



NORMA COMERCIAL APLICABLE

A LOS ACEITES DE OLIVA Y LOS ACEITES DE ORUJO DE OLIVA

1. OBJETO

Esta norma se aplicará a los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva objeto de comercio internacional o de transacciones en forma de concesiones o de ayuda alimentaria.

2. DENOMINACIONES Y DEFINICIONES

2.1. Aceites de oliva

2.1.1. Los aceites de oliva vírgenes son los aceites obtenidos del fruto del olivo (*Olea europaea* L.) únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado. Se clasifican y denominan de la siguiente forma:

2.1.1.1. Aceites de oliva vírgenes aptos para el consumo en la forma en que se obtienen:

i) Aceite de oliva virgen extra: aceite de oliva virgen cuya acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 0,80 gramos por 100 gramos y cuyas demás características fisicoquímicas y organolépticas corresponden a las fijadas para esta categoría en la presente Norma.

ii) Aceite de oliva virgen: aceite de oliva virgen cuya acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 2,0 gramos por 100 gramos y cuyas demás características fisicoquímicas y organolépticas corresponden a las fijadas para esta categoría en la presente Norma.

iii) Aceite de oliva virgen corriente: aceite de oliva virgen cuya acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 3,3 gramos por 100 gramos y cuyas demás características fisicoquímicas y organolépticas corresponden a las fijadas para esta categoría en la presente Norma.^{1/}

2.1.1.2. Aceites de oliva vírgenes que requieren transformación previa al consumo:

Aceite de oliva virgen lampante: aceite de oliva virgen cuya acidez libre expresada en ácido oleico es superior a 3,3 gramos por 100 gramos y/o cuyas características fisicoquímicas y organolépticas corresponden a las fijadas para esta categoría en la presente Norma. Se destina a las industrias de refinado o a usos técnicos.

2.1.2. Aceite de oliva refinado: aceite de oliva obtenido de los aceites de oliva vírgenes mediante técnicas de refinado que no provoquen ninguna modificación de la estructura glicerídica inicial. Su acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 0,30 gramos por 100 gramos y sus demás características fisicoquímicas y organolépticas corresponden a las fijadas para esta categoría en la presente Norma.^{2/}

2.1.3. Aceite de oliva compuesto de aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes: aceite constituido por una mezcla de aceite de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes aptos para el consumo en la forma en que se obtienen. Su acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 1,00 gramo por 100 gramos y sus demás características fisicoquímicas y organolépticas corresponden a las fijadas para esta categoría en la presente Norma.

2.2. Aceite de orujo de oliva^{3/} es el aceite obtenido por tratamiento con disolventes u otros procedimientos físicos de los orujos de oliva, con exclusión de los aceites obtenidos por procedimientos de reesterificación y de toda mezcla con aceites de otra naturaleza. Se comercializará según las denominaciones y definiciones siguientes:

2.2.1. Aceite de orujo de oliva crudo: aceite de orujo de oliva cuyas características fisicoquímicas y organolépticas corresponden a las fijadas para esta categoría en la presente Norma. Se destina al refino con vistas al consumo humano o a usos técnicos.

1/ Este producto sólo puede ser vendido directamente al consumidor si está permitido en el país de venta al por menor.

De no estarlo, la denominación de este producto se ajustará a las disposiciones legales del país en cuestión.

2/ Este producto sólo puede ser vendido directamente al consumidor si está permitido en el país de venta al por menor.

3/ El aceite de orujo de oliva no podrá venderse bajo la denominación o la definición de «aceite de oliva».

2.2.2. Aceite de orujo de oliva refinado: aceite obtenido a partir del aceite de orujo de oliva crudo por técnicas de refinado que no provoquen ninguna modificación de la estructura glicerídica inicial. Su acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 0,30 gramos por 100 gramos y sus demás características fisicoquímicas y organolépticas corresponden a las fijadas para esta categoría en la presente Norma.^{1/}

2.2.3. Aceite de orujo de oliva compuesto de aceite de orujo de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes: aceite constituido por una mezcla de aceite de orujo de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes aptos para el consumo en la forma en que se obtienen. Su acidez libre expresada en ácido oleico es como máximo de 1,00 gramo por 100 gramos y sus demás características fisicoquímicas y organolépticas corresponden a las fijadas para esta categoría en la presente Norma.^{2/} Esta mezcla no podrá en ningún caso denominarse «aceite de oliva».

