



**Unión Europea**  
Comisión de Agricultura



Consejo Oleícola Internacional



## **Unidad Didáctica 1**

# **¿Qué es el Aceite de Oliva?**

**Julio Casallo Calderón**



**Unión Europea**  
Comisión de Agricultura

## Sumario

---

Justificación	3
¿Qué es el Aceite de Oliva?	4
El Aceite de Oliva Virgen es Zumo de Aceitunas	12
Las Ideas Claras	14



Consejo Oleícola Internacional





**Unión Europea**  
Comisión de Agricultura

## Justificación

---

Parece conveniente que, antes de tratar otros asuntos relacionados con el Aceite de Oliva, hemos de dejar claro qué es el Aceite de Oliva.

Posiblemente, la terminología que define las distintas categorías de aceites de oliva no ha ayudado, desde el punto de vista del consumidor, a arrojar luz sobre este asunto.

Otras veces, han sido los fabricantes o distribuidores los que han colaborado a este confusiónismo, en defensa de intereses muy particulares.

El objetivo de esta Unidad Didáctica es ofrecer una definición clara de Aceite de Oliva



Consejo Oleícola Internacional





**Unión Europea**  
Comisión de Agricultura

**ai** Aula  
de  
Interpretación del  
**Aceite de Oliva**

## ¿Qué es el Aceite de Oliva?



Consejo Oleícola Internacional

Reproducimos, a continuación, la definición de **Aceite de Oliva** que el **Consejo Oleícola Internacional** ofrece en el punto 2.1 de la **Norma Comercial Aplicable a los Aceites de Oliva y los Aceites de Orujo de Oliva**, de 25 de Junio de 2003:

### NORMA COMERCIAL APLICABLE A LOS ACEITES DE OLIVA Y LOS ACEITES DE ORUJO DE OLIVA

COI / T.15 / NC nº 3

25 de Junio de 2003

## 2. DENOMINACIONES Y DEFINICIONES

**2.1 El Aceite de Oliva** es el aceite procedente, únicamente, del fruto del **Olivo** (*Olea europaea* L.), con exclusión de los aceites obtenidos por disolventes o por procedimientos de reesterificación y de toda mezcla con aceites de otra naturaleza.





**Unión Europea**  
Comisión de Agricultura

En esta misma Norma, se indica que existen tres tipos de **Aceite de Oliva**: **Aceite de Oliva Virgen**, **Aceite de Oliva Refinado** y **Aceite de Oliva**.

**NORMA COMERCIAL APLICABLE A LOS ACEITES DE OLIVA  
Y LOS ACEITES DE ORUJO DE OLIVA**  
**COI / T.15 / NC nº 3**  
**25 de Junio de 2003**

**2. DENOMINACIONES Y DEFINICIONES**



Consejo Oleícola Internacional

**2.1.1 Aceite de Oliva Virgen.** Es el aceite obtenido del fruto del Olivo, únicamente por procedimientos mecánicos o por otros medios físicos, en condiciones, especialmente térmicas, que no produzcan la alteración del aceite, y que no haya tenido más tratamiento que el lavado, la decantación y el filtrado.

**2.1.2 Aceite de Oliva Refinado.** Es el Aceite de Oliva obtenido del Aceite de Oliva Virgen mediante técnicas de refinado que no provoquen ninguna modificación de la estructura glicerídica inicial.

**2.1.3 Aceite de Oliva.** Es el aceite constituido por una mezcla de Aceite de Oliva Refinado y de Aceite de Oliva Virgen apto para el consumo en la forma en que se obtiene.



<b>Aceite de Oliva</b>	<b>→ Aceite de Oliva Virgen</b>
	<b>→ Aceite de Oliva Refinado</b>
	<b>→ Aceite de Oliva</b>

Tabla 1



**Unión Europea**  
Comisión de Agricultura

Aquí encontramos el primer hecho que ha contribuido a crear cierta confusión en muchos consumidores: uno de los tipos de **Aceite de Oliva** tiene la misma designación que el producto.

Así, cuando alguien habla o escribe sobre el **Aceite de Oliva**, ¿A qué **Aceite de Oliva** se está refiriendo: al **Aceite de Oliva** definido en el punto 2.1 de la NORMA COMERCIAL APLICABLE A LOS ACEITES DE OLIVA Y LOS ACEITES DE ORUJO DE OLIVA, o al **Aceite de Oliva** definido en el punto 2.1.3 de esa misma Norma?



