea europea* L.) únicamente por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos en condiciones, sobre todo térmicas, que no impliquen la alteración del aceite y que no hayan sufrido tratamiento alguno distinto del lavado, la decantación, el centrifugado y la filtración, con exclusión de los aceites obtenidos mediante disolvente o por procedimientos de reesterificación, y toda mezcla con aceites de otra naturaleza.

Se denomina **Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE)**, al aceite de oliva virgen de gusto absolutamente irreprochable, con una acidez libre, expresada en ácido oleico, como máximo de 0,8g/100g y cuyas otras características son conformes a las establecidas para esta categoría por la normativa comunitaria vigente. Este aceite se consume en la forma en que se obtiene, pero también es utilizado para encabezar otros aceites.

II. USO PREVISTO

El aceite de oliva virgen extra está destinado para uso alimentario, y especialmente recomendado para su consumo en crudo.

III. USOS ALTERNATIVOS

El aceite de oliva virgen extra puede destinarse para la fabricación de jabones y cosméticos, para la producción de biodiesel y para alimentación animal.

IV. COMPOSICIÓN

Aceite de oliva virgen extra 100%, filtrado.

V. ALÉRGENOS Y OMG

Producto libre de alérgenos y que no procede de OMG.
No se han descrito grupos de consumidores vulnerables.

VI. PROCESO DE ELABORACIÓN

Partiendo del fruto del olivar, se muele y a la pasta obtenida se le extrae todo su líquido por centrifugación. Este líquido se centrifuga de nuevo para separar el alpechín del aceite.

VII. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS

Parámetro	Unidad	Valor nominal	Método
Ésteres etílicos de los ácidos grasos (FAEEs)	mg/kg	FAEEs ≤ 35	Anexo XX
Acidez	% ac. oleico	≤ 0,8	Anexo II
Índice de peróxidos	mEq O2/kg grasa	≤ 20	Anexo III
Disolventes halogenados	mg/kg	≤ 0,20	Anexo XI
Humedad y materias volátiles	%	≤ 0,2	UNE 55020
Impurezas insolubles en éter de petróleo	%	≤ 0,1	UNE 55002
Análisis espectrofotométrico en el ultravioleta	uA/((g/ml) x cm)		Anexo IX
K_{232}		≤ 2,50	
K_{268} o K_{270}		≤ 0,22	
Delta-K		≤ 0,01	
Evaluación organoléptica			Anexo XII
Mediana del defecto (Md)		= 0	
Mediana del frutado (Mf)		> 0	
Composición de ácidos grasos			Anexo X <<A>> y X <<B>>
Mirístico (C14:0)	%	≤ 0,03	
Linolénico (C18:0)	%	≤ 1,00	
Aráquico (C20:0)	%	≤ 0,60	
Eicosanoico(C20:1) (Gadoleico)	%	≤ 0,40	
Behénico (C22:0)	%	≤ 0,20	
Lignocérico (C24:0)	%	≤ 0,20	
Palmítico (C16:0)	%	7,5 - 20,0	
Palmitoleico (C16:1)	%	0,3 – 3,5	
Heptadecanoico(C17:0)	%	≤ 0,3	
Heptadecenoico(C17:1)	%	≤ 0,3	
Esteárico (C18:0)	%	0,5 – 5,0	
Erúcico (C22:1)	%	≤ 5,0	
Oleico (C18:1)	%	55,0 – 83,0	
Linoleico (C18:2)	%	3,5 – 21,0	
Isómeros Trans			Anexo X <<A>> y X <<B>>
Trans-oleico	%	≤ 0,05	
Trans-linoleico+linolénico	%	≤ 0,05	
Contenido en ceras $C_{42}+C_{44}+C_{46}$	mg/kg	≤ 150	Anexo IV
Ácidos grasos saturados en posición 2 de los triglicéridos (Monopalmitato-2-glicerilo)	%	≤ 0,9 palmítico ≤ 14 ≤ 1,0 palmítico > 14	Anexo VII
Estimagtadienos	mg/kg	≤ 0,05	Anexo XVII
Triglicéridos de ECN42 (diferencia entre ECN42 HPLC y ECN42 teórico)	%	≤ |0,2|	Anexo XVIII

Contenido de esteroles			Anexo V
Colesterol	%	≤ 0,5	
Brasicasterol	%	≤ 0,1	
Campesterol	%	≤ 4,0	
Estigmasterol	%	≤ Camp.	
β-Sitosterol	%	≥ 93,0	
Δ – 7 – Estigmasterol	%	≤ 0,5	
Esteroles totales	mg/kg	≥ 1000	
Contenido de eritrodiol + uvaol	%	≤ 4,5	Anexo VI

Nota: los métodos designados como "Anexos", se refieren a Anexos del Reglamento de Ejecución (UE) nº 2568/1991 y posteriores modificaciones.

