

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

TEMA 3 DEL ORDEN DEL DÍA

CX/FO 01/3

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Decimoséptima reunión

Londres, Reino Unido, 19 – 23 de febrero de 2001

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LOS ACEITES DE OLIVA

Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA

COMENTARIOS DE GOBIERNOS EN EL TRAMITE 6

Se han recibido los siguientes comentarios de Canadá, Japón, Polonia, Portugal y España y del Consejo Oleícola Internacional en respuesta a CL 2000/32-FO.

CANADA

1. Ambito de aplicación

El ámbito de aplicación indica que la norma no incluye los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva que deben someterse a ulterior elaboración con el fin de “hacerlos aptos para el consumo humano”. Canadá sugiere una enmienda de tipo menor en el texto del Ambito de aplicación a fin de mantener la conformidad con las declaraciones relativas al Ambito de aplicación contenidas en otras Normas para Grasas y Aceites:

Esta norma se aplica a los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva descritos en la sección 2 presentados en un estado apto para el consumo humano.

3. Composición esencial y factores de calidad

Las secciones 3.5, 3.6 y 3.7 hacen referencia a aceites de oliva, aceites de oliva virgen, etc. que son “*aptos para el consumo humano*”. Dado el “Ambito de aplicación” del documento, el texto “*...aptos para el consumo humano*” es realmente superfluo. Canadá sugiere omitir este texto o bien reemplazarlo con “*...aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen según lo identificado en la sección 2 - Definiciones y cumplimiento con los requisitos identificados en las secciones 3.1, 3.2 y 3.3.*”

La sección 3.9 especifica el contenido en ácido linolénico (C18:3) para el aceite de oliva virgen, aceite de oliva/aceite de oliva refinado y aceite de orujo de oliva en 0 - 0,9%. El IOOC revisó su límite en 1998 a fin de reflejar un contenido en ácidos grasos de C18:3 del 0 - 1,0%. Canadá sugiere que CCFO considere enmendar esta sección a fin de guardar conformidad con el requisito del IOOC.

7. Etiquetado

La sección 7.2 manifiesta que la “acidez libre del aceite” deberá declararse en la etiqueta expresada en términos de ácido oleico. La acidez libre efectiva difiere en cada lote y es posible que cambie durante el almacenamiento. En consecuencia, esta declaración debe revisarse a fin de reflejar esta variabilidad. Se sugiere la siguiente revisión de esta sección:

El límite de la acidez libre del aceite deberá declararse en la etiqueta, por ejemplo, Acidez 0 - 1,0% o Acidez máxima 1,0%, según el grado de aceite identificado en las secciones 3.1 a 3.7.

Apéndice de la norma

La sección 2.1 del Apéndice especifica el nivel máximo de ácidos grasos saturados en posición 2 en los triglicéridos (suma de los ácidos palmítico y esteárico). El nivel para “aceite de orujo de oliva” está indicado como “no especificado”. Canadá sugiere que, si no se ha de especificar un nivel máximo para este aceite, no hay necesidad de incluirlo en la lista. Si CCFO desea conservarlo en la lista, Canadá sugiere que el límite de 2,2% sería apropiado. Este nivel es igual al especificado para “aceite de orujo de oliva refinado”. Por definición (sección 3.7), el aceite de orujo de oliva es una mezcla de aceite de oliva virgen comestible y aceite de orujo de oliva refinado, y el valor para el aceite de “orujo de oliva” no sería nunca superior al del valor para el “aceite de orujo de oliva refinado”. En consecuencia, un nivel de 2,2% parecería ser un nivel máximo apropiado para ácidos grasos saturados en posición 2 en los triglicéridos (suma de los ácidos palmítico y esteárico).

Los criterios establecidos en la sección 2.1 del Apéndice pueden utilizarse para detectar la adulteración de cualquier grado de aceite de oliva con aceite de oliva reesterificado, que no cumpliría con la norma para los aceites de oliva según lo definido en la sección 2.1. Sin embargo, precede al Apéndice una declaración que dice que “El Apéndice de la presente Norma contiene disposiciones destinadas a ser aplicadas, con carácter voluntario, por los socios comerciales y no por los gobiernos”. Como resultado de ello, los criterios identificados en 2.1 no estarían disponibles para uso por gobiernos para detectar la adulteración con aceite de oliva reesterificado y se suprimiría una herramienta útil para combatir el fraude. Canadá sugiere reubicar la sección 2.1 bajo la sección 3 y reubicar los métodos analíticos correspondientes identificados en la sección 4.6 en la sección 8 de la norma.

