



---

2022



# Estándar nacional recomendado GB/T23347-2021 para aceites de oliva y de orujo de oliva (norma RPC en vigor desde el 1/05/2022)

Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en Pekín

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



OTROS  
DOCUMENTOS

30 de mayo de 2022  
Pekín

Esta traducción no oficial ha sido realizada por Cao Xiaosong y Zhang  
Qiankun

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en Pekín

<http://China.oficinascomerciales.es>

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.



# Índice

Prólogo	5
1. Ámbito de aplicación	7
2. Referencias normativas	8
3. Términos y definiciones	9
3.1. Aceite de oliva – olive oil	9
3.1.1. Aceite de oliva virgen – virgin olive oil	9
3.1.2. Aceite de oliva refinado – refined olive oil	10
3.1.3. Aceite de oliva mezcla – blended olive oil	10
3.2. Aceite de orujo de oliva – olive-pomace oil	10
3.2.1. Aceite de orujo de oliva crudo – crude olive-pomace oil	11
3.2.2. Aceite de orujo de oliva refinado – refined olive-pomace oil	11
3.2.3. Aceite de orujo de oliva de mezcla – blended olive-pomace oil	11
3.3. Absorbancia ultravioleta – ultraviolet absorbency	11
3.4. Delta K	11
3.5. Atributo afrutado – fruity attribute	12
3.6. Mediana del atributo afrutado	12
3.7. Defectos - defects	12
3.8. Mediana de defectos	12
3.9. Cera - wax	12
3.10. Esterol - sterol	13
3.11. Número de carbono equivalente (ECN)	13
3.12. Ésteres etílicos de ácidos grasos – Fatty acid ethyl esters (FAEEs)	13
4. Clasificación	14
4.1. Según la tecnología de procesamiento, el aceite de oliva se divide en:	14
4.2. Según la tecnología de procesamiento, el aceite de orujo de oliva se divide en:	14
5. Composición – valores principales	15
5.1. Composición de ácidos grasos en aceite de oliva y aceite de orujo de oliva	15
5.2. Composición de ácidos grasos trans en aceite de oliva y aceite de orujo de oliva	16
5.3. Composición de esterol y dialcoholes triterpénicos en aceite de oliva y aceite de orujo de oliva	17
5.4. Contenido de ceras en aceite de oliva y aceite de orujo de oliva	18
5.5. Diferencia entre el contenido real y el contenido teórico de triglicéridos con ECN 42	19
5.6. Contenido de estigmatadienos en aceite de oliva virgen	19
6. Requisitos de calidad	20
6.1. Requisitos de calidad de aceite de oliva	20



6.2. Requisitos de calidad del aceite de orujo de oliva	22
7. Métodos de inspección	23
8. Normas de inspección	23
8.1. Muestreo	24
8.2. Realización de la inspección cuando los productos salgan de fábrica	24
8.3. Inspección tipo ("Type inspection")	24
8.4. Reglas de valoración	25
9. Etiquetado	26
10. Envasado, almacenamiento, transporte y venta.	27
10.1. Envasado	27
10.2. Almacenamiento	27
10.3. Transporte	27
10.4. Venta	27
Anexo A	28
A.1. Campesterol	28
A.2. $\delta$ -7Estigmasterol	29
Referencias	30





## Prólogo

Este documento está redactado de acuerdo con la norma GB/T 1.1-2020, "Directrices de Trabajo de Normalización, Parte 1: Estructura y Reglas de Redacción de los Documentos de Normalización".

Este documento reemplaza al estándar GB/T 23347- 2009," Norma china de aceite de oliva y aceite de orujo de oliva". En comparación con él, además de ajustes de estructura y cambios editoriales, las principales modificaciones técnicas son los siguientes:

