

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**CL 2019/52-FO**  
**Julio de 2019**

**A:** Puntos de contacto del Codex  
Organizaciones internacionales interesadas

**DE:** Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
Comisión del Codex Alimentarius  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Roma (Italia)

**ASUNTO:** **Solicitud de datos e información sobre las características y el origen del aceite de aguacate (parte del fruto de la que se obtiene el aceite)**

**PLAZO:** 29 de noviembre de 2019

**OBSERVACIONES: A:**  
Secretaría  
Comisión del Codex Alimentarius  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre  
Normas Alimentarias  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Roma (Italia)  
Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)

## Copias a:

Dirección General de Normas (DGN),  
Secretaría de Economía (SE), Calle Pachuca  
189  
Col. Condesa, Cuauhtémoc  
C.P.06140, CDMX  
Ciudad de México  
Email: [codexmex@economia.gob.mx](mailto:codexmex@economia.gob.mx)

U.S. Codex Office,  
Room 4861 South Building,  
Food Safety and Inspection Service,  
US Department of Agriculture,  
1400 Independence Ave. SW,  
Washington D.C. 20250-3700  
Correo electrónico: [uscodex@usda.gov](mailto:uscodex@usda.gov)

## ANTECEDENTES

1. En su 26.<sup>a</sup> reunión, el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) acordó devolver el anteproyecto de revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999): inclusión de aceite de aguacate para su nueva consideración en el trámite 2/3.
2. El Comité, en dicha reunión, acordó además establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), presidido por México y copresidido por los Estados Unidos de América, para estudiar todos los datos disponibles sobre las características y el origen del aceite de aguacate (parte del fruto de la que se obtiene el aceite) con miras a revisar las disposiciones sobre el aceite de aguacate ([REP19/FO, párr.88 c\) y d\)](#)).
3. En la preparación de la labor del GTe, el CCFO acordó solicitar a la Secretaría del Codex la emisión de una carta circular a fin de pedir la presentación de datos sobre las características y el origen del aceite de aguacate (parte del fruto de la que se obtiene el aceite).
4. El informe del GTe se distribuirá a todos los miembros y observadores para que envíen sus observaciones en el trámite 3 antes de la 27.<sup>a</sup> reunión del CCFO.

## SOLICITUD DE OBSERVACIONES

5. Se invita a los miembros y observadores del Codex a presentar, con arreglo a lo indicado anteriormente, datos e información sobre las características y el origen del aceite de aguacate (parte del fruto de la que se obtiene el aceite).

6. A fin de facilitar la labor del GTe, le rogamos que utilice los cuadros del **Anexo** para presentar sus datos. Por favor, tenga también en cuenta que los cuadros se pueden agrandar si no hay espacio suficiente para introducir los datos. Es sumamente recomendable que las estadísticas y los parámetros que se indiquen provengan de fuentes científicas, de laboratorios de prueba reconocidos internacionalmente acreditados conforme a la norma ISO/IEC 17025:2017 o de productores cuyos datos hayan sido obtenidos en laboratorios acreditados conforme a la norma ISO/IEC 17025:2017, así como que el método de determinación de la composición de ácidos grasos y de los niveles de desmetilesteroles estén acreditados por un órgano de acreditación de su país.

**ANEXO****RECOPIACIÓN DE DATOS RELATIVOS AL ACEITE DE AGUACATE**

Datos recopilados de (nombre del país): .....

**Cuadro 1. Aceite de aguacate (información sobre los países)**

Producción		Importaciones		Exportaciones		Consumo interno		Principal destino del país exportador	Principal origen del país importador
<i>Volumen en toneladas</i>	<i>Valor en miles de \$</i>	<i>Volumen en toneladas</i>	<i>Valor en miles de \$</i>	<i>Volumen en toneladas</i>	<i>Valor en miles de \$</i>	<i>Volumen en toneladas</i>	<i>Valor en miles de \$</i>		

**FUENTE DE LOS DATOS:**

.....

.....

