



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

Tema 4 del programa

CX/FO 19/26/4 Add.1

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

26.^a reunión

Kuala Lumpur, Malasia, 25 de febrero - 1 de marzo de 2019

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA LOS ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA (CODEX STAN 33-1981)

Comentarios en el trámite 3 (respuestas a la carta circular CL 2018/76/OCS-FO)

Comentarios de Australia, Brasil, Canadá, Ecuador, Egipto, la Unión Europea, Iraq, Perú, República Árabe Siria, Turquía, COI y AOCS

Antecedentes

1. En este documento se compilan los comentarios recibidos en respuesta a la carta circular CL 2018/76/OCS-FO emitida en noviembre de 2018 con plazo del 15 de enero de 2019. El Anexo I contiene los comentarios recibidos a través del Sistema de comentarios en línea del Codex (OCS), y el Anexo II, los comentarios recibidos por correo electrónico.

Notas explicativas sobre el apéndice

2. Los comentarios recibidos se adjuntan en el **Anexo I** y se presentan en formato de cuadro.

Anexo I**Comentarios sobre el Anteproyecto de revisión de la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CXS 33-1981)**

Comentario:	Miembro/Observador
COMENTARIOS GENERALES	
Como parte del grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE), Australia presentó a los miembros información y pruebas sobre la pirofeofitina (PPP) y 1,2-diacilglicerol (DAG) para su inclusión en la Norma. Australia agradecería que los miembros consideren estas pruebas y que se debatan estos parámetros en la reunión del CCFO.	Australia
<p>Brasil agradece la oportunidad de presentar comentarios sobre la revisión de la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva y felicita a España, Argentina y Canadá por el excelente trabajo desarrollado en el GTE.</p> <p>En general, Brasil apoya los cambios propuestos para la revisión de los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva. La principal observación es que los parámetros organolépticos que no tienen un método normalizado oficial no deberían trasladarse al cuerpo de la norma.</p> <p>Brasil, asimismo, le gustaría sugerir al Comité que debata el “aceite de oliva lampante” y considere la inclusión de esta definición en la Norma, aclarando si este producto representa algún riesgo para la salud. Según el Documento de Comparación de Normas, esta expresión se menciona en algunas normas (Ministerio de Agricultura de los Estados Unidos (USDA), la norma de Sudáfrica, UE y COI). La actual Norma del Codex no menciona esta definición y la falta de información sobre la cuestión puede llevar, como mínimo, a que se malinterprete la Norma del Codex.</p> <p>Otra observación importante es que el Comité debería considerar definir el límite del ácido linolénico dado que no hay razón para dejar abierto este parámetro.</p>	Brasil
Canadá agradece los esfuerzos del GTE por redactar el documento borrador para su debate en sesión plenaria durante la 26. ^a reunión del CCFO. Agradecemos la oportunidad de realizar comentarios sobre el anteproyecto de revisión de la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981) en el Anexo I del documento CX/FO 19/26/4 - Rev.1.	Canadá
<p>En referencia a la carta circular CL 2018/76/OCS-CCFO, mediante la cual el CCFO, invita a los miembros del Codex y observadores, a presentar sus observaciones en el trámite 3 sobre el “Anteproyecto de revisión de la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CXS 33-1981): revisión de las secciones 3, 8 y el Apéndice” se informa lo siguiente:</p> <p>Ecuador, expresa su agradecimiento a todos los países que trabajaron y contribuyeron en el Anteproyecto de Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva; y, reconoce que la elaboración de dicha norma generará un aporte positivo respecto a las directrices, estándares y recomendaciones elaboradas con el propósito de coadyuvar en la protección de la salud del consumidor y promover prácticas justas en el comercio de aceite de oliva; sin embargo el país comunica que en la actualidad no produce este tipo de aceite, razón por la cual no podría aportar con datos al respecto.</p>	Ecuador
Egipto agradece al grupo de trabajo sus grandes esfuerzos en revisar esta norma.	Egipto
La Unión Europea (UE) agradece al presidente y copresidentes del GTE por el muy buen progreso en esta materia y recibe con agrado el anteproyecto de revisión de la norma.	Unión Europea Competencia de la Unión Europea.

Comentario:	Miembro/Observador
La UE se alegra de que los comentarios que aportó en el GTE hayan sido tenidos en cuenta en el documento.	Voto de la Unión Europea.
Estamos de acuerdo con el anteproyecto de revisión.	Iraq
<p>(i) Observaciones generales: Perú agradece la solicitud de observaciones sobre el Anteproyecto de revisión de la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CXS 33-1981): revisión de las secciones 3, 8 y el Apéndice, sobre el particular, el Perú está de acuerdo con el documento a excepción de observaciones específicas detalladas a continuación.</p> <p>(ii) Observaciones específicas: Las observaciones específicas que se tienen son las siguientes:</p> <ul style="list-style-type: none"> En el documento se hace referencia a "...organolépticas", el término apropiado es "... sensoriales", La norma CAC/GL 31-1999 DIRECTRICES PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL PESCADO Y LOS MARISCOS EN LABORATORIO, establece: Sensorial relacionado con el uso de los órganos de los sentidos. En la página 5, en la Tabla: Composición en ácidos grasos por cromatografía de gases (% de ácidos grasos totales) Aceites de oliva vírgenes [Aceite de oliva] [Aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen] Aceite de oliva refinado [Aceite de orujo de oliva][Aceite de orujo de oliva compuesto por aceite de orujo de oliva refinado y aceite de oliva virgen] Aceite de orujo de oliva refinado $C18:3 \leq 1,4$ Perú propone que por la influencia de la latitud sobre el comportamiento agronómico en las variedades de olivo producidos en el Perú y tomando como referencia los valores históricos de análisis realizados por las empresas nacionales a los aceites de oliva vírgenes, el valor propuesto para el $C18:3$ sea de $\leq 1,4$. Con relación al [Aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen] Aceite de oliva refinado y el [Aceite de orujo de oliva compuesto por aceite de orujo de oliva refinado y aceite de oliva virgen] Aceite de orujo de oliva refinado, el Perú no procesa tales productos. Nuestro país, adjunta datos de informes de ensayo que sustentan la propuesta técnica, véase anexo A.1. En la Tabla de Composición en desmetilesteroles (% del total de esteroles) y en la nota a): Campesterol $\leq 4,0$ (a) $\leq 4,7$ (a) Cuando un aceite auténtico contiene naturalmente un nivel de campesterol $>4,0\%$ y $\leq 4,5\% \leq 4,7$, se considera aceite de oliva virgen o extra virgen si el nivel de estigmasterol es $\leq 1,4\%$, el nivel de $\Delta 7$-estigmastenol es $\leq 0,3\%$ y el de estigmastadienos es $\leq 0,05$ mg/kg. Los demás parámetros cumplirán los límites establecidos en la Norma. Perú manifiesta que por la influencia de la latitud sobre el comportamiento agronómico en las variedades de olivo producidos en el Perú y tomando como referencia los valores históricos de análisis realizados por las empresas a los aceites de oliva vírgenes el valor propuesto de Campesterol es: $\leq 4,7$ en lugar de $\leq 4,0$. Nuestro país, adjunta datos de informes de ensayo que sustentan la propuesta técnica, véase anexo A.2. Anexo (se enviará vía correo ya que el sistema no permite visualizar bien los datos) RESUMEN DE INFORMES DE ENSAYO A.1 Composición en ácidos grasos $C18:3$, laboratorio de tercera parte Informe Límite de cuantificación Resultado % total de AA. GG. Método de ensayo $C18:3$ (□ 6) N° 3-8590/15 0,007 < 0,007 AOAC 996.06 c41 $C18:3$ (□ 3) N° 3-8590/15 0,007 1,070 AOAC 996.06 c41 $C18:3$ 1,0 R.CEE2568/91 X Y CE796/02 $C18:3$ (□ 6) N° 3-04247/14 0,007 < 0,007 AOAC 996.06 c41 $C18:3$ (□ 3) N° 3-04247/14 	Perú

