



12.1.- NORMA TÉCNICA ARTESANA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (Versión 3)

Artículo 1.- Generalidades

De acuerdo con el Decreto Foral 103/1994, de 23 de mayo, por el que se regula en Navarra la artesanía agroalimentaria, podrá llamarse producto artesano el aceite de oliva virgen extra elaborado cumpliendo con las características que se definen en la presente norma técnica, con todos los requisitos exigidos en la normativa de la artesanía agroalimentaria de Navarra y con todos los de la legislación vigente que le sean de aplicación.

Artículo 2.- Definición

Aceite de oliva virgen extra:

Aceite de oliva de categoría superior obtenido directamente de aceitunas. La extracción se realiza exclusivamente por procedimientos mecánicos o por otros procedimientos físicos que no produzcan alteración del aceite, conservando el sabor, aroma y características del fruto del que procede.

Sólo se considerará artesano la categoría Extra, cuyas características físico-químicas y organolépticas sean las siguientes:

físico-químicas:

- Acidez: máximo 0,5°
- Índice de peróxidos: máximo 15 mEq O₂
- Absorbancia al ultravioleta (K270): máximo 0,15
- Absorbancia al ultravioleta (K232): máximo 2

evaluación organoléptica:

- Mediana del frutado Mf: mínimo 3.
- Mediana del defecto Md: 0

Pudiendo ser:

- **Monovarietal:** aceite elaborado en base a una sola variedad de aceituna.
- **Coupage:** aceite elaborados en base a varias variedades de aceituna.

Almazara: industria donde se elabora y envasa el aceite.

Artículo 3.- Materias primas autorizadas

Aceitunas sanas y en el momento óptimo de maduración, de las variedades Arróniz, Empeltre y Arbequina, de olivares inscritos en el Registro de Olivares de la DOP Aceite de Navarra.

La **recolección**, exclusivamente de aceituna de vuelo, debe efectuarse en el momento óptimo de maduración, directamente del árbol bien por métodos tradicionales de ordeño, vareo o vibración, extendiendo sobre el suelo mantas para



evitar el deterioro de la oliva y el contacto con el suelo, o con máquina cosechadora.

El **transporte** de la aceituna es siempre a granel, en cajas o contenedores rígidos de capacidad limitada, o en remolque, de forma que se evite el daño o deterioro del fruto

Artículo 4. Elaboración del aceite:

Las almazaras artesanas deberán estar inscritas en el Registro de Industrias de Elaboración y Envasado de la DOP Aceite de Navarra.

Funcionan generalmente en sistema continuo, con muy pocas diferencias en el procesamiento, selección y extracción del aceite.

Las fases de elaboración del aceite de oliva virgen extra en la almazara son:

a) **Recepción, limpieza y lavado:** retirada de hojas, ramas y posterior lavado de la aceituna para eliminar restos de tierra y suciedad.

b) **Molienda** del fruto para destruir los tejidos vegetales y se libera el aceite, formando una pasta homogénea.

c) **Batido** de la pasta en una batidora que voltea la masa para facilitar la separación del aceite.

d) **Centrifugación** en los decánteres (centrífugas horizontales) de la pasta batida para la separación de sus componentes: aceite y alperujo.

e) **decantación.**

f) **Filtrado** (opcional).

g) **almacenamiento:** se realiza en el interior de las instalaciones, en depósitos de acero inoxidable. La bodega y/o los depósitos estarán convenientemente aislados o con temperatura controlada para evitar las variaciones térmicas importantes que pudieran dar lugar a una congelación del aceite o favorecer su oxidación cuando las temperaturas fueran demasiado bajas o excesivamente altas.

Los depósitos deberán ser de fondo cónico o en plano inclinado con grifo de purga para permitir el drenaje y purgado de los mismos de forma periódica.

h) **Embotellado y etiquetado.**

El envasado del aceite para su comercialización se realiza en envases de capacidad máxima de 5 litros, de un material que no perjudique la calidad y prestigio del aceite, y se realiza en la propia industria de elaboración y envasado. Se

El etiquetado se lleva a cabo obligatoriamente en las almazaras artesanas inscritas.

Artículo 5. - Prácticas permitidas y prohibidas

- Se prohíbe el uso de aceitunas procedentes del suelo, deterioradas o atacadas por enfermedades.
- Se prohíbe el transporte de la aceituna en sacos.
- No se admiten los aceites obtenidos del "repaso" de orujos o alperujos.



- Se prohíbe expresamente el calentamiento de la pasta en el batido por encima de 30°C.
- Se prohíbe cualquier proceso o adición de sustancias no estipulado en esta Norma, excepto la adicción de talco y agua.
- Si el almacenamiento en los depósitos va a ser por un tiempo superior a 12 meses, se realizarán los controles oportunos para ver su evolución.
- Se permite el almacenamiento en atmósfera controlada con nitrógeno para evitar su oxidación prematura.
- Se prohíben los envases de polietileno (PEAD/HDPE).

Artículo 6.- Trazabilidad y registros

Todos los elaboradores de aceite de oliva virgen extra artesanos, deberán disponer de documentos con la descripción detallada del proceso de elaboración. Llevarán un registro actualizado de proveedores de las materias primas y llevar al día un registro de entradas de las mismas en el que anotarán como mínimo la fecha de la aceituna recepcionada, variedad, la cantidad entregada y razón social del proveedor.

El lote de envasado identificará siempre a producto homogéneo y deberá poderse conocer de qué materias primas proviene, así como los registros relativos a todas las operaciones de autocontrol vinculadas a dicho lote.

Las almazaras artesanas realizan los análisis físico-químicos y organolépticos, según el Reglamento CE 2568/91, o sus posteriores modificaciones, que incluyen las determinaciones para la calificación del aceite.

Los aceites que cumplen las condiciones establecidas son almacenados en depósitos señalados y distintos de los que contienen otros aceites en la misma industria. Además se deberá llevar un registro de salidas de producto con la información necesaria para conocer el destino primero de todas las unidades que conformen un lote.

CONTROL

ESTABLECIDO POR LA NORMA	MODO DE CONTROL
Materias primas autorizadas	Inspección "in situ" (fichas técnicas, etiquetas, albaranes, facturas...etc. suministradas por el proveedor y registros de autocontrol)
Modo de elaboración	Comprobación "in situ" mediante registros de autocontrol
Prácticas prohibidas	Autocontrol / Inspección "in situ" / Análisis facultativo para comprobar el respeto de las dosis o la ausencia de aditivos no



	autorizados
	Análisis facultativo
Registros relativos a la trazabilidad	Autocontrol / Inspección "in situ"

REV.	FECHA	CAUSA DEL CAMBIO
0	20-03-2003	
1	03-03-2009	Trazabilidad y Registros Acta nº 28
2	25-02-2014	Actualización norma técnica Acta nº 37
3	31-03-2015	Unificación con norma Reyno Gourmet Acta nº 39