3. CRITERIOS DE PUREZA

Las características de identificación que constituyen los criterios de pureza son aplicables a los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva.

En los límites establecidos para cada criterio se incluyen los márgenes de precisión del método recomendado.

3.1. Composición en ácidos grasos por cromatografía de gases (% m/m de ésteres metílicos)

- Ácido mirístico	≤ 0,03
- Ácido palmítico	7,00 - 20,00
- Ácido palmitoleico	0,30 - 3,50
- Ácido heptadecanoico	≤ 0,40
- Ácido heptadecenoico	0,60
- Ácido esteárico	0,50 - 5,00
- Ácido oleico	55,00 - 85,00
- Ácido linoleico	2,50 - 21,00
- Ácido linolénico	≤ 1,00 ³
- Ácido araquídico	≤ 0,60
- Ácido gadoleico (eicosenoico)	≤ 0,50
- Ácido behénico	≤ 0,20*
- Ácido lignocérico	≤ 0,20

^{1/} Este producto sólo puede ser vendido directamente al consumidor si está permitido en el país de venta al por menor.

^{2/} El país en el que el producto se venda al por menor puede exigir una denominación más precisa.

^{3/} Cuando un aceite de oliva virgen comestible presente un contenido en ácido linolénico comprendido en porcentaje entre 1,00 y 1,40, se considerará un aceite auténtico, siempre y cuando su contenido en App. β-sito/Campe ≥ 24 y los demás criterios de pureza estén dentro de los límites oficiales.

* Límite situado en ≤ 0,30 para los aceites de orujo de oliva.

3.2. Contenido en ácidos grasos trans (% de los ácidos grasos trans)

	C18:1 T %	C18:2 T + C18:3 T %
- Aceites de oliva vírgenes comestibles	≤ 0,05	≤ 0,05
- Aceite de oliva virgen lampante	≤ 0,10	≤ 0,10
- Aceite de oliva refinado	≤ 0,20	≤ 0,30
- Aceite de oliva (AOR + AOV) ¹	≤ 0,20	≤ 0,30
- Aceite de orujo de oliva crudo	≤ 0,20	≤ 0,10
- Aceite de orujo de oliva refinado	≤ 0,40	≤ 0,35
- Aceite de orujo de oliva (AOOR + AOV) ²	≤ 0,40	≤ 0,35

3.3. Composición en esteroides y en dialcoholes triterpénicos

3.3.1. Composición en desmetilesteroides (% de los esteroides totales)

- Colesterol	≤ 0,5
- Brasicasterol	≤ 0,1*
- Campesterol	≤ 4,0**
- Estigmasterol	< campesterol para los aceites comestibles
- Delta-7-estigmastanol	≤ 0,5***
- Betasitosterol aparente: betasitosterol + delta-5-avenasterol + delta-5-23-estigmastadienol + clerosterol + sitostanol + delta-5-24-estigmastadienol	≥ 93,0

¹ Mezcla de aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes

² Mezcla de aceite de orujo de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes

* Límite situado en < 0,2 para los aceites de orujo de oliva.

** Un aceite de oliva virgen extra o virgen que presente $4,0 < \text{campesterol \%} \leq 4,5$ es auténtico siempre que el estigmasterol $\leq 1,4 \%$, el $\Delta 7$ -estigmastanol $\leq 0,3 \%$ y que todos los demás parámetros se sitúen dentro de los límites fijados en esta norma.

*** Un aceite de oliva o un aceite de orujo de oliva que presente $0,5 < \Delta 7$ -estigmastanol $\% \leq 0,8$ es auténtico siempre que:

a) app. β -sitosterol/campesterol ≥ 28 , $\Delta \text{ECN}42 \leq |0,10|$ (para el aceite de oliva virgen extra o virgen)

b) app. β -sitosterol/campesterol ≥ 28 , $\Delta \text{ECN}42 \leq |0,15|$, estigmastadieno $\leq 0,30$ (para el aceite de oliva virgen lampante)

c) app. β -sitosterol/campesterol ≥ 28 , $\Delta \text{ECN}42 \leq |0,15|$ (para el aceite de oliva refinado o el aceite de oliva [AOR+AOV])

d) Estigmasterol $\leq 1,4 \%$, $\Delta \text{ECN}42 \leq |0,40|$, en el caso del aceite de orujo de oliva crudo o el aceite de orujo de oliva refinado o el aceite de orujo de oliva (AOOR+AOV).