Comentario:	Miembro/Observador
<p>0,007 1,016 AOAC 996.06 c41 C18:3 (□ 6) N° 3-04119/14 0,007 < 0,007 AOAC 996.06 c41 C18:3 (□ 3) N° 3-04119/14 0,007 1,162 AOAC 996.06 c41 C18:3 (□ 6) N° 3-04236/15 0,007 < 0,007 AOAC 996.06 c41 C18:3 (□ 3) N° 3-04236/15 0,007 1,412 AOAC 996.06 c41 C18:3 (□ 6) N° 1-04967/17 0,007 < 0,007 AOAC 996.06 c41 C18:3 (□ 3) N° 1-04967/17 0,007 1,12 AOAC 996.06 c41 C18:3 (□ 6) N° 1-04968/17 0,007 < 0,007 AOAC 996.06 c41 C18:3 (□ 3) N° 1-04968/17 0,007 1,19 AOAC 996.06 c41 C 18:3 16F251 1,07± CEE 2568/91 Anexo X y B Mod UE 2015/1833 anexo IV C 18:3 40244 1,12 CEE 2568/91 Anexo X método A C 18:3 30450 1,04 CEE 2568/91 Anexo X método A C 18:3 40245 1,08 CEE 2568/91 Anexo X método A A.2 Campesterol, laboratorio de tercera parte N° de Informe Campesterol % total de EE Método de ensayo 4,6 % REG.CEE 2568/91 Anexo V 16F251 4,0 % RCEE 2568/91 modificado por UE n.° 1348/2013 anexo IV 40244 4,7 % CEE 2568/91 Anexo V 30450 4,2 % CEE 2568/91 Anexo V 40245 4,6 % CEE 2568/91 Anexo V</p>	
<p>1- Aseveramos la importancia de mantener el tercer tipo de aceite de oliva virgen con su nota como se indica a continuación: Aceite de oliva virgen corriente: Aceite de oliva virgen con acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 3,3 gramos por 100 gramos, y cuyas demás características corresponden a las estipuladas para esta categoría¹. [1] Este producto solo puede ser vendido directamente al consumidor si está permitido en el país de venta al por menor.</p> <p>2- Sugerimos modificar la definición del aceite de oliva refinado como se indica a continuación: Aceite de oliva refinado: Aceite de oliva obtenido de aceites de oliva vírgenes por métodos de refinado² que no provocan alteraciones en la estructura glicéridica inicial. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 0,30 gramos por 100 gramos y sus demás características [físicoquímicas y organolépticas] corresponden a las estipuladas para esta categoría¹. [1] Este producto solo puede ser vendido directamente al consumidor si está permitido en el país de venta al por menor. 2 Estos métodos pueden producir la eliminación completa o parcial de compuestos químicos responsables de los descriptores organolépticos, incluidas condiciones más suaves y tratamientos menos enérgicos como cualquier combinación de calefacción, presión reducida y/o filtración con tierra decolorante.</p> <p>3- Reiteramos el porcentaje de los siguientes ácidos grasos: C17:0 = % (0,0 – 0,4) C17:1 = % (0,0 – 0,6)</p> <p>4- Sugerimos aumentar el porcentaje del ácido graso araquídico a: C20:0 = % (0,0 – 0,6 0,8)</p> <p>5- Aseveramos la importancia de agregar una nota en el cuadro relativo a la composición en desmetilesteroles (% del total de esteroides) para hacer referencia al alto porcentaje de Δ7-estigmastenol en el aceite de oliva virgen como se indica a continuación: Δ7-estigmastenol \leq 0,5 (b) (b) Si el valor es >0,5 y \leq0,8%, se considera aceite de oliva virgen o virgen extra y el nivel de campesterol debe ser</p>	<p>República Árabe Siria</p>

Comentario:	Miembro/Observador														
<p>$\leq 3,3$, estigmasterol $\leq 1,4$ y $\Delta ECN42 \leq 0,1$.</p> <p>6- Sugerimos corregir el valor del total de esteroles, en especial en el aceite de oliva refinado como se indica a continuación:</p> <table data-bbox="257 295 1489 422"> <tr> <td>Aceite de oliva virgen, Aceite de oliva refinado y Aceite de oliva corriente</td> <td>(≥ 1000 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Aceite de orujo de oliva refinado</td> <td>(≥ 1800 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Aceite de orujo de oliva corriente</td> <td>(≥ 1600 mg/kg)</td> </tr> </table> <p>7- Aseveramos la importancia de agregar todos los valores relacionados con el aceite de oliva corriente, en especial el contenido en ceras y en estigmastadienos como se indica a continuación:</p> <p><u>Contenido en ceras</u></p> <table data-bbox="257 558 1120 638"> <tr> <td>Aceite de oliva virgen extra y Aceites de oliva vírgenes</td> <td>≤ 150 mg/kg (d)</td> </tr> <tr> <td>Aceites de oliva vírgenes corrientes</td> <td>≤ 250 mg/kg(*)</td> </tr> </table> <p>(d) Sumatoria de C42+C44+C46 (*) sumatoria de C40+C42+C44+C46</p> <p><u>contenido en estigmastadienos</u></p> <table data-bbox="257 750 1075 829"> <tr> <td>Aceite de oliva virgen extra y Aceites de oliva vírgenes</td> <td>$\leq 0,05$ mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Aceite de oliva corriente</td> <td>$\leq 0,10$</td> </tr> </table> <p>8- Sugerimos corregir la fórmula de absorbencia en la región ultravioleta (K) de conformidad con el documento COI/T.20/doc No 19/REV.4 (valor absoluto en vez de cuadratura)</p>	Aceite de oliva virgen, Aceite de oliva refinado y Aceite de oliva corriente	(≥ 1000 mg/kg)	Aceite de orujo de oliva refinado	(≥ 1800 mg/kg)	Aceite de orujo de oliva corriente	(≥ 1600 mg/kg)	Aceite de oliva virgen extra y Aceites de oliva vírgenes	≤ 150 mg/kg (d)	Aceites de oliva vírgenes corrientes	≤ 250 mg/kg(*)	Aceite de oliva virgen extra y Aceites de oliva vírgenes	$\leq 0,05$ mg/kg	Aceite de oliva corriente	$\leq 0,10$	
Aceite de oliva virgen, Aceite de oliva refinado y Aceite de oliva corriente	(≥ 1000 mg/kg)														
Aceite de orujo de oliva refinado	(≥ 1800 mg/kg)														
Aceite de orujo de oliva corriente	(≥ 1600 mg/kg)														
Aceite de oliva virgen extra y Aceites de oliva vírgenes	≤ 150 mg/kg (d)														
Aceites de oliva vírgenes corrientes	≤ 250 mg/kg(*)														
Aceite de oliva virgen extra y Aceites de oliva vírgenes	$\leq 0,05$ mg/kg														
Aceite de oliva corriente	$\leq 0,10$														
<p>Por favor, corregir la ortografía de o en este texto:</p> <p>Determinación de la densidad relativa</p> <p>De conformidad con IUPAC 2.101, utilizando el factor de conversión adecuado ISO 6883 o AOCS Cc10c-95</p>	<p>AOCS - Sociedad Americana de Químicos del Aceite</p>														
<p>COMENTARIOS ESPECÍFICOS</p>															
<p>COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD</p>															
<p>3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD</p> <p>Canadá señala que el borrador actual propone los siguientes cambios al texto en relación con las características fisicoquímicas y organolépticas del aceite de oliva virgen extra y del aceite de oliva virgen:</p>	<p>Canadá</p>														
<ul style="list-style-type: none"> La UE puede aceptar la adaptación de la definición "Aceite de oliva virgen extra" y "Aceite de oliva virgen" agregando los términos "y organolépticas" a las características fisicoquímicas, y agregando otra cifra decimal para la expresión del límite de acidez libre para el aceite de oliva virgen extra. 	<p>Unión Europea</p>														