- Modifica los términos y definiciones relevantes (3.1.1, 3.1.2 y 3.1.3 de la norma 2021, 3.1.1, 3.1.2 y 3.1.3 de la norma de 2009)
- Elimina una parte de los términos y definiciones (3.1.1.1-3.1.1.3, 3.3, 3.8 de 2009)
- Elimina el contenido de materia insaponificable, el contenido de ácidos grasos saturados en posición dos en los triglicéridos (suma de ácido palmítico y ácido esteárico) (5.1.3 y 5.1.8 de 2009) y requisitos de autenticidad (5.4 de 2009).
- Modifica la composición de ácidos grasos en aceite de oliva y aceite de orujo de oliva (Tabla 1 de 2021, Tabla 1 de 2009)
- Modifica el límite del contenido de ácidos grasos trans en aceite de oliva virgen lampante, aceite de oliva de mezcla y aceite de orujo de oliva crudo. (Tabla 2 de 2021, Tabla 2 de 2009)
- Añade el límite del contenido de eritrodiol y uvaol en aceite de oliva y aceite de orujo de oliva (Tabla 5 de 2021)
- Modifica el contenido en ceras y el límite de la diferencia entre el contenido real y el contenido teórico en triglicéridos con ECN 42. (Tabla 6 y Tabla 7 de 2021, Tabla 7 y Tabla 8 de 2009)
- Modifica el límite del contenido de estigmastadienos en aceite de oliva virgen (Tabla 8 de 2021, 5.1.7 de 2009)
- Añade el límite del contenido de ésteres etílicos de ácidos grasos (Tabla 9 de 2021)
- Modifica los índices de calidad como la mediana de defectos, el índice de ácido, absorbancia ultravioleta y el índice peróxidos (Tabla 9 y Tabla 10 de 2021, Tabla 10 y Tabla 11 de 2009)
- Modifica la Inspección Tipo (8.3.2 de 2021, 7.3.2 de 2009)
- Modifica las reglas de valoración (8.4 de 2021, 7.4 de 2009)
- Modifica los requisitos de etiquetado (capítulo 9 de 2021, capítulo 8 de 2009)
- Modifica los requisitos de transporte (10.3 de 2021, 9.3 de 2009)
- Añade los requisitos de venta (10.4 de 2021)
- Añade los requisitos adicionales sobre la composición de metil esteroides en aceite de oliva y aceite de orujo de oliva (Anexo A de 2021)



Este documento fue propuesto por la Administración Estatal de Reservas de Cereales y Materiales (NFSRA).<sup>1</sup>

Este documento está bajo la jurisdicción del Comité Técnico Nacional de Normalización de Aceite y Cereales.

Las unidades responsables de elaborar este documento son: El Instituto de Investigación Científica de NFSRA, el Centro de Estándares de Calidad de NFSRA, Sino- Europe Natural Foods Co., Ltd., Olive Industry Development Office de Wudu District (Longnan City, Gansu Province), COFCO Foodstuffs Marketing Co.,Ltd., Longnan Xiangyu Olive Development Co., Ltd. SichuanTianyuan Olive Co.,Ltd, Guizhou Province Grain and Oil Product Quality Supervision and Inspection Station, Beijing Pinlive Food Co.,Ltd, Hubei Xinlanyuan Olive Technology Co.,Ltd, China Textile Group Grain and Oil Import and Export Co. Ltd.

Los principales autores de este documento son: Xue Yalin, Xu Guangchao, Zhang Rui, Li Juzhen, Zhu Lin, Li Yue, Wang Lirong, Lin Jinfeng, Ma Pengfei, Chen Gang, Liu Yuhong, He Shiqin, Jiang Yan, Xu Songli, Mu Rongzheng, Zhu Jinyan, Zhang Dong y Pan Junsheng.

Las versiones anteriores de este documento y los documentos reemplazados son los siguientes:

- La versión inicial publicada en 2009 es GB 23347-2009, luego se realiza el ajuste en 2017 de Estándar estatal obligatorio a Estándar estatal voluntario/recomendado GB/T 23347-2009;
- Este es la primera revisión

<sup>1</sup> Siglas de su denominación oficial en inglés, National Food and Strategic Reserves Administration.



# 1. Ámbito de aplicación

Este documento especifica los términos y definiciones, clasificaciones, composiciones básicas, requisitos de calidad, métodos de inspección, reglas de inspección, etiquetado, envasado, requisitos de almacenamiento, transporte y de venta de los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva.

Este documento se aplica a la producción, la venta, la importación y la exportación de aceites de oliva y aceites de orujo de oliva.





## 2. Referencias normativas

Las disposiciones de los siguientes documentos se convierten en disposiciones indispensables de esta norma tras ser referenciadas. Para los documentos de referencia fechados, sólo la versión de esta fecha se aplica a esta norma. Para los documentos de referencia sin fecha, la última versión (incluidas todas las enmiendas) es aplicable a la presente norma.

GB/T 5009.37 Método de análisis de la norma de higiene para aceites vegetales comestibles

GB 5009.168 Determinación de ácidos grasos en alimentos

GB 5009.227 Determinación del índice de peróxidos en alimentos

GB 5009.229 Determinación del índice de acidez en alimentos

GB 5009.236 Determinación de humedad y materias volátiles en aceites y grasas vegetales

GB 5009.237 Determinación del contenido de ácidos grasos trans en alimentos

GB/T 5524 Aceites y grasas vegetales y animales - Muestreo

GB/T 5525 Aceites y grasas vegetales - Métodos para identificación de transparencia, olor y sabor

GB/T 15688 Aceites y grasas vegetales y animales –  
Determinación del contenido de impurezas insolubles

GB/T 17374 Envases para la venta de aceites vegetales comestibles.



## 3. Términos y definiciones

Los siguientes términos y definiciones son de aplicación para esta norma.

