

*Régimen jurídico del aceite de oliva**

FRANCISCO MILLÁN SALAS

Profesor de Derecho Civil

Escuela de Estudios Empresariales. Universidad Complutense de Madrid

La normativa sobre el aceite de oliva está contenida en:

- Decreto 2484/1967, de 21 de septiembre, por el que se aprueba el Código Alimentario Español, en concreto en el Capítulo XVI, Sección 2.^a
- Reglamento (CEE) n.º 2568/91, de 11 de julio de 1991, relativo a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis. Este Reglamento ha sido modificado por el Reglamento (CE) n.º 177/94; por el Reglamento (CE) n.º 2632/94, de 28 de octubre de 1994 y por el Reglamento (CE) n.º 656/95, de 28 de marzo de 1995.

El aceite de oliva es un líquido oleoso extraído de los frutos maduros del olivo, sin que haya sido sometido a manipulaciones o tratamientos no autorizados. Están prohibidas, la mezcla de aceite de oliva con los de semillas (aceite de soja, de cacahuete, de girasol, de algodón, etc.), la presencia en el aceite de oliva de aceite minerales y la adición al aceite de oliva de cualquier sustancia que modifique alguna de sus características o constantes físicas y químicas.

Dentro del aceite de oliva se distinguen los siguientes **TIPOS**:

- 1.º **Aceite de oliva virgen.** Es el obtenido del fruto del olivo por procedimientos mecánicos u otros procedimientos físicos, en frío, sin que haya sido sometido a otras manipulaciones que las de lavado, sedimentación,

* Comunicación presentada al IX Congreso Nacional de Derecho Agrario sobre «Régimen jurídico de la seguridad y calidad de la producción agraria», Logroño, 8 y 9 de octubre de 2001.

centrifugación o filtración, ni llevar mezcla de ningún aceite o aceites de otra naturaleza u obtenidos de distinta forma.

Dentro de este aceite y según sus características, entre las más relevantes la acidez, la puntuación organoléptica (P.O.) y la ausencia de sabores defectuosos, pueden establecerse las calidades siguientes:

- a) *Aceite de oliva virgen extra*. Es el aceite de oliva de sabor absolutamente irreprochable, cuya acidez en ácido oleico deberá ser, como máximo, de 1 grado y una puntuación organoléptica mínima de 6,5.

Es el mejor de los aceites de oliva. Tiene unas características sensoriales que reproducen los olores y sabores de la aceituna.

- b) *Aceite de oliva virgen fino*. Es el aceite de oliva que reúne las condiciones del aceite de oliva virgen extra, salvo en cuanto a la acidez en ácido oleico, que será, como máximo, de 2 grados y en cuanto a la puntuación organoléptica mínima de 5,5.

Estas dos categorías de aceite de oliva virgen son las única que se encuentran envasadas en el mercado.

- c) *Aceite de oliva virgen corriente*. Es el aceite de oliva cuya acidez en ácido oleico será, como máximo, de 3,3 grados. Presenta unas alteraciones sensibles, bien en los parámetros físicos-químicos bien en sus características organolépticas.

Este aceite virgen de calidad inferior puede utilizarse o en la composición de los aceites de oliva o someterse a refinación.

- d) *Aceite de oliva virgen lampante*. Es el aceite de oliva de sabor defectuoso o cuya acidez en ácido oleico será, como mínimo, de 3,3 grados.

Es el peor de los aceites de oliva vírgenes, no es comestible tal y como se produce y para que lo sea necesariamente ha de someterse a un proceso de refinado para rectificar sus defectos, dando lugar al aceite de oliva refinado.

- 2.º **Aceite de oliva refinado**. Este aceite presenta unas características sensoriales prácticamente neutra, sin sabor ni olor y sirve de base para la composición de otros aceites. La acidez en ácido oleico será, como máximo, de 0,5 grados.

- 3.º **Aceite de oliva**. Esta nueva denominación corresponde a la antigua aceite puro de oliva. Está compuesto este aceite por una mezcla de aceite de oliva virgen y de aceite de oliva refinado. La acidez en ácido oleico será, como máximo de 1,5 grados.

4.º Aceite de orujo de oliva crudo. De la elaboración del aceite de oliva se obtiene un subproducto sólido, el orujo. El orujo contiene la mayor parte de los sólidos que se encuentra en la aceituna: piel, pulpa, hueso y almendra, además de una baja proporción de aceite.

Como el orujo contiene una cierta riqueza en aceite mediante disolventes orgánicos autorizados (principalmente, hexano) se obtiene el aceite de orujo de oliva crudo, que por sus características, acidez en ácido oleico mínimo 2 grados, no es apto para el consumo.

