

**TCVN 6312:2020**  
**CXS 33-1981, Revised in 2017**

Xuất bản lần 4

**DẦU ÔLIU VÀ DẦU BÃ ÔLIU**

*Olive oils and olive pomace oils*

HÀ NỘI – 2020

**Lời nói đầu**

TCVN 6312:2020 thay thế TCVN 6312:2013;

TCVN 6312:2020 hoàn toàn tương đương với XLS 336:1981, soát xét năm 2017;

TCVN 6312:2020 do Ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F2 Dầu mỡ động vật và thực vật biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố.





## Dầu ôliu và dầu bã ôliu

*Olive oils and olive pomace oils*

### 1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này áp dụng cho dầu ôliu và dầu bã ôliu được mô tả trong Điều 2, dùng làm thực phẩm.

### 2 Mô tả

**Dầu ôliu** (olive oil): dầu thu được hoàn toàn từ quả của cây ôliu (*Olea europaea* L.), không bao gồm các loại dầu thu được từ các quá trình tái este hóa hoặc quá trình sử dụng các dung môi và của bất kỳ hỗn hợp dầu của các loại khác.

**Dầu ôliu nguyên chất** (virgin olive oils): dầu thu được hoàn toàn từ quả của cây ôliu bằng các biện pháp cơ học hoặc vật lý khác trong các điều kiện, đặc biệt là điều kiện nhiệt, mà không làm biến đổi tính chất của dầu và không có bất kỳ phương pháp xử lý nào khác ngoài việc rửa, lắng, ly tâm và lọc.

**Dầu bã ôliu** (olive-pomace oil): dầu thu được bằng cách xử lý bã ôliu với dung môi trừu dung môi đã halogen hóa hoặc bằng các biện pháp vật lý khác, không bao gồm các loại dầu thu được bằng các quá trình tái este hóa và bất kỳ hỗn hợp dầu của các loại khác.

### 3 Thành phần chính và các chỉ tiêu chất lượng

**Dầu ôliu nguyên chất thượng hạng:** dầu ôliu nguyên chất có hàm lượng axit tự do, tính theo axit oleic, không lớn hơn 0,8 g/100 g và các đặc tính khác phải đáp ứng các yêu cầu quy định đối với loại này.

**Dầu ôliu nguyên chất:** dầu ôliu có hàm lượng axit tự do, tính theo axit oleic, không lớn hơn 2,0 g/100 g và các đặc tính khác phải đáp ứng các yêu cầu quy định đối với loại này.