

PROPUESTA DE MODIFICACIÓN DEL REGLAMENTO SANITARIO DE LOS ALIMENTOS PARA ACEITE DE OLIVA

1. DESCRIPCION DEL PROBLEMA

Resulta necesario actualizar el Reglamento Sanitario de los Alimentos en lo relativo a la rotulación y a los parámetros de calidad del aceite de oliva, atendiendo al conocimiento técnico disponible. Esta propuesta incorpora las recomendaciones de organismos internacionales, entre ellos el Codex Alimentarius (OMS/FAO), que establecen criterios armonizados para la composición, calidad y rotulación de los aceites de oliva. En particular, la Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva (CXS 33-1981) define parámetros específicos según las distintas categorías de aceite, lo que constituye un referente técnico relevante para esta actualización regulatoria.

Asimismo, existen antecedentes documentados de falsificación y adulteración de aceite de oliva, lo que refuerza la necesidad de incorporar parámetros que permitan establecer la identidad y la categoría del producto que se rotula como aceite de oliva. En respuesta a ello, la propuesta regulatoria incorpora un número mínimo de parámetros destinados a asegurar dicha identificación.

Finalmente, en la elaboración de esta propuesta se ha considerado el contexto regulatorio vigente a nivel nacional e internacional, junto con la realidad productiva y cultural del país en relación con la producción, comercialización y consumo de aceite de oliva, asegurando así una regulación pertinente y alineada con las necesidades actuales del sector y de la protección de la salud de la población.

2. OBJETIVO DE LA MODIFICACIÓN:

Incorporar en el Reglamento Sanitario de los Alimentos (D.S. 977/96) una regulación específica para el aceite de oliva, que establezca parámetros de calidad y criterios de rotulación alineados con estándares internacionales, garantizando su autenticidad y protegiendo los derechos de los consumidores.

3. JUSTIFICACIÓN DE LA MODIFICACIÓN

La actualización del marco regulatorio resulta necesaria para asegurar que la normativa nacional en materia de aceites de oliva refleje los avances técnicos y científicos disponibles, fortaleciendo la protección de la salud de la población y la transparencia para los consumidores. La incorporación de parámetros de identidad y calidad armonizados con estándares internacionales, como los establecidos por el Codex Alimentarius, permite abordar de manera eficaz los riesgos asociados a la falsificación y adulteración de estos productos, garantizando que la información declarada en la rotulación se ajuste a la realidad del alimento. Este cambio regulatorio responde además a las características del entorno productivo y comercial del país, asegurando una regulación pertinente, actualizada y alineada con las buenas prácticas internacionales.

4. PROPUESTA DE MODIFICACIÓN AL RSA

RSA VIGENTE	PROPUESTA	JUSTIFICACIÓN
ARTÍCULO 248.- El contenido de humedad y materias volátiles, no deberá ser mayor a 0,2% en los aceites comestibles y no más de 0,5% en las mantecas o grasas. No deberán contener más de 0,25% de acidez libre, expresada como ácido oléico y no más de 50 ppm de jabón. A la fecha de elaboración, el límite máximo de peróxidos será de 2,5 meq de oxígeno peróxido/kg de grasa y 10 meq de oxígeno peróxido/kg de grasa en su período de vida útil y almacenados de acuerdo a lo indicado en la rotulación. No deberán presentar sus características organolépticas alteradas. Se exceptúan de esta disposición, respecto a la acidez libre, el aceite de oliva y la manteca de cacao, cuya acidez máxima será de 2,0% expresada en ácido oleico; el aceite de palta, cuya acidez máxima será de 1,0% expresada en ácido oleico, y la manteca de cerdo y grasa bovina, cuya acidez máxima será de 0,8% expresado en ácido oleico.280 Asimismo, se exceptúa de esta disposición, respecto del índice de peróxido, el aceite de oliva extra virgen, cuyo límite máximo será de 20 meq. de oxígeno/k de aceite. 281 282 El contenido de ácidos grasos trans de origen industrial en los alimentos deberá ser igual o inferior al 2% del contenido total de las grasas del producto.	ARTÍCULO 248.- El contenido de humedad y materias volátiles, no deberá ser mayor a 0,2% en los aceites comestibles y no más de 0,5% en las mantecas o grasas. No deberán contener más de 0,25% de acidez libre, expresada como ácido oléico y no más de 50 ppm de jabón. A la fecha de elaboración, el límite máximo de peróxidos será de 2,5 meq de oxígeno peróxido/kg de grasa y 10 meq de oxígeno peróxido/kg de grasa en su período de vida útil y almacenados de acuerdo con lo indicado en la rotulación. No deberán presentar sus características organolépticas alteradas. Se exceptúan de esta disposición, respecto a la acidez libre la manteca de cacao, cuya acidez máxima será de 2,0% expresada en ácido oleico; el aceite de palta, cuya acidez máxima será de 1,0% expresada en ácido oleico, y la manteca de cerdo y grasa bovina, cuya acidez máxima será de 0,8% expresado en ácido oleico. El contenido de ácidos grasos trans de origen industrial en los alimentos deberá ser igual o inferior al 2% del contenido total de las grasas del producto.	Eliminar de este párrafo todo lo relativo al aceite de oliva para dejarlo en la propuesta siguiente.
	ARTICULO 252 bis.- Para los efectos de este reglamento, se entenderá por: a) Aceite de oliva: aceite proveniente únicamente del fruto del olivo (<i>Olea europaea</i> L.), con exclusión de los aceites obtenidos con solventes o mediante procesos de reesterificación y de cualquier mezcla con aceites de otra naturaleza. b) Aceite de oliva virgen: aceite obtenido del fruto del olivo únicamente por procedimientos	Armonizar con la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva CXS 33-1981 del Codex Alimentarius.