Consejo Oleícola Internacional

Para minimizar esta confusión, la Unión Europea ha modificado su legislación, de modo que el **Aceite de Oliva**, al que se refiere el punto 2.1.3 de la NORMA COMERCIAL APLICABLE A LOS ACEITES DE OLIVA Y LOS ACEITES DE ORUJO DE OLIVA del **Consejo Oleícola Internacional**, pasa a denominarse **Aceite de Oliva-Contiene Exclusivamente Aceites de Oliva Refinados y Aceites de Oliva Vírgenes**.

La Unión Europea define así este tipo de Aceite de Oliva:

**REGLAMENTO (CE) nº 1019/2002 de LA COMISIÓN,  
de 13 de Junio de 2002,  
sobre las Normas de Comercialización del Aceite de Oliva.**

### Artículo 3

**c) Aceite de Oliva – Contiene Exclusivamente Aceites de Oliva Refinados y Aceites de Oliva Vírgenes:** “Aceite que contiene exclusivamente aceites de oliva que se hayan sometido a un tratamiento de refinado y de aceites obtenidos directamente de aceitunas”.





**Unión Europea**  
Comisión de Agricultura

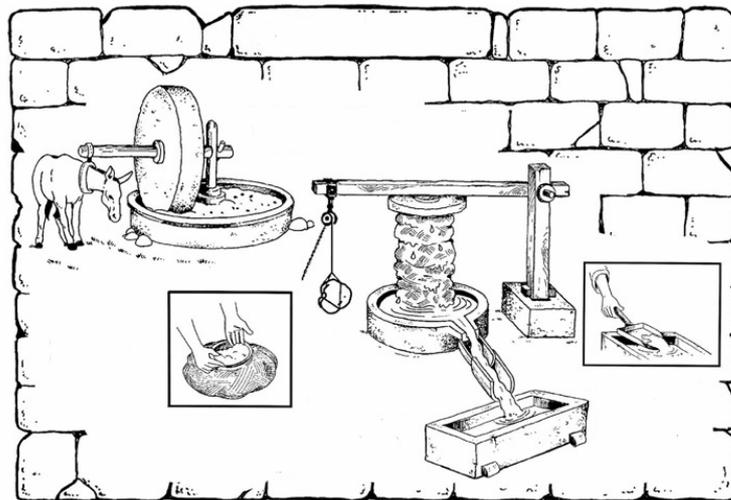
Antes de continuar, dejemos claros algunos conceptos:

<p><b>Aceite de Oliva</b></p> <p><small>Aceite obtenido del Fruto del Olivo</small></p>	<p>→ <b>Aceite de Oliva Virgen</b></p> <p>Aceite obtenido del Fruto del Olivo utilizando, únicamente, Procedimientos Mecánicos.</p>
	<p>→ <b>Aceite de Oliva Refinado</b></p> <p>Aceite obtenido al refinar Aceite de Oliva Virgen.</p>
	<p>→ <b>Aceite de Oliva Compuesto</b></p> <p><b>Exclusivamente por Aceites de Oliva Refinados y Aceites de Oliva Vírgenes</b></p> <p>Aceite obtenido al mezclar Aceite de Oliva Refinado y Aceite de Oliva Virgen.</p>

Tabla 2



Consejo Oleícola Internacional



[Antiguo Molino de Aceite de Oliva Virgen]



**Unión Europea**  
Comisión de Agricultura

Si queremos ser más precisos, es necesario que consideremos, ahora, las distintas categorías de **Aceite de Oliva Virgen** que existen.

**NORMA COMERCIAL APLICABLE A LOS ACEITES DE OLIVA  
Y LOS ACEITES DE ORUJO DE OLIVA**

**COI / T.15 / NC nº 3  
25 de Junio de 2003**

**2. DENOMINACIONES Y DEFINICIONES**

**2.1.1 Aceite de Oliva Virgen**



Consejo Oleícola Internacional

**2.1.1.1 Aceite de Oliva Virgen Apto para el Consumo en la Forma en que se Obtiene**

- Aceite de Oliva Virgen Extra
- Aceite de Oliva Virgen
- Aceite de Oliva Virgen Corriente

