

VISTO la Ley 18284, el Artículo 535 del Código Alimentario Argentino y el Expediente N° 1-0047-2110-3285-04-4 del Registro de la Administración Nacional de Medicamentos, Alimentos y Tecnología Médica y,

CONSIDERANDO:

Que es necesaria la actualización de los parámetros de genuinidad del aceite de oliva que figuran en el Código Alimentario Argentino.

Que tal actualización tiene por objeto establecer los parámetros analíticos de detección de adulteraciones evitando prácticas desleales y la protección del consumidor.

Que las características físicas y químicas, los parámetros de detección de aceites refinados en los aceites de oliva, la detección de presencia de orujos de oliva en los aceites de oliva y de contaminantes encuentra antecedente en la norma Codex stan número 33 del año 1981 con revisiones posteriores.

Que existen antecedentes internacionales tales como, la Norma del Codex Alimentarius para los aceites de oliva vírgenes y refinados; Reglamento CE N° 2472/97 de la Unión Europea; y la Norma COI T.20 Documento N° 17 y 10.

Que en virtud de lo expuesto resulta necesario modificar el artículo 535 del mencionado Código.

Que es necesario modificar la denominación del aceite de oliva, con el fin de adecuarla a las normas internacionales.

Que es necesario adecuar los límites de algunos de los parámetros ya existentes en el CAA para homologarlo con la norma Codex.

Que la Comisión Nacional de Alimentos ha tomado intervención expidiéndose en tal sentido.

Que los Servicios Jurídicos Permanentes de los organismos involucrados han tomado la intervención de su competencia.

Que se actúa en virtud de las facultades conferidas por el Decreto N° 815/99).

Por ello,

LA SECRETARIA DE POLITICAS, REGULACION Y RELACIONES SANITARIAS

Y

EL SECRETARIO DE AGRICULTURA, GANADERIA, PESCA Y ALIMENTOS

RESUELVEN:

Artículo 1° — Sustitúyese el artículo 535 del Código Alimentario Argentino, el que quedará redactado de la siguiente forma:

"Artículo 535: Se denomina Aceite de oliva, al obtenido de los frutos de *Olea europaea L.*

Se denomina Aceite de oliva virgen, al obtenido a partir del fruto del olivo exclusivamente por procedimientos mecánicos y técnicos adecuados y purificado solamente por lavado, sedimentación, filtración y/o centrifugación (excluida la extracción por disolventes). El aceite de oliva obtenido por presión y sometido a proceso de refinación se designará como Aceite de oliva refinado.

Con la designación de Aceite de Oliva (sin otra denominación) se entiende a una mezcla de aceite de oliva virgen con aceite de oliva refinado.

Se comercializará según las denominaciones y definiciones siguientes:

- 1) Aceite de oliva virgen: 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 hayan tenido más tratamientos que el lavado, la decantación, la centrifugación y el filtrado. Se lo clasifica en los siguientes tipos.
 - Aceite de oliva virgen extra: aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 0,8 gr. cada 100 gr., y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el presente reglamento.
 - Aceite de oliva virgen: aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 2 gr cada 100 gr., y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el presente reglamento.
 - Aceite de oliva virgen corriente: aceite de oliva virgen cuya acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 3,3 gr cada 100 gr., y sus características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el presente reglamento.
 - Aceite de oliva lampante: aceite de oliva virgen cuya acidez libre expresada en ácido oleico es superior a 3,3 gr. cada 100 gr. Este tipo de aceite de oliva virgen no es apto para el consumo humano. Se lo destinará en su totalidad a la industria del refinado de oliva.
- 2) Aceite de oliva refinado: aceite de oliva obtenido de aceites de oliva vírgenes mediante procesos de refinación que no provoquen ninguna modificación de la estructura glicerídica inicial. La acidez libre máxima expresada en ácido oleico es 0,3 gr. cada 100 gr., y las características físicas y químicas corresponden a las establecidas en el presente reglamento.
- 3) Aceite de oliva: aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y por aceite de oliva virgen apto para el consumo humano, y cuya acidez libre máxima, expresada en ácido oleico, es 1,50 gr por 100 gr., y las características físicas, químicas y organolépticas corresponden a las establecidas en el presente reglamento

Características físicas y químicas:

Densidad relativa a 25/4°C: 0,9090 a 0,9130.

Indice de refracción a 25°C: 1,4665 a 1,4683.

Indice de yodo (Wijs): para aceites vírgenes, oliva refinado y aceite de oliva: 75-94

Indice de saponificación: 187 a 195.

Materia insaponificable: para oliva vírgenes, oliva refinado y oliva: 15 gr/kg

Extinción específica:

- Aceite de oliva virgen extra a 232 y 270 nm, max: 2.50 y 0.22. El delta K inferior o igual a 0,01
- Aceite de oliva virgen (virgen fino) a 232 y 270 nm, max: 2.60 y 0.20
- Aceite de oliva virgen corriente 232 y 270 nm, max: y 0.30. (variación máxima cerca del 270 nm menor o igual a 0,01)
- Aceite de oliva refinado a 270 nm: Máx de 1,10 (variación máxima cerca del 270 nm: menor o igual a 0,16).
- Aceite de oliva a 270 nm: Máx 0,90 (variación máxima acerca de 270 nm: menor o igual a 0,15)

Lectura de K 270 después de pasar por alúmina:

Lectura complementaria al K 270 después de pasar por alúmina: aceite de oliva virgen extra, virgen (fino) y virgen corriente no deberá superar 0,10.