En la sección 3.6, se manifiesta que “...Tras haber pasado la muestra a través de alúmina activada, la absorbencia a 270 nm. deberá resultar igual o inferior a 0,11”. Para la absorbencia en ultravioleta, 20 nm. debería ser 270 nm.

JAPÓN

3.9 Composición en ácidos grasos determinada mediante cromatografía gas-líquido (% de ácidos grasos totales)

Con relación a los aceites de oliva refinados, las composiciones de los ácidos grasos *trans* deben cambiarse del modo siguiente:

C18:1 T	0.0 - 0.40
C18:2 T + C18:3 T	0.0 - 0.60

Razón: Japón considera que las gamas de composiciones relativas a los ácidos grasos *trans* deben ser más amplias a fin de responder a diversas condiciones en el proceso de refinación porque el nivel de los ácidos grasos *trans* (C18:1 T, C18:2 T, C18:3 T) difiere según las condiciones de calentamiento en el proceso de refinación (desodorización).

5. Contaminantes

Se propone añadir el siguiente:

5.4 Jabón - Con relación a los aceites de oliva vírgenes y a los aceites de oliva, no debe detectarse jabón (el límite de detección de jabón debe ser 5 ppm).

Razón: La norma actual (CODEX STAN 33~1981) prevé una prueba de jabón y la existencia de esta disposición en la norma actual indicada su necesidad. Se utiliza la acidez para evaluar la calidad y es posible disminuir el contenido de ácido graso libre mediante un proceso de alcalinización aplicado intencionalmente para reducirlo. A fin de prevenir esta alcalinización intencional, la prueba de jabón debe ser obligatoria.

7. Etiquetado

7.2 Acidez libre del aceite - este apartado debe suprimirse.

Razón: Se considera que el etiquetado de la acidez libre en productos crearía confusión entre los consumidores y que, por lo tanto, no es necesario. Los niveles máximos de acidez libre en los aceites de oliva están previstos en "3. Composición esencial y factores de calidad ". El sabor es considerado importante, especialmente con relación a los aceites de oliva vírgenes, y el etiquetado de un solo elemento de acidez causaría malentendidos entre los consumidores en el sentido de que se da prioridad a la acidez para evaluar la calidad de los productos, lo cual debe evitarse. Dicho de otro modo, se considera que el etiquetado de la acidez indicaría a los consumidores que una acidez libre menor en los productos significa mejor calidad incluso en la misma categoría. La categorización del aceite de oliva como "aceite de oliva virgen extra, aceite de oliva virgen, aceite de oliva refinado" según el nivel de acidez libre ya se ha dispuesto en la sección 3 y, por consiguiente, se considera que el etiquetado del nombre en base a esta categorización respalda información suficiente para que los consumidores comprendan el nivel de acidez del aceite de oliva etiquetado.

Apéndice - Otros factores de composición y calidad

Se propone añadir el siguiente:

Materia volátil a 105° (Esta es una disposición del apartado 5.1 de la norma actual (CODEX STAN 33-1981)) - Con relación a los aceites de oliva virgen y a los aceites de oliva, los niveles máximos no deben ser superiores a 0,1% m/m).

Razón: Es apropiado fijar un nivel máximo dentro de 0,1% porque el contenido de materia volátil y humedad superior al 0,1% hace que el aceite sea menos transparente, lo cual será considerado como de calidad deficiente por los consumidores.