### 3.1. Aceite de oliva – olive oil<sup>2</sup>

Se refiere a los productos de aceites obtenidos del fruto fresco del árbol del olivo (*Olea europaea L.*).

Nota: Con la excepción de los productos de aceites obtenidos por extracción con disolventes o tecnología de re-esterificación, sin mezclar con otro tipo de aceite.

#### 3.1.1. Aceite de oliva virgen – virgin olive oil

Producto de aceites obtenidos directamente del fruto fresco del olivo por métodos físicos como la extracción mecánica, sin ningún tipo de aditivo.

##### 3.1.1.1. Aceite de oliva virgen apto para el consumo – virgin olive oil fit for consumption

En el proceso de extracción de aceite, los factores externos como la temperatura, etc., no deben causar ningún cambio a los componentes de las grasas y aceites. Los productos de aceite deben ser procesados por los métodos tecnológicos de limpieza, decantación, centrifugación o filtrado.

Nota: Incluyen Aceite de oliva virgen extra (特级) y Aceite de oliva virgen de buena calidad (优质)

<sup>2</sup> NT: La versión en inglés de estos nombres se incluye en el documento original. Se ha optado por preservarlas al constituir el apartado 3 un apartado de definiciones.



### 3.1.1.2. Aceite de oliva virgen no comestible – inedible virgin olive oil

Se refiere a aceites de oliva virgen lampante obtenidos como materia prima del fruto fresco del árbol del olivo, pero cuyos índices no cumplen con los requisitos de aceites comestibles.

Nota: Los aceites de oliva virgen lampantes (lampante virgin olive oil), también denominados aceites de oliva virgen crudos (crude virgin olive oil), se utilizan principalmente como materia prima para aceite de oliva refinado u otros propósitos.

### 3.1.2. Aceite de oliva refinado – refined olive oil

Es el producto obtenido del aceite de oliva virgen lampante mediante tecnología de refinado, su estructura glicérica no debe ser modificada y sólo se permite añadir alfa-tocoferol, los índices cumplen con los requisitos de aceites comestibles.

### 3.1.3. Aceite de oliva mezcla – blended olive oil

Es el aceite comestible obtenido por mezcla de Aceite de oliva refinado y Aceite de oliva virgen apto para el consumo.

## 3.2. Aceite de orujo de oliva – olive-pomace oil<sup>3</sup>

Es el aceite obtenido del orujo de las aceitunas, mediante la extracción con disolventes u otros métodos físicos.

Nota: No incluye el producto de aceite obtenido por tecnología de re-esterificación.

<sup>3</sup> NT: La versión en inglés de estos nombres se incluye en el documento original. Se ha optado por preservarlas al constituir el apartado 3 un apartado de definiciones.



### 3.2.1. Aceite de orujo de oliva crudo – crude olive-pomace oil

Es el aceite obtenido del orujo de las aceitunas mediante la extracción que no ha sido tratado, y cuyos índices no cumplen con los requisitos de aceites comestibles. El aceite de orujo de oliva crudo se utiliza principalmente como materia prima para aceite de oliva refinado.

### 3.2.2. Aceite de orujo de oliva refinado – refined olive-pomace oil

Es el aceite obtenido del aceite de orujo de oliva crudo como materia prima, obtenido mediante el refinado al que sólo se permite añadir alfa-tocoferol.

### 3.2.3. Aceite de orujo de oliva de mezcla – blended olive-pomace oil

Es el aceite obtenido de la mezcla de aceite de orujo de oliva refinado y aceite de oliva virgen apto para el consumo, y cuyos índices cumplen con los requisitos de aceites comestibles.

## 3.3. Absorbancia ultravioleta – ultraviolet absorbency

Es la absorbancia de la muestra bajo una longitud de onda ultravioleta específica.

## 3.4. Delta K

Es el valor de variación de la absorbancia de la muestra bajo una longitud de onda ultravioleta específica.



### 3.5. Atributo afrutado – fruity attribute

Se refiere al sabor y aroma normales del aceite de oliva provenientes de las aceitunas enteras, frescas, maduras o no maduras de distintas variedades.

### 3.6. Mediana del atributo afrutado

La mediana es, en el proceso de valoración organoléptico del sabor y aroma normales del aceite de oliva, el valor numérico situado en la mitad de los datos.

Nota: Si los datos son impares, la mediana es el número medio, en el caso de ser pares, la mediana es el valor promedio de los dos números intermedios.

### 3.7. Defectos - defects

Los defectos se definen como el sabor y el aroma anormales, provenientes de las aceitunas secas, picadas por insectos, fermentadas anaeróbicamente durante largo tiempo, mezcladas con tierra, sin limpiar o conservadas con agua salada, etc., o el sabor proveniente de un largo contacto con la superficie de metales durante el proceso de triturado, mezcla, prensado o de conservación, o el sabor de los aceites que han sufrido oxidación.

