

**REGLAMENTO (CE) Nº 1989/2003 DE LA COMISIÓN
de 6 de noviembre de 2003**

**que modifica el Reglamento (CEE) nº 2568/91, relativo a las características de los aceites de oliva y
de los aceites de orujo de oliva y sobre sus métodos de análisis**

LA COMISIÓN DE LAS COMUNIDADES EUROPEAS,

Visto el Tratado constitutivo de la Comunidad Europea,

Visto el Reglamento nº 136/66/CEE del Consejo, de 22 de septiembre de 1966, por el que se establece la organización común de mercados en el sector de las materias grasas ⁽¹⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 1513/2001 ⁽²⁾, y, en particular, su artículo 35 bis,

Considerando lo siguiente:

- (1) El Reglamento (CE) nº 2568/91 de la Comisión ⁽³⁾, cuya última modificación la constituye el Reglamento (CE) nº 796/2002 ⁽⁴⁾, define las características físicas, químicas y organolépticas de los aceites de oliva y de orujo de oliva, así como los métodos de valoración de esas características. Las características de los citados aceites deben adaptarse para tener en cuenta las nuevas denominaciones y definiciones de los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva, aplicables a partir del 1 de noviembre de 2003, a raíz de la modificación del anexo del Reglamento nº 136/66/CEE y, en particular, de la integración de la categoría de aceite virgen corriente en la categoría de aceite lampante y la reducción de la acidez libre de todas las categorías.
- (2) Para continuar la armonización con las normas internacionales del Consejo Oleícola Internacional y del *Codex Alimentarius*, es necesario revisar determinados valores límite relativos a las características de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva incluidos en el Reglamento (CEE) nº 2568/91.
- (3) Con el fin de reducir el número de análisis necesarios para la clasificación de las muestras de los aceites de oliva, es preferible que los laboratorios de control efectúen los análisis de calidad y pureza de los aceites según el orden establecido en un esquema de decisiones que habrá de adoptarse para comprobar la conformidad de una muestra con la categoría declarada. Es conveniente suprimir a este respecto los métodos de análisis previstos en los anexos VIII y XIII del Reglamento (CEE) nº 2568/91, que han sido sustituidos por otros análisis más fiables que figuran ya en dicho Reglamento.
- (4) El muestreo de los lotes de aceite de oliva o de aceite de orujo de oliva en envases pequeños, de conformidad con el anexo I bis del Reglamento (CEE) nº 2568/91, causa algunas dificultades prácticas a los laboratorios de control. Para resolver esas dificultades y reducir lo más posible las cantidades extraídas, conviene modificar la composición de la muestra elemental.

- (5) Con el fin de establecer un período de adaptación a las nuevas normas y permitir la implantación de los medios necesarios para su aplicación y para no perturbar las transacciones comerciales, conviene aplazar la aplicabilidad de las modificaciones previstas en el presente Reglamento hasta el 1 de noviembre de 2003. Por las mismas razones, procede disponer que los aceites de oliva y de orujo de oliva envasados antes de esa fecha puedan venderse hasta que se agoten sus existencias.
- (6) Las medidas previstas en el presente Reglamento se ajustan al dictamen del Comité de gestión de las materias grasas.

HA ADOPTADO EL PRESENTE REGLAMENTO:

Artículo 1

El Reglamento (CEE) nº 2568/91 se modificará como sigue:

- 1) El artículo 1 se sustituirá por el texto siguiente:

«Artículo 1

1. Se considerarán aceites de oliva vírgenes, con arreglo a las letras a) y b) del punto 1 del anexo del Reglamento nº 136/66/CEE, los aceites cuyas características se ajusten a las indicadas, respectivamente, en los puntos 1 y 2 del anexo I del presente Reglamento.
2. Se considerará aceite de oliva lampante, con arreglo a la letra c) del punto 1 del anexo del Reglamento nº 136/66/CEE, el aceite cuyas características se ajusten a las indicadas en el punto 3 del anexo I del presente Reglamento.
3. Se considerará aceite de oliva refinado, con arreglo al punto 2 del anexo del Reglamento nº 136/66/CEE, el aceite cuyas características se ajusten a las indicadas en el punto 4 del anexo I del presente Reglamento.
4. Se considerará aceite de oliva compuesto exclusivamente por aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes, con arreglo al punto 3 del anexo del Reglamento nº 136/66/CEE, el aceite cuyas características se ajusten a las indicadas en el punto 5 del anexo I del presente Reglamento.
5. Se considerará aceite de orujo de oliva crudo, con arreglo al punto 4 del anexo del Reglamento nº 136/66/CEE, el aceite cuyas características se ajusten a las indicadas en el punto 6 del anexo I del presente Reglamento.

⁽¹⁾ DO L 172 de 30.9.1966, p. 3025/1966.

⁽²⁾ DO L 201 de 26.7.2001, p. 4.

⁽³⁾ DO L 248 de 5.9.1991, p. 1.

⁽⁴⁾ DO L 128 de 15.5.2002, p. 8.

6. Se considerará aceite de orujo de oliva refinado, con arreglo al punto 5 del anexo del Reglamento nº 136/66/CEE, el aceite cuyas características se ajusten a las indicadas en el punto 7 del anexo I del presente Reglamento.
7. Se considerará aceite de orujo de oliva, con arreglo al punto 6 del anexo del Reglamento nº 136/66/CEE, el aceite cuyas características se ajusten a las indicadas en el punto 8 del anexo I del presente Reglamento.».
- 2) En el apartado 1 del artículo 2, se suprimirán el séptimo y el duodécimo guión.
- 3) El primer párrafo del apartado 4 del artículo 2 se sustituirá por el texto siguiente:
«Para la comprobación prevista en el apartado 3, los análisis a que se refieren los anexos II, III, IX, X y XII, así como, en su caso, los segundos análisis previstos por las legislaciones nacionales, se efectuarán antes de la fecha de caducidad mínima. En caso de que la toma de la muestra se efectúe más de cuatro meses antes de la fecha de caducidad mínima, dichos análisis se realizarán a más tardar el cuarto mes siguiente al de la toma de la muestra. No se aplicará ningún plazo a los demás análisis previstos por el citado Reglamento.».
- 4) Se añadirá el artículo 2 bis siguiente:
«Artículo 2 bis
La comprobación por las autoridades nacionales o sus representantes de la conformidad de una muestra de los aceites de oliva y de los aceites de orujo de oliva con la categoría declarada podrá efectuarse:
a) mediante la realización, en cualquier orden, de los análisis contemplados en el anexo I, o bien
b) según el orden establecido en el anexo I *ter* del esquema de decisiones, hasta la adopción de una de las decisiones mencionadas en dicho esquema.».
- 5) El artículo 7 se sustituirá por el siguiente:
«Artículo 7
Serán aplicables las disposiciones comunitarias sobre la presencia de contaminantes.
En lo que respecta al contenido de disolventes halogenados, los límites para todas las categorías de aceites de oliva son los siguientes:
— Contenido máximo de cada disolvente halogenado detectado: 0,1 mg/kg
— Contenido máximo de la suma de los disolventes halogenados detectados: 0,2 mg/kg».
- 6) Los anexos se modificarán conforme al anexo del presente Reglamento.

Artículo 2

El presente Reglamento entrará en vigor el séptimo día siguiente al de su publicación en el *Diario Oficial de la Unión Europea*.

Será aplicable a partir del 1 de noviembre de 2003.

No obstante, los productos que se hayan fabricado y etiquetado legalmente en la Comunidad o se hayan importado legalmente en la Comunidad y despachado a libre práctica antes del 1 de noviembre de 2003 podrán comercializarse hasta que se agoten sus existencias.

El presente Reglamento será obligatorio en todos sus elementos y directamente aplicable en cada Estado miembro.

Hecho en Bruselas, el 6 de noviembre de 2003.