POLONIA

Sección 3.10.3 – Contenido máximo en eritrodiol y uvaol (% del contenido total en esteroides)

Se sugiere cambiar el título a: "contenido en eritrodiol y uvaol" y especificar adicionalmente el contenido en eritrodiol y uvaol para los siguientes aceites:

Aceite de orujo de oliva refinado - mín 12

Aceite de orujo de oliva - > 4,5

SECCIÓN 3.11 – CERAS

Se propone fijar el nivel máximo de ceras para:

Aceite de orujo de oliva refinado – no especificado

Aceite de orujo de oliva – > 350

3.12 – Detección de aceites de semillas oleaginosas

Se sugiere fijar la diferencia máxima entre el contenido real y teórico en triglicéridos de los ECN 42 para:

Aceite de orujo de oliva refinado – 0,5

APÉNDICE, SECCIÓN 1.3 – OLIGOELEMENTOS METÁLICOS

En nuestra opinión, el nivel máximo de hierro en el aceite refinado no debe ser superior a 1,5 mg/kg. Creemos que es necesario fijar los límites de los siguientes metales pesados:

Cd – no más de 0,01 mg/kg
Hg – no más de 0,01 mg/kg

PORTUGAL

Portugal está de acuerdo con el proyecto de Norma revisada para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva, sujeto a los siguientes comentarios ([basados en] la versión francesa):

3. Composición esencial y factores de calidad

3.4 Aceite de oliva refinado (se propone un máximo de 0,5/100 g para la acidez libre expresada como ácido oleico).

3.6 Aceite de orujo de oliva refinado (se propone un máximo de 0,5/100 g para la acidez libre expresada como ácido oleico).

3.8 Características organolépticas (olor y sabor) de los aceites de oliva vírgenes (Esta sección íntegra debe guardar conformidad con la versión inglesa, en particular):

"huile d'olive vierge" [aceite de oliva virgen] y no "huile d'olive vierge fine" [literalmente "aceite de oliva virgen fino "];

"médiane de l'attribut fruité" [mediana del atributo frutoso] y no "médiane du défaut dans le fruit" [literalmente "mediana del defecto en el fruto"].

ESPAÑA

Se efectúan las siguientes observaciones a la versión en español:

De carácter general:

Debe sustituirse en el título de la norma la palabra "aceituna" por "oliva", con objeto de que coincidan las denominaciones del Codex y del COI.

De carácter específico:

A la sección 1. Ambito de aplicación.

En la 1ª y 2ª línea, donde dice "...de orujo de aceituna...", debe decir: "...de orujo de oliva...".

A la sección 2. Descripción.

Apartado 2.2.: Al objeto de mejorar la redacción de la versión española, se propone sustituir la siguiente frase: "...medios físicos (en particular en determinadas condiciones térmicas) que no produzcan la alteración del aceite, y que no se haya sometido a más tratamiento..." por: "...medios físicos en condiciones térmicas especiales que no produzcan alteración del aceite y que no haya tenido más tratamiento...".

Apartado 2.3.: En la 1ª línea, donde dice: "...de orujo de aceituna se entiende el aceite obtenido mediante tratamiento con disolventes del orujo de aceituna, con exclusión de los aceites obtenidos mediante procedimientos...", debe decir: "...de orujo de oliva se entiende el aceite obtenido mediante tratamiento con disolventes del orujo de oliva, con exclusión de los aceites obtenidos por procedimientos...".

A la sección 3. Composición esencial y factores de calidad.

Apartado 3.4.: En la 1ª línea, donde dice: "...técnicas de refinación que no provocan modificaciones en la...", debe decir: "...técnicas de refinado que no provoquen modificación de la...".

Se propone sustituir la cifra de la acidez libre, expresada en ácido oleico, de 0,3 gramos por 100 gramos, por: 0,5 gramos por 100 gramos.

Apartado 3.6.: En la 1ª línea, donde dice: “Aceite de orujo de aceituna refinado: Aceite obtenido a partir del aceite de orujo de aceituna sin refinar, mediante técnicas de refinación que no provocan modificación...”, debe decir: “Aceite de orujo de oliva refinado: Aceite obtenido a partir del aceite de orujo de oliva crudo, mediante técnicas de refinado que no provoque modificación...”

Se propone sustituir la cifra de la acidez libre, expresada en ácido oleico, de 0,3 gramos por 100 gramos, por: 0,5 gramos por 100 gramos.

Apartado 3.7.: En la 1ª línea, donde dice: “Aceite de orujo de aceituna: mezcla de aceite de orujo de aceituna refinado...”, debe decir: “Aceite de orujo de oliva: mezcla de aceite de orujo de oliva refinado...”.

Apartado 3.8.: En el título de la 3ª columna “Mediana del atributo frutoso”, debe sustituirse por “Mediana del atributo frutado”.