### 3.8. Mediana de defectos

La mediana, en el proceso de valoración organoléptica del sabor, olor y aroma anormales del aceite de oliva, es el valor numérico situado en la mitad de los datos.

### 3.9. Cera - wax

El éster sintetizado de alcohol monohidratado superior y ácidos grasos superiores.



### 3.10. Esterol - sterol

Un término general para el compuesto ciclopentano perhidrofenantreno conteniendo hidroxilo, y un compuesto en estado libre o en estado éster tras combinación con ácidos grasos existentes en el organismo.

### 3.11. Número de carbono equivalente (ECN)

La suma del número de carbonos de los tres ácidos grasos en un triglicérido menos el doble del número total de dobles enlaces.

### 3.12. Ésteres etílicos de ácidos grasos – Fatty acid ethyl esters (FAEEs)

El éster sintetizado de ácido graso superior y etanol.

Nota: Incluye palmitato de etilo, estearato de etilo, oleato de etilo y linoleato de etilo.



## 4. Clasificación

### 4.1. Según la tecnología de procesamiento, el aceite de oliva se divide en:

- a) Aceite de oliva virgen, incluye aceite de oliva virgen apto para el consumo y aceite de oliva virgen no comestible (Aceite de oliva virgen lampante)
- b) Aceite de oliva refinado
- c) Aceite de oliva mezcla

### 4.2. Según la tecnología de procesamiento, el aceite de orujo de oliva se divide en:

- a) Aceite de orujo de oliva crudo
- b) Aceite de orujo de oliva refinado
- c) Aceite de orujo de oliva de mezcla



## 5. Composición – valores principales

### 5.1. Composición de ácidos grasos en aceite de oliva y aceite de orujo de oliva

Tabla 1: Composición de ácidos grasos en aceite de oliva y aceite de orujo de oliva

Nombre	Contenido (%)
Acido mirístico (C14: 0) ≤	≤0.05
Acido palmítico (C16: 0)	7.5 ~ 20.0
Acido palmitoleico (C16: 1)	0.3 ~ 3.5
Acido heptadecanoico (C17: 0) ≤	≤0.4
Acido heptadecenoico (C17: 1)	≤0.6
Acido esteárico (C18: 0)	0.5 ~ 5.0
Acido oléico (C18: 1)	55.0 ~ 83.0
Acido linoleico (C18: 2)	2.5 ~ 21.0
Acido linolénico (C18: 3)	≤1.0
Acido araquídico (C20: 0)	≤0.6
Acido eiosenoico (C20: 1)	≤0.5
Acido behénico (C22: 0)	≤0.2 <sup>a</sup>
Acido tetracosanoico (C24: 0)	≤0.2
<sup>a</sup> : Aceite de orujo de oliva ≤ 0.3%	

## 5.2. Composición de ácidos grasos trans en aceite de oliva y aceite de orujo de oliva

Tabla 2: Contenido de ácidos grasos trans en aceite de oliva y aceite de orujo de oliva

Tipo de producto	Contenido de ácidos grasos trans/%	
	C18:1 T	C18:2 T + C18:3 T
Aceite de oliva virgen extra	≤ 0.05	≤ 0.05
Aceite de oliva virgen de buena calidad		
Aceite de oliva virgen lampante	≤ 0.10	≤ 0.10
Aceite de oliva refinado	≤ 0.20	≤ 0.30
Aceite de oliva de mezcla		
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 de mezcla		

### 5.3. Composición de esterol y dialcoholes triterpénicos (eritrodiol y uvaol) en aceite de oliva y aceite de orujo de oliva

**Tabla 3: Composición de metil esteroides en aceite de oliva y aceite de orujo de oliva**

Tipo de producto	Porcentaje en el volumen total de esteroides (%)	
	aceite de oliva	aceite de orujo de oliva
Brasicasterol	≤0.1	≤0.2
Colesterol	≤0.5	
Campesterol	≤4.5	
Estigmasterol	< Campesterol	
δ-7Estigmasterol	≤0.8	≤0.7
El contenido total de β-sitosterol + δ-5-avenasterol + δ-5-23-estigmasta diénol + Sitosterol + Clerosterol + δ-5-24-estigmasta diénol ≥	≤93.0	

El contenido total de esteroides se muestra en la Tabla 4.

**Tabla 4: Contenido total de esteroides en aceite de oliva y aceite de orujo de oliva**

Tipo de producto	Contenido en esterol (mg/kg)
Aceite de oliva (incluye Aceite de oliva virgen, Aceite de oliva refinado y Aceite de oliva de mezcla)	≥1000
Aceite de orujo de oliva crudo	≥2500
Aceite de orujo de oliva refinado	≥1800
Aceite de orujo de oliva de mezcla	≥1600

Los contenidos de eritrodiol y uvaol se muestran en la tabla 5.