En todos los casos anteriores, todos los demás parámetros se sitúan dentro de los límites fijados en la norma.

3.3.2. Contenido en esteroides totales (mg/kg)

- Aceites de oliva vírgenes	}	$\geq 1\ 000$
- Aceite de oliva refinado		
- Aceite de oliva (AOR + AOV)		
- Aceite de orujo de oliva crudo		$\geq 2\ 500$
- Aceite de orujo de oliva refinado		$\geq 1\ 800$
- Aceite de orujo de oliva (AOOR + AOV)		$\geq 1\ 600$

3.3.3. Contenido en eritrodioleol y uvaoleol (% de los esteroides totales)

- Aceites de oliva vírgenes comestibles	$\leq 4,5$
- Aceite de oliva virgen lampante	$\leq 4,5^{1/}$
- Aceite de oliva refinado	$\leq 4,5^{2/}$
- Aceite de oliva (AOR + AOV)	$\leq 4,5$
- Aceite de orujo de oliva crudo	$> 4,5^{3/}$
- Aceite de orujo de oliva refinado	$> 4,5$
- Aceite de orujo de oliva (AOOR + AOV)	$> 4,5$

3.4. Contenido en ceras

C42 + C44 + C46 (mg/kg)	
- Aceites de oliva virgen extra y virgen	≤ 150
C40 + C42 + C44 + C46 (mg/kg)	
- Aceite de oliva virgen corriente	≤ 250
- Aceite de oliva virgen lampante	$\leq 300^{1/}$
- Aceite de oliva refinado	≤ 350
- Aceite de oliva (AOR + AOV)	≤ 350
- Aceite de orujo de oliva crudo	$> 350^{3/}$
- Aceite de orujo de oliva refinado	> 350
- Aceite de orujo de oliva (AOOR + AOV)	> 350

^{1/} Cuando el aceite presente un contenido en ceras comprendido entre 300 y 350 mg/kg, se considerará un aceite de oliva virgen lampante si su contenido en alcoholes alifáticos es \leq a 350 mg/kg o si su contenido en eritrodioleol + uvaoleol es \leq 3,5 %.

^{2/} Cuando el aceite presente un contenido en eritrodioleol + uvaoleol comprendido entre 4,5 y 6 %, su contenido en eritrodioleol debe ser \leq a 75 mg/kg.

^{3/} Cuando el aceite presente un contenido en ceras comprendido entre 300 y 350 mg/kg, se considerará un aceite de orujo de oliva crudo si su contenido en alcoholes alifáticos totales es $>$ a 350 mg/kg y si su contenido en eritrodioleol + uvaoleol es $>$ a 3,5 %.

3.5. Diferencia máxima entre el contenido real y el contenido teórico en triglicéridos con ECN 42 (%)

- Aceites de oliva vírgenes comestibles	$\leq 0,20 $
- Aceite de oliva virgen lampante	$\leq 0,30 $
- Aceite de oliva refinado	$\leq 0,30 $
- Aceite de oliva (AOR + AOV)	$\leq 0,30 $
- Aceite de orujo de oliva crudo	$\leq 0,60 $
- Aceite de orujo de oliva refinado	$\leq 0,50 $
- Aceite de orujo de oliva (AOOR + AOV)	$\leq 0,50 $

3.6. Contenido en estigmastadienos (mg/kg)

- Aceites de oliva virgen extra y virgen	$\leq 0,05$
- Aceite de oliva virgen corriente	$\leq 0,10$
- Aceite de oliva virgen lampante	$\leq 0,50$

3.7. Contenido de 2 monopalmitato de glicerilo (%)

- Aceites de oliva vírgenes comestibles y aceite de oliva (AOR + AOV)
 $C16:0 \leq 14,00 \%$; $2 P \leq 0,9 \%$
 $C16:0 > 14,00 \%$; $2 P \leq 1,0 \%$
- Aceites de oliva vírgenes no comestibles y aceites de oliva refinados
 $C16:0 \leq 14,00 \%$; $2 P \leq 0,9 \%$
 $C16:0 > 14,00 \%$; $2 P \leq 1,1 \%$
- Aceite de orujo de oliva (AOOR + AOV) $\leq 1,2 \%$
- Aceites de orujo de oliva crudos y refinados $\leq 1,4 \%$

3.8. Materia insaponificable (g/kg)

- Aceites de oliva ≤ 15
- Aceites de orujo de oliva ≤ 30

4. CRITERIOS DE CALIDAD

En los límites establecidos para cada criterio y para cada denominación se incluyen los márgenes de error del método recomendado

	Aceite de oliva virgen extra	Aceite de oliva virgen	Aceite de oliva virgen corriente	Aceite de oliva virgen lampante*	Aceite de oliva refinado	Aceite de oliva (AOR + AOV)	Aceite de orujo de oliva crudo	Aceite de orujo de oliva refinado	Aceite de orujo de oliva (AOR + AOV)
4.1 <u>Características organolépticas</u>									
- olor y sabor					aceptable	bueno		aceptable	bueno
. mediana del defecto	Me = 0,0 Me > 0,0	0,0 < Me ≤ 3,5 Me > 0,0	3,5 < Me ≤ 6,0**	Me > 6,0					
. mediana del frutado									
- color					amarillo claro	claro amarillo a verde		claro amarillo a amarillo oscuro	claro amarillo a verde
- aspecto a 20°C durante 24 horas					límpido	límpido		límpido	límpido
4.2. <u>Acidez libre</u> % m/m expresada en ácido oleico	≤ 0,80	≤ 2,0	≤ 3,3	> 3,3	≤ 0,30	≤ 1,00	no limitada	≤ 0,30	≤ 1,00
4.3. <u>Índice de peróxido</u> en meq- de oxígeno de los peróxidos por kg de aceite	≤ 20,0	≤ 20,0	≤ 20,0	no limitado	≤ 5,0	≤ 15,0	no limitado	≤ 5,0	≤ 15,0

* La simultaneidad de los criterios 4.1, 4.2 y 4.3 no es obligatoria; puede bastar uno solo.

** O cuando la mediana del defecto sea inferior o igual a 3,5 y la mediana del frutado sea igual a 0,0.

4. CRITERIOS DE CALIDAD (cont.)

	Aceite de oliva virgen extra	Aceite de oliva virgen	Aceite de oliva virgen corriente	Aceite de oliva virgen lampante	Aceite de oliva refinado	Aceite de oliva (AOR + AOV)	Aceite de orujo de oliva crudo	Aceite de orujo de oliva refinado	Aceite de orujo de oliva (AOR + AOV)
4.4. <u>Absorbancia ultravioleta</u> (K ^{1%}) _{1cm}									
- a 270 nm (ciclohexano) / 268 nm (isooctano)	≤ 0,22	≤ 0,25	≤ 0,30		≤ 1,25	≤ 1,15		≤ 2,00	≤ 1,70
- Δ K	≤ 0,01	≤ 0,01	≤ 0,01		≤ 0,16	≤ 0,15		≤ 0,20	≤ 0,18
- a 232 nm*	≤ 2,50**	≤ 2,60**							
4.5. <u>Contenido en agua y en materiales volátiles</u> % m/m	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,3	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 1,5	≤ 0,1	≤ 0,1
4.6. <u>Contenido en impurezas Insolubles en el éter de petróleo</u> % m/m	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05		≤ 0,05	≤ 0,05
4.7. <u>Punto de inflamación</u>	-	-	-	-	-	-	≥ 120 °C	-	-
4.8. <u>Trazas metálicas</u> mg/kg									
hierro	≤ 3,0	≤ 3,0	≤ 3,0	≤ 3,0	≤ 3,0	≤ 3,0		≤ 3,0	≤ 3,0
cobre	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1	≤ 0,1		≤ 0,1	≤ 0,1
4.9. <u>Ésteres etílicos de ácidos grasos</u> (FAEE, por sus siglas en inglés)	≤ 35 mg/kg								
4.10. <u>Contenido de fenoles</u>	Véase apartado 11.21								

* Esta determinación está destinada a ser aplicada únicamente por los operadores comerciales y con carácter facultativo.

** Los operadores comerciales del país en que se venda al por menor podrán exigir que se respeten estos límites cuando el aceite se ponga a disposición del consumidor final.

5. ADITIVOS ALIMENTARIOS

5.1. Aceites de oliva vírgenes y aceite de orujo de oliva crudo: no se permite ningún aditivo.

5.2. Aceite de oliva refinado, aceite de oliva (AOR + AOV), aceite de orujo de oliva refinado y aceite de orujo de oliva (AOOR + AOV): alfatocoferol autorizado para restituir el tocoferol natural perdido durante el refinado.

Dosis máxima: la indicada en las buenas prácticas de fabricación.

6. CONTAMINANTES

6.1 Metales pesados

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán cumplir con los niveles máximos estipulados en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (CODEX STAN 193-1995).

6.2 Residuos de plaguicidas

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán ajustarse a los límites máximos para residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

6.3 Disolventes halogenados

- Contenido máximo de cada uno de los disolventes halogenados detectados 0,1 mg/kg
- Contenido máximo del total de disolventes halogenados detectados 0,2 mg/kg

7. HIGIENE

7.1. Se recomienda que los productos destinados a la alimentación humana contemplados en las disposiciones de la presente Norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios generales de higiene de los alimentos (CAC/RPC 1-1969) y con los demás textos pertinentes del Codex, como los Códigos de Prácticas en materia de higiene y demás Códigos de Prácticas.

7.2. Los productos destinados a la alimentación humana deberán ajustarse a todos los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de los Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21 – 1997).

8. ENVASADO

Los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva destinados al comercio internacional deberán estar envasados en recipientes conformes con los Principios Generales sobre Higiene de los Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC/RCP 1 - 1969) y por los demás textos pertinentes del Codex, como los Códigos de Prácticas en materia de higiene y demás Códigos de Prácticas.

Estos recipientes pueden ser:

8.1. Cisternas, contenedores, cubas que permitan el transporte a granel de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva.

8.2. Bocoyes metálicos, en buen estado, estancos, cuyas paredes internas deberían estar recubiertas de un barniz adecuado.

8.3. Bidones y latas metálicos litografiados, nuevos, estancos, cuyas paredes internas deberían estar recubiertas de un barniz adecuado.

8.4. Bombonas, botellas de cristal o de material macromolecular adecuado.

9. TOLERANCIA DE LLENADO DE LOS ENVASES

En el envase, el volumen ocupado por el contenido no deberá ser en ningún caso inferior al 90% de la capacidad del envase, salvo en el caso de los envases de hojalata de capacidad igual o inferior a 1 litro, en los que el volumen ocupado por el contenido no deberá ser en ningún caso inferior al 80% de la capacidad del envase; la capacidad corresponde al volumen de agua destilada, a 20°C, que puede contener el envase totalmente lleno.

10. ETIQUETADO

Además de las disposiciones pertinentes de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985) y de las directrices aplicables a los alimentos no destinados a la venta directa al consumidor, se aplicarán las disposiciones específicas que proporcionen los datos siguientes:

10.1. En los envases destinados a la venta directa al consumidor

10.1.1. Nombre del producto

En el etiquetado de cada envase deberá constar la denominación específica del producto contenido, conforme en todos los puntos con las disposiciones pertinentes de la presente Norma.

10.1.1.1. Denominaciones del aceite de oliva:

- Aceite de oliva virgen extra
- Aceite de oliva virgen
- Aceite de oliva virgen corriente^{1/}
- Aceite de oliva refinado¹
- Aceite de oliva (AOR + AOV)^{2/}

10.1.1.2. Denominaciones del aceite de orujo de oliva:

- Aceite de orujo de oliva refinado^{1/}
- Aceite de orujo de oliva (AOOR + AOV)^{2/}

10.1.2. Contenido neto

El contenido neto deberá declararse según el sistema métrico (unidades del Sistema Internacional de Unidades) en unidades de volumen.

10.1.3. Nombre y dirección

Deberá declararse el nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor.

^{1/} Este producto sólo puede ser vendido directamente al consumidor si está permitido en el país de venta al por menor.

^{2/} El país en el que el producto se venda al por menor puede exigir una denominación más precisa.

10.1.4. País de origen

Deberá declararse el nombre del país de origen. Cuando el producto se someta en un segundo país a una transformación sustancial, el país en el que se efectúe dicha transformación deberá considerarse como país de origen a efectos del etiquetado.

10.1.5. Indicación geográfica y denominación de origen

10.1.5.1. Indicación geográfica

En el etiquetado de los aceites de oliva vírgenes se podrá mencionar la indicación geográfica (país, región o localidad) cuando el país de origen haya concedido tal derecho y cuando estos aceites de oliva vírgenes se hayan producido y envasado, y sean originarios exclusivamente del país, de la región o de la localidad mencionados.

10.1.5.2. Denominación de origen

En el etiquetado del aceite de oliva virgen extra se podrá mencionar la denominación de origen (país, región o localidad) cuando ésta le haya sido otorgada y según las condiciones previstas por la legislación del país de origen y cuando el aceite de oliva virgen extra se haya producido y envasado, y sea originario exclusivamente del país, de la región o de la localidad mencionados.

10.1.6. Identificación de los lotes

Cada recipiente deberá llevar una inscripción grabada o una marca indeleble, en clave o en texto en claro, que permita identificar la fábrica de producción y el lote.

10.1.7. Fecha y condiciones de almacenamiento

10.1.7.1. Fecha de duración mínima

Para los productos preenvasados destinados al consumidor final, la fecha de duración mínima (precedida de las palabras «consumir preferentemente antes de ...») deberá indicarse por el mes y el año en secuencia numérica no codificada; el mes podrá indicarse en letras en los países en que esta fórmula no preste a confusión para el consumidor; cuando la duración del producto sea hasta diciembre, podrá utilizarse la mención «fin (año considerado)».

10.1.7.2. Instrucciones de almacenamiento

En la etiqueta deberá indicarse toda condición especial para el almacenamiento, si la validez de la fecha de duración mínima dependiera de ello.

10.2. En los embalajes de expedición de aceites destinados al consumo humano

Además de las indicaciones que aparecen en el punto 10.1., deberá figurar la siguiente mención:

- número y tipo de los envases contenidos en el embalaje.

10.3. En los envases que permitan el transporte a granel de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva

El etiquetado de cada envase deberá incluir:

10.3.1. Nombre del producto

El nombre del producto deberá indicar la denominación específica del producto contenido, conforme en todos los puntos con las disposiciones de la presente norma.

10.3.2. Contenido neto

El contenido neto deberá mencionarse en el sistema métrico (unidades del Sistema Internacional de Unidades) en peso o en volumen.

10.3.3. Nombre y dirección

Deberá mencionarse el nombre y dirección del fabricante, del distribuidor o del exportador.

10.3.4. País de origen

Deberá mencionarse el nombre del país exportador.

11. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

Los métodos de análisis y toma de muestras que se indican a continuación son métodos internacionales de arbitraje, debiéndose utilizar la última versión del método.

11.1. Toma de muestras

Según el método ISO 5555, *Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Toma de muestras.*

11.2. Preparación de la muestra para el ensayo

Según el método ISO 661, *Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Preparación de la muestra para ensayo.*

11.3. Determinación de la composición en ácidos grasos y contenido de ácidos grasos trans

Según el método COI/T.20/Doc. n.º 33/Rev. 1, *Determinación de los ésteres metílicos de ácidos grasos mediante cromatografía de gases.*

11.4. Determinación de la composición y del contenido en esteroides y en compuestos alcohólicos

Según el método COI/T.20/Doc. n.º 26/Rev. 5, *Determinación de la composición y del contenido de esteroides y compuestos alcohólicos por cromatografía capilar de gases.*

11.5. Determinación de la diferencia entre el contenido real y el contenido teórico en triglicéridos con ECN 42

Según el método COI/T.20/Doc. n.º 20/Rev. 4, *Determinación de la diferencia entre el contenido real y teórico en triacilgliceroides con ECN 42, o AOCS 5b-89.*

11.6. Determinación del contenido en estigmastadienos

Según el método COI/T.20/Doc. n.º 11/Rev. 4, *Método para determinar los estigmastadienos en aceites vegetales* o el método COI/T.20/Doc. n.º 16/Rev. 2, *Determinación de esteroides en aceites vegetales refinados* o ISO 15788-1 o AOCS Cd 26-96.