	mecánicos o por otros procesos físicos bajo condiciones especiales de temperatura que no provoquen alteraciones en el aceite, y que no ha recibido ningún tratamiento adicional al lavado y molienda de las olivas, el batido, la decantación, la centrifugación y la filtración. c) Aceite de oliva lampante: aceite de oliva no apto para el consumo humano por sus características fisicoquímicas y sensoriales; este aceite debe ser destinado al proceso de refinación para poder ser consumido. d) Aceite de oliva refinado: aceite de oliva obtenido de los aceites de oliva vírgenes mediante técnicas de refinado que no provoquen ninguna modificación de la estructura glicerídica inicial. e) Aceite de oliva mezcla – Aceite de oliva refinado y virgen: aceite constituido por la mezcla de aceite de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes (o vírgenes extra) aptos para el consumo humano en la forma que se obtienen. Según sus características de composición y calidad, los aceites de oliva se clasifican en las siguientes categorías: a) Aceite de oliva virgen extra o extra virgen: cuya acidez libre, expresada en ácido oleico es como máximo 0,8 gramos por 100 gramos. Las demás características de este aceite corresponden a las establecidos para esta categoría en el presente reglamento. b) Aceite de oliva virgen: cuya acidez libre, expresada en ácido oleico es como máximo 2,0 gramos por 100 gramos. Las demás características de este aceite corresponden a las establecidos para esta categoría en el presente reglamento. c) Aceite de oliva refinado: cuya acidez libre, expresada en ácido oleico es como máximo 0,3 gramos por 100 gramos. Las demás	
--	--	--

	características de este aceite corresponden a las establecidos para esta categoría en el presente reglamento d) Aceite de oliva (mezcla de refinado y virgen): cuya acidez libre, expresada en ácido oleico es como máximo 1 gramo por 100 gramos. Las demás características de este aceite corresponden a las establecidos para esta categoría en el presente reglamento. No se permite el uso de aditivos alimentarios en los aceites de oliva virgen ni extra virgen. En el aceite de oliva refinado o en el aceite de oliva (mezcla de refinado y virgen), sólo se permiten los aditivos autorizados expresamente en el presente reglamento para aceites y grasas comestibles. El nombre del alimento deberá coincidir con las descripciones que se establecen en el presente reglamento, por lo que quedará prohibido el uso de las expresiones en el rotulado, presentación, comercialización y publicidad de los aceites de oliva, tales como: "Puro", "Aceite de oliva puro", "Light", "Aceite de oliva light", "Extra light", "Aceite de oliva extra light", "Súper virgen". Los parámetros de calidad y pureza que se indican en la Tabla IIIa, son de cumplimiento obligatorio para los aceites de oliva definidos en este artículo.	
--	---	--

Se propone incorporar en el título X, la siguiente tabla:

TABLA III.a: Características de composición y calidad del aceite de oliva

		Aceite de oliva virgen extra	Aceite de oliva virgen	Aceite de oliva refinado	Aceite de oliva mezcla- aceite de oliva refinado y virgen
Acidez (%)		≤ 0,8	≤ 2	≤ 0,3	≤ 1
Índice de Peróxidos (meq O ₂ /kg)		≤20	≤20	≤5	≤15
K232		≤2,50	≤2,60	N/A	N/A
K270		≤0,22	≤0,25	≤1,25	≤1,15
ΔK		≤0,01	≤0,01	≤0,16	≤0,15
Característi cas organolépti cas*	Mediana del defecto más percibido (Md)	0	≤3,5 (2,5)	N/A	N/A
	Mediana del atributo frutado (Mf)	> 0	> 0	N/A	N/A
Ceras (mg/kg)		Sumatoria de esteres C42+C44+C46 ≤150	Sumatoria de esteres C42+C44+C46 ≤150	Sumatoria de esteres C40+C42+C44+C 46 ≤350	Sumatoria de esteres C40+C42+C44+C 46 ≤350
Ácido mirístico C14:0		≤0,03	≤0,03	≤0,03	≤0,03
Ácido palmítico C16:0		7-20	7-20	7-20	7-20
Ácido palmítico C16:1		0,3-3,5	0,3-3,5	0,3-3,5	0,3-3,5
Ácido heptadecanoico C17		≤0,4	≤0,4	≤0,4	≤0,4
Ácido heptadecanoico C17:1		≤0,6	≤0,6	≤0,6	≤0,6
Ácido esteárico C18		0,5-5	0,5-5	0,5-5	0,5-5
Ácido oleico C18:1		53-8	53-83	53-83	53-83
Ácido linoleico C18:2		2,5-21	2,5-21	2,5-21	2,5-21
Ácido linolénico C18:3		≤1	≤1	≤1	≤1
Ácido araquídico C20:0		≤0,6	≤0,6	≤0,6	≤0,6
Ácido gadoléico C20:1		≤0,5	≤0,5	≤0,5	≤0,5
Ácido behénico C22		≤0,2	≤0,2	≤0,2	≤0,2
Ácido lignocérico C24		≤0,2	≤0,2	≤0,2	≤0,2
C18:1 T (%)		≤0,05	≤0,05	≤0,20	≤0,20
C18:2 T + C18:3 T (%)		≤0,05	≤0,05	≤0,30	≤0,30
Estigmastadienos (mg/kg)		≤0,05	≤0,05	N/A	N/A
Ésteres etílicos de los ácidos grasos		≤35	N/A	N/A	N/A

REFERENCIA

Codex Alimentarius Commission. (1981). *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* (CXS 33-1981). FAO/WHO. https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FStandards%252FCXS%2B33-1981%252FCXS_033s.pdf