Comentario:	Miembro/Observador
<ul style="list-style-type: none"> • La UE puede acordar eliminar el Aceite de oliva virgen corriente de la Norma del CODEX STAN 33. • En cuanto a la definición del aceite de oliva refinado: La UE apoya la propuesta de dejar la definición del aceite de oliva refinado como figura ahora en la norma CODEX STAN 33. La UE opina que no debería haber ninguna referencia a las características organolépticas en la definición de esta categoría; La UE también podría aceptar la segunda definición entre corchetes: • [Aceite de oliva refinado: aceite obtenido de aceites de oliva vírgenes por métodos de refinado (incluidos los métodos para la eliminación completa o parcial de compuestos químicos responsables de los descriptores organolépticos) que no provocan alteraciones en la estructura glicéridica inicial. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 0,30 gramos por 100 gramos y sus demás características corresponden a las estipuladas para esta categoría]. • En cuanto la definición del Aceite de orujo de oliva refinado, la UE apoya la propuesta de dejar la definición del Aceite de orujo de oliva refinado como figura ahora en la norma CODEX STAN 33. La UE opina que no debería haber ninguna referencia a las características organolépticas en la definición de esta categoría; • La UE apoya la propuesta de adoptar la designación de “aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes” para la mezcla de aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes. La UE está a favor de esa propuesta ya que ofrece más claridad sobre la naturaleza del producto considerado. De hecho, la UE considera que la designación actual de "aceite de oliva" que se utiliza como término genérico para todas las categorías de aceites de oliva, incluidas las mezclas de aceite de oliva refinado con aceites de oliva vírgenes, genera confusión entre los consumidores y debería aclararse. La UE considera que en el caso del aceite de oliva compuesto de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen, la definición no debería hacer referencia a "características organolépticas". La UE considera que usualmente esta categoría cuando se encuentra en el mercado se compone principalmente de aceite refinado. • La UE no apoya la adopción de la designación de “aceite de orujo de oliva compuesto de aceite de orujo de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes” para la mezcla de aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes. Contrario a lo anterior para el aceite de oliva, la UE opina que la designación "aceite de orujo de oliva" actualmente utilizada en la norma CODEX STAN 33-1981 no da lugar a que se malinterprete. Un cambio en la designación de esa categoría traería por tanto una complejidad innecesaria con respecto al etiquetado de este producto. La UE considera que en el caso del aceite de orujo de oliva, la definición no debería hacer referencia a "características organolépticas". La UE considera que usualmente esta categoría cuando se encuentra en el mercado se compone principalmente de aceite de orujo de oliva refinado. 	

Comentario:	Miembro/Observador
<ul style="list-style-type: none"> • En pos de una mayor armonización, la UE puede acordar cambiar el límite de la mediana del principal defecto del aceite de oliva virgen de 2,5 a 3,5 y añadir para el aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva virgen una cifra decimal para la expresión de la mediana del atributo frutado. <ul style="list-style-type: none"> - Una intensidad máxima de 3,5 para la mediana del principal defecto es el límite ya contemplado en la norma COI para el aceite de oliva virgen. • La UE puede aceptar los nuevos límites establecidos para C14:0, C17:0, C17:1, C18:2, C20:1. • La UE no puede acordar que se fijen los valores del rango de ácido palmítico entre 7,0 % y 20,0 %. <ul style="list-style-type: none"> - Aceptar esta propuesta implicaría disminuir el valor límite mínimo actual de 7,5% a 7,0% para la mayoría de las normas (solo Australia y Sudáfrica lo tienen en 7,0%). - El Presidente indica que disminuir el límite mínimo de contenido de ácido palmítico no supondría un riesgo de fraude adicional significativo ya que pueden utilizarse otros parámetros para detectarlo. No obstante, a la Unión Europea le gustaría saber más acerca de la justificación de reducir dicho límite. En particular, a la Unión Europea le interesaría saber la proporción de aceites de oliva auténticos que contienen menos de 7,5% de ácido palmítico, y recibir más pruebas científicas acerca del nivel de mezclas fraudulentas que podrían ignorarse al disminuir este límite y su efectiva detección mediante otros parámetros. • La UE no puede acordar que se fije el límite mínimo del porcentaje de ácido oleico en 53%. <ul style="list-style-type: none"> - El alto contenido de ácido oleico es un factor importante de la identidad del aceite de oliva y le brinda al producto parte de sus propiedades sanas. <p>Por tanto, la Unión Europea estima necesario ser muy prudentes al considerar cambios a los límites del contenido oleico. A la Unión Europea le gustaría recibir más información sobre los volúmenes de los aceites de oliva auténticos producidos cuyo límite mínimo actual de ácido oleico establecido en la norma CODEX STAN 33-1981 suponga un problema. Si afecta a una pequeña proporción de la producción en algunos países, se deberían considerar formas alternativas para solucionar el problema de dichos aceites de oliva auténticos, permitiendo su comercialización en los mercados internos donde son producidos.</p> • La Unión Europea puede acordar disminuir el límite de contenido en ceras de aceites vírgenes comestibles a 150 mg/kg, teniendo en cuenta solo las ceras con 42, 44, y 46 átomos de carbono. • La UE puede aceptar establecer el límite de estigmastadienos en 0,05 mg/kg. • La UE puede aceptar cambiar el límite para el aceite de oliva refinado de K270 de 1,10 a 1,25. Esto es coherente con los límites actuales establecidos en la norma comercial del COI. El límite anterior de 1,10 restringía el comercio y el límite actual de 1,25 se definió en base a pruebas científicas. • La UE puede aceptar cambiar el límite de K270 de 0,90 a 1,15. Esto es coherente con los límites actuales establecidos en la norma comercial del COI. El límite anterior restringía el 	

Comentario:	Miembro/Observador										
<p>comercio y el límite actual de 1,15 se definió en base a pruebas científicas.</p> <ul style="list-style-type: none"> Las fórmulas para calcular la ΔK no son correctas, el cuadrado (^2) debería eliminarse; debería expresarse de la siguiente manera: $\Delta 270 = 270 - (266 + 274)/2$ $\Delta 268 = 268 - (264 + 272)/2$ La UE acuerda incluir en la norma el contenido de ésteres etílicos del ácido graso (EE) como un parámetro de calidad del aceite de oliva virgen extra con un límite de 35 mg/kg. No obstante, no se informa que el parámetro debe aplicarse solo al aceite de oliva virgen, por lo que esta información debería añadirse a la norma. El límite propuesto de 35 mg/kg se basa en los resultados de estudios previos realizados. Un límite inferior podría causar problemas respecto de ciertos aceites de oliva virgen extra de calidad donde la presencia de EE puede relacionarse con la variedad, el período de cosecha o motivos estacionales. La UE puede acordar cambiar el título "Contenido mínimo en esteroides totales" por "Contenido en esteroides totales". En aras de precisión, la UE invita, no obstante, a considerar otra redacción "Contenido total de esteroides". No obstante, los límites del cuadro no son correctos. El cuadro del contenido en esteroides totales debería rezar de la siguiente manera: <table border="1" data-bbox="259 847 1697 1153"> <tbody> <tr> <td data-bbox="259 847 925 895">Aceites de oliva vírgenes</td> <td data-bbox="925 847 1697 895">≥ 1000 mg/kg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="259 895 925 975">[Aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes]</td> <td data-bbox="925 895 1697 975"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="259 975 925 1023">Aceite de oliva refinado</td> <td data-bbox="925 975 1697 1023"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="259 1023 925 1102">[Aceite de orujo de oliva compuesto por aceite de orujo de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes]</td> <td data-bbox="925 1023 1697 1102">≥ 1600 mg/kg</td> </tr> <tr> <td data-bbox="259 1102 925 1153">Aceite de orujo de oliva refinado</td> <td data-bbox="925 1102 1697 1153">≥ 1800 mg/kg</td> </tr> </tbody> </table> <ul style="list-style-type: none"> La UE puede acordar eliminar el término "máximo" de los títulos relacionados con el contenido en eritrodol y uvaol y estigmastadienos. 	Aceites de oliva vírgenes	≥ 1000 mg/kg	[Aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes]		Aceite de oliva refinado		[Aceite de orujo de oliva compuesto por aceite de orujo de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes]	≥ 1600 mg/kg	Aceite de orujo de oliva refinado	≥ 1800 mg/kg	
Aceites de oliva vírgenes	≥ 1000 mg/kg										
[Aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes]											
Aceite de oliva refinado											
[Aceite de orujo de oliva compuesto por aceite de orujo de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes]	≥ 1600 mg/kg										
Aceite de orujo de oliva refinado	≥ 1800 mg/kg										
<p>Aceite de oliva virgen extra: Aceite de oliva virgen con acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 0,80 gramos por 100 gramos y cuyas demás características fisicoquímicas <u>y organolépticas</u> corresponden a las estipuladas para esta categoría.</p>											