5.º Aceite de orujo de oliva refinado. Es el obtenido por la refinación del *aceite de orujo de oliva crudo*, con una acidez en ácido oleico máximo de 0,5 grados.

6.º Aceite de orujo de oliva. Es el obtenido de mezclar aceite de orujo refinado y aceite de oliva virgen, con una acidez en ácido oleico máximo de 1,5 grados. Es el único aceite de orujo que es apto para el consumo.

En cuanto a sus **COMPONENTES**, el de oliva está compuesto por: fracción saponificable: constituida por triglicéridos (TG) y ácidos grasos libres, y por fracción insaponificable: componentes menores.

En cuanto a los ácidos grasos, el aceite de oliva es muy rico en oleico (hasta un 83%), contiene ácido linolénico y no contiene ni ácidos grasos saturados ni monoinsaturados de más de 20 átomos de carbono.

Respecto a la fracción insaponificable, está formada por estas sustancias antioxidantes junto a otros componentes menores. Los más importantes desde un punto de vista biológico son:

Terpenos: destacando el cicloartenol que aumenta la excreción de sales biliares, dando lugar a un aumento de la excreción fecal de colesterol.

Esteroles: el aceite de oliva se diferencia de las demás grasas dietarias por su elevada concentración en sitosterol. Este componente se opone a la absorción intestinal de colesterol.

Sustancias colorantes: como carotenos y clorofila, que son las que dan el color verde-amarillo de este aceite. Los carotenos constituyen el factor provitamina A y tiene acción antioxidante. Las clorofilas tienen un gran papel en la conservación del aceite y ejercen una acción biológica muy interesante; excitan el metabolismo, estimulan el crecimiento celular y la hematopoyesis y aceleran los procesos de cicatrización.

Tocoferoles: en el aceite de oliva el contenido en alfatocofeol (la forma más activa biológicamente) representa el 90-95 % del total. Estos tocoferoles constituyen una buena fuente alimentaria de vitamina E y, al mismo tiempo, un elemento estabilizador de los procesos de autooxidación.

En las grasas comestibles la relación tocoferol/ácido linoleico debe ser superior a 7,9 para que no se formen endoperóxidos que activan la agregación plaquetaria con aumento del riesgo de trombosis y aterogénesis. Una baja relación tocoferol/linoleico también da lugar a una alta formación de radicales libres que aceleran el envejecimiento de la célula.

En los aceites de semillas ricos en poliinsaturados la relación alfatocofeol/linoleico está por debajo del mínimo aconsejable, mientras que para el aceite de oliva es de 1,9, es decir muy elevada y favorable.

Compuestos fenólicos: influyen en su calidad, sobre todo en la estabilidad frente a la autooxidación, y en sus propiedades organolépticas. Durante el proceso de refinamiento se pierde la mayor parte de éstos.

Destacar que el aceite de oliva refinado, pierde en el proceso de refinación cantidades variables de los compuestos de la fracción insaponificable y, aunque mantiene su valor energético, si se ve afectado en su valor biológico que sólo el aceite de oliva virgen mantiene intacto.

En cuanto a sus **PROPIEDADES**, el aceite de oliva es bueno para la salud, principalmente por cinco razones:

1.ª Previene las enfermedades cardiovasculares, arteriosclerosis.

Los restos lipídicos (restos de grasas) se van depositando en las paredes de las arterias, llegando a obstruir y provocando el Infarto de Miocardio. El aceite de oliva rebaja la cifra de Colesterol total y del malo, mientras aumenta el bueno. Los aceites vegetales, como maíz, girasol, colza, rebajan el Colesterol total, un poco pero aumentan bastante menos el Colesterol bueno. Las grasas animales no son aconsejables para el corazón, pues aumentan el Colesterol total.

2.ª Es útil para la prevención de las úlceras gastroduodenales y para ayudar al Omeprazol para su curación.

El aceite de oliva forma una película alrededor del estómago y del duodeno previniendo la formación de úlceras. Para la curación, hay que usar fármacos como el Omeprazol, pero ayuda el aceite de oliva, sobre todo el virgen, dado su contenido en vitaminas liposolubles E y A.

3.^a Retrasa la oxidación de la membrana celular.

La membrana celular es proclive a la oxidación, el aceite de oliva, y sobre todo el virgen, dado su contenido en vitamina E y A, retrasan la oxidación ya que son antioxidantes naturales.

4.^a Ayuda a la fertilidad del género humano y de los animales.

Por la misma razón, de alto contenido en vitamina E el aceite de oliva virgen ayuda a la fertilidad.

5.^a Es aconsejable en dermo-cosmética.

Antiguamente, los mejores jabones se hacían con aceite de oliva, por su precio se desplazó hacia las semillas (aceites vegetales), pero ahora se está volviendo a los orígenes.