En el asterisco, donde dice: “...mediana del atributo frutoso es igual...”, debe decir: “...mediana del atributo frutado sea igual...”.

Apartado 3.9.: El título: “Composición de ácidos grasos determinada mediante cromatografía gas líquido (%...”, debe sustituirse por: “Composición en ácidos grasos por cromatografía en fase gaseosa (%...”.

En la fila correspondiente a C18:3 donde dice: “C18:3 0,0-0,9 0,0-0,9 0,0-0,9”, debe sustituirse por: “C18:3 0,0-1,0 0,0-1,0 0,0-1,0”.

Apartado 3.10.: En el título donde dice: “Composición de esteroides y alcohol triterpeno”, debe decir: “Composición en esteroides y alcoholes triterpénicos”.

Apartado 3.10.1.: En la columna relativa a los esteroides, se propone añadir el sitosterol, por lo tanto, donde dice: “...+clerosterol+sitostanol...”, debe decir: “...+clerosterol+sitosterol+sitostanol...”.

Apartado 3.10.2.: El título del apartado: “Valor mínimo del contenido total de esteroides”, debe sustituirse por: “Contenido mínimo en esteroides totales”.

En la 1ª línea, donde dice: “Aceite de oliva virgen”, debe decir: “Aceites de oliva vírgenes”, debido a que existen dos clases de aceite de oliva virgen.

En la 4ª línea, donde dice “Aceite de orujo de aceituna...”, debe decir: “Aceite de orujo de oliva...”.

En la 5ª línea, donde dice “Aceite de orujo de aceituna”, debe decir: “Aceite de orujo de oliva”.

Apartado 3.10.3.: En el título, donde dice: “Contenido máximo de eritrodol...”, debe decir: “Contenido máximo en eritrodol...”.

En la 1ª línea, donde dice: “Aceite de oliva virgen”, debe decir: “Aceites de oliva vírgenes”.

Apartado 3.11.: En la 1ª línea, donde dice: “Aceite de oliva virgen”, debe decir: “Aceites de oliva vírgenes”.

Apartado 3.12.: El título de la columna “Diferencia máxima entre el contenido teórico de Triglicérido ECN 42”, debe sustituirse por: “Diferencia máxima entre el contenido real y el contenido teórico en Triglicéridos de los ECN 42”.

En la 1ª línea, donde dice: “Aceite de oliva virgen”, debe decir: “Aceites de oliva vírgenes”.

En la 4ª línea, donde dice: “Aceite de orujo de aceituna”, debe decir: “Aceites de orujo de oliva”.

Apartado 3.13.: El título de la segunda columna: “Relación mínima R1: estereo”, debe sustituirse por: “Relación mínima R1 de estereo”.

En la 1ª línea , donde dice: “Aceite de oliva virgen”, debe decir: “Aceites de oliva vírgenes”.

En la 4ª línea, donde dice: “Aceite de orujo de aceituna”, debe decir: “Aceites de orujo de oliva”.

A la sección 4. Aditivos Alimentarios:

Apartado 4.2.: En el título, donde dice “...de orujo de aceituna refinado y aceite de orujo de aceituna.”, debe decir: “...de orujo de oliva refinado y aceite de orujo de oliva.”.

A la sección 6. Higiene.

Apartado 6.2.: En la 2ª línea donde dice: “...exentos de materias objetables”, debe decir: “...exentos de materias extrañas”.

Apartado 6.3.: La redacción de esta sección debería especificarse y desarrollarse más pormenorizadamente, respecto a la presencia y concentración de toxinas, microorganismos y/o parásitos que pueden representar un peligro para la salud, y no hacer una referencia general a dichos contaminantes.

A la sección 7. Etiquetado.

Apartado 7.1.: En la 3ª línea, donde dice “...de orujo de aceituna...”, debe decir: “...de orujo de oliva...”.

Apartado 7.2.: En la 1ª línea, donde dice: “...expresada en términos de ácido...”, debe decir: “...expresada en ácido...”.

A la sección 8. Métodos de Análisis y Muestreo.

Apartado 8.4.: En el título, donde dice: “...contenido de ácidos...”, debe decir: “...contenido en ácidos...”.

Apartado 8.5.: En el título, donde dice: “...contenido de cera...”, debe decir: “...contenido en cera...”.