Comentario:	Miembro/Observador
Brasil acuerda incluir "físicoquímicas y organolépticas" en la definición del aceite de oliva virgen extra. Justificación: Los parámetros para estas características ya están definidos en la norma.	Brasil
Comentario: físicoquímicas en negrita y subrayado	Canadá
Egipto está de acuerdo con la adición de este texto.	Egipto
Aceite de oliva virgen extra: Aceite de oliva virgen con acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 0,80 gramos por 100 gramos y cuyas demás características físicoquímicas y organolépticas sensoriales corresponden a las estipuladas para esta categoría La norma CAC/GL 31-1999 DIRECTRICES PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL PESCADO Y LOS MARISCOS EN LABORATORIO, establece: Sensorial relacionado con el uso de los órganos de los sentidos.	Perú
Turquía apoya el cambio editorial y la adición de "organolépticas".	Turquía
Aceite de oliva virgen: Aceite de oliva virgen con acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 2,0 gramos por 100 gramos y cuyas demás características físicoquímicas y organolépticas corresponden a las estipuladas para esta categoría	
Brasil acuerda incluir "físicoquímicas y organolépticas" en la definición del aceite de oliva virgen. Justificación: Los parámetros para estas características ya están definidos en la norma.	Brasil
Canadá está de acuerdo con el texto anteriormente citado, que refleja el resultado de los debates del GTE según se menciona en la página 3 del informe resumido R9 del GTE publicado en el foro en línea del Codex. Entendemos que esto es una solución intermedia respecto de la varias definiciones que se están proponiendo mientras se estudian otras posibilidades.	Canadá
negrita y subrayado físicoquímicas	Canadá
Egipto está de acuerdo con la adición de este texto.	Egipto
Aceite de oliva virgen: Aceite de oliva virgen con acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 2,0 gramos por 100 gramos y cuyas demás características físicoquímicas y organolépticas sensoriales corresponden a las estipuladas para esta categoría La norma CAC/GL 31-1999 DIRECTRICES PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL PESCADO Y LOS MARISCOS EN LABORATORIO, establece: Sensorial relacionado con el uso de los órganos de los sentidos.	Perú
Turquía apoya la adición de "organolépticas".	Turquía
Aceite de oliva virgen corriente: Aceite de oliva virgen con acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 3,3 gramos por 100 gramos, y cuyas demás características corresponden a las estipuladas para esta categoría.	
Brasil no está de acuerdo con eliminar la definición del Aceite de oliva virgen corriente de la norma.	Brasil

Comentario:	Miembro/Observador
Justificación: El “aceite de oliva virgen corriente” ya es parte de la Norma del Codex, por tanto, ya existe consenso en que este producto no representa ningún problema para la seguridad alimentaria. En este sentido, Brasil considera que el “aceite de oliva virgen corriente” debería permanecer en la norma acompañado de una nota que indique que este producto solo puede ser vendido directamente al consumidor si está permitido en el país de venta al por menor. De este modo, el “aceite de oliva virgen corriente” seguirá estando claramente definido y etiquetado, lo que permite evitar acciones innecesarias para prohibir o determinar la recuperación de un producto que no representa ningún riesgo para la salud.	
Canadá también apoya la eliminación de la categoría de Aceite de oliva virgen corriente (ver propuesta P2 en las páginas 13-14 del informe global resumido R7 del GTE), si esta es una categoría que no se utiliza y no puede diferenciarse sobre la base de sus parámetros químicos o sensoriales. No obstante, si bien la mayoría de los países están de acuerdo con esta propuesta, puede que sea necesario continuar el debate con el fin de abordar las preocupaciones de los países que podrían verse afectados.	Canadá
Egipto está de acuerdo con la eliminación de este texto.	Egipto
Aceite de oliva refinado: Aceite de oliva obtenido de aceites de oliva vírgenes por métodos de refinado que no provocan alteraciones en la estructura glicerídica inicial. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 0,30 gramos por 100 gramos y sus demás características corresponden a las estipuladas para esta categoría. ¹	
<p>Brasil está de acuerdo con dejar como está la definición del aceite de oliva refinado y eliminar la nota acerca de que este producto solo puede ser vendido directamente al consumidor si está permitido en el país de venta al por menor.</p> <p>Justificación: No es necesario detallar el proceso de refinado del aceite de oliva porque puede ser restrictivo para las nuevas tecnologías. El aceite de oliva refinado es adecuado para el consumo humano. Si no hay un problema de seguridad alimentaria relacionado con este tipo de aceite y solo se trata de una elección de los consumidores, es mejor dejar esta clasificación en la norma, en especial dado su alto volumen de comercialización.</p>	Brasil
Turquía apoya esta definición. Porque otras definiciones incluyen algunos parámetros que no son mensurables y abiertos a comentarios.	Turquía
<p>Nota 1 Este producto solo puede ser vendido directamente al consumidor si está permitido en el país de venta al por menor. <i>[Nota pendiente de ser eliminada por el pleno del CCFO].</i></p>	
<p>1 Este producto solo puede ser vendido directamente al consumidor si está permitido en el país de venta al por menor. <i>[Nota pendiente de ser eliminada por el pleno del CCFO].</i></p> <p>Canadá entiende que este punto se presentará en la sesión plenaria, y desea reiterar que apoya su eliminación. Canadá está de acuerdo con los comentarios del presidente en cuanto a que esta nota constituye una restricción al comercio que no debería figurar en una norma internacional como la del Codex (ver comentarios en P3-3 en las páginas 40-41 del informe global resumido R7 del GTE).</p>	Canadá
<p>Aceite de oliva refinado: Aceite de oliva obtenido de aceites de oliva vírgenes mediante técnicas de refinado que no provocan alteración en la estructura glicerídica inicial. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 0,30 gramos por 100 gramos y sus demás características [<i>fisicoquímicas y organolépticas sensoriales</i>] corresponden a las estipuladas para esta</p>	Perú