Por la Comisión

Franz FISCHLER

Miembro de la Comisión

ANEXO

Los anexos del Reglamento (CEE) n° 2568/91 se modificarán como sigue:

- 1) El índice se modificará como sigue:
 - a) tras la línea correspondiente al anexo I *bis* se introducirá la línea siguiente:
«Anexo I *ter*: Esquema de decisiones»;
 - b) se suprimirán las líneas correspondientes a los anexos VIII y XIII.
- 2) El anexo I se sustituirá por los cuadros y textos siguientes:

CARACTERÍSTICAS DE LOS ACEITES DE OLIVA

Categoría	Acidez (%) (*)	Índice de peróxidos mEq O ₂ /kg (*)	Ceras mg/kg (**)	Ácidos saturados en posición 2 de los triglicéridos (%)	Estigmastadieno mg/kg ⁽¹⁾	Diferencia entre ECN42 HPLC y ECN42 (cálculo teórico)	K ₂₃₂ (*)	K ₂₇₀ (*)	Delta-K (*)	Evaluación organoléptica Mediana del defecto (Md) (*)	Evaluación organoléptica Mediana del atributo frutado (Mf) (*)
1. Aceite de oliva virgen extra	≤ 0,8	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,50	≤ 0,22	≤ 0,01	Md = 0	Mf > 0
2. Aceite de oliva virgen	≤ 2,0	≤ 20	≤ 250	≤ 1,5	≤ 0,15	≤ 0,2	≤ 2,60	≤ 0,25	≤ 0,01	Md ≤ 2,5	Mf > 0
3. Aceite de oliva lampante	> 2,0	—	≤ 300 ⁽³⁾	≤ 1,5	≤ 0,50	≤ 0,3	—	—	—	Md > 2,5 ⁽²⁾	—
4. Aceite de oliva refinado	≤ 0,3	≤ 5	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 1,10	≤ 0,16	—	—
5. Aceite de oliva compuesto exclusivamente por aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes	≤ 1,0	≤ 15	≤ 350	≤ 1,8	—	≤ 0,3	—	≤ 0,90	≤ 0,15	—	—
6. Aceite de orujo de oliva crudo	—	—	> 350 ⁽⁴⁾	≤ 2,2	—	≤ 0,6	—	—	—	—	—
7. Aceite de orujo de oliva refinado	≤ 0,3	≤ 5	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 2,00	≤ 0,20	—	—
8. Aceite de orujo de oliva	≤ 1,0	≤ 15	> 350	≤ 2,2	—	≤ 0,5	—	≤ 1,70	≤ 0,18	—	—

⁽¹⁾ Suma de isómeros que podrían separarse (o no) mediante columna capilar.

⁽²⁾ O cuando la mediana de los defectos es inferior o igual a 2,5 y la mediana del atributo frutado es igual a 0.

⁽³⁾ Los aceites con un contenido de ceras comprendido entre 300 y 350 mg/kg se consideran aceite de oliva lampante si el contenido de alcoholes alifáticos totales es inferior o igual a 350 mg/kg o si el porcentaje de eritrodioleol y uvaol es inferior o igual a 3,5.

⁽⁴⁾ Los aceites con un contenido de ceras comprendido entre 300 y 350 mg/kg se consideran aceite de orujo de oliva crudo si el contenido de alcoholes alifáticos totales es superior a 350 mg/kg y si el porcentaje de eritrodioleol y uvaol es superior a 3,5.

Categoría	Contenido de ácidos grasos ⁽¹⁾						Sumas de los isómeros trans-oleicos (%)	Sumas de los isómeros trans-lino-leicos + trans-lino-lénicos (%)	Composición de esteroides						Esteroides totales (mg/kg)	Eritrodiol y uvaol (%) ^(**)
	Mirístico (%)	Linolénico (%)	Araquídico (%)	Eico-senoico (%)	Behénico (%)	Ligno-cérico (%)			Colesterol (%)	Brasi-casterol (%)	Cam-pesteroil (%)	Estigmas-terol (%)	Beta-sitosterol (%) ⁽²⁾	Delta-7-estigmas-tenol (%)		
1. Aceite de oliva virgen extra	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
2. Aceite de oliva virgen	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,05	≤ 0,05	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
3. Aceite de oliva lampante	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,10	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5 ⁽³⁾
4. Aceite de oliva refinado	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
5. Aceite de oliva compuesto exclusivamente por aceites de oliva refinados y aceites de oliva vírgenes	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,2	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,30	≤ 0,5	≤ 0,1	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 000	≤ 4,5
6. Aceite de orujo de oliva crudo	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,20	≤ 0,10	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	—	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 2 500	> 4,5 ⁽⁴⁾
7. Aceite de orujo de oliva refinado	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 800	> 4,5
8. Aceite de orujo de oliva	≤ 0,05	≤ 1,0	≤ 0,6	≤ 0,4	≤ 0,3	≤ 0,2	≤ 0,40	≤ 0,35	≤ 0,5	≤ 0,2	≤ 4,0	< Camp.	≥ 93,0	≤ 0,5	≥ 1 600	> 4,5

⁽¹⁾ Contenido de otros ácidos grasos (%): palmítico 7,5-20,0; palmitoleico 0,3-3,5; heptadecanoico ≤; heptadecenoico ≤ 0,3; estearico 0,5-5,0; oleico 55,0-83,0; linoleico 3,5-21,0.

⁽²⁾ Suma de: Delta-5-23-estigmastadienol + cleroesterol + beta-sitosterol + sitostanol + delta-5-avenasterol + delta-5-24-estigmastadienol.

⁽³⁾ Los aceites con un contenido de ceras comprendido entre 300 y 350 mg/kg se consideran aceite de oliva lampante si el contenido de alcoholes alifáticos totales es inferior o igual a 350 mg/kg o si el porcentaje de eritrodiol y uvaol es inferior o igual a 3,5.

⁽⁴⁾ Los aceites con un contenido de ceras comprendido entre 300 y 350 mg/kg se consideran aceite de orujo de oliva crudo si el contenido de alcoholes alifáticos totales es superior a 350 mg/kg y si el porcentaje de eritrodiol y uvaol es superior a 3,5.

Notas:

a) Los resultados de los análisis deberán expresarse con el mismo número de decimales que el previsto para cada característica. La última cifra expresada deberá redondearse hacia arriba si la cifra siguiente es superior a 4.

b) Para cambiar de categoría un aceite o declararlo no conforme en cuanto a su pureza, basta con que una sola de las características no se ajuste a los límites fijados.

c) Las características indicadas con asterisco (*), relativas a la calidad del aceite, implican lo siguiente:

— en el caso del aceite de oliva lampante, los límites correspondientes pueden no respetarse simultáneamente,

— en el caso de los aceites de oliva vírgenes, el incumplimiento de uno de los límites supondrá un cambio de categoría, aunque seguirán clasificados dentro de una de las categorías de los aceites de oliva vírgenes.

d) Las características indicadas con dos asteriscos (**) implican que, en el caso de todos los aceites de orujo de oliva, los límites correspondientes pueden no respetarse simultáneamente.»

- 3) El anexo I bis se sustituirá por el texto siguiente:

«ANEXO I bis

Muestreo de aceite de oliva o aceite de orujo de oliva entregado en envases inmediatos de 100 litros como máximo

El presente método de muestreo se aplicará a las entregas de aceite de oliva o de orujo de oliva de 125 000 litros como máximo, presentados en envases inmediatos de 100 litros como máximo.

Cuando la entrega consista en más de 125 000 litros, se dividirá en lotes de cantidades iguales o inferiores a 125 000 litros. Cuando la entrega sea inferior a 125 000 litros, ésta constituirá un lote. El presente método se aplicará entonces a cada lote.

En función del tamaño del lote se determinará el número mínimo de muestras elementales, con arreglo al cuadro que figura en el punto 1.

El volumen de la muestra elemental se establecerá en función de la capacidad de los envases inmediatos, de acuerdo con el cuadro que figura en el punto 2.1.

Las definiciones contempladas en la norma EN ISO 5555 se aplicarán a “entrega”, “muestra elemental” y “muestra de laboratorio”.

Se entenderá por “lote” un conjunto de unidades de venta que se hayan producido, fabricado y envasado en circunstancias tales que el aceite contenido en cada una de dichas unidades de venta se considere homogéneo en lo que se refiere a sus características analíticas.

1. NÚMERO DE MUESTRAS ELEMENTALES

El número mínimo de muestras elementales se determinará en función del tamaño del lote, con arreglo al cuadro siguiente:

Tamaño del lote (litros) inferior a	Número mínimo de muestras elementales
7 500	2
25 000	3
75 000	4
125 000	5

Los envases inmediatos de una misma muestra elemental deberán escogerse entre envases contiguos del lote.

En caso de duda, el Estado miembro aumentará el número de muestras elementales que deban tomarse.