**2.1.1.2 Aceite de Oliva Virgen No Apto para el Consumo en la Forma en que se Obtiene**

- Aceite de Oliva Virgen Lampante





**Unión Europea**  
Comisión de Agricultura



**REGLAMENTO (CE) nº 865/2004 del CONSEJO,  
de 29 de Abril de 2004,  
por el que se Establece la Organización Común del Mercado  
del Aceite de Oliva y de las Aceitunas de Mesa  
y se modifica el Reglamento (CEE) nº 827/68**

## **ANEXO I**

### **DESIGNACIONES Y DEFINICIONES PARA LOS ACEITES DE OLIVA Y LOS ACEITES DE ORUJO DE OLIVA**



Consejo Oleícola Internacional

#### **1. Aceite de Oliva Virgen**

- a) Aceite de Oliva Virgen Extra**
- b) Aceite de Oliva Virgen**
- c) Aceite de Oliva Lampante**





**Unión Europea**  
Comisión de Agricultura

Como puede apreciarse, existen algunas diferencias entre la clasificación de categorías establecida por el **Consejo Oleícola Internacional** y la recogida en la Legislación de la Unión Europea.

Un análisis más detallado de la normativa establecida por ambas instituciones permite afirmar que la única diferencia entre las clasificaciones antes apuntadas es que la Unión Europea aún en una única categoría el **Aceite de Oliva Virgen** y el **Aceite de Oliva Virgen Corriente**.

Las características Físico-Químicas y Organolépticas que definen cada una de las categorías de Aceite de Oliva Virgen están recogidas, de manera exhaustiva, en las Normas y Reglamentos correspondientes.



**Consejo Oleícola Internacional**

  <b>Aceite de Oliva</b>	<b>Aceite de Oliva Virgen</b>	Aceite de Oliva Virgen Extra
		Aceite de Oliva Virgen
		Aceite de Oliva Lampante
	<b>Aceite de Oliva Refinado</b> Aceite de Oliva Compuesto Exclusivamente por Aceites de Oliva Refinados y Aceites de Oliva Vírgenes.	





**Unión Europea**  
Comisión de Agricultura

**REGLAMENTO (CE) nº 1989/2003 de la COMISIÓN,  
de 6 de Noviembre de 2003,  
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.**

## ANEXO I

### CARACTERÍSTICAS DE LOS ACEITES DE OLIVA



Consejo Oleícola Internacional

	Aceite de Oliva Virgen Extra	Aceite de Oliva Virgen	Aceite de Oliva Lampante
Acidez (% Ac. Oleico)	Menor de 0.8	Menor de 2.0	Mayor de 2.0
Índice de Peróxidos (mEq O <sub>2</sub> / kg)	Menor de 20	Menor de 20	-
Ceras (mg / kg)	Menor de 250	Menor de 250	Menor de 300
K <sub>270</sub>	Menor de 0.22	Menor de 0.25	-
Evaluación Organoléptica (Mediana del Defecto)	Mediana = 0	Mediana ≤ 2.5	Mediana > 2.5
Evaluación Organoléptica (Mediana del Frutado)	Mediana > 0	Mediana > 0	-

[Algunas de las Características Físico-Químicas y Organolépticas de los Aceites de Oliva]



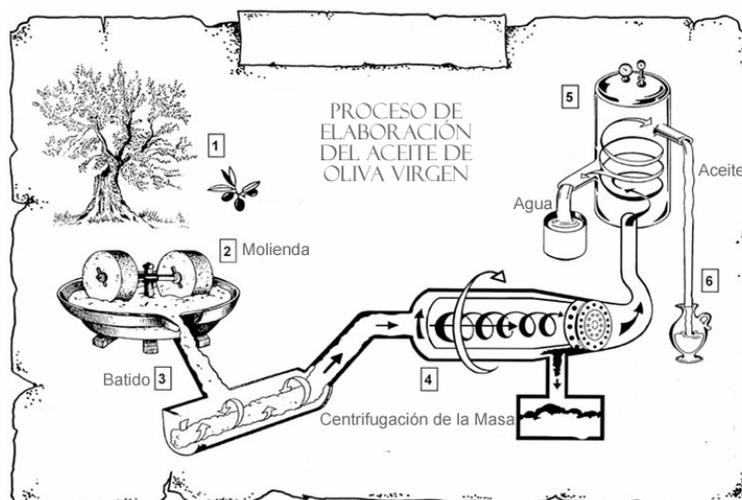
Unión Europea  
Comisión de Agricultura

## El Aceite de Oliva Virgen es Zumo de Aceitunas



Consejo Oleícola Internacional

Después de este repaso por las que podríamos denominar “definiciones oficiales” de **Aceite de Oliva**, vamos a ofrecer otra que no por ser más sencilla deja de ser correcta: El **Aceite de Oliva Virgen** es el zumo del fruto del **Olivo**, es decir, es zumo de **Aceitunas**.