Comentario:	Miembro/Observador
<p>categoría.¹</p> <p>La norma CAC/GL 31-1999 DIRECTRICES PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL PESCADO Y LOS MARISCOS EN LABORATORIO, establece: Sensorial relacionado con el uso de los órganos de los sentidos.</p>	
<p>[Aceite de oliva refinado: aceite de oliva obtenido de aceites de oliva vírgenes por métodos de refinado [<i>(incluidos los métodos para la eliminación completa o parcial de compuestos químicos responsables de los descriptores organolépticos)</i>] que no provocan alteraciones en la estructura glicerídica inicial. Tiene una acidez libre, expresada como ácido oleico, de no más de 0,30 gramos por 100 gramos y sus otras características corresponden a las establecidas para esta categoría]</p>	
<p>En este respecto, Canadá desea reiterar la necesidad de desarrollar métodos para la detección de aceites refinados utilizando estos tipos de tecnologías. La adulteración del aceite de oliva virgen extra y del aceite de oliva virgen con estos tipos de aceites de oliva refinados desodorizados suaves es más difícil de detectar.</p> <p>Notar que Canadá ha añadido entre corchetes la referencia a características “físicoquímicas y organolépticas”, ya que esto también ha sido identificado como un punto que aún debe debatirse durante la sesión plenaria (véase página 39 del informe global resumido R7 del GTE).</p>	<p>Canadá</p>
<p>Texto añadido en negrita</p> <p>[Aceite de oliva refinado: aceite de oliva obtenido de aceites de oliva vírgenes por métodos de refinado [(incluidos los métodos para la eliminación completa o parcial de compuestos químicos responsables de los descriptores organolépticos)][(incluidos los métodos para la eliminación completa o parcial de compuestos químicos responsables de los descriptores organolépticos)] [como la desodorización suave] que no provocan alteraciones en la estructura glicerídica inicial. Tiene una acidez libre, expresada como ácido oleico, de no más de 0,30 gramos por 100 gramos y sus otras características corresponden a las características [físicoquímicas] [y organolépticas] corresponden a las establecidas para esta categoría]</p> <p>Canadá apoya la segunda opción, que se basa más en los resultados, y tendría por tanto el potencial de incluir nuevas tecnologías que podrían desarrollarse en el futuro. Asimismo, proponemos incluir como ejemplo la desodorización suave, para indicar claramente qué tipos de tratamiento se cubrirían. Canadá está de acuerdo con los comentarios realizados por algunos miembros durante el debate del GTE sobre que la “referencia a la desodorización suave en la definición del "aceite refinado" ayudaría a identificar esta práctica como algo reservado para esta categoría de aceite, de modo que no pueda aplicarse a aceites que van a ser comercializados como aceites vírgenes. Esto constituiría fraude, que podría no detectarse mediante un análisis físicoquímico”.</p>	<p>Canadá</p>
<p>[Aceite de oliva obtenido de aceites de oliva vírgenes por métodos de refinación, [condiciones de suavidad y tratamientos hidráulicos incluidos] [incluyendo cualquier combinación de calefacción, presión reducida y/o filtración con tierra blanqueada], que no provocan alteraciones en la estructura glicerídica inicial. Tiene una acidez libre, expresada como ácido oleico, de no más de 0,30 gramos por 100 gramos y sus otras características físicoquímicas [y organolépticas-sensoriales] corresponden a las fijadas para esta categoría en esta norma].</p> <p>La norma CAC/GL 31-1999 DIRECTRICES PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL PESCADO Y LOS MARISCOS EN</p>	<p>Perú</p>

Comentario:	Miembro/Observador
<p>LABORATORIO, establece: Sensorial relacionado con el uso de los órganos de los sentidos.</p> <p>Categoría: TÉCNICA</p>	
<p>[Aceite de oliva] [Aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes]: aceite constituido por la mezcla de aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes aptos para el consumo humano. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 1 gramo por 100 gramos y sus demás características [características fisicoquímicas y organolépticas] corresponden a las estipuladas para esta categoría.¹</p>	
<p>Brasil apoya la sustitución del aceite de oliva por aceite de oliva compuesto de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen, pero Brasil no apoya la inclusión de “características organolépticas” en la descripción de este tipo de aceite.</p> <p>Justificación: No hay necesidad de definir los parámetros organolépticos para este tipo de aceite y no hay parámetros de referencia para este aceite en la norma.</p>	Brasil
<p>[Aceite de oliva] [Aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes]-vírgenes: aceite constituido por la mezcla de aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes aptos para el consumo humano. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 1 gramo por 100 gramos y sus demás características [características fisicoquímicas y organolépticas] corresponden a las estipuladas para esta categoría.²</p> <p>Canadá señala que durante los debates sobre las propuestas P38 y P39 (en las páginas 154-155 del informe global resumido R7 del GTE), los miembros del GTE acordaron cambiar las definiciones de estos tipos de aceite con el fin de brindar más claridad a los consumidores y armonizar las definiciones entre las distintas normas. Por tanto, Canadá propone reflejar estos debates en el informe borrador, es decir, eliminar los corchetes de las designaciones, aplicar tachado a las designaciones originales y poner las nuevas designaciones en negrita y subrayado. Este cambio debería aplicarse en todo el resto de las revisiones de la norma donde aparezcan.</p>	Canadá eliminar corchetes
<p>[Aceite de oliva] [Aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen]: Aceite constituido por la mezcla de aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes aptos para el consumo humano. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 1 gramo por 100 gramos y sus demás características [fisicoquímicas y organolépticas sensoriales] corresponden a las estipuladas para esta categoría.²</p> <p>La norma CAC/GL 31-1999 DIRECTRICES PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL PESCADO Y LOS MARISCOS EN LABORATORIO, establece: Sensorial relacionado con el uso de los órganos de los sentidos.</p>	Perú
<p>Turquía apoya el cambio en el nombre.</p>	Turquía
<p>[Aceite de oliva] [Aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes]: Aceite constituido por la mezcla de aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes aptos para el consumo humano. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 1 gramo por 100 gramos y sus demás características [características fisicoquímicas y organolépticas] corresponden a las estipuladas para esta categoría.²</p>	Turquía
<p>Aceite de orujo de oliva refinado: aceite obtenido a partir del aceite de orujo de oliva crudo mediante métodos de refinado que no provocan alteraciones en la estructura glicéridica inicial. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 0,3 gramos por 100 gramos y sus demás características</p>	

Comentario:	Miembro/Observador
<i>[físicoquímicas y organolépticas]</i> corresponden a las estipuladas para esta categoría. ¹	
Brasil no está de acuerdo con incluir “características organolépticas” en la definición del aceite de orujo de oliva refinado. Justificación: No hay necesidad de definir los parámetros organolépticos para este tipo de aceite y no hay parámetros de referencia para este aceite en la norma.	Brasil
Aceite de orujo de oliva refinado: Aceite obtenido a partir del aceite de orujo de oliva crudo mediante métodos de refinado que no provocan alteraciones en la estructura glicerídica inicial. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 0,30 gramos por 100 gramos y sus demás características <i>[físicoquímicas y organolépticas sensoriales]</i> corresponden a las estipuladas para esta categoría ¹ La norma CAC/GL 31-1999 DIRECTRICES PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL PESCADO Y LOS MARISCOS EN LABORATORIO, establece: Sensorial relacionado con el uso de los órganos de los sentidos.	Perú
Aceite de orujo de oliva refinado: aceite obtenido a partir del aceite de orujo de oliva crudo mediante métodos de refinado que no provocan alteraciones en la estructura glicerídica inicial. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 0,3 gramos por 100 gramos y sus demás características <i>[físicoquímicas y organolépticas]</i> <i>[físicoquímicas]</i> corresponden a las estipuladas para esta categoría ¹ .	Turquía
[Aceite de orujo de oliva] [Aceite de orujo de oliva compuesto por aceite de orujo de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes]: aceite constituido por la mezcla de aceite de orujo de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 1 gramo por 100 gramos y sus demás características <i>[físicoquímicas y organolépticas]</i> corresponden a las estipuladas para esta categoría. ²	
Brasil apoya la sustitución del aceite de orujo de oliva por aceite de orujo de oliva compuesto de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen, pero Brasil no apoya la inclusión de “características organolépticas” en la descripción de este tipo de aceite. Justificación: No hay necesidad de definir los parámetros organolépticos para este tipo de aceite y no hay parámetros de referencia para este aceite en la norma.	Brasil
[Aceite de orujo de oliva] [Aceite de orujo Aceite de orujo aceite compuesto por aceite de orujo de oliva refinado y por aceites de oliva vírgenes] vírgenes: aceite constituido por la mezcla de aceite de orujo de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 1 gramo por 100 gramos y sus demás características <i>[físicoquímicas y organolépticas]</i> corresponden a las estipuladas para esta categoría. ²	Canadá eliminar corchetes
Egipto está de acuerdo con el nuevo texto Egipto está de acuerdo con el texto de la nueva definición	Egipto
[Aceite de orujo de oliva] [Aceite de orujo de oliva compuesto por aceite de orujo de oliva refinado y por aceite de oliva virgen]: Aceite constituido por la mezcla de aceite de orujo de oliva refinado y de aceite de oliva virgen apto para consumo humano. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 1 gramo por 100 gramos y sus demás características	Perú

[26]¹ El país con venta al por menor puede solicitar una denominación más específica.