**Tabla 5: Contenido de eritrodol y uvaol en aceite de oliva y aceite de orujo de oliva**

Tipo de producto	Porcentaje en el volumen total de esteroides (%)
Aceite de oliva	≤4.5
Aceite de orujo de oliva	> 4.5

## 5.4. Contenido de ceras en aceite de oliva y aceite de orujo de oliva

**Tabla 6: Contenido de ceras en aceite de oliva y aceite de orujo de oliva**

Tipo de producto	Contenido en cera (mg/kg)	
	C42+C44+C46	C40+C42+C44+C46
Aceite de oliva virgen extra	≤150	
Aceite de oliva virgen de buena calidad		
Aceite de oliva virgen lampante	-----	≤300
Aceite de oliva refinado	-----	≤350
Aceite de oliva de mezcla ≤		
Aceite de orujo de oliva crudo	-----	>350
Aceite de orujo de oliva refinado >		
Aceite de orujo de oliva de mezcla >		

Nota: ----- significa que no hay que hacer la detección.

## 5.5. Diferencia entre el contenido real y el contenido teórico de triglicéridos con ECN 42

Tabla 7: Diferencia entre el contenido real y el contenido teórico en triglicéridos con ECN 42 en aceite de oliva y aceite de orujo de oliva

Tipo de producto	Diferencia entre lo real y lo teórico/%
Aceite de oliva virgen extra	≤0.2
Aceite de oliva virgen excelente	
Aceite de oliva virgen lampante	≤0.3
Aceite de oliva refinado	≤0.3
Aceite de oliva de mezcla	
Aceite de orujo de oliva crudo	≤0.6
Aceite de orujo de oliva refinado	≤0.5
Aceite de orujo de oliva de mezcla	

## 5.6. Contenido de estigmastadienos en aceite de oliva virgen

Tabla8. Contenido de estigmastadienos en aceite de oliva virgen

Tipo de producto	Contenido de estigmastadienos(mg/kg)
Aceite de oliva virgen extra	≤0.05
Aceite de oliva virgen excelente	
Aceite de oliva virgen lampante	≤0.05

## 6. Requisitos de calidad

### 6.1. Los requisitos de calidad de aceite de oliva deben seguir lo establecido en la tabla 9

Tabla 9: Índices de calidad de aceite de oliva

Parámetros		Índices de calidad				
		Aceite de oliva virgen extra	Aceite de oliva virgen de buena calidad	Aceite de oliva virgen lampante	Aceite de oliva refinado	Aceite de oliva mezclado
Olor y gusto	Análisis organoléptico	Con olor y sabor inherente de aceite de oliva, normal		—	Con olor y sabor inherente de aceite de oliva refinado, normal	Con olor y sabor inherente de aceite de oliva mezclado, normal
	Mediana de defectos <sup>a</sup> (Me)	0	0 < Me ≤ 3.5	Me > 3.5		
	Mediana de gusto de fruto característico <sup>b</sup> (Me)	Me > 0		—		
Color		—			Amarillo claro	Amarillo claro / verde claro
Transparencia (20°C, 24h)		Transparente		—	Transparente	
Índice de ácido (KOH) / (mg/g)		≤ 1.6	≤ 3.0	> 3.0	≤ 0.6	≤ 2.0
Índice peróxidos <sup>c</sup> (g/100g)		≤ 0.25				
Absorbancia ultravioleta 1% ( $K_{1cm}$ )	270 nm <sup>e</sup> (ciclohexano) /268 nm (isooctano)	≤0.22	≤0.25	—	≤1.25	≤1.15
	$\Delta K^d$	≤0.01	≤0.01	—	≤0.16	≤0.15



	232 nm <sup>e</sup>	≤2.5	≤2.6	—	—
Ester etílico de ácidos grasos (mg/kg)		≤35	—		
Humedad y materia volátil/ %		≤0.2		≤0.3	≤0.1
Impurezas insolubles/ %		≤0.1		≤0.2	≤0.05
Hierro /mg/kg		≤3.0			
Cobre /mg/kg		≤0.1			
Cantidad residual de cada disolvente halogenado/ (mg/kg)		≤0.1			
Suma de residuos de disolventes halogenados/ (mg/kg)		≤0.2			

Nota: Las celdas marcadas con “—” indican que no hay que realizar ningún test

<sup>a</sup> Índice para evaluación de defectos del sabor en aceite de oliva establecido por el Consejo Oleícola Internacional.

<sup>b</sup> Índice para evaluación de características de sabor en aceite de oliva establecido por el Consejo Oleícola Internacional.