Acidez libre:

- Aceite de oliva virgen Extra, Máx: 0,8 gr cada 100 gr. como ácido oleico
- Aceite de oliva virgen, Máx. 2 gr. cada 100 gr. como ácido oleico
- Aceite de oliva virgen corriente, Máx: 3,30 gr. cada 100 gr. como ác. Oleico
- Aceite de oliva Refinado, Máx: 0,30gr. cada 100 gr. como ác. Oleico
- Aceite de oliva, Máx 1,0 gr. cada 100 gr. como ác. Oleico

Indice de peróxidos:

- Aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: max. 20 meq. de Oxígeno por Kg
- Aceite de oliva Refinado: Máx 5,0 miliequivalentes de Oxígeno por kilogramo
- Aceite de oliva: Máx 15,0 miliequivalentes de Oxígeno por kilogramo

Composición de ácidos grasos determinada por cromatografía en fase gaseosa (ésteres metílicos por ciento) debe encuadrarse dentro de los siguientes límites:

- Acido láurico (C 12:0): No perceptible.
- Acido mirístico (C14:0): Menor de 0,1.
- Acido palmítico (C16:0): 7,5 – 20,0

- Acido palmitoleico (C16:1): 0,3 – 4,0
- Acido heptadecanoico (C17:0): menor a 0,5
- Acido heptadecenoico (C17:1): menor a 0,6
- Acido esteárico (C18:0): 0,5 a 5,0
- Acido oleico (C18:1): 53,0 a 83,0
- Acido linoleico (C18:2): 3,5 a 21,0
- Acido linolénico (C18:3): menor a 1,5
- Acido araquídico (C20:0): menor a 0,8
- Acido behénico (C22:0): Menor de 0,2.
- Acido lignocérico (C24:0): Menor de 0,1.

Determinación de aceites refinados en los aceites de oliva

El contenido de ácidos grasos trans (expresado como % respecto de los ácidos grasos totales), será el siguiente:

Transoleico (C18:1T):

- Aceites de oliva virgen: Menor de 0,05.
- Aceite de oliva: Menor de 0,20.
- Aceite de oliva refinado: Menor a 0.20

Translinoleico + Translinolenico (C18:2 T + C18:3 T):

- Aceite de oliva extra, virgen y virgen corriente: menor a 0,05
- Aceite de oliva: Menor de 0,30.
- Aceite de oliva refinado: Menor a 0.30

Contenido estigmastadienos

- Aceites de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: menor a 0,15 mg/kg
- Aceite de oliva virgen lampante: menor a 0,50 mg/kg

Parámetros de detección de aceites de otras especies en aceites de oliva

Composición de esteroides (expresado como % de desmetilesteroides respecto del total en esteroides), será la siguiente:

- Colesterol: Menor o igual de 0,5.
- Brassicasterol: Menor o igual de 0,1.
- Campesterol: Menor o igual de 4,0
- Estigmasterol: Menor que campesterol.
- D-7-stigmastenol: Menor o igual de 0,5.
- b-sitosterol + D-5-avenasterol + D-5-23-estigmastadienol + clerosterol + sitostanol + D-5-24- estigmastadienol: Mayor o igual de 93,0 %.

Contenido de esteroides totales

- Aceite de oliva virgen, aceite de oliva refinado y aceite de oliva: mayores a 1000 mg/kg

- Aceite de orujo de oliva refinado: mayor a 1800 mg/kg
- Aceite de orujo de oliva: mayor a 1600 mg/kg

Contenido en ácidos grasos saturados en posición 2 en los triglicéridos (suma de los ácidos palmítico y esteárico).

- Aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: menor o igual que 1,5 gr./100 gr.
- Aceite de oliva refinado: menor o igual que 1,8 gr./100 gr.
- Aceite de oliva: menor o igual que 1,8 gr./100 gr.

Detección de presencia de orujos de oliva en los aceites de oliva

Detección de orujo de oliva en aceite de oliva: deben cumplir en forma conjunta los límites expresados en eritrodiol + uvaol sobre el total de esteroides y el contenido máximo de ceras

Contenido máximo de eritrodiol y uvaol sobre total de esteroides

Aceites de oliva vírgenes comestibles: menor 4.5

Aceite de oliva refinado: menor 4.5

Aceite de oliva: menor 4.5

Contenido de ceras

- Aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: menor a 250 mg/kg
- Aceite de oliva refinado: menor a 350 mg/kg

Determinación de contaminantes:

Contenido de agua y materiales volátiles (IRAM 5510)

- Aceites de oliva vírgenes: máximo 0,2 gr./100 gr.
- Aceite de oliva refinado: máximo 0,1 gr./100 gr.
- Aceite de oliva: máximo 0,1 gr/100 gr.

Impurezas insolubles

- Aceite de oliva virgen extra, virgen y virgen corriente: máximo 0,1 gr./100 gr.
- Aceite de oliva refinado: máximo 0,05 gr./100 gr.
- Aceite de oliva: máximo 0,05/100 gr.

Trazas metálicas

- Para todos los aceites de oliva vírgenes, oliva refinado y oliva: máximo 3,0 mg./kg para hierro, máximo de 0,1 mg/kg. para cobre, máximo de 0,1 mg/kg. para plomo y máximo de 0,1 mg/kg. para arsénico.

Disolventes halogenados

- Para todos los aceites de oliva vírgenes, refinado de oliva y oliva: 0,2 mg./kg.