METALES PESADOS	VALOR MÁXIMO
Plomo	0,10 mg/kg

-Ausencia de cuerpos extraños.

VIII. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto: Límpido, mantenido a 20 ± 2ºC durante veinticuatro horas. A baja temperatura se hiela, volviendo a su aspecto original al recuperar temperatura.

Olor y sabor: normales, con aromas propios y característicos, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.

IX. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Dada las características de los aceites vegetales, que presentan una actividad de agua muy baja (a_w<0,6) no es posible la proliferación de microorganismos en ellos.

X. CONSERVACIÓN Y DURABILIDAD

Es recomendable su conservación en lugar fresco y al abrigo de la luz.

En el caso de aceites envasados, es conveniente mantener el envase cerrado.

El plazo de consumo preferente, en condiciones óptimas de conservación, es de un año y medio.

XI. REGISTRO SANITARIO

16.00080/SE

XII. NORMATIVA DE REFERENCIA

-Reglamento de Ejecución (UE) 2015/1833 de La Comisión de 12 de octubre de 2015 que modifica el Reglamento (CEE) no 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

-Reglamento Delegado (UE) 2015/1830 de La Comisión de 8 de julio de 2015 por el que se modifica el Reglamento (CEE) no 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

-Real Decreto 682/2014, de 1 de agosto, por el que se modifica el Real Decreto 191/2011, de 18 de febrero sobre registro general sanitario de empresas alimentarias y alimentos, y otros cuatro reglamentos sobre esta materia.

-Reglamento de Ejecución (UE) nº 696/2014 de La Comisión de 24 de junio de 2014 que modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en lo que respecta al contenido máximo de ácido erúcico en aceites y grasas vegetales y en alimentos que contienen aceites y grasas vegetales.

-Reglamento de Ejecución (UE) nº 1348/2013 de La Comisión de 16 de diciembre de 2013 que modifica el Reglamento (CEE) Nº 2568/1991 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

-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.

-Reglamento de Ejecución (UE) nº 1259/2011 de La Comisión de 2 de diciembre de 2011 que modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 en lo relativo a los contenidos máximos de dioxinas, PCB similares a las

dioxinas y PCB no similares a las dioxinas en los productos alimenticios.

-Reglamento de Ejecución (UE) nº 835/2011 de La Comisión de 19 de agosto de 2011 que modifica el Reglamento (CE) nº 1881/2006 por lo que respecta al contenido máximo se hidrocarburos aromáticos policíclicos en los productos alimenticios.

-Reglamento (CE) nº 640/2008 de la Comisión, de 4 de julio de 2008 que modifica el Reglamento (CE) nº 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

-Reglamento (CE) Nº 702/2007 de la Comisión, de 21 de junio de 2007 por el que se modifica el Reglamento (CEE) nº 2568/91 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis.

-Reglamento de Ejecución (UE) nº 1881/2006, de 19 de Diciembre de 2006 de la Comisión, por el que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

-Real Decreto 640/2006, de 26 de mayo, por el que se regulan determinadas condiciones de aplicación de las disposiciones comunitarias en materia de higiene, de la producción y comercialización de los productos alimenticios. (B.O.E. 27.05.2006).

-Reglamento (CE) Nº 208/2005 de la Comisión, de 4 de febrero de 2005, por el que se modifica el Reglamento (CE) Nº 466/2001 en lo relativo a los hidrocarburos aromáticos policíclicos.

-Reglamento (CE) Nº 1989/2003 de la Comisión, de 6 de noviembre de 2003, que modifica el Reglamento (CEE) Nº 2568/1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis; y sus posteriores modificaciones.

-Reglamento (CE) Nº 796/2002 de la Comisión, de 6 de mayo de 2002, por el que se modifica el Reglamento (CEE) Nº 2568/1991 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis, así como las notas complementarias que figuran en el anexo del Reglamento (CEE) Nº

2658/1987 del Consejo relativo a la nomenclatura arancelaria y estadística y al arancel aduanero común; y sus posteriores modificaciones.

-Reglamento (CEE) Nº 183/1993 de la Comisión, de 29 de enero de 1993 por el que se modifica el Reglamento (CEE) Nº 2568/1991 relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis; y sus posteriores modificaciones.

-Reglamento (CEE) Nº 2568/1991 de la Comisión, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis; y sus posteriores modificaciones.

-Real Decreto 308/1983 de 25 de Enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico Sanitaria de Aceites Vegetales comestibles. (B.O.E. 21.02.1983).