<sup>c</sup> Cuando se usa isooctano como disolvente, se realiza el test de la absorbancia ultravioleta en 268 nm; cuando se usa ciclohexano como disolvente, se realiza el test de absorbancia ultravioleta en 270 nm.

<sup>d</sup>  $\Delta K = K_m - \frac{(K_m - 4) + (K_m + 4)}{2}$  ( $K_m - 4$ ) y ( $K_m + 4$ ) se refieren al coeficiente de extinción en caso de sumar o restar 4 a la longitud de onda.

<sup>e</sup> Este límite solo es útil para aquellos casos que se acepte de forma voluntaria por los socios comerciales.

## 6.2. Los requisitos de calidad del aceite de orujo de oliva deben seguir lo establecido en la tabla 10

**Tabla 10: Índices de calidad de aceite de orujo de oliva**

Parámetros	Índices de calidad		
	Aceite de orujo de oliva crudo	Aceite de orujo de oliva refinado	Aceite de orujo de oliva mezclado
Olor y sabor	—	Con olor y sabor inherente de aceite de orujo de oliva refinado, normal	Con olor y sabor inherente de aceite de orujo de oliva mezclado, normal
Color	—	Amarillo claro a marrón amarillento	Amarillo claro a verde
Transparencia (20°C, 24h)	—	Transparente	
Índice de ácido (KOH) / (mg/g)	—	≤0.6	≤2.0
Índice peróxido / (g/100g) ≤	—	≤2.5	
Absorbancia ultra-violeta 1% ( $K_{1cm}$ )	270 nm (ciclohexano)	—	≤2.00
	268 nm (isooctano)	—	≤1.70
	$\Delta K$	—	≤0.20
Humedad y materia volátil/ %	≤1.5	≤0.1	
Impurezas insolubles / %	—	≤0.05	
Hierro / (mg/kg)	—	≤3.0	
Cobre/ (mg/kg)	—	≤0.1	
Cantidad residual de cada disolvente halogenado/ (mg/kg)	≤0.1		
Suma de residuos de disolventes halogenados	≤0.2		
Notas: 1. Las celdas marcadas con “—” indican que no es necesario llevar a cabo ningún test.			



## 7. Métodos de inspección

7.1. Inspección de olor, sabor: Conforme a COI/T.20/Doc.no.15. (entre ellos, la copa de cristal para la valoración de la muestra de aceite debe ser conforme con la norma COI/T.20/ Doc. No 5).

7.2. Inspección de transparencia: conforme a GB/T 5525.

7.3. Inspección de color: conforme a GB/T 5009.37.

7.4. Inspección de humedad y materia volátil: conforme a GB 5009.236.

7.5. Inspección de impurezas insoluble: conforme a GB/T 15688.

7.6. Inspección de índice de acidez: conforme a GB 5009.229.

7.7. Inspección de índice de peróxidos: conforme a GB 5009.227.

7.8. Inspección de la composición de ácidos grasos: conforme a GB 5009.168.

7.9. Inspección de absorbancia ultravioleta y  $\Delta K$ : conforme a GB/T 22500.

7.10. Inspección de ácidos grasos Trans: conforme a GB 5009.257.

7.11. Inspección de composición y contenido total de esteroides: conforme a GB/T 25223.

7.12 Inspección de estigmastadieno: conforme a GB/T 25224.2

7.13 Diferencia entre el contenido real y el teórico en triglicéridos con ECN 42: conforme a GB/T 37512.

7.14 Inspección de eritrodil y uvaol: conforme a COI/T.20/Doc.No.26.

7.15 Inspección de éster etílico de ácidos grasos: conforme a COI/T.20/Doc.No.28/Rev.2

7.16 Inspección de contenido en ceras: conforme a GB/T 22501.

7.17 Inspección de contenido de hierro: conforme a GB/T 31576.

7.18 Inspección de contenido de cobre: conforme a GB/T 31576.

7.19 Inspección de contenido de disolvente halogenado: implementada de acuerdo con COI/T.20/Doc.No.8.



## 8. Normas de inspección

### 8.1. Muestreo

Los métodos de muestreo han de ser implementados de acuerdo con los requisitos estipulados en la norma GB/T 5524.

### 8.2. Realización de la inspección cuando los productos salgan de fábrica

8.2.1. Las inspecciones deben ser realizadas sobre cada lote, y debe hacerse un informe de inspección.

8.2.2. Excepto para los índices de hierro y cobre, las inspecciones de aceite de oliva se realizan según los parámetros establecidos en la tabla 9, mientras que para las de aceite de orujo de oliva, según los estipulados en la tabla 10.

### 8.3. Inspección tipo (“Type inspection”)

8.3.1. Debe realizarse una inspección tipo, cuando haya un cambio significativo en la materia prima, maquinaria y tecnología o el departamento de supervisión de Aduanas así lo determine.