**Unión Europea**  
Comisión de Agricultura

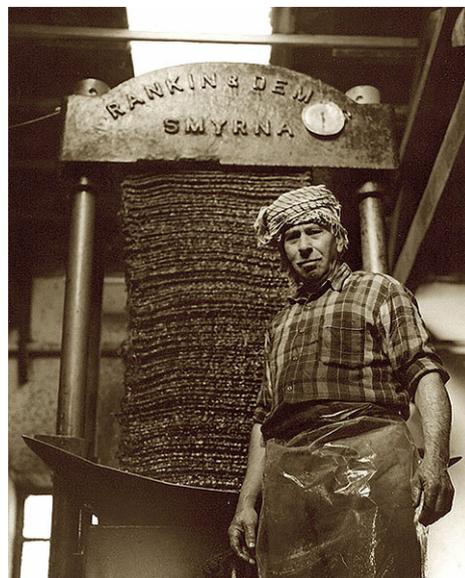
**Definir el Aceite de Oliva Virgen** como el zumo de las **Aceitunas**, sanas y en estado de maduración óptimo, implica un hecho fundamental: el **Aceite de Oliva Virgen** es el único aceite vegetal que puede ser consumido directamente tras su obtención. El resto de aceites vegetales necesitan ser refinados antes de poder ser consumidos por el ser humano.

Como cualquier otro zumo, el **Aceite de Oliva Virgen** se obtiene al exprimir los frutos, es decir, se obtiene por procedimientos mecánicos.

Y, como los zumos de frutas, desde que es elaborado, el **Aceite de Oliva Virgen** comienza un inevitable proceso de deterioro que una correcta conservación sólo logra minimizar, por lo que debe ser consumido dentro de un período de tiempo relativamente corto si se quiere disfrutar de todas sus cualidades, aunque pasado este período el aceite siga siendo perfectamente apto para el consumo, de hecho, estamos ante uno de los conservantes más utilizados en la industria.



Consejo Oleícola Internacional



[Antigua Prensa Hidráulica utilizada en la elaboración de Aceite de Oliva Virgen]



**Unión Europea**  
Comisión de Agricultura

**ai** Aula  
de  
Interpretación del  
**Aceite de Oliva**

## Las Ideas Claras



Consejo Oleícola Internacional

Cuando se exprimen **Aceitunas** obtenemos un zumo llamado **Aceite de Oliva Virgen**.

Si este zumo se ha elaborado a partir de frutos sanos y en su estado de maduración óptimo, puede ser consumido directamente y, atendiendo a diversas características físico-químicas y organoléptica, puede ser:



**ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**



**ACEITE DE OLIVA VIRGEN**



Si el zumo obtenido de las **Aceitunas**, por cualquier circunstancia, no es apto para el consumo, estamos ante un:



**ACEITE DE OLIVA LAMPANTE**



**Unión Europea**  
Comisión de Agricultura

El Aceite de Oliva Lampante, en la industria, es sometido a refinación, para obtener:



**ACEITE DE OLIVA REFINADO**

En el proceso de refinación, el Aceite de Oliva Lampante, pierde prácticamente la totalidad de su color y los olores y sabores desagradables que lo caracterizan. El resultado es un aceite incoloro, sin olor e insípido.



Consejo Oleícola Internacional

El Aceite de Oliva Refinado se mezcla con pequeñas cantidades de Aceite de Oliva Virgen Extra o Aceite de Oliva Virgen para obtener una nueva categoría de aceite denominada Aceite de Oliva Compuesto de Aceite de Oliva Refinado y Aceite de Oliva Virgen, generalmente conocido como Aceite de Oliva.



**ACEITE DE OLIVA**

[Aceite de Oliva Compuesto de Aceite de Oliva Refina y Aceite de Oliva Virgen]



**ACEITE DE OLIVA REFINADO**



**ACEITE DE OLIVA VIRGEN**