Apartado 8.6.: En el título, donde dice: “...contenido efectivo y el contenido teórico de triglicérido ECN.... debe decir: “...contenido real y el contenido teórico en triglicérido de los ECN...”.

En lugar de los métodos incluidos en este apartado, se propone su sustitución por el siguiente método: “COI/T. 20/Doc. nº 20”.

Apartado 8.7.: En el título, donde dice: “...composición y el contenido de esterole.”, debe decir: “...composición del contenido en esterole.”.

Apartado 8.8.: En el título, donde dice: “...contenido de eritrodiol .”, debe decir: “...contenido en eritrodiol.”.

Apartado 8.9.: En el título, donde dice: “Determinación de los aceites ...”, debe decir: “Detección de aceites...”.

Apartado 8.11.: En el título, donde dice: “...contenido de arsénico.”, debe decir: “...contenido en arsénico.”.

Apartado 8.12.: En el título, donde dice: “...contenido de plomo.”, debe decir: “...contenido en plomo.”.

Al Apéndice:

A la sección 1. Características de Calidad.

Apartado 1.1.: En el título, donde dice: “Contenido de agua...”, debe decir: “Contenido en agua...”.

En la 1ª línea , donde dice: “Aceite de oliva virgen”, debe decir: “Aceites de oliva vírgenes”.

En la 4ª línea, donde dice “Aceite de orujo de aceituna...”, debe decir: “Aceite de orujo de oliva...”.

En la 5ª línea, donde dice “Aceite de orujo de aceituna”, debe decir: “Aceite de orujo de oliva”.

Apartado 1.2.: En la 1ª línea , donde dice: “Aceite de oliva virgen”, debe decir: “Aceites de oliva vírgenes”.

En la 4ª línea, donde dice “Aceite de orujo de aceituna...”, debe decir: “Aceite de orujo de oliva...”.

En la 5ª línea, donde dice “Aceite de orujo de aceituna”, debe decir: “Aceite de orujo de oliva”.

Apartado 1.4.: En el título donde dice: “Índice de peróxido”, debe decir: “Índice de peróxidos”.

En la 1ª línea , donde dice: “Aceite de oliva virgen”, debe decir: “Aceites de oliva vírgenes”.

En la 4ª línea, donde dice “Aceite de orujo de aceituna...”, debe decir: “Aceite de orujo de oliva...”.

En la 6ª línea, donde dice “Aceite de orujo de aceituna”, debe decir: “Aceite de orujo de oliva”.

Apartado 1.5.: En la 1ª línea , donde dice: “Aceite de oliva virgen”, debe decir: “Aceites de oliva vírgenes”.

Apartado 1.5.1.: En la 3ª línea, donde dice “Aceite de orujo de aceituna...”, debe decir: “Aceite de orujo de oliva...”.

En la 5ª línea, donde dice “Aceite de orujo de aceituna”, debe decir: “Aceite de orujo de oliva”.

A la sección 2. Características de composición.

Apartado 2.1.: En el título, donde dice: “Contenido de ácidos...”, debe decir: “Contenido en ácidos...”.

En la 1ª línea , donde dice: “Aceite de oliva virgen”, debe decir: “Aceites de oliva vírgenes”.

En la 4ª línea, donde dice “Aceite de orujo de aceituna...”, debe decir: “Aceite de orujo de oliva...”.

En la 5ª línea, donde dice “Aceite de orujo de aceituna”, debe decir: “Aceite de orujo de oliva”.

En la columna correspondiente al “Nivel máximo” del Aceite de orujo de oliva, línea 5, se propone sustituir el valor “no especificado” por “2,2%”.

A la sección 3. Características químicas y físicas.

Apartado 3.2.: En la 1ª línea , donde dice: “Aceite de oliva virgen”, debe decir: “Aceites de oliva vírgenes”.

En la 4ª línea, donde dice “Aceite de orujo de aceituna.”, debe decir: “Aceites de orujo de oliva.”.

Apartado 3.3.: En la 1ª línea , donde dice: “Aceite de oliva virgen”, debe decir: “Aceites de oliva vírgenes”.

En la 4ª línea, donde dice “Aceite de orujo de aceituna.”, debe decir: “Aceites de orujo de oliva.”.