8.3.2. La inspección tipo debe llevarse a cabo de conformidad con los requisitos estipulados en las cláusulas 5ª y 6ª de esta norma.



## 8.4. Reglas de valoración

### 8.4.1. Productos de aceite de oliva

8.4.1.1. Se considera producto no cualificado aquel cuya denominación no se presente como aceite de oliva virgen (consiste en aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen de buena calidad y aceite de oliva virgen lampante), aceite de oliva refinado y aceite de oliva de mezcla.

8.4.1.2. Se considera producto no cualificado cuando al inspeccionar el aceite de oliva haya un parámetro que no cumpla lo estipulado en las cláusulas 5ª y 6ª. Se valora según A.1 del anexo A cuando el contenido de campesterol sea mayor de 4.0% y menor o equivalente al 4.5% ( $4.0\% < \text{campesterol} \leq 4.5\%$ ). Cuando  $\delta$ -7Estigmasterol es mayor del 0.5% y menor o equivalente al 0.8% ( $0.5\% < \delta\text{-7Estigmasterol} \leq 0.8\%$ ), se valora según A.2.1. del anexo A. Cuando el contenido de ceras esté entre 300mg/kg y 350mg/kg, el de eritrodiol o uvaol sea menor o equivalente al 3.5% ( $\text{eritrodiol o uvaol} \leq 3.5\%$ ) y otros parámetros estén conforme a lo establecido para el aceite de oliva virgen lampante en esta norma, se considera aceite de oliva virgen lampante.

### 8.4.2. Productos de aceite de orujo de oliva

8.4.2.1 Se considera producto no cualificado aquel cuya denominación no se presente como aceite de orujo de oliva virgen crudo, aceite de orujo de oliva refinado y aceite de orujo de oliva de mezcla.

8.4.2.2 Se considera producto no cualificado cuando al inspeccionar el aceite de orujo de oliva haya un parámetro que no cumpla lo estipulado en las cláusulas 5ª y 6ª. Cuando el  $\delta$ -7Estigmasterol es mayor del 0.5% y menor o equivalente al 0.7% ( $0.5\% < \delta\text{-7Estigmasterol} \leq 0.7\%$ ), se valora según A.2.2 del anexo A. Cuando el contenido de ceras esté entre 300mg/kg y 350mg/kg, el de eritrodiol y uvaol sea mayor al 3.5% ( $\text{eritrodiol y uvaol} > 3.5\%$ ) y otros parámetros sean conformes con lo establecido para el aceite de orujo de oliva crudo en esta norma, se considera aceite de orujo de oliva crudo.



## 9. Etiquetado

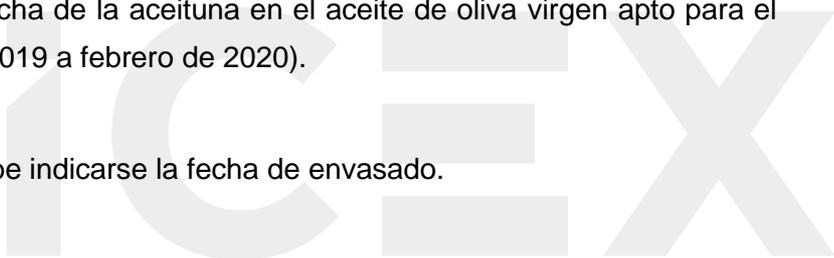
**9.1.** Debe presentarse la denominación de los productos de aceite de oliva y aceite de orujo de oliva conforme a los términos y definiciones incluidos en esta norma.

Nota: El aceite de orujo de oliva no puede denominarse “aceite de oliva”.

**9.2.** En los productos a granel, debe indicarse la denominación que corresponda en la documentación que se adjunte.

**9.3.** Debe indicarse la fecha de cosecha de la aceituna en el aceite de oliva virgen apto para el consumo (por ejemplo: de octubre de 2019 a febrero de 2020).

**9.4.** En los productos envasados, debe indicarse la fecha de envasado.





## 10. Envasado, almacenamiento, transporte y venta.

### 10.1. Envasado

Debe cumplir con lo establecido en la norma GB/T 17374 y con los requisitos y normas nacionales relacionadas.

### 10.2. Almacenamiento

Los productos deben ser almacenados en un lugar higiénico, fresco y seco, lejos de la luz directa. No deben ser colocados al lado de sustancias nocivas o tóxicas y debe evitarse situarlos cerca de productos con olor peculiar.

Si la fecha de validez del producto depende de ciertas condiciones especiales, éstas deben ser especificadas en la etiqueta.

### 10.3. Transporte

Cuando se transporten los productos, debe prestarse atención a la seguridad, deben mantenerse apartados de la luz solar, lluvia, fugas, polución, así como evitar el desprendimiento de las etiquetas. Para el transporte de graneles debe utilizarse camión cisterna; tanto el camión como las partes interiores y exteriores de la cisterna deben mantenerse limpios e higiénicos. No deben usar vehículos en que se hayan transportado sustancias tóxicas y nocivas.