**Cuadro 2. Composición de ácidos grasos del aceite de aguacate determinada por cromatografía de gas líquido a partir de muestras auténticas (expresada como porcentaje de los ácidos grasos totales)**

Ácido graso	Aceite de aguacate
C6:0	
C8:0	
C10:0	
C12:0	
C14:0	
C16:0	
C16:1	
C17:0	
C17:1	
C18:0	
C18:1	
C18:2	
C18:3	
C20:0	
C20:1	
C20:2	
C22:0	
C22:1	
C22:2	
C24:0	
C24:1	
C18:1t	
C18:2t + C18:3t	

Métodos de análisis recomendados\*:

ISO 5508 e ISO 12966-2; o AOCs Ce 266 y Ce 1-62 o Ce 1h-05 (Fuente: CXS 234-1999, Métodos de análisis y de muestreo recomendados)

**(\*) En caso de que se haya empleado otro método de análisis, especifique cuál y razone la idoneidad del método utilizado.**

**Indique la fuente de los datos.** Por ejemplo: Prueba de muestras en laboratorio/Capítulo de un libro/Revista científica especializada (si los datos se han publicado, cite la fuente).

**i) FUENTE DE LOS DATOS:**

---

**ii) Si los datos provienen de pruebas en laboratorio, indique la fuente de la muestra:** Productor ( ) Muestra comercial ( ) Organización de investigación ( ) Otro ( ) Especifique: \_\_\_\_\_

**iii) Si sus datos provienen de pruebas de muestras de un laboratorio acreditado, indique lo siguiente:**

1. El laboratorio está acreditado conforme a la norma ISO/IEC 17025:2017 SÍ ( ) NO ( )
2. El método de prueba para obtener el perfil de ácidos grasos está acreditado por el órgano nacional de acreditación de su país SÍ ( ) NO ( )

**Cuadro 3. Características químicas y físicas del aceite crudo de aguacate**

Parámetro	Aceite de aguacate	Métodos de análisis recomendados* (Véase la nota 1 si se utiliza otro método)
Densidad relativa (x °C/agua a 20 °C)		UIQPA 2.101 con el factor de conversión adecuado Principio: Picnometría I
Densidad aparente (g/ml)		ISO 6883, con el factor de conversión adecuado, o AOCS Cc 10c-95 Principio: Picnometría
Índice de refracción (ND 40 °C)		ISO 6320 o AOCS Cc 7-25 Principio: Refractometría
Índice de saponificación (mgKOH/g aceite)		ISO 3657 o AOCS Cc 3-25 Principio: Valorimetría
Índice de yodo		Wijs-ISO 3961:1996; o AOAC 993.20; o AOCS Cd 1d-1992; o NMKL 39 Principio: Valorimetría-Wijs
Materia insaponificable (g/kg)		ISO 3596 o ISO 18609; o AOCS Ca 6b-53 Principio Gravimetría

\*/ CXS 234-1999, Métodos de análisis y de muestreo recomendados

**Nota 1: En caso de que se haya empleado otro método de análisis, especifique cuál y razone la idoneidad del método utilizado.**

**Indique la fuente de los datos.** Por ejemplo: *Prueba de muestras en laboratorio/Capítulo de un libro/Revista científica especializada (si los datos se han publicado, cite la fuente).*

**i) FUENTE DE LOS DATOS:**

---

**ii) Si los datos provienen de pruebas en laboratorio, indique la fuente de la muestra:** Productor ( ) Muestra comercial ( ) Organización de investigación ( ) Otro ( ) Especifique: \_\_\_\_\_

**iii) Si los datos provienen de pruebas de muestras de un laboratorio acreditado, indique lo siguiente:**

1. El laboratorio está acreditado conforme a la norma ISO/IEC 17025:2017 SÍ ( ) NO ( )



**Cuadro 5. Descripción**

<b>Definición del producto</b> Especifique la parte del fruto de la que se obtiene el aceite de aguacate en su país (fruto entero o mesocarpio)	
<b>ACEITE DE AGUACATE:</b>	