2. CONTENIDO DE UNA MUESTRA ELEMENTAL

2.1 Cada muestra elemental consistirá en lo siguiente:

En caso de que los envases inmediatos tengan una capacidad:	La muestra elemental se extraerá del aceite de:
a) superior o igual a 5 litros	a) tres envases inmediatos
b) superior o igual a 3 litros e inferior a 5 litros	b) tres envases inmediatos
c) superior o igual a 2 litros e inferior a 3 litros	c) tres envases inmediatos
d) superior o igual a 1 litro e inferior a 2 litros	d) seis envases inmediatos
e) superior o igual a 0,75 litros e inferior a 1 litro	e) seis envases inmediatos
f) inferior a 0,75 litros	f) tres veces el aceite del número mínimo de envases cuya capacidad total supere 1,5 litros

2.2 Las muestras elementales se mantendrán en los envases inmediatos hasta el momento de los análisis. A continuación, el aceite de las muestras elementales se subdividirá, en su caso, en tres muestras de laboratorio con el fin de efectuar:

- a) los análisis mencionados en los anexos II, III, IX y X;
- b) el análisis mencionado en el anexo XII;
- c) los demás análisis.

2.3 Los envases que constituyan una muestra elemental se subdividirán de acuerdo con los procedimientos de control previstos por las legislaciones nacionales.

3. ANÁLISIS Y RESULTADOS

- a) Cada una de las muestras elementales contempladas en el punto 1 se subdividirá en muestras de laboratorio con arreglo al punto 2.5 de la norma EN ISO 5555, para someterlas a los análisis siguientes:
 - determinación de ácidos grasos libres, como se contempla en el primer guión del apartado 1 del artículo 2,
 - determinación del índice de peróxidos, como se contempla en el segundo guión del apartado 1 del artículo 2,
 - análisis espectrofotométrico, como se contempla en el octavo guión del apartado 1 del artículo 2,
 - composición de ácidos grasos, como se contempla en el noveno guión del apartado 1 del artículo 2.

- b) En caso de que los resultados de los análisis mencionados en la letra a) de al menos una de las muestras elementales tomadas del mismo lote no se ajusten a las características de la categoría de aceite declarada, el conjunto del lote de que se trate se declarará no conforme.

En caso de que no sean homogéneos todos los resultados de los análisis mencionados en la letra a) de cada una de las muestras elementales tomadas del mismo lote, habida cuenta de las características de repetibilidad de los métodos de que se trate, el conjunto del lote se declarará no homogéneo y cada muestra elemental deberá someterse a los demás análisis exigidos. En caso contrario, sólo una de las muestras elementales de dicho lote se someterá a los demás análisis exigidos.

- c) En caso de que uno de los resultados de los análisis mencionados en el segundo párrafo de la letra b) no se ajuste a las características de la categoría de aceite declarada, el conjunto del lote de que se trate se declarará no conforme.

En caso de que todos los resultados de los análisis mencionados en el segundo párrafo de la letra b) se ajusten a las características de la categoría de aceite declarada, todo el lote se declarará conforme.

- 4) El anexo I ter siguiente se insertará después del anexo I bis:

«ANEXO I ter

ESQUEMA DE DECISIONES PARA LA COMPROBACIÓN DE LA CONFORMIDAD DE UNA MUESTRA DE ACEITE DE OLIVA CON LA CATEGORÍA DECLARADA

El análisis de la conformidad de un aceite de oliva o de orujo de oliva con la categoría declarada podrá efectuarse:

- a) mediante la realización, en cualquier orden, de los análisis previstos para comprobar que se reúnen las características mencionadas en el anexo I, o bien
- b) mediante la realización, según el orden indicado en el esquema de decisiones, de los análisis previstos en el mismo, hasta la adopción de una de las decisiones mencionadas en dicho esquema.

Los análisis relativos a los contaminantes, necesarios para comprobar la conformidad con las normas de la Comunidad Europea, se realizarán por separado.

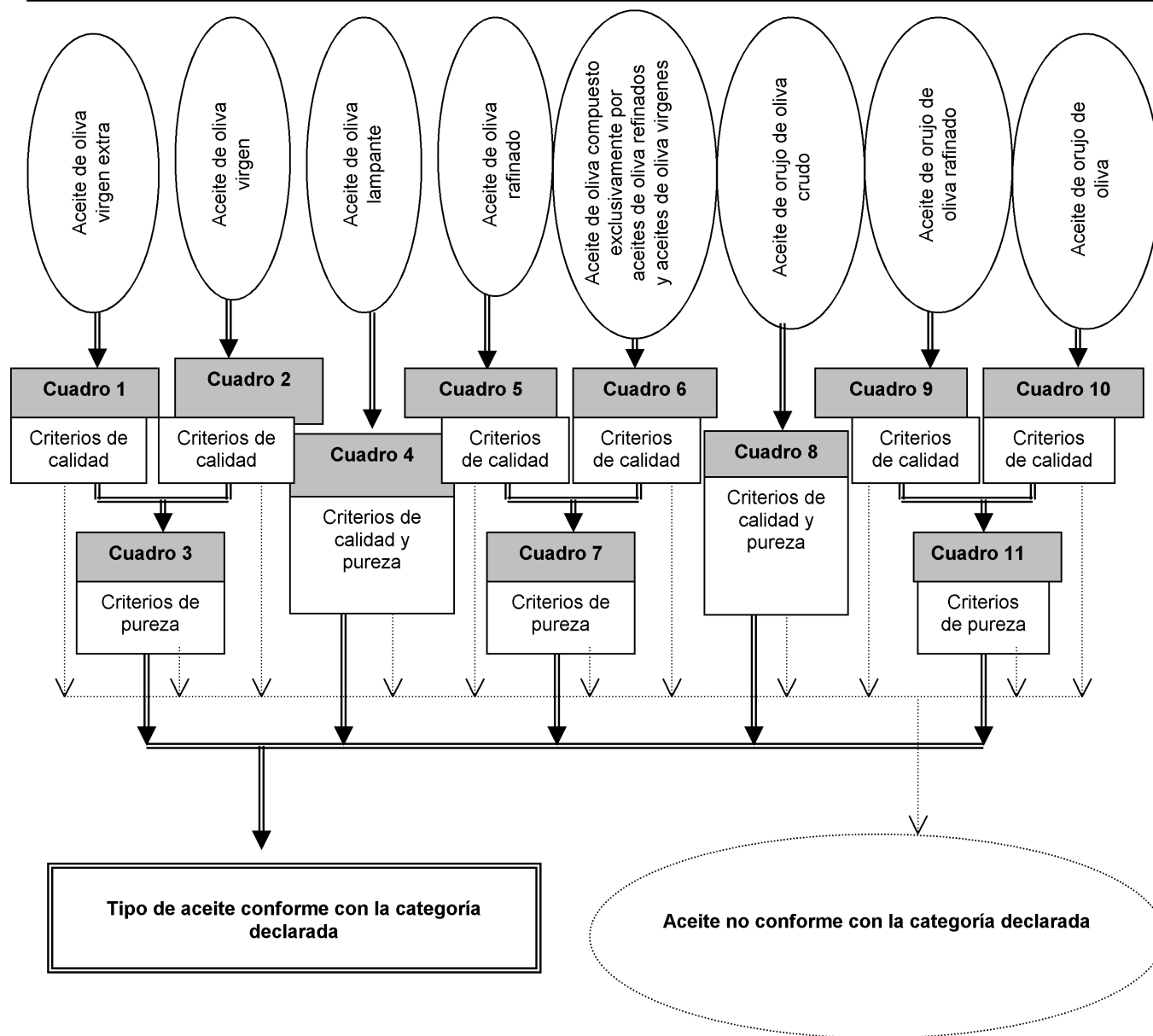
El esquema de decisiones se aplicará a todas las categorías de aceite de oliva y de orujo de oliva. Se compone de cuadros numerados del 1 al 11, que deberán seguirse en el orden indicado en el cuadro general en función de la categoría de aceite declarada.

