

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2024/36-FO

Mayo de 2024

- A:** Puntos de contacto del Codex
Puntos de contacto de organizaciones internacionales con estatuto de observador ante el Codex
- DE:** Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
- ASUNTO:** **Solicitud para la presentación de datos e información científica sobre el aceite de oliva**
- PLAZO:** **30 de septiembre de 2025**

ANTECEDENTES

1. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), en su 28.^a reunión, acordó lo siguiente:
 - i. Remitir el proyecto de revisión de la *Norma para los aceites de oliva y de orujo de oliva* (CXS 33-1981) (Apéndice IX) a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) con miras a su adopción en el trámite 5/8, en su 47.^o período de sesiones.
 - ii. Establecer un grupo de trabajo electrónico (GTE), presidido por Italia y copresidido por los EE. UU., Arabia Saudita, Australia y Canadá, que trabajaría únicamente en inglés, con el siguiente mandato:
 - a) recopilar datos e información científica a nivel mundial para el aceite de oliva sobre: ácidos grasos libres, etilésteres de ácidos grasos, acidez, peróxidos y defectos sensoriales, teniendo también en cuenta la influencia del tiempo, la temperatura, la exposición a la luz, la exposición a los rayos UV y la exposición al oxígeno en los valores de pirofeofitinas y 1,2-diglicéridos en muestras individuales;
 - b) evaluar la idoneidad de los datos y la información recopilados y formular recomendaciones al CCFO sobre la necesidad de un análisis ulterior y el proceso para realizarlo, y
 - c) presentar el informe del GTE sobre los datos recabados al menos tres meses antes de la 29.^a reunión del CCFO.
 - iii. Solicitar a la Secretaría del Codex que emitiese una carta circular con una petición de datos e información sobre los parámetros identificados en el párrafo 85 iii) del documento [REP24/FO](#).
 - iv. Informar a la FAO de que el CCFO, en su 29.^a reunión, definirá una solicitud de consulta de expertos para examinar los datos disponibles sobre los diacilgliceroles y las pirofeofitinas en función de los datos disponibles y de los resultados del GTE.

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

2. Se invita a los miembros y observadores del Codex, según se explica anteriormente, a presentar datos e información en relación con los parámetros indicados en el párrafo 1 ii) a) que figura arriba y a comunicar los datos o estudios que existen, así como los nuevos datos que se reúnan, utilizando preferentemente el *protocolo recomendado para la recopilación de datos sobre la evolución del contenido de pirofeofitinas y 1,2-diglicéridos en los aceites de oliva virgen extra a lo largo del tiempo*, que se adjunta como **anexo** a la presente carta circular.
3. La plantilla del *protocolo recomendado para la recopilación de datos sobre la evolución del contenido de pirofeofitinas y 1,2-diglicéridos en los aceites de oliva virgen extra a lo largo del tiempo* también se ha cargado en el Sistema de comentarios en línea (OCS): <https://ocs.codexalimentarius.org/>, según las orientaciones generales que figuran a continuación.
4. Tenga en cuenta también que los cuadros del protocolo recomendado en la plantilla pueden ampliarse si no hay espacio suficiente para rellenar los datos y que deberán presentarse en formato Excel utilizando la plantilla adjunta.
5. También se anima a los miembros y observadores del Codex a continuar recopilando datos más allá de la fecha del plazo, con el fin de contar con una mejor visión de la evolución de los datos a lo largo del tiempo.

ORIENTACIONES GENERALES PARA LA PRESENTACIÓN DE OBSERVACIONES

6. Los datos y la información deberían enviarse a través de los puntos de contacto del Codex de los miembros y observadores del Codex utilizando la plantilla que se ha cargado en el OCS.
7. Los puntos de contacto de los miembros y observadores del Codex pueden iniciar sesión en el OCS y consultar el documento que se encuentra abierto para recabar observaciones pulsando "Entrar" en la página "Mis revisiones", a la que se accede una vez que se ingresa al sistema.
8. Se solicita a los puntos de contacto de los miembros y de las organizaciones observadoras del Codex **que carguen en el OCS los datos y la información recopilados de acuerdo con el anexo de esta carta circular**. Se proporciona más información sobre cómo cargar un documento en el OCS directamente en esta carta circular.
9. Se pueden consultar otros recursos del sistema OCS, entre ellos el manual del usuario y una breve guía, en el siguiente enlace: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/ocs/es/>.
10. Rogamos dirigir cualquier consulta sobre el OCS a Codex-OCS@fao.org.

Anexo

PROTOCOLO RECOMENDADO PARA LA RECOPIACIÓN DE DATOS SOBRE LA EVOLUCIÓN DEL CONTENIDO DE PIROFEOFITINAS Y 1,2-DIGLICÉRIDOS EN LOS ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA A LO LARGO DEL TIEMPO

Comenzando en el momento de la extracción (tras la decantación o filtración o mezcla/embotellado) y **a intervalos de tres meses**, mida los siguientes parámetros de calidad utilizando el método analítico adecuado:

Parámetro	Método
1,2-diglicéridos	COI/T.20/Doc. n.º 32 o ISO 29822 ¹
pirofeofitinas	ISO 29841
Acidez, índice de acidez libre (FFA)	ISO 660 / COI/T.20/Doc. n.º 34/Rev. 1 / AOCS Cd 3d-63
Índice de peróxido	COI/T.20/Doc. n.º 35 o ISO 3960 / AOCS Cd 8b-90
Absorbancia en el ultravioleta – (K_{232} , K_{270} y ΔK)	COI/T.20/Doc. n.º 19 o ISO 3656 o AOCS Ch 5- 91
Contenido de etilésteres de ácidos grasos (FAEE)	COI/T.20/Doc. n.º 28
Características organolépticas (prueba por panel)	COI/T.20/Doc. n.º 15

Se deberían tomar los datos en: T=0, T=3, T=6, T=9, T=12, T=15, T=18, T=21 y T=24 meses. Proporcionar también información sobre:

- Variedad/variedades
- Índice de madurez de la aceituna (indicar el método utilizado para su cálculo) *.
- Fecha de recolección y fecha de molturación **.
- Tratamiento posterior a la extracción (por ejemplo, filtración/sedimentación).
- Fecha de mezclado/embotellado.
- Temperatura de almacenamiento durante el periodo de estudio.
- Exposición a la luz durante el período de estudio (por ejemplo, oscuridad, luz ambiental, luz artificial durante 8 h al día, etc.).
- Tipo y tamaño del recipiente en el que se almacena el aceite (por ejemplo, botella de vidrio transparente, botella de vidrio oscuro, metal, PET transparente, etc.).
- Volumen de aire en la parte superior de la botella; indique si las botellas se purgan con un gas inerte.
- Cualquier otro parámetro que pueda influir en los resultados.

Para el seguimiento de la cadena de suministro de productos mezclados de aceite de oliva virgen extra, puede utilizarse el mismo protocolo a partir del momento del embotellado.

Los datos facilitados deberían acompañarse preferentemente de un certificado expedido por un laboratorio autorizado por la autoridad nacional. Se debe facilitar información sobre el laboratorio/panel que realiza el análisis (*país, nombre del laboratorio, dirección, correo electrónico, estado de acreditación/reconocimiento*).

(*) No para aceites mezclados.

(**) En caso de mezcla, la información que debe facilitarse se refiere a todos los aceites.

¹ Se deberá indicar el método utilizado. Tenga en cuenta que los dos métodos no son idénticos y puede existir cierta variabilidad en sus resultados, por lo que se deberá utilizar sistemáticamente el método elegido durante toda la recopilación de datos.