### 10.4. Venta

Los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva envasados no se deben vender desprecintados de su envase original en puntos de venta minorista.

## Anexo A

(Normativa)

**Reglas de valoración complementarias sobre la composición de metil esteroides en aceite de oliva y aceite de orujo de oliva**

### A.1. Campesterol

Cuando el contenido en campesterol es mayor del 4.0% y menos o igual al 4.5% ( $4.0\% < \text{campesterol} \leq 4.5\%$ ), cuando el contenido de estigmasterol y de  $\delta$ -7Estigmasterol está conforme a lo establecido en el Gráfico A.1 y otros parámetros cumplen a los valores límites establecidos sobre los índices concernientes en esta norma, se considera como aceite de oliva virgen extra o aceite de oliva virgen de buena calidad.



Gráfico A.1

## A.2. $\delta$ -7Estigmasterol

A.2.1. Cuando el contenido de  $\delta$ -7Estigmasterol sea mayor del 0.5% y menor o equivalente al 0.8% ( $0.5\% < \delta$ -7Estigmasterol  $\leq 0.8\%$ ), los índices relevantes sean conformes a los requisitos del Gráfico A.2 y otros parámetros cumplan los valores límites establecidos sobre los índices concernientes en esta norma, se considera como aceite de oliva virgen extra o aceite de oliva virgen de buena calidad.

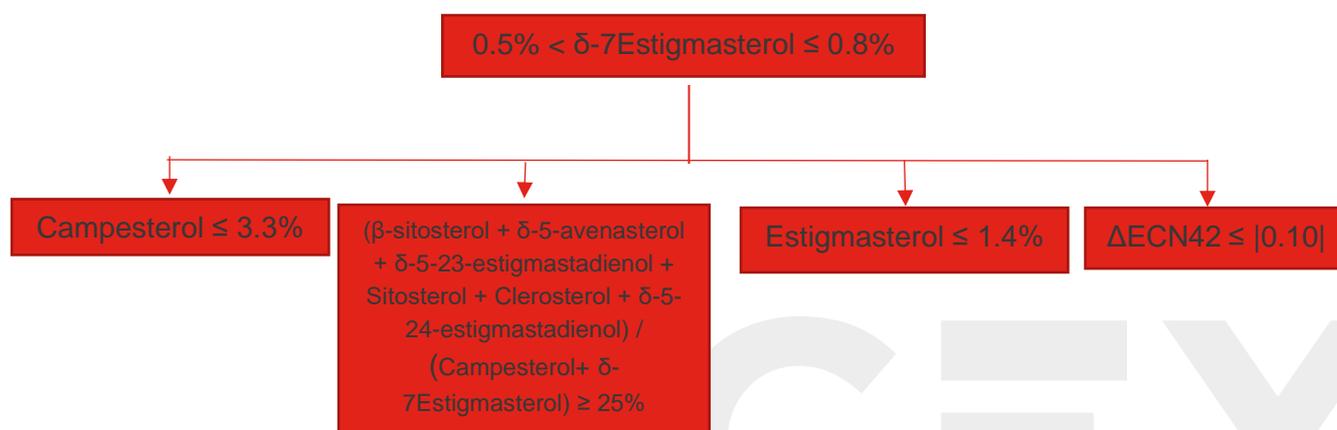


Gráfico A.2

A2.2. Cuando el contenido de  $\delta$ -7Estigmasterol es mayor del 0.5% y menos o equivalente al 0.7% ( $0.5\% < \delta$ -7Estigmasterol  $\leq 0.7\%$ ), los índices concernientes están conformes a los requisitos del Gráfico A.3 y otros parámetros cumplen a los valores límites establecidos sobre los índices concernientes en esta norma, se considera como aceite de orujo de oliva crudo o aceite de orujo de oliva refinado.



Gráfico A.3



## Referencias

- [1] CODEX STAN 33-1981 (Revisions in 1989, 2003, 2015, 2017. Amendment in 2009,2013): Codex standard for olive oils and olive pomace oils.
- [2] European Communities comments on Codex circulation letter CI 2002/49-FO: Draft revised standard for olive oils and olive pomace oils.
- [3] COI/ T. 15/ NC No 3/ Rev. 15 2019: Trade standard applying to olive oils and olive-pomace oils.
- [4] International agreement on olive oil and table olives, 2005.

icex

# ICEX

Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

**Ventana Global**

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)

[informacion@icex.es](mailto:informacion@icex.es)

Para buscar más información sobre mercados exteriores [siga el enlace](#)

[www.icex.es](http://www.icex.es)



**ICEX** España  
Exportación  
e Inversiones