Para la lectura de los cuadros general a 11:

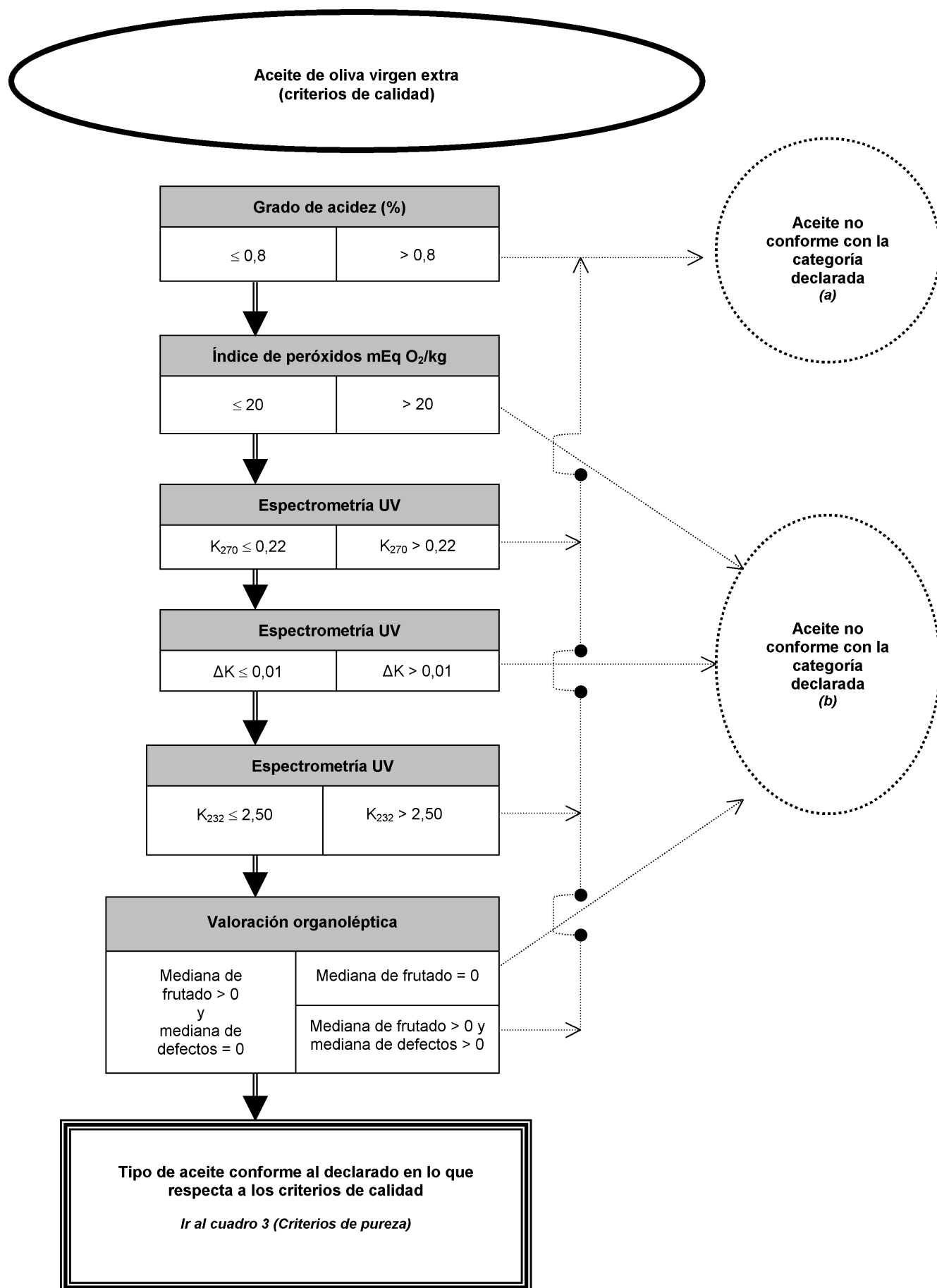
- la línea doble (=) indica el camino que debe seguirse en caso de conformidad (respuesta positiva) con las condiciones previstas en la casilla anterior; la línea de puntos (...) indica, por el contrario, el camino que debe seguirse en caso de no conformidad,
- los títulos de las casillas que figuran en los cuadros 1 a 11 se refieren a los análisis previstos en el presente Reglamento, según las correspondencias mencionadas en el apéndice 1 del presente anexo,
- las letras que figuran en los círculos de decisión negativa de los cuadros 1 a 11 remiten a datos indicativos mencionados en el apéndice 2 del presente anexo y no implican por sí mismas ninguna obligación de continuar los análisis o la certeza de la mencionada presunción.

Cuadro general

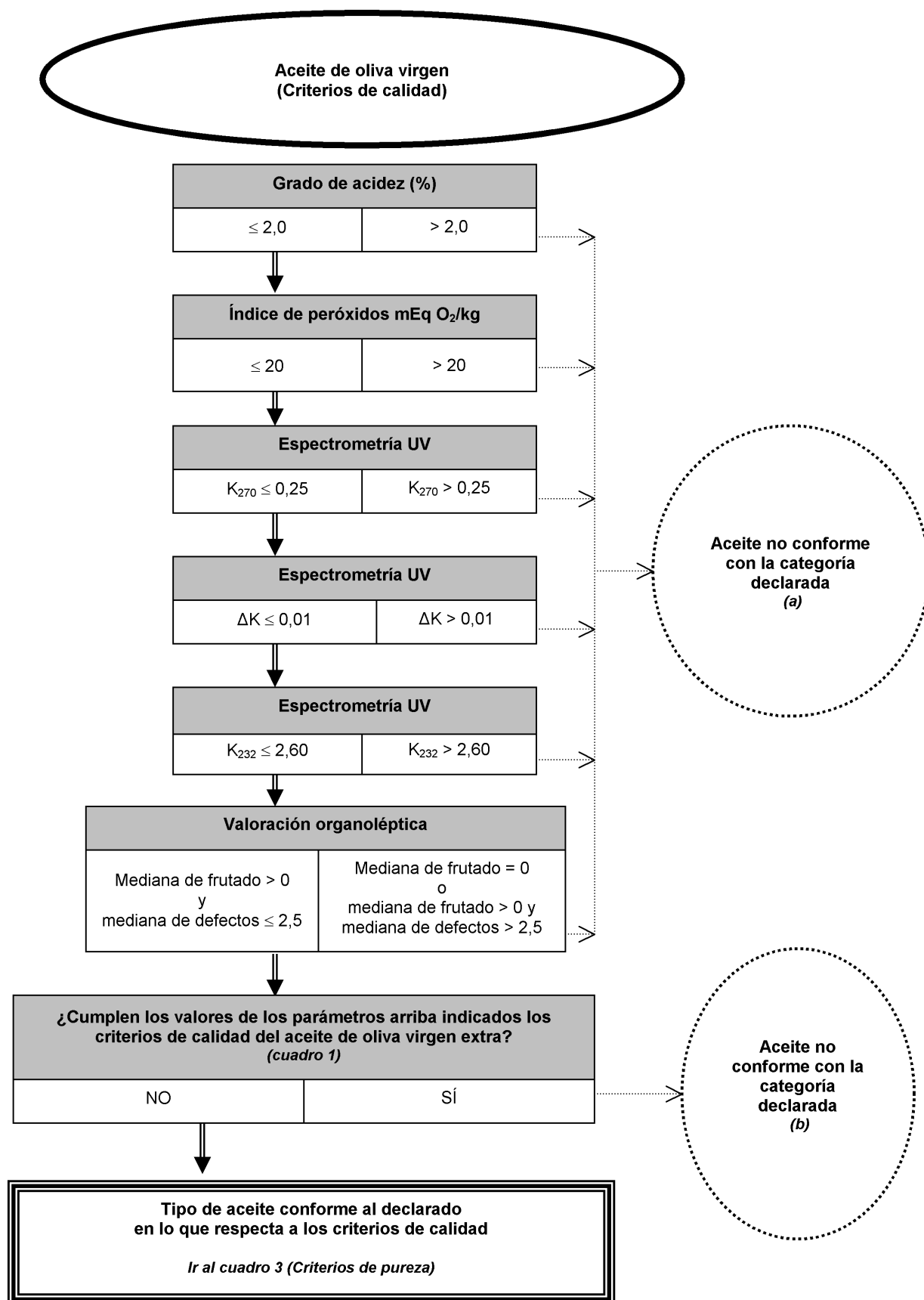
Aceite de oliva declarado como:



