



**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME**  
**CODEX COMMITTEE ON FATS AND OILS**  
**Twenty-Seventh Session**  
**Virtual, 18 - 26 October 2021**  
**Comments from Peru**

**English**

Comments of Perú to the proposed draft revision of the standard for olive oils CXS 33-1981

The delegation of Peru would like to congratulate and thank the work of the President and Co-Chairs (GTE) of the CCFO and the Secretary of the Commission Alimentaria Codex for their openness to the revision of the rule regarding to olive oils and olive-pomace oils, in order to comply with the regulations and at the same time to include the genuine production of olive-pomace oils all over the world. In function of these aspects, it wishes to offer the following comments on the proposed changes in two Sections of the CXS33-1981 rule.

**3.2.1 Fatty acid composition ranges determined by gas liquid chromatography (GLC) (expressed as percentages of total fatty acids)**

Peru supports the modification of the minimum% of oleic acid from 55% to 53%, considering that extra virgin olive oils and virgin olive oils genuinely produced in non-Mediterranean regions sometimes present values lower than 55% of oleic acid. The extension of the lower limit is therefore an inclusive measure for producers of genuine olive oils of non-Mediterranean origin.

It is important to consider that, for the purposes of fraudulent practices, the mixtures of olive oils with high-oleic vegetable oils, although they could allow keeping the % of oleic acid within the range of 53% to 85%, will modify the values of the other acids fatty. Because, in safeguarding the production of genuine olive oils worldwide, the acceptance of the lower limit of 53% oleic acid must be associated with strict compliance with the other purity parameters, for which we agree with the following proposal by the GTE:

**Extra virgin olive oil**  
**Virgin olive oil**  
**C18: 1 53.0 - 85.0**

**3.2.3 Composition of 4 $\alpha$ -desmethyl sterols (% of total 4 $\alpha$ -desmethyl sterols)**

The clarifying paragraph must be included which indicates that the authenticity of the olive oil is not compromised if one sterol or its minimum content is not within the expected ranges, if all the other sterols and parameters analyzed to which it refers the standard are within the ranges indicated, so we agree with the following note proposed by the GTE:

**[Virgin olive oil's authenticity is not compromised if one sterol, or their minimum content, does not fall within the ranges provided for if all other sterols and parameters tested referred to in this standard fall within the stated ranges.]**

**Español**

Comentarios de Perú al proyecto de revisión de la norma para aceites de oliva CXS 33-1981

La delegación de Perú agradece y felicita el trabajo del Presidente y las Copresidencias (GTE) del CCFO y Secretaria de la Comisión del Codex Alimentaria por su apertura a la revisión de la norma correspondiente a los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva, a fin que cumpla su carácter regulatorio y al mismo tiempo sea inclusiva a la producción genuina de aceites de oliva en todo el mundo. En función a estos aspectos desea ofrecer los siguientes comentarios sobre los cambios propuestos en dos Secciones de la norma CXS 33-1981.

### **3.2.1 Gamas de composición de ácidos grasos determinadas mediante cromatografía de gas líquido (CGL) (expresadas como porcentajes de ácidos grasos totales)**

Perú apoya la modificación del % mínimo de ácido oleico de 55 % a 53 %, considerando que aceites de oliva extra vírgenes y aceites de oliva vírgenes genuinamente producidos en regiones no mediterráneas en ocasiones presentan valores inferiores al 55 % de ácido oleico. La ampliación del límite inferior es por tanto una medida inclusiva a los productores de aceites de oliva genuinos de origen no mediterráneo.

Es importante considerar que, para efectos de prácticas fraudulentas, las mezclas de aceites de oliva con aceites vegetales alto-oleicos si bien podrían permitir mantener el % de ácido oleico dentro del rango de 53 % a 85 %, modificarán los valores de los demás ácidos grasos. Por cuanto, en salvaguarda de la producción de aceites de oliva genuinos en todo el mundo, la aceptación del límite inferior de 53 % de ácido oleico debe estar asociado al estricto cumplimiento de los demás parámetros de pureza, por lo que estamos de acuerdo con la siguiente propuesta por el GTE:

#### **Aceite de oliva virgen extra**

##### **Aceite de oliva virgen**

**C18:1 53,0 – 85,0**

### **3.2.3 Composición de 4 $\alpha$ -desmetilesteroles (% de 4 $\alpha$ -desmetilesteroles totales)**

Se debe incluir el párrafo aclaratorio el cual indica que la autenticidad del aceite de oliva no se ve comprometida si un esteroles o su contenido mínimo no está dentro de los rangos previstos, siempre y cuando todos los demás esteroides y parámetros analizados a los que se refiere la norma estén dentro de los rangos indicados, por lo que estamos de acuerdo con la siguiente nota propuesta por el GTE:

**[La autenticidad del aceite de oliva no se ve comprometida si un esteroles o su contenido mínimo no está dentro de los rangos previstos, siempre y cuando todos los demás esteroides y parámetros analizados a los que se refiere esta norma estén dentro de los rangos indicados.]**