

Real Decreto 2551/1986, de 21 de noviembre, por el que se regula la elaboración y comercialización de «aceite de orujo refinado y de oliva».

---

Ministerio de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno  
«BOE» núm. 302, de 18 de diciembre de 1986  
Referencia: BOE-A-1986-32931

---

### TEXTO CONSOLIDADO

#### Última modificación: 29 de marzo de 2013

El Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, por el que se aprueba la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles, prevé la posibilidad de autorizar para el consumo humano, en la forma que se determina por los Ministerios competentes, la mezcla de aceite de orujo de aceituna refinado con aceite de oliva; producto que figura entre los definidos en el número 6 del anejo del Reglamento número 136/66/CEE, del Consejo, de 22 de septiembre, para los intercambios intracomunitarios y con terceros países.

En su virtud, a propuesta de los Ministerios de Economía y Hacienda, de Industria y Energía, de Agricultura, Pesca y Alimentación, y de Sanidad y Consumo, oídos los sectores afectados, de acuerdo con el informe preceptivo de la Comisión Interministerial para la Ordenación Alimentaria y previa deliberación del Consejo de Ministros en su reunión del día 21 de noviembre de 1986,

DISPONGO:

#### **Primero.**

Se autoriza la elaboración y comercialización para consumo humano directo y para su empleo en la industria alimentaria del «aceite de orujo refinado y de oliva» en las condiciones establecidas en la presente disposición.

#### **Segundo.**

Se entiende por «aceite de orujo refinado y de oliva», el aceite constituido por una mezcla de aceite de orujo de aceitunas refinado y de aceite de oliva virgen. Dichos componentes deberán cumplir las exigencias de obtención, características y requisitos que los hacen aptos para usos alimenticios, conforme a la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles, aprobada por Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, y modificada o completada por los Reales Decretos 2813/1983, de 13 de octubre, y 259/1985, de 20 de febrero, y demás disposiciones que la desarrollan o complementan.

#### **Tercero.**

El «aceite de orujo refinado y de oliva», tanto antes como después de envasado, deberá reunir las características específicas de calidad y pureza siguientes:

- a) *Características de calidad:*

Aspecto: Limpio, mantenido a  $20^{\circ} \pm 2^{\circ}$  C durante veinticuatro horas.  
Olor y sabor: Normales, con aromas propios y característicos, que denoten la presencia de aceite de oliva virgen, sin acusar síntomas de rancidez, alteración o contaminación.  
Grado de acidez: (Porcentaje expresado en ácido oleico)  $\leq 1$ .  
Índice de peróxidos: (m.e.q. de  $O_2$  activo/kilogramo de grasa)  $\leq 20$ .  
Absorbencia al U.V: ( $K_{270}$ )  $\leq 1,3$ .  
Humedad y materias volátiles:  $\leq 0,1$  por 100.  
Impurezas solubles en éter de petróleo:  $\leq 0,05$  por 100.  
Residuos de jabón: Negativo.

b) *Pruebas de pureza:*

Índice de saponificación: De 182 a 196.  
Pruebas de tetrabromuros: Negativa.  
Índice de iodo: (Método Hanus) de 75 a 90.  
Índice de refracción: (A  $20^{\circ}$ ) de 1,4650 a 1,4707.

Porcentajes en peso referidos a la fracción de ácidos grasos: Los establecidos en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles para los aceites de oliva y de orujo de aceituna.

Esteres no glicéricos: Negativo.

Aceites grasos saturados en posición  $\beta$  de triglicéridos:  $\leq 2$  por 100.

Determinación de esteroides por cromatografía gaseosa: Igual criterio que el establecido para los aceites de oliva y de orujo de aceituna en la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles.

Densidad relativa: ( $D_{20}^{20}$ ) de 0,914 a 0,919.

Materia insaponificable: (Método con éter de petróleo)  $\leq 2,5$  por 100.

Serán de aplicación igualmente aquellos otros métodos oficiales de análisis específicos para la detección de mezclas con otras grasas de aceites y grasas.

**Cuarto.**

Para el «aceite de orujo refinado y de oliva» será de aplicación lo dispuesto, con carácter general para los aceites vegetales comestibles, en el Real Decreto 308/1983, de 25 de enero, y disposiciones complementarias, con las siguientes particularidades:

a) La mezcla de aceite de orujo refinado y de aceite de oliva virgen podrá realizarse únicamente:

1. En las instalaciones de la misma industria en que se vaya a realizar el envasado. Dichas industrias deberán cumplir las condiciones de los establecimientos, del material y del personal establecidas en la citada Reglamentación Técnico-Sanitaria, o

2. En las instalaciones de la misma industria alimentaria en la que se emplee dicho aceite como ingrediente de otros productos alimentarios.

b) **(Derogada).**

c) **(Derogada).**

d) **(Derogada).**

**Quinto.**

Al amparo de lo dispuesto en el apartado VII.2 de la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles, las industrias que llevan a cabo la elaboración de «aceite de orujo refinado y de oliva» llevarán un Libro-Registro en el que anotarán las cantidades que diariamente entran de aceite de oliva virgen y de aceite de orujo refinado, según modelo del anejo, cuyo formato y contenido podrá ser modificado por Orden ministerial.

Asimismo se contabilizarán las partidas de «aceite de orujo refinado y de oliva» obtenidas y los destinos de las mismas según en citado anejo.

Dado en Madrid a 21 de noviembre de 1986.

JUAN CARLOS R.

El Ministro de Relaciones con las Cortes y de la Secretaría del Gobierno,  
VIRGILIO ZAPATERO GÓMEZ

**ANEJO**

ACEITE DE ORUJO REFINADO Y DE OLIVA ELABORADO								ENVASADO					
Fecha	Aceite de oliva virgen	Acidez	+	Aceite de orujo refinado	Acidez	-	Aceite de orujo refinado y de oliva	Acidez	Fecha	Cantidad	Acidez	Marca	Lote fabricación

**Entradas**

Fecha	Aceite de oliva virgen			Orujo refinado	Acidez
	Hasta 0,5°	De 0,5 a 1°	De 1 a 1,5°		

Este texto consolidado no tiene valor jurídico.  
Más información en [info@boe.es](mailto:info@boe.es)