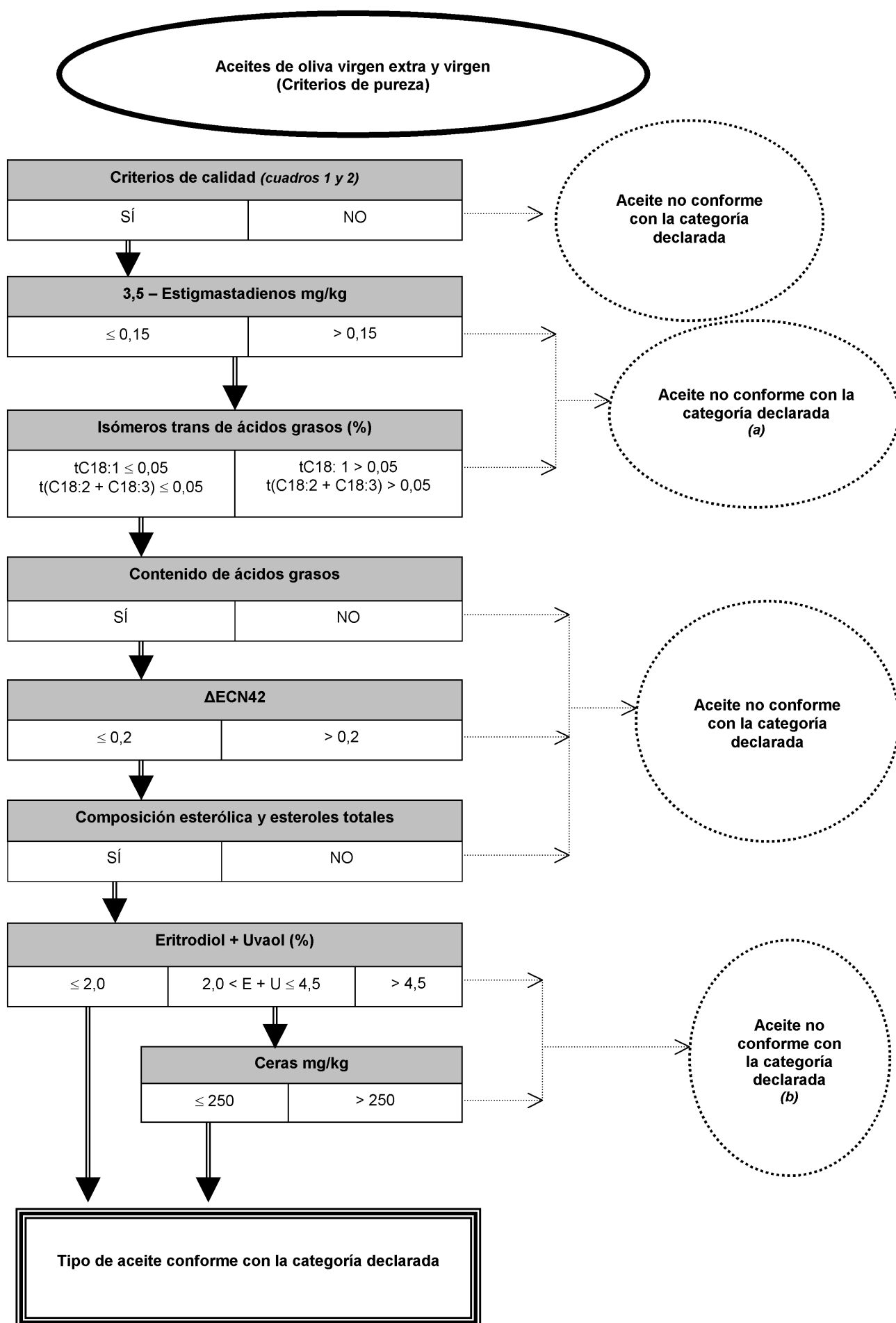
Cuadro 1



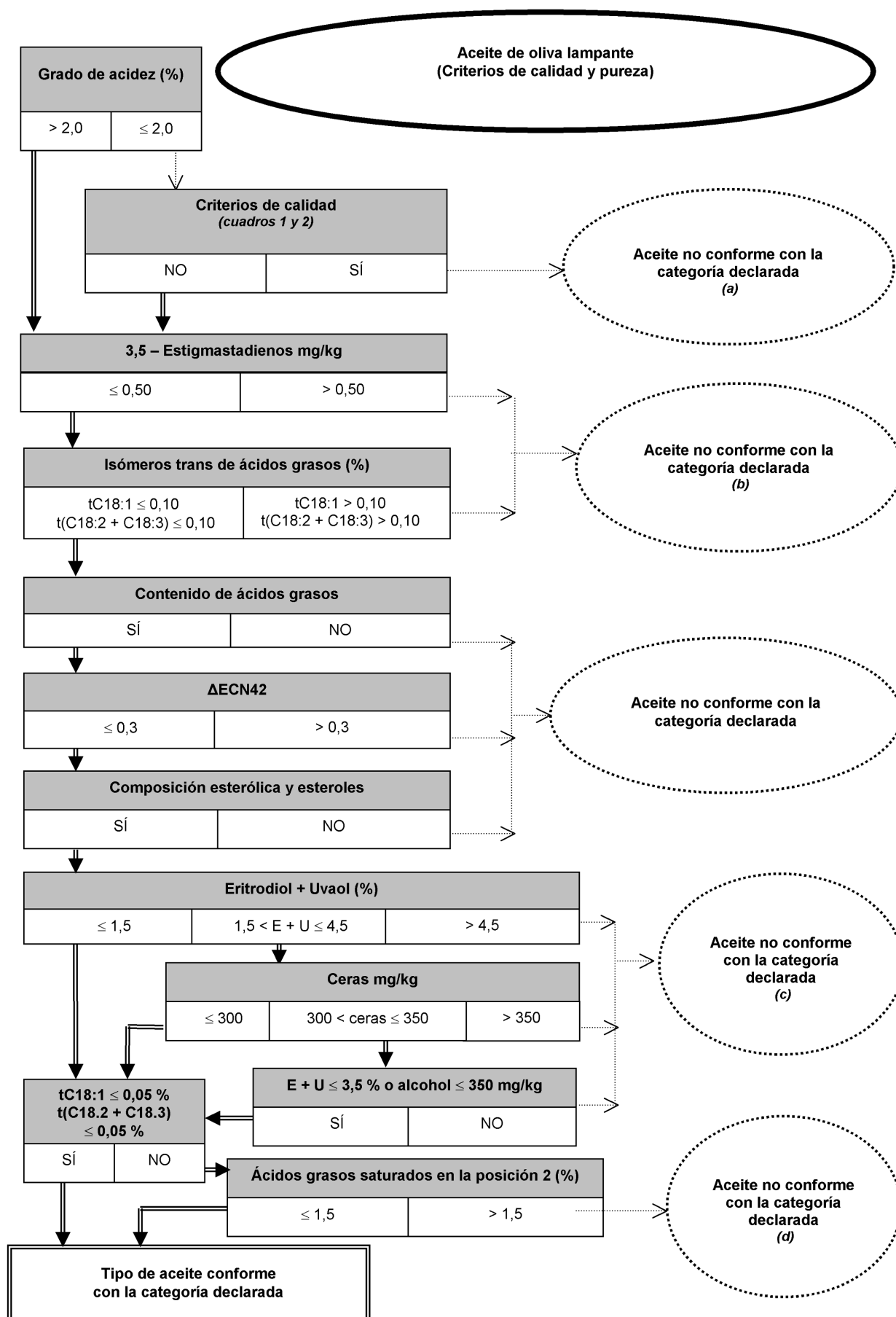
Cuadro 2



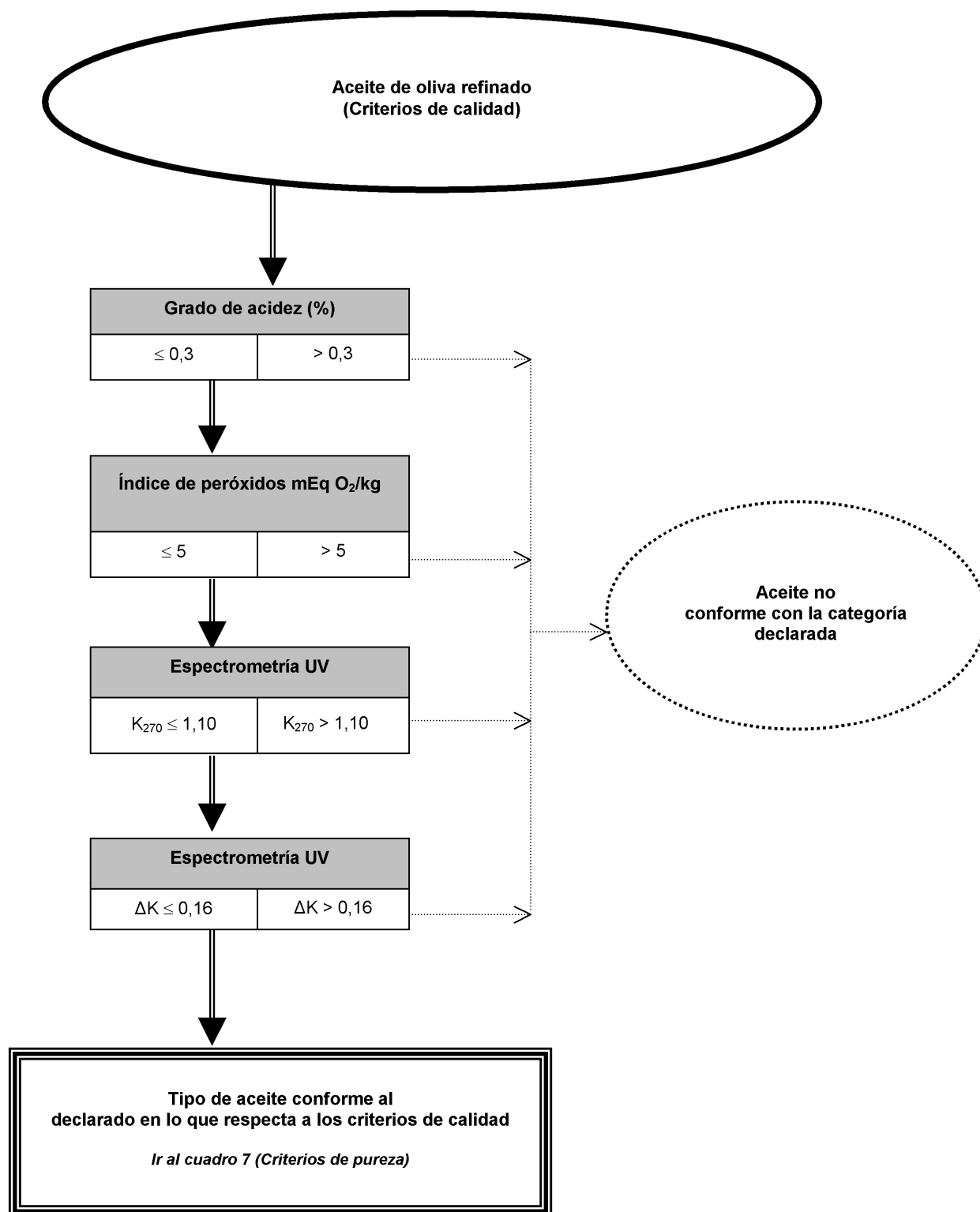
Cuadro 3



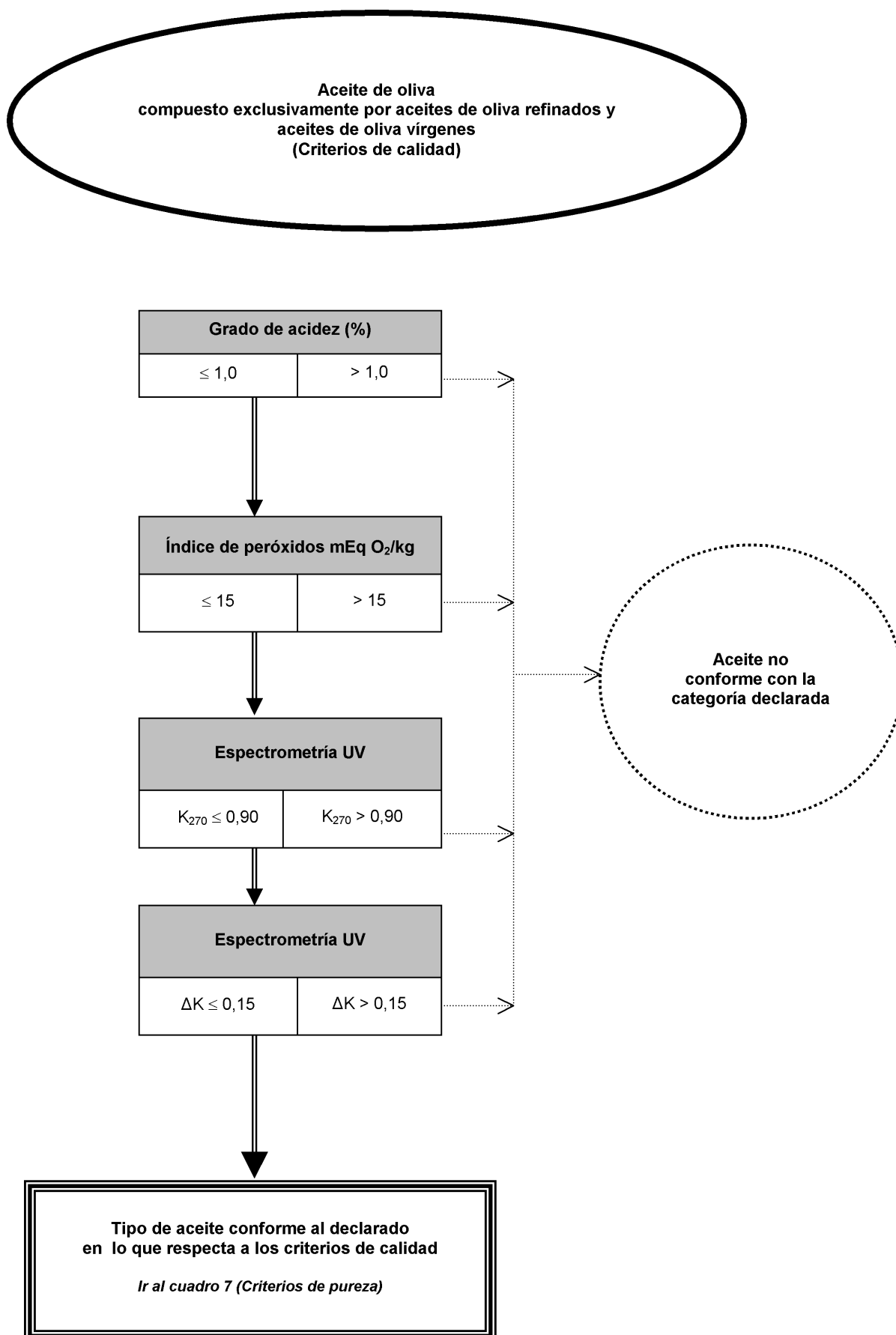
Cuadro 4



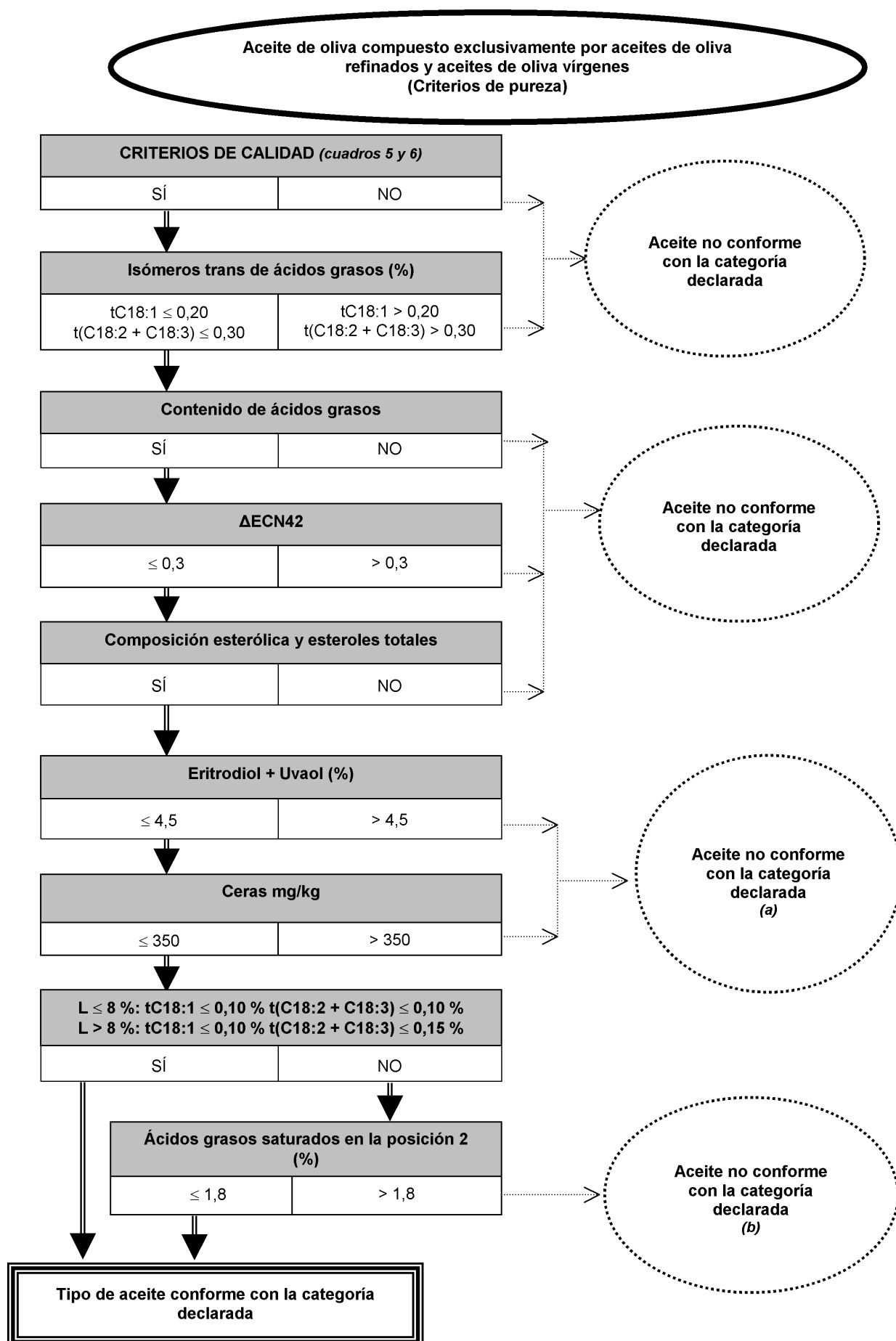
Cuadro 5



Cuadro 6

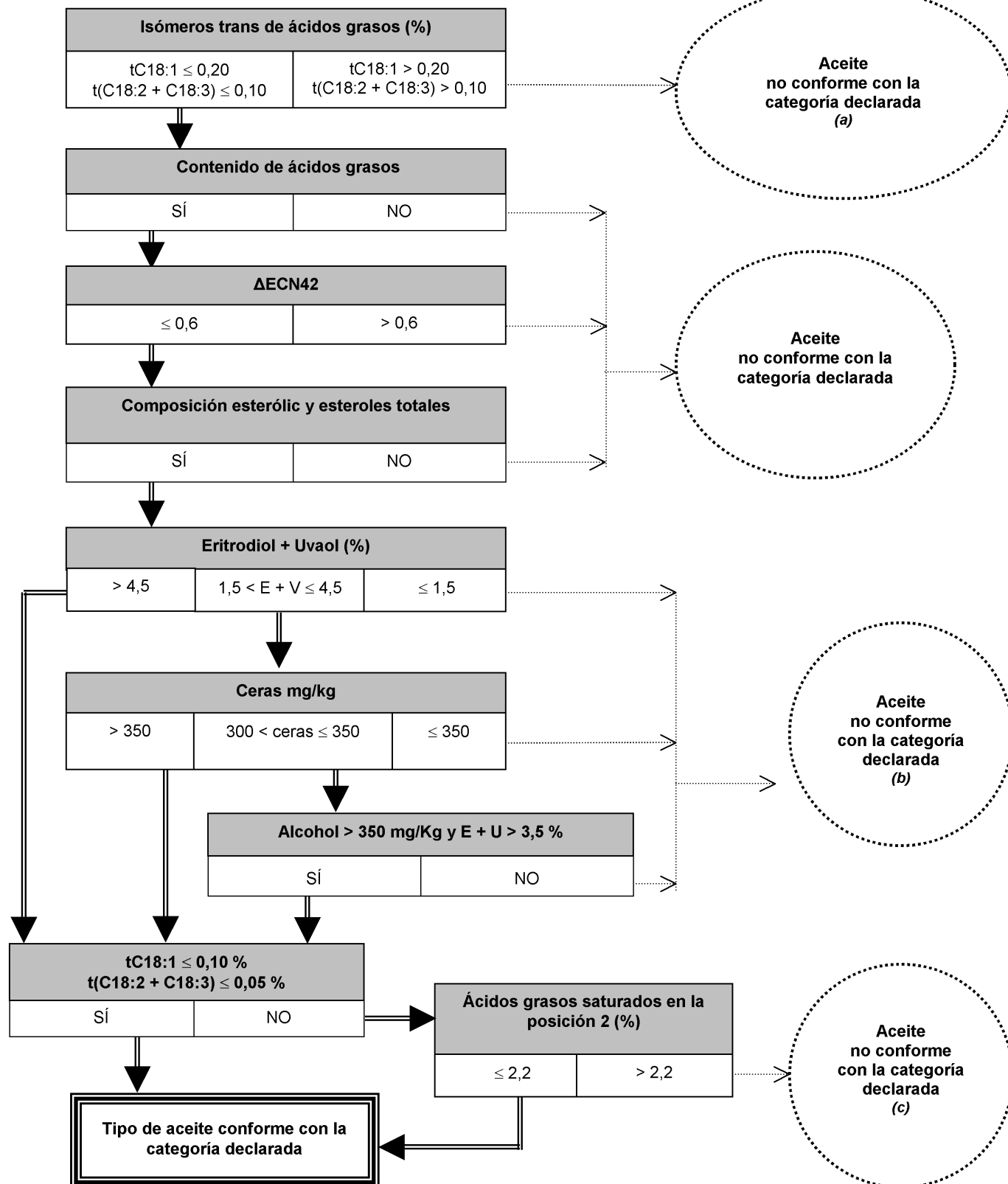


Cuadro 7

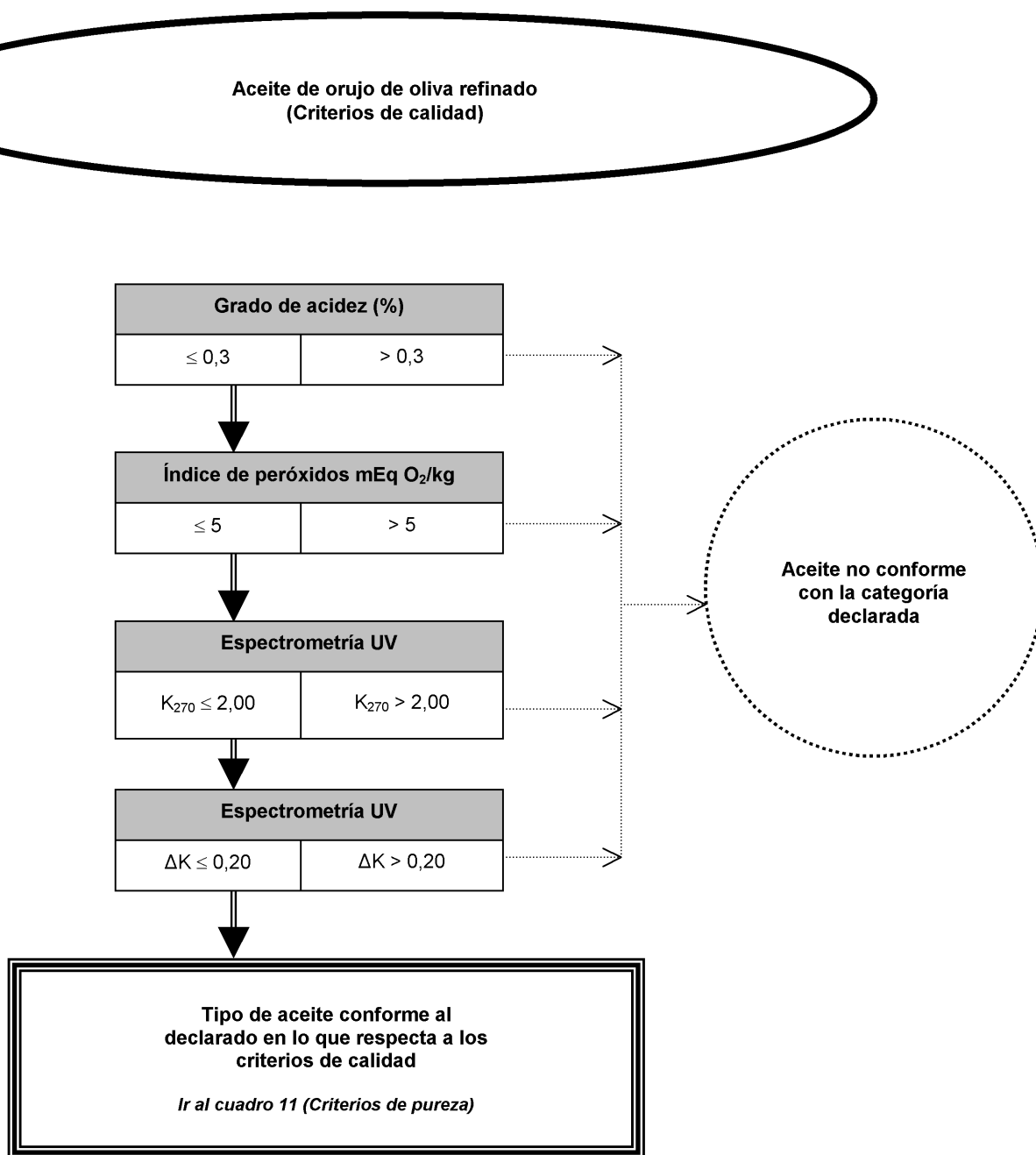


Cuadro 8

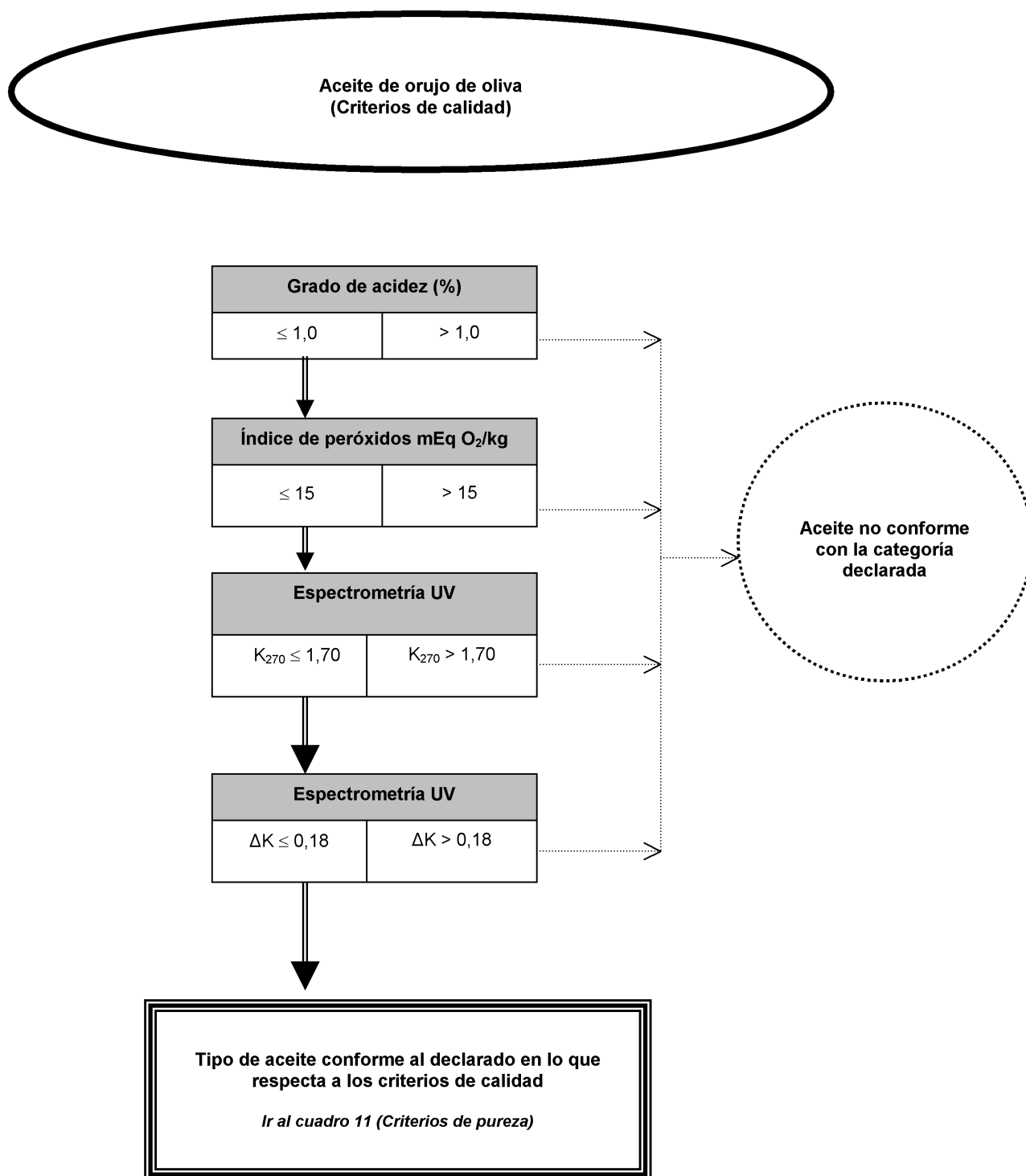
Aceite de orujo de oliva crudo
(Criterios de pureza)



Cuadro 9



Cuadro 10



Apéndice 1

Correspondencia entre los anexos del presente Reglamento y los análisis previstos en el procedimiento decisorio

— Grado de acidez	Anexo II	Determinación de los ácidos grasos libres
— Índice de peróxidos	Anexo III	Determinación del índice de peróxidos
— Espectrofotometría en el ultravioleta	Anexo IX	Prueba espectrofotométrica
