

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

Tema 4.2 del programa

CX/FO 24/28/5

Noviembre de 2023

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

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA/REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CXS 210-1999): INCLUSIÓN DEL ACEITE DE SEMILLA DE CAMELIA

(En el trámite 3)

(Preparado por el grupo de trabajo electrónico [GTE] presidido por China¹)

Se invita a los miembros del Codex y los observadores que deseen formular observaciones en el trámite 3 sobre el anteproyecto de enmienda/revisión de la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999): inclusión del aceite de semilla de camelia que figura en el Anexo I de este documento, a que lo hagan según las indicaciones incluidas en la carta circular CL 2023/58/OCS-FO, disponible en la página web del Codex/Cartas circulares 2023: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>

INTRODUCCIÓN Y MANDATO

1. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), en su 27.^a reunión, convino en presentar una propuesta de nuevo trabajo a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), en su 45.^o período de sesiones, para la aprobación de la inclusión del aceite de semillas de camelia en la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999).
2. Asimismo, el Comité acordó establecer un GTE presidido por China, cuyo idioma de trabajo sería únicamente el inglés, sujeto a la aprobación del nuevo trabajo, a fin de elaborar un anteproyecto de revisión para distribuirlo y recabar observaciones en el trámite 3 y someterlo a la consideración del CCFO en su 28.^a reunión.
3. La CAC aprobó el nuevo trabajo en su 45.^o período de sesiones.

PARTICIPACIÓN Y METODOLOGÍA

4. Trece miembros del Codex¹ respondieron a la invitación a participar en el GTE.
5. El GTE desarrolló su labor desde abril hasta diciembre de 2022, en dos rondas de debates (primera ronda: del 1 de abril al 31 de julio de 2022; segunda ronda: del 3 de octubre al 31 de diciembre de 2022).

RESUMEN DE LAS DELIBERACIONES

6. Hubo acuerdo general en el GTE sobre todas las disposiciones propuestas para el aceite de semilla de camelia; se tuvieron en cuenta las enmiendas de forma y la necesidad de armonizar las disposiciones pertinentes con las de la norma CXS 210-1999.
7. Además, se mantuvieron debates sobre las dos disposiciones siguientes:

7.1 *Sección 2.1 - Definición del producto*: Se propusieron las dos definiciones que se indican a continuación:

- El aceite de semilla de camelia se obtiene de la semilla de camelia (*Camellia oleifera* Abee).

¹ Miembros del GTE: Alemania, Arabia Saudita, Chile, China, Egipto, Estados Unidos de América, India, Japón, México, Polonia, República de Corea, República Islámica del Irán y Tailandia.

- El aceite de semilla de camelia (aceite de *youcha*) se obtiene de las semillas de especies de *Camellia* cultivadas (*C. oleifera*, *C. oleifera* var. *meiocarpa*, *C. chekiangoleosa* y *C. vietnamensis*).

El Presidente del GTE examinó ambas definiciones y recomendó la segunda por los siguiente motivos: i) hace hincapié en que el aceite comestible de semilla de camelia debería obtenerse de especies cultivadas que tengan aplicaciones prácticas; ii) enumera las principales especies de camelia que se utilizan actualmente en la producción de aceite de semilla de camelia, entre las cuales la *Camellia oleifera* representa casi el 80 % de la producción total; iii) el aceite de *youcha* (según la fonética china) se añadió como un término común porque tiene amplio reconocimiento en la industria y se lo ha adoptado en las normas chinas pertinentes.

7.2 *Apéndice - Cuadro 2*: En función de los datos proporcionados, se modificó el rango del índice de saponificación, de 193-196 a 188-199.

CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIÓN

8. De conformidad con su mandato, el GTE ha concluido su tarea y solicita que el CCFO, en su 28.^a reunión, examine las propuestas de enmienda/revisión a la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999) para incluir las disposiciones sobre el aceite de semilla de camelia tal como se presentan en el anexo a este informe.

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

(En el trámite 3)

Notas a las enmiendas/revisiones propuestas a la norma actual:

En negrita y subrayado: Proyecto de enmienda acordada por todos o la mayoría de los miembros del grupo de trabajo electrónico (consenso).

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

El aceite de semilla de camelia (aceite de *youcha*) se obtiene de las semillas de especies de *Camellia* cultivadas (*C. oleifera*, *C. oleifera* var. *meiocarpa*, *C. chekiangoleosa* y *C. vietnamensis*).

3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD

3.1 Gamas de composición de ácidos grasos determinadas mediante cromatografía de gas líquido (CGL) (expresadas como porcentajes)

Las muestras que quedan fuera de las gamas especificadas en el Cuadro 1 no se ajustan a esