

## II

(Actos no legislativos)

## REGLAMENTOS

## REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2016/2095 DE LA COMISIÓN

de 26 de septiembre de 2016

que modifica el Reglamento (CEE) n.º 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

LA COMISIÓN EUROPEA,

Visto el Tratado de Funcionamiento de la Unión Europea,

Visto el Reglamento (UE) n.º 1308/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, por el que se crea la organización común de mercados de los productos agrarios y por el que se derogan los Reglamentos (CEE) n.º 922/72, (CEE) n.º 234/79, (CE) n.º 1037/2001 y (CE) n.º 1234/2007 del Consejo <sup>(1)</sup>, y en particular su artículo 75, apartado 2,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CEE) n.º 2568/91 de la Comisión <sup>(2)</sup> define las características fisicoquímicas y organolépticas de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y establece los métodos de evaluación de tales características. Estos métodos y los valores límite relativos a las características de los aceites se actualizan regularmente teniendo en cuenta la opinión de los expertos químicos y en consonancia con los trabajos efectuados en el marco del Consejo Oleícola Internacional (COI).
- (2) A fin de garantizar la aplicación a nivel de la Unión de las normas internacionales más recientes establecidas por el COI, deben adaptarse los valores límite de los ésteres etílicos de los ácidos grasos, de los ácidos heptadecanoico, heptadecenoico y eicosenoico y del coeficiente de extinción específica a la longitud de onda de 270 nm establecidos en el anexo I del Reglamento (CEE) n.º 2568/91. Al mismo tiempo, con el fin de garantizar la coherencia con la presentación de los parámetros de pureza y calidad de la norma del COI, esta presentación debe reflejarse en dicho anexo.
- (3) Procede, por tanto, modificar el Reglamento (CEE) n.º 2568/91 en consecuencia,

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

*Artículo 1*

El texto del anexo I del Reglamento (CEE) n.º 2568/91 se sustituye por el que figura en el anexo del presente Reglamento.

*Artículo 2*

El presente Reglamento entrará en vigor a los tres días de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

<sup>(1)</sup> DO L 347 de 20.12.2013, p. 671.

<sup>(2)</sup> Reglamento (CEE) n.º 2568/91 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 (DO L 248 de 5.9.1991, p. 1).

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 26 de septiembre de 2016.

*Por la Comisión*  
*El Presidente*  
Jean-Claude JUNCKER

---

## CARACTERÍSTICAS DE LOS ACEITES DE OLIVA

## Características de calidad

Categoría	Acidez (%) (*)	Índice de peróxido mEq O <sub>2</sub> /kg (*)	K <sub>232</sub> (*)	K <sub>268</sub> o K <sub>270</sub> (*)	Delta-K (*)	Evaluación organoléptica		Ésteres etílicos de los ácidos grasos mg/kg (*)
						Mediana del defecto (Md) (*)	Mediana del frutado (Mf) (*)	
1. Aceite de oliva virgen extra	≤ 0,8	≤ 20	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0	≤ 35
2. Aceite de oliva virgen	≤ 2,0	≤ 20	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 3,5	Mf > 0	—
3. Aceite de oliva lampante	> 2,0	—	—	—	—	Md > 3,5 (1)	—	—
4. Aceite de oliva refinado	≤ 0,3	≤ 5	—	≤ 1,25	≤ 0,16	—	—	—
5. Aceite de oliva compuesto de aceites de oliva refinados y de aceites de oliva vírgenes	≤ 1,0	≤ 15	—	≤ 1,15	≤ 0,15	—	—	—
6. Aceite de orujo de oliva crudo	—	—	—	—	—	—	—	—
7. Aceite de orujo de oliva refinado	≤ 0,3	≤ 5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—	—
8. Aceite de orujo de oliva	≤ 1,0	≤ 15	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—	—

(1) La mediana del defecto puede ser inferior o igual a 3,5 cuando la mediana del frutado es igual a 0.

**Características de pureza**

Categoría	Contenido de ácidos grasos <sup>(1)</sup>						Total de isómeros transoleicos (%)	Total de isómeros translinoleicos + translinolénicos (%)	Estigmas-tadienos mg/kg <sup>(2)</sup>	Diferencia: ECN42 (HPLC) y ECN42 (cálculo teórico)	Monopalmitato de 2-glicerilo (%)
	Mirístico (%)	Linolé-nico (%)	Araquí-dico (%)	Eicose-noico (%)	Behé-nico (%)	Lignocé-rico (%)					
1. Aceite de oliva virgen extra	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9 si el % total de ácido palmítico ≤ 14 %
											≤ 1,0 si el % total de ácido palmítico > 14 %
2. Aceite de oliva virgen	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,2	≤ 0,9 si el % total de ácido palmítico ≤ 14 %
											≤ 1,0 si el % total de ácido palmítico > 14 %
3. Aceite de oliva lampante	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,50	≤ 0,3	≤ 0,9 si el % total de ácido palmítico ≤ 14 %
											≤ 1,1 si el % total de ácido palmítico > 14 %
4. Aceite de oliva refinado	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9 si el % total de ácido palmítico ≤ 14 %
											≤ 1,1 si el % total de ácido palmítico > 14 %
5. Aceite de oliva compuesto de aceites de oliva refinados y de aceites de oliva vírgenes	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,30	—	≤ 0,3	≤ 0,9 si el % total de ácido palmítico ≤ 14 %
											≤ 1,0 si el % total de ácido palmítico > 14 %
6. Aceite de orujo de oliva crudo	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,20	≤ 0,10	—	≤ 0,6	≤ 1,4
7. Aceite de orujo de oliva refinado	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,4
8. Aceite de orujo de oliva	≤ 0,03	≤ 1,00	≤ 0,60	≤ 0,50	≤ 0,30	≤ 0,20	≤ 0,40	≤ 0,35	—	≤ 0,5	≤ 1,2

Categoría	Composición de los esteroides						Esteroides totales (mg/kg)	Eritrodiol y uvaol (%) (**)	Ceras mg/kg (**)
	Colesterol (%)	Brasicasterol (%)	Campesterol <sup>(1)</sup> (%)	Estigmasterol (%)	$\beta$ -sitosterol aparente (%) <sup>(4)</sup>	Delta-7-estigmasterol <sup>(3)</sup> (%)			
1. Aceite de oliva virgen extra	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 150$
2. Aceite de oliva virgen	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 150$
3. Aceite de oliva lampante	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 <sup>(5)</sup>	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 300$ <sup>(5)</sup>
4. Aceite de oliva refinado	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 350$
5. Aceite de oliva compuesto de aceites de oliva refinados y de aceites de oliva vírgenes	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} \leq 350$
6. Aceite de orujo de oliva crudo	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 <sup>(6)</sup>	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$ <sup>(6)</sup>
7. Aceite de orujo de oliva refinado	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$
8. Aceite de orujo de oliva	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5	$C_{40} + C_{42} + C_{44} + C_{46} > 350$

(1) Contenido de otros ácidos grasos (%): palmítico: 7,50-20,00; palmitoleico: 0,30-3,50; heptadecanoico: ≤ 0,40; heptadecenoico: ≤ 0,60; esteárico: 0,50-5,00; oleico: 55,00-83,00; linoleico: 2,50-21,00.

(2) Total de isómeros que han podido (o no han podido) separarse con columna capilar.

(3) Véase el apéndice del presente anexo.

(4)  $\beta$ -sitosterol aparente: delta-5,23-estigmastadienol + clerosterol + beta-sitosterol + sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5,24-estigmastadienol.

(5) Se considera que los aceites con un contenido de ceras entre 300 mg/kg y 350 mg/kg son aceites de oliva lampantes si el contenido total de alcoholes alifáticos es inferior o igual a 350 mg/kg o si el contenido de eritrodiol y uvaol es inferior o igual al 3,5 %.

(6) Los aceites con un contenido de ceras comprendido entre 300 mg/kg y 350 mg/kg se consideran aceite de orujo de oliva crudo si el contenido de alcoholes alifáticos totales es superior a 350 mg/kg y si el contenido de eritrodiol y uvaol es superior al 3,5 %.

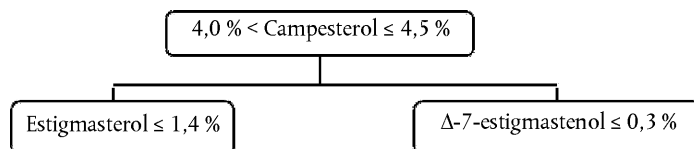
#### Notas:

- Los resultados de los análisis deben expresarse indicando el mismo número de decimales que el previsto para cada característica. La última cifra expresada debe redondearse hacia arriba si la cifra siguiente es superior a 4.
- Es suficiente con que una sola de las características no se ajuste a los valores indicados para que el aceite cambie de categoría o se declare no conforme en cuanto a su pureza, a efectos del presente Reglamento.
- Las características indicadas con un asterisco (\*), relativas a la calidad del aceite, implican lo siguiente: — en el caso del aceite de oliva lampante, pueden no respetarse simultáneamente los dos límites correspondientes; — en el caso de los aceites de oliva vírgenes, el incumplimiento de al menos uno de estos límites supondrá un cambio de categoría, aunque seguirán clasificándose en una de las categorías de los aceites de oliva vírgenes.
- Las características indicadas con dos asteriscos (\*\*) implican que, en el caso de todos los aceites de orujo de oliva, pueden no respetarse simultáneamente los límites correspondientes.

## Apéndice

## ÁRBOL DE DECISIONES

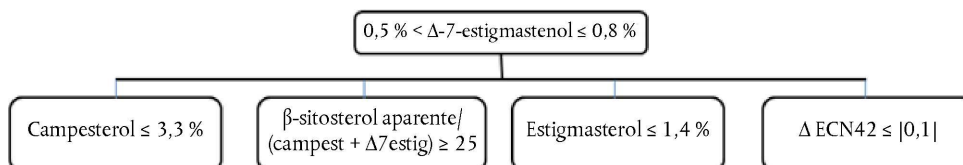
Árbol de decisiones del **campesterol** para los aceites de oliva virgen y virgen extra:



Los restantes parámetros se adaptarán a los límites que establece el presente Reglamento.

Árbol de decisiones del **delta-7-estigmastenol** para:

— Los aceites de oliva virgen y virgen extra



Los restantes parámetros se adaptarán a los límites que establece el presente Reglamento.

— Aceites de orujo de oliva (crudo y refinado)