— Valoración organoléptica	Anexo XII	Valoración organoléptica de los aceites de oliva vírgenes
— Estigmasta-3,5-dieno en mg/kg	Anexo XVII	Método para la determinación de los estigmas-tadienos en los aceites vegetales
— Isómeros trans de ácidos grasos	Anexo X a y	Análisis de los ésteres metílicos de los ácidos grasos mediante cromatografía de gases
	Anexo X b	Preparación de los ésteres metílicos de los ácidos grasos
— Composición de ácidos grasos	Anexo X a y	Análisis de los ésteres metílicos de los ácidos grasos mediante cromatografía de gases
	Anexo X b	Preparación de los ésteres metílicos de los ácidos grasos
— ΔECN42	Anexo XVIII	Determinación del contenido de triglicéridos con ECN42 (diferencia entre composición real y composición teórica)
— Composición esterólica y esteroides totales	Anexo V	Determinación de la composición y del contenido de esteroides mediante cromatografía de gases con columna capilar
— Eritrodiol y Uvaol (%)	Anexo VI	Determinación del Eritrodiol y Uvaol
— Ceras mg/kg	Anexo IV	Determinación del contenido de ceras mediante cromatografía de gases con columna capilar
— Alcoholes	Anexo XIX	Determinación del contenido de alcoholes alifáticos mediante cromatografía de gases con columna capilar
— Ácidos grasos saturados en la posición 2	Anexo VII	Determinación de los ácidos grasos saturados en la posición 2 de los triglicéridos

*Apéndice 2***Cuadro 1**

- a) Véase el aceite de oliva virgen o lampante (criterios de calidad del *cuadro 2* o criterios de calidad y pureza del *cuadro 4*)
- b) Véase el aceite de oliva lampante (criterios de calidad y pureza del *cuadro 4*)

Cuadro 2

- a) Véase el aceite de oliva lampante (criterios de calidad y pureza del *cuadro 4*)
- b) Véase el aceite de oliva virgen extra (criterios de calidad del *cuadro 1*)

Cuadro 3

- a) Presencia de aceite refinado (de oliva u otros)
- b) Presencia de aceite de orujo de oliva

Cuadro 4

- a) Véase el aceite de oliva virgen extra y el aceite de oliva virgen (criterios de calidad del *cuadro 1* y del *cuadro 2*)
- b) Presencia de aceite refinado (de oliva u otros)
- c) Presencia de aceite de orujo de oliva
- d) Presencia de aceites esterificados

Cuadro 7

- a) Presencia de aceite de orujo de oliva
- b) Presencia de aceites esterificados

Cuadro 8

- a) Presencia de aceite refinado (de oliva u otros)
- b) Véase el aceite de oliva lampante (criterios de calidad y pureza del *cuadro 4*)
- c) Presencia de aceites esterificados

Cuadro 11

- a) Presencia de aceites esterificados».

5) Se suprimirá el anexo VIII.

6) Se suprimirá el anexo XIII.
