



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Vigésima octava reunión

Kuala Lumpur (Malasia)

19-23 de febrero de 2024

PROYECTO DE ENMIENDA/REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CXS 210-1999): INCLUSIÓN DEL ACEITE DE *SACHA INCHI*

(Preparado por el Presidente del Grupo de Trabajo Electrónico)

El Presidente del Grupo de Trabajo Electrónico sobre el Anteproyecto de Enmienda/Revisión de la Norma para Aceites Vegetales Especificados (CXS 210-1999): Inclusión del aceite de sachá inchi agradece los comentarios realizados a la CL 2023/59/OCS-FO.

Tras el periodo de consulta de la CL 2023/59/OCS-FO, se recibieron comentarios; basándose en las respuestas aportadas, el proyecto de enmienda/revisión se ha revisado y ha mejorado en las siguientes disposiciones.

1. **Definición del producto:** El presidente ha revisado los comentarios sobre este punto y se aceptan los cambios propuestos para que sean consistentes con la norma actual.
2. **Declaración en la sección 3.1:** El Presidente del GTE acepta el comentario y se propone eliminar la declaración propuesta.
3. **Tabla 1: Composición de ácidos grasos:** El Presidente del GTE propone eliminar el C11:0 y el C15:0 de la Tabla 1, ya que estos ácidos grasos no están incluidos en la Tabla 1 de la norma actual, así como los valores reportados son ND.

El Presidente del GTE destacó la propuesta de China de ajustar los valores para C18:1, C18:2 y C18:3, así como la propuesta de Tailandia de revisar los valores de C18:2 y C18:3.

4. **Tabla 2: Características químicas y físicas:** El Presidente del GTE destacó la propuesta de China de ajustar el rango del valor de yodo a 196 – 205 así como la propuesta de Tailandia de disminuir los valores mínimos del índice de saponificación: 185 – 196, de modo de reflejar la producción mundial del aceite de sachá inchi, se propone "índice de saponificación (mg KOH/g aceite) 185 – 205 mg KOH/g aceite"
5. **Alineación/formato de la norma:** El Presidente del EWG propone ajustar el formato del proyecto de norma para que esté alineado y sea coherente con el formato de la norma actual, se utilizará el punto (.) en lugar de una coma para los valores con un punto decimal, finalmente, para C24:1, el valor debe informarse como ND en lugar de un "-".

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

6. El Presidente del EWG somete a la consideración del CCFO 28 la propuesta de Enmienda/Revisión de la Norma para el *Aceite de Vegetales Nombrados* (CXS 210-1999) para incluir el aceite de Sachá inchi, considerando que se han logrado avances significativos.
7. El EWG recomienda al CCFO28 que considere en el Paso 5 o 5/8 del Anteproyecto de enmienda/revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999): Inclusión del aceite de sachá inchi como se especifica en el **ANEXO I**.

ANEXO I**PROYECTO DE ENMIENDA/REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CXS 210-1999): INCLUSIÓN DEL ACEITE DE SACHA INCHI****2 DESCRIPCIÓN****2.1 Definición del producto**

El aceite de sacha inchi es obtenido por prensado en frío de las semillas del fruto de sacha inchi (*Plukenetia volubilis* L.).

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 Rangos de composición de ácidos grasos mediante CGL (expresados en porcentajes)**

El aceite de sacha inchi deberá contener no menos de 44 % de ácido linolénico (como porcentaje del contenido total de ácidos grasos) y más de 32 % ácido linoleico

TABLA 1- Gamas de composición de ácidos grasos de aceites vegetales crudos del aceite de sacha inchi determinados mediante cromatografía de gas líquido (CGL) de muestras auténticas (expresado como porcentaje de ácidos grasos totales) (véase la sección 3.1 de la norma)

Ácidos grasos	Aceite de Sacha Inchi
C6:0	<u>ND</u>
C8:0	<u>ND</u>
C10:0	<u>ND</u>
C11:0	ND
C12:0	<u>ND</u>
C14:0	<u>ND</u>
C15:0	ND
C16:0	<u>3.6 – 4.8</u>
C16:1	<u>ND – 0.1</u>
C17:0	<u>ND – 0.1</u>
C17:1	<u>ND</u>
C18:0	<u>2.6 – 4.0</u>
C18:1	<u>6.0 8.4 – 11.7</u>
C18:2	<u>32.0 – [40.0] 43.4</u>
C18:3	<u>36.2[44.0] – 50.0</u>
C20:0	<u>ND – 0.10</u>
C20:1	<u>ND – 0.4</u>
C20:2	<u>ND – 0.1</u>
C22:0	<u>ND – 0.1</u>
C22:1	<u>ND – 0.1</u>
C22:2	<u>ND</u>
C24:0	<u>ND</u>
C24:1	<u>ND</u>

ND - no detectable, definido como ≤ 0.05 %

OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN

TABLA 2 - Características químicas y físicas de los aceites vegetales crudos del aceite de sachá inchi (véase el Anexo de la Norma)

	Aceite de Sacha inchi
Densidad relativa ($x^{\circ}\text{C}/\text{agua}$ at 20 $^{\circ}\text{C}$)	<u>0.920 – 0.930</u> <u>$x=20^{\circ}\text{C}$</u>
Índice de refracción (ND 40 $^{\circ}\text{C}$)	<u>1.478 – 1.482</u>
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	<u>185 [189] – 196</u>
Índice de yodo	<u>182 – 199-205</u>
Materia insaponificable (g/kg)	<u>≤ 5</u>

TABLA 3 - Niveles de desmetilesteroles en los aceites vegetales del aceite de sachá inchi de muestras auténticas como porcentaje del contenido total de esteroides

	Aceite de Sacha Inchi
Colesterol	<u>ND – 1.0</u>
Brassicasterol	<u>ND – 0.1</u>
Campesterol	<u>6.6 – 7.8</u>
Estigmasterol	<u>23.4 – 27.0</u>
Beta-sitosterol	<u>51.6 – 56.9</u>
Delta-5 avenasterol	<u>4.3 – 8.7</u>
Delta-7 estigmastenol	<u>ND – 0.3</u>
Delta-7 avenasterol	<u>ND – 0.7</u>
Otros	<u>ND</u>
Total esteroides (mg/kg)	<u>2080 – 2480</u>

ND – No detectable, definido como $\leq 0,05\%$

TABLA 4 - Niveles de tocoferoles y tocotrienoles en los aceites vegetales crudos de muestras auténticas (mg/kg) (véase el Apéndice de la Norma)

	Aceite de Sacha inchi
Alfa-tocoferol	<u>3.0 – 7.0</u>
Beta-tocoferol	<u>ND – 3.0</u>
Gamma-tocoferol	<u>1040 – 1370</u>
Delta-tocoferol	<u>640 – 860</u>
Alfa-tocotrienol	<u>ND</u>
Gamma-tocotrienol	<u>ND</u>
Delta-tocotrienol	<u>ND</u>
Total (mg/kg)	<u>1683 – 2240</u>

ND – No detectable.