Comentario:	Miembro/Observador
<p>[físicoquímicas y organolépticas sensoriales] corresponden a las estipuladas para esta categoría.²</p> <p>La norma CAC/GL 31-1999 DIRECTRICES PARA LA EVALUACIÓN SENSORIAL DEL PESCADO Y LOS MARISCOS EN LABORATORIO, establece: Sensorial relacionado con el uso de los órganos de los sentidos.</p>	
<p>[Aceite de orujo de oliva] [Aceite de orujo de oliva compuesto por aceite de orujo de oliva refinado y por aceites de oliva vírgenes]: aceite constituido por la mezcla de aceite de orujo de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 1 gramo por 100 gramos y sus demás características físicoquímicas y organolépticas físicoquímicas corresponden a las estipuladas para esta categoría.²</p>	Turquía
<p>Turquía apoya el cambio en el nombre.</p> <p>[Aceite de orujo de oliva] [Aceite de orujo de oliva compuesto por aceite de orujo de oliva refinado y por aceites de oliva vírgenes]: aceite constituido por la mezcla de aceite de orujo de oliva refinado y de aceites de oliva vírgenes. Tiene una acidez libre, expresada en ácido oleico, de no más de 1 gramo por 100 gramos y sus demás características físicoquímicas y organolépticas corresponden a las estipuladas para esta categoría.²</p>	Turquía
3.1 Características organolépticas (olor y sabor) de los aceites de oliva vírgenes	
<p>No se llegó a un consenso sobre este cambio. Australia no estuvo de acuerdo con cambiar el valor de la mediana del defecto para el aceite de oliva virgen de $\leq 2,5$ a $\leq 3,5$. El valor debe permanecer en $\leq 2,5$.</p>	Australia
<p>Brasil está de acuerdo con eliminar las características organolépticas del aceite de oliva virgen corriente y aumentar la mediana de los defectos para el aceite de oliva virgen a $\leq 3,5$.</p>	Brasil
<p>Canadá considera que esta cuestión debe debatirse más y sugiere poner el valor original y el valor nuevo propuesto entre corchetes, es decir, [$< 2,5$] [$< 3,5$].</p> <p>En cuanto a aumentar el límite de la mediana de los defectos para el aceite de oliva virgen de $< 2,5$ a $< 3,5$, Canadá toma nota de los argumentos expuestos por el presidente y las respuestas de los distintos países sobre esta cuestión (véase el documento de debate D3 del GTE y el resumen de los comentarios a la propuesta P11 en la página 70 del informe global resumido R7 del GTE). Canadá mantiene que los cambios no son necesarios. En nuestra opinión, en una mediana de defectos de 3,5, los defectos son universalmente detectables y desagradables, por lo que este parámetro no debería ser superior a 2,5.</p> <p>El borrador actual muestra la mediana del atributo frutal para el aceite de oliva virgen extra y el aceite de oliva virgen como "$> 0,0$" que indica mayor que o igual que 0,0. Esto parece ser un error tipográfico serio, ya que no recordamos ningún debate para cambiar la mediana del frutal para que incluya "igual que 0,0"; tampoco hay un registro de este cambio en el informe resumido. Señalamos que el atributo frutal es una de las principales características organolépticas del aceite de oliva virgen extra y del aceite de oliva virgen, e incluir "igual que 0,0" indicaría que estos aceites podrían no tener este atributo, con lo que estamos en total desacuerdo.</p>	Canadá
<p>Aceptamos el cuadro y los valores en él incluidos.</p>	Turquía
<p>[* o cuando la mediana del defecto sea inferior o igual a 2,5 y la mediana del atributo frutado sea igual a 0.]</p>	

Comentario:	Miembro/Observador
Egipto está de acuerdo con la eliminación de este texto.	Egipto
Composición en ácidos grasos por cromatografía de gases (% de ácidos grasos totales)	
Brasil apoya los cambios propuestos en los rangos de ácido grasos que se señalan en el cuadro. Asimismo, Brasil desea sugerir al Comité que defina un límite para el ácido linolénico en el aceite de oliva.	Brasil
<p>Además, Canadá está de acuerdo con los comentarios y explicación del presidente en el documento de debate D4 del GTE y en la página 124 del informe global resumido R7, en relación con reducir el límite de ácido palmítico C16:0 de 7,5 a 7,0: "si una norma nacional tiene un valor específico es razonable considerar que existe un estudio previo que ha llevado al país a reducir el límite. En este caso, (reducir el límite de ácido palmítico en 0,5 %) no supone un riesgo de fraude conocido". Puede sostenerse el mismo argumento para reducir el límite de ácido oleico C18:1 de 55,0 a 53,0, ácido linoleico C18:2 de 3,5 a 2,5, y para la mayoría de los cambios que obtuvieron consenso. Estos cambios ayudarán a asegurar que la norma incluya aceites auténticos de todos los países (propuesta P29 –P31, páginas 129-135 del informe global resumido R7 del GTE).</p> <p>Canadá está de acuerdo con los comentarios de un país miembro con respecto a fijar los límites de los ácidos grasos: "Los rangos en cada ácido graso deberían representar el verdadero rango de la composición de ácido graso de los aceites de oliva del mundo. Ninguna norma para el aceite de oliva debería discriminar y no aceptar variaciones naturales demostradas sobre la base de la genética y/o condiciones medioambientales. Los cambios recientes en la composición de ácido graso de muchos aceites de semilla debido a programas para la mejora genética consideraban el perfil de ácido graso un método analítico más bien obsoleto para determinar adulteraciones. Imponer límites demasiado prescriptivos dejaría afuera aceites de oliva genuinos para detectar adulteraciones que se determinan más fácilmente mediante otras técnicas de análisis".</p> <p>Canadá hace referencia a los debates del GTE en el documento D4 y los comentarios relacionados con la propuesta P25 en el informe global resumido R7 del GTE (página 119 en adelante). Canadá está de acuerdo con las propuestas borrador ya que estas reflejan los resultados del debate sobre las áreas que deben modificarse.</p>	Canadá
Egipto está de acuerdo con el porcentaje de la composición de ácido graso para todos los ácidos grasos excepto C14:0% y Egipto sugiere mantener el porcentaje anterior para C14:0 (0,0-0,5).	Egipto
Aceptamos el cuadro y los valores en él incluidos.	Turquía
Contenido de 2-gliceril monopalmitato (%)	
Brasil está de acuerdo con los parámetros propuestos, si bien consideramos que este tipo de fraude no es tan usual, y el método utilizado es muy laborioso.	Brasil
Canadá está de acuerdo con los cambios propuestos en los cuadros para los parámetros antes mencionados. Señalamos sin embargo que mientras la mayoría de los cambios podrían considerarse menores, podrían causar preocupación si alguno de los valores se utilizara en árboles de decisiones o al analizar un conjunto de resultados en vez de un resultado individual aislado.	Canadá
Aceptamos el cuadro y los valores en él incluidos.	Turquía
Composición en esteroides y en dialcoholestriterpénicos	