11.7. Determinación del contenido de 2 monopalmitato de glicerilo

Según el método COI/T.20/Doc. n.º 23/Rev. 1, *Determinación del porcentaje de monopalmitato de 2-glicerilo* o ISO 12872.

11.8. Determinación de la materia insaponificable

Según el método ISO 3596 *Aceites y grasas de origen animal y vegetal. Determinación de la materia insaponificable. Método por extracción con éter dietílico* o AOCS Ca 6b-53 o ISO 18609.

Los resultados deben expresarse en g de insaponificable por kg de aceite.

11.9. Determinación de las características organolépticas

Según el método COI/T.20/Doc. n.º 15/Rev. 11, *Análisis sensorial de los aceites de oliva*.

11.10. Determinación de la acidez libre

Según el método COI/T.20/Doc. n.º 34/Rev. 1, *Determinación de los ácidos grasos libres, método de análisis en frío*.

11.11. Determinación del índice de peróxido

Según el método COI/T.20/Doc. n.º 35/Rev. 1, *Determinación del índice de peróxido*, o ISO 3960 o AOCS Cd 8b-90.

11.12. Determinación de la absorbancia ultravioleta

Según el método COI/T.20/Doc. n.º 19/Rev. 5, *Análisis espectrofotométrico en el ultravioleta*, o ISO 3656 o AOCS CH 5-91.

11.13. Determinación del contenido de humedad y materia volátil

Según el método ISO 662, *Determinación del contenido de humedad y materia volátil*.

11.14. Determinación del contenido de impurezas insolubles en el éter de petróleo.

Según el método ISO 663, *Determinación del contenido en impurezas insolubles*.

11.15. Determinación del punto de inflamación

Según el método FOSFA Internacional.

11.16. Detección de trazas metálicas

Según el método ISO 8294, *Determinación de cobre, hierro y níquel en los aceites y grasas por espectrofotometría de absorción atómica directa en horno de grafito*.

11.17. Determinación del alfa-tocoferol

Según el método ISO 9936, *Determinación de los contenidos de tocoferoles y tocotrienoles mediante cromatografía líquida de alta resolución*.

11.18. Determinación de trazas de metales pesados

- Determinación del plomo: según el método ISO 12193 o AOCS Ca 18c-91 o AOAC 994.02.
- Determinación del arsénico: según el método AOAC 952.13 o AOAC 942.17 o AOAC 985.16.

11.19. Detección de trazas de disolventes halogenados

Según el método COI/T.20/Doc. n.º 8, *Determinación del tetracloroetileno en los aceites de oliva por cromatografía de gases.*

11.20. Determinación del contenido de ceras y alquil ésteres

Según el método COI/T.20/Doc. n.º 28/Rev. 3 Corr 1, *Determinación del contenido de ceras, ésteres metílicos de ácidos grasos y ésteres etílicos de ácidos grasos mediante cromatografía capilar de gases.*

11.21. Determinación de compuestos fenólicos

Según el documento COI/T.20/Doc. n.º 29/Rev. 2, *Utilización de los métodos del COI para la determinación de compuestos fenólicos.*

11.22. Evaluación de la coherencia entre la composición de triacilgliceroles y la composición de ácidos grasos (método de cribado sin naturaleza jurídica que no puede rebajar la categoría de un aceite)

Según el método COI/T.20/Doc. n.º 25/Rev. 2, *Evaluación de la coherencia entre la composición de triacilgliceroles y la composición de ácidos grasos .*

11.23. Determinación del contenido de metanol y etanol en aceites de oliva vírgenes

Según el método COI/T.20/Doc. n.º 36, *Determinación del contenido de metanol y etanol en aceites de oliva vírgenes.*