



INFORMACIÓN ADICIONAL SOBRE LOS RESULTADOS ANALÍTICOS

PRODUCTO: **ALIMENTOS, Aceites**

TIPOS DE ANÁLISIS: **Análisis físico-químico, de ceras y de ácidos grasos**

LÍNEAS DE TRABAJO: **Química Alimentaria y Química de Residuos**

TABLAS DE REFERENCIA DE CARACTERÍSTICAS DE LOS ACEITES DE OLIVA

Actualizadas a fecha 19/11/2009, según:

- “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 - Anexo I”.
- “Orden 32/2004, de 8 de octubre, por la que se aprueba la denominación de origen protegida “Aceite de La Rioja” y su reglamento, con el carácter transitorio que se establece en el reglamento (CE) del Consejo 2.081/92”.

Los datos de este documento, que hacen referencia a parámetros analizados en el Laboratorio Regional, **sólo tienen propósito informativo y NO TIENEN VALOR LEGAL**; los valores oficiales y las **notas aclaratorias** correspondientes a los mismos son publicados en el Diario Oficial de la Unión Europea (<http://eur-lex.europa.eu/es/index.htm>) y en el Boletín Oficial de La Rioja (<http://www.larioja.org> – sección BOR).

Categoría	Acidez (%)	Índice de peróxidos mEq O ₂ /kg	Ceras mg/kg	Absorbancia K ₂₃₂	Absorbancia K ₂₇₀	Absorbancia Delta-K
1. Aceite de oliva virgen extra	≤ 0,8	≤ 20	≤ 250	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01
Aceite de oliva virgen extra “Aceite de La Rioja” (*)	≤ 0,8	≤ 15	-	≤ 2,50	≤ 0,20	-
2. Aceite de oliva virgen	≤ 2,0	≤ 20	≤ 250	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01
3. Aceite de oliva lampante	> 2,0	-	≤ 300	-	-	-
4. Aceite de oliva refinado	≤ 0,3	≤ 5	≤ 350	-	≤ 1,10	≤ 0,16
5. Aceite de oliva (compuesto de aceites de oliva refinados y de aceites de oliva vírgenes)	≤ 1,0	≤ 15	≤ 350	-	≤ 0,90	≤ 0,15
6. Aceite de orujo de oliva bruto	-	-	> 350	-	-	-
7. Aceite de orujo de oliva refinado	≤ 0,3	≤ 5	> 350	-	≤ 2,00	≤ 0,20
8. Aceite de orujo de oliva	≤ 1,0	≤ 15	> 350	-	≤ 1,70	≤ 0,18

(*): Otros parámetros contemplados en la Denominación de Origen Protegida “Aceite de La Rioja”:

- Humedad y materias volátiles: ≤ 0,2%
- Impurezas insolubles: ≤ 0,1%



Contenido de ácidos (*):

Categoría	Mirístico (%)	Linolénico (%)	Araquídico (%)	Eicosenoico (%)	Behénico (%)	Lignocérico (%)
1. Aceite de oliva virgen extra	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2
2. Aceite de oliva virgen	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2
3. Aceite de oliva lampante	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2
4. Aceite de oliva refinado	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2
5. Aceite de oliva (compuesto de aceites de oliva refinados y de aceites de oliva vírgenes)	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2
6. Aceite de orujo de oliva bruto	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2
7. Aceite de orujo de oliva refinado	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2
8. Aceite de orujo de oliva	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2

(*): Contenido de otros ácidos grasos (%):

- Palmítico: 7,5 - 20,0
- Palmitoleico: 0,3 - 3,5
- Heptadecanoico (Margarico): ≤ 0,3
- Heptadecenoico: ≤ 0,3
- Esteárico: 0,5 – 5,0
- Oleico: 55,0 – 83,0
- Linoleico: 3,5 – 21,0