Comentario:	Miembro/Observador
Brasil está de acuerdo con los cambios propuestos en el cuadro de composición en desmetilesteroles.	Brasil
Composición en desmetilesteroles (% del total de esteroles)	
Canadá está revisando este punto y proporcionará comentarios después de su revisión.	Canadá
<p>^(a) Cuando un aceite auténtico contiene naturalmente un nivel de campesterol >4,0% y $\leq 4,5\% \leq 4,7$, se considera aceite de oliva virgen o extra virgen si el nivel de estigmasterol es $\leq 1,4\%$, el nivel de D7-estigmastenol es $\leq 0,3\%$ se considera aceite de oliva virgen o extra virgen si el nivel de estigmasterol es $\leq 1,4\%$, el nivel de D7-estigmastenol es $\leq 0,3\%$ y el de estigmastadienos es $\leq 0,05$ mg/kg. Los demás parámetros cumplirán los límites establecidos en la Norma.</p> <p>Perú manifiesta que por la influencia de la latitud sobre el comportamiento agronómico en las variedades de olivo producidos en el Perú y tomando como referencia los valores históricos de análisis realizados por las empresas a los aceites de oliva vírgenes el valor propuesto de Campesterol es: $\leq 4,7$ en lugar de $\leq 4,0$.</p> <p>Nuestro país, adjunta (vía correo) datos de informes de ensayo que sustentan la propuesta técnica, véase anexo A.2.</p>	Perú
Aceptamos el cuadro y los valores en él incluidos.	Turquía
Contenido mínimo en esteroles totales	
Brasil está de acuerdo con los cambios propuestos en el cuadro de contenido en esteroles totales.	Brasil
Canadá está de acuerdo con los cambios propuestos en los cuadros para los parámetros antes mencionados. Señalamos sin embargo que mientras la mayoría de los cambios podrían considerarse menores, podrían causar preocupación si alguno de los valores se utilizara árboles de decisiones al analizar un conjunto de resultados en vez de un resultado individual aislado.	Canadá
Contenido máximo en eritrodiol y uvaol (% total de esteroles)	
Brasil está de acuerdo con los cambios propuestos en el cuadro de contenido en eritrodiol y uvaol.	Brasil
Canadá está de acuerdo con los cambios propuestos en los cuadros para los parámetros antes mencionados. Señalamos sin embargo que mientras la mayoría de los cambios podrían considerarse menores, podrían causar preocupación si alguno de los valores se utilizara árboles de decisiones al analizar un conjunto de resultados en vez de un resultado individual aislado.	Canadá
Contenido en ceras	
Brasil está de acuerdo con los cambios propuestos en el cuadro de contenido en ceras.	Brasil
Canadá está de acuerdo con los cambios propuestos en los cuadros para los parámetros antes mencionados. Señalamos sin embargo que mientras la mayoría de los cambios podrían considerarse menores, podrían causar preocupación si alguno de los valores se utilizara en árboles de decisiones o al analizar un conjunto de resultados en vez de un resultado individual aislado.	Canadá
ΔECN42 - Diferencia máxima entre el contenido real y el contenido teórico en triglicéridos con ECN 42	

Comentario:	Miembro/Observador
Brasil está de acuerdo con los cambios propuestos en la leyenda para el contenido de Δ ECN42 en el cuadro.	Brasil
Canadá está de acuerdo con los cambios propuestos en los cuadros para los parámetros antes mencionados. Señalamos sin embargo que mientras la mayoría de los cambios podrían considerarse menores, podrían causar preocupación si alguno de los valores se utilizara en árboles de decisiones o al analizar un conjunto de resultados en vez de un resultado individual aislado.	Canadá
Contenido máximo en estigmastadienos	
Brasil está de acuerdo con los cambios propuestos para el contenido de estigmastadienos.	Brasil
Canadá está de acuerdo con los cambios propuestos en los cuadros para los parámetros antes mencionados. Señalamos sin embargo que mientras la mayoría de los cambios podrían considerarse menores, podrían causar preocupación si alguno de los valores se utilizara en árboles de decisiones o al analizar un conjunto de resultados en vez de un resultado individual aislado.	Canadá
Índice de peróxidos (miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite)	
Brasil está de acuerdo con los cambios propuestos para el índice de peróxido.	Brasil
Canadá está de acuerdo con los cambios propuestos en los cuadros para los parámetros antes mencionados. Señalamos sin embargo que mientras la mayoría de los cambios podrían considerarse menores, podrían causar preocupación si alguno de los valores se utilizara en árboles de decisiones o al analizar un conjunto de resultados en vez de un resultado individual aislado.	Canadá
Absorbencia en la región ultravioleta K270 la región ultravioleta ($K_{1\text{ cm}}^{\%}$)	
Brasil está de acuerdo con los cambios propuestos en los índices de absorbencia en la región ultravioleta.	Brasil
Otros	
No se llegó a un consenso sobre la inclusión de ésteres etílicos de ácidos grasos como un parámetro. Australia no apoyó la inclusión de ésteres etílicos de ácidos grasos en la norma. Los ésteres etílicos de ácidos grasos pueden estar influenciados por la variedad y no es un parámetro de calidad coherente. Esta frase debería eliminarse de la norma.	Australia
Brasil está de acuerdo con la inclusión del límite para los ésteres etílicos de ácidos grasos.	Brasil
Canadá recomienda enérgicamente que antes de añadir nuevos parámetros a la norma (por ejemplo, ésteres etílicos de ácidos grasos, 1,2-diacilgliceroles y pirofeofitina), se realice una revisión exhaustiva de los datos que respaldan su idoneidad y utilidad. Los ensayos deberían demostrar estas características sin discriminar la variaciones regionales / varietales / medioambientales que hacen que determinados aceites de algunos países no pasen otros ensayos químicos. El cuadro de comparación de normas también muestra que dos países y una norma regional tienen 1,2-diacilgliceroles y pirofeofitina en sus normas nacionales: Australia, Sudáfrica y California. Algunos miembros del GTE han presentado sólidas justificaciones a favor de añadir estos parámetros en el cuerpo o en el apéndice de la norma (véase P7, páginas 55-56 de R7). Este ensayo no solo proporciona una indicación de la calidad del aceite, sino también de un marcador de adulteración del aceite con aceites desodorizados suaves. Se anima al GTE a tener en cuenta estos comentarios y a considerar la posibilidad de una futura adición a la norma sobre la base de una revisión de información y datos científicos sólidos.	Canadá

Comentario:	Miembro/Observador
<p>Los ésteres etílicos de ácidos grasos constituyen un nuevo parámetro en las normas de la UE y el COI para indicar la calidad del aceite, sobre la base de estudios realizados por el COI. La propuesta de P5 es incluir esto en las normas del Codex con el fin de armonizarla con las normas de la UE y el COI. Si bien recibe el apoyo de la mayoría de los miembros, Canadá opina que estas cuestiones necesitan someterse a una mayor revisión y que podrían obtenerse más datos de los países miembros para apoyar su inclusión en la norma.</p> <p>Canadá apoya el uso de datos científicos robustos al añadir nuevos parámetros a la norma. Canadá solicita al comité que explore varios métodos que podrían determinar no solo la calidad del aceite sino también la adición de aceites desodorizados.</p>	
8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO	
<p><u>Ésteres etílicos de ácidos grasos</u></p> <p>No se llegó a un consenso sobre la inclusión de este método de análisis y muestreo. Australia no apoyó la inclusión de ésteres etílicos de ácidos grasos en la norma. Este método no es fiable, los límites aún son debatibles y pueden estar influenciados por la variedad.</p>	Australia
<p><u>De conformidad con COI/T.20/Doc. N° 28</u></p> <p>Conforme al comentario anterior.</p>	Australia
<p>Brasil está de acuerdo con los cambios propuestos en la sección métodos.</p>	Brasil
<p>Canadá aún está revisando este punto y proporcionará comentarios después de su revisión.</p>	Canadá
<p>La UE está de acuerdo con los cambios sobre esta sección.</p>	Unión Europea
OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN	
CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD	
<p>Brasil no está de acuerdo con trasladar el cuadro sobre las características organolépticas al cuerpo principal de la norma. Brasil asimismo sugiere excluir la frase “aceites de oliva vírgenes: véase la Sección 3 de la Norma”.</p> <p>Justificación: no existe un método oficial para la evaluación sensorial del aceite de oliva refinado, aceite de orujo de oliva refinado y aceite de orujo de oliva compuesto por aceite de orujo de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes, por lo que no hay razón para trasladarlo al cuerpo de la norma. Además, no es necesario mencionar la Sección 3 sobre las características organolépticas de los aceites de oliva vírgenes en el apéndice porque ya figura ahí.</p>	Brasil
<p>A este respecto, Canadá opina que todos los aceites comestibles deben ser aptos para el consumo humano y por tanto no deberían exhibir ninguna indicación de rancidez. Hay que tener en cuenta las consideraciones organolépticas o algunos otros ensayos para demostrar esto. La ubicación de los distintos parámetros, es decir, ya sea en el cuerpo o en el apéndice de la norma, solo es importante si el apéndice de alguna manera se considera opcional o con fines de información.</p> <p>Canadá está de acuerdo con que hace falta seguir debatiendo para llegar a un consenso sobre las características organolépticas de las otras clasificaciones de los aceites de oliva (por ejemplo, aceite de oliva refinado, aceite de orujo de oliva refinado, y las mezclas de estos aceites con aceites de oliva vírgenes) y si el cuadro que incluye estos parámetros debería</p>	Canadá

Comentario:	Miembro/Observador
trasladarse del apéndice al cuerpo de la norma.	
<p><i>SE DISCUTIRÁ SI ESTE CUADRO SE TRASLADA A LA SECCIÓN 3 DEL CUERPO PRINCIPAL DE LA NORMA</i></p> <p>Apéndice I</p> <ul style="list-style-type: none"> La UE no apoya el traslado de las características organolépticas del aceite de oliva refinado, aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes, aceite de orujo de oliva refinado y aceite de orujo de oliva del Apéndice al cuerpo principal de la Norma, dado que entonces se considerarían factores esenciales de calidad de la norma, lo que no es el caso de esas categorías. <p>Además, trasladar las características organolépticas del Apéndice al cuerpo principal de la Norma exigiría investigación extra para definir atributos, para calibrar un método organoléptico para esas categorías (para ser usadas para fines de clasificación y control) y para establecer límites pertinentes.</p> <ul style="list-style-type: none"> La UE apoya la eliminación del Apéndice de la referencia a las características organolépticas para el aceite de oliva refinado y el aceite de orujo de oliva refinado, además del término "aceptable". <p>Si debiera mantenerse el término "aceptable" en el Apéndice, la UE puede acordar definir el término "aceptable" como "sin síntomas de rancidez".</p> <ul style="list-style-type: none"> Con respecto a «Aceite de oliva compuesto de aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes» y «Aceite de orujo de oliva», la UE no apoya que se defina el término «bueno» como "frutado sin síntomas de rancidez". Con referencia a la definición de "bueno" como "sin síntomas de rancidez" no es apropiado para el aceite de oliva y el aceite de orujo de oliva porque esas categorías pueden obtenerse mediante la mezcla de aceite de oliva refinado y aceite de orujo de oliva refinado con aceites de oliva vírgenes y por tanto podrían tener ligeros defectos como rancidez. La UE está de acuerdo con eliminar los criterios de aspecto y apoyaría también la eliminación de los criterios de color. <ul style="list-style-type: none"> La UE opina que las indicaciones subjetivas relativas al color y el aspecto de las categorías de aceite de oliva que no sean aceites de oliva vírgenes, como se expresa en la norma, son imposibles de evaluar desde un punto de vista de control y por tanto está a favor de eliminar dichas indicaciones del Apéndice de la Norma. 	Unión Europea
<p>2. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSICIÓN CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</p> <p>Brasil está de acuerdo con eliminar estos parámetros del apéndice.</p>	Brasil
<p>3. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS</p> <p>Brasil está de acuerdo con los cambios en las leyendas del índice de refracción, valor de saponificación, valor de yodo y materia insaponificable.</p>	Brasil
<p>4. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO</p> <p>Brasil está de acuerdo con los cambios propuestos en la sección métodos.</p>	Brasil

Anexo II**Comentarios del Consejo Oleícola Internacional (COI)**

1. Comentarios generales:

El Consejo Oleícola Internacional (COI) agradece al presidente y copresidentes del GTE por el excelente trabajo en esta materia y recibe con agrado el anteproyecto de revisión de la norma.

A pesar de la condición de observador del COI en la reunión del Codex, nos gustaría destacar que el COI es la organización intergubernamental de referencia a cargo de la gestión del acuerdo internacional de la ONU sobre el aceite de oliva y los aceites de mesa. Nuestra norma se basa en estudios científicos y pruebas obtenidas del trabajo de expertos de todos los países miembros y no miembros del COI.

El COI acepta de buen agrado los cambios propuestos por los expertos del GTE.

La Secretaría Ejecutiva del COI ha revisado el documento CX/FO 19/26/4 Rev.1 (noviembre de 2018), también pidiendo comentarios a sus países miembros. Hallamos un número de discrepancias entre esta versión y la última versión de la norma comercial del COI (COI/T.15/NC No 3/Rev. 12, junio de 2018) pero solo se incluyen unas pocas enmiendas formales que no suponen cambios sustanciales.

El COI está disponible para llevar a cabo estudios adicionales que sean necesarios o pertinentes.

2. Comentarios sobre el documento CX/FO 19/26/4 Rev.1:

Sección 3

[Aceite de oliva] [Aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes]

[Aceite de orujo de oliva] [Aceite de orujo de oliva compuesto por aceite de orujo de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes]

La acidez libre debe expresarse en ambos casos mediante dos dígitos decimales.

Esto se sugiere para crear coherencia con la definición de otras categorías y con la regulación del COI.

Sección 3.1

Cuadro sobre la composición de ácido graso

Todos los valores deben expresarse mediante dos decimales. Sírvase notar que algunos decimales están indicados erróneamente utilizando comas en vez de puntos (en texto inglés deben aparecer separados por puntos y en texto español separados por comas).

Esto se sugiere para crear coherencia con la definición de otras categorías y con la regulación del COI.

Cuadro sobre 2-gliceril monopalmitato

Los valores del aceite de oliva virgen, aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes, y aceite de oliva refinado deberían indicarse con dos dígitos decimales (todos deberían rezar "14,00").

Esto se sugiere para crear coherencia con la definición de otras categorías y con la regulación del COI.

Notas b y c del cuadro sobre la composición en desmetilesteroles

Δ -5.23 y Δ -5.24 debería rezar Δ -5,23 y Δ -5,24 (es decir usando comas)

Cuadro sobre esteroles totales

Por favor, utilizar el término "contenido en esteroles totales" en vez de "esteroles totales".

Por favor, utilizar un valor de 1000 mg/kg para el [aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes] y aceite de oliva refinado. Por favor, separar los dos últimos elementos en el cuadro: el primero (aceite de orujo de oliva compuesto...) debería tener un valor de 1600 mg/kg. El segundo solo debería tener 1800 mg/kg.

Cuadro sobre Δ ECN42

Por favor, utilizar dos dígitos decimales para los tres valores del cuadro.

Esto se sugiere para crear coherencia con la regulación internacional y del COI.

Cuadro sobre la absorbancia en la región ultravioleta

Absorbancia debería rezar "absorbancia".

La primera columna debería indicar "270 nm o 268 nm" en vez de 270nm/268nm.

Las fórmulas que se incluyen en la nota (5) son incorrectas: el número al cuadrado debe eliminarse de ambas fórmulas.

Otros

Para los ésteres etílicos de ácidos grasos, hace falta una nota que indique que estos límites solo se aplican al aceite de oliva virgen extra.

Esto es necesario porque este parámetro se utiliza como un indicador de calidad sobre la base de estudios llevados a cabo en el contexto de los grupos de expertos del COI.

Otros factores de calidad y composición – 1. Características de calidad. Cuadro sobre impurezas insolubles

El valor de los aceites de oliva vírgenes debería expresarse con dos decimales (“0,10”).

Esto se sugiere por motivos de coherencia con la regulación del COI.