Apartado 3.4.: En la 1ª línea , donde dice: “Aceite de oliva virgen”, debe decir: “Aceites de oliva vírgenes”.

En la 4ª línea, donde dice “Aceite de orujo de aceituna.”, debe decir: “Aceites de orujo de oliva.”.

Apartado 3.5.: En la 1ª línea , donde dice: “Aceite de oliva virgen”, debe decir: “Aceites de oliva vírgenes”.

En la 4ª línea, donde dice “Aceite de orujo de aceituna.”, debe decir: “Aceites de orujo de oliva.”.

Apartado 3.6.: En la 2ª línea , donde dice: “Aceite de oliva virgen fino”, debe decir: “Aceite de oliva virgen”.

En la 6ª línea, donde dice “Aceite de orujo de aceituna refinado”, debe decir: “Aceites de orujo de oliva refinado”.

En la 7ª línea, donde dice “Aceite de orujo de aceituna.”, debe decir: “Aceites de orujo de oliva.”.

A la sección 4. Métodos de análisis y muestreo.

Apartado 4.1.: En el título, donde dice: "...contenido de agua...", debe decir: "...contenido en agua...".

Apartado 4.2.: En el título, donde dice: "...contenido de impurezas...", debe decir: "...contenido en impurezas...".

Apartado 4.6.: En el título, donde dice: "...contenido de ácidos...", debe decir: "...contenido en ácidos...".

Apartado 4.7.: En el título, donde dice: "...índice de peróxido.", debe decir: "...índice de peróxidos".

CONSEJO OLEICOLA INTERNACIONAL

De carácter general

Cada vez que la expresión "aceite de oliva virgen" se refiere a los tres grados de aceite de oliva virgen (3.1, 3.2 y 3.3) y la expresión "aceite de orujo de oliva" se refiere a los dos grados de aceite de orujo de oliva (3.6 y 3.7), se deben indicar en plural. Es lo que sucede en la sección 3.9, 3.10.1, 3.10.2, 3.10.3, 3.11, 3.12 y 3.13 de la norma y en las secciones 1.1, 1.2, 1.4, 1.5.1, 2.1, 3.2, 3.3, 3.4 y 3.5 del Apéndice.

Sección 3.9

	Aceites de oliva vírgenes	Aceite de oliva Aceite de oliva refinado	Aceites de orujo de oliva
C18:3	0.0 – 1.0	0.0 – 1.0	0.0 – 1.0

Sección 3.10.1

Estigmasterol < campesterol (en lugar de \leq)

SECCIÓN 7.2

Se debe suprimir la declaración obligatoria de etiquetado de la acidez libre del aceite, conforme a la decisión adoptada por el IOC en junio de 1999 y con la enmienda consiguiente de la norma comercial del IOC del 10 de junio de 1999.

Sección 8

Se debe suprimir el año en que salieron los métodos ISO, como se hizo con los métodos IUPAC, ya que se actualizan con regularidad y los químicos deben usar la última actualización de cada método. Esto se aplica a la sección 8.2, 8.3, 8.12, 8.13 y 8.14 de la Norma y a las secciones 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5, 4.7, 4.9, 4.10 y 4.13 del Apéndice.

Sección 8.3

Se debe suprimir el método IUPAC N° 2.302.

Sección 8.6

Conforme a COI/T.20/Doc. N° 20 en lugar de los métodos citados, es decir, IUPAC 2.507, IUPAC 2.324 y COI/T.20/Doc. N° 9.

Sección 8.9

Añádase **ISO 15788-1**

Apéndice, Sección 2.1

Nivel máximo para el aceite de orujo de oliva **2,2%**

Apéndice, Sección 3.6

Se deben corregir las siguientes designaciones:

Reemplácese Aceite de oliva virgen fino por **Aceite de oliva virgen**

Reemplácese Refined olive-residue oil por **Refined olive-pomace oil** (ambos son aceite de orujo de oliva refinado en español)

Reemplácese Olive-residue oil por **Olive-pomace oil** (ambos son aceite de orujo de oliva en español)

El comentario * debe corregirse:

Tras...la absorbencia a **270 nm** deberá...

Apéndice, Sección 4.7

Se debe añadir el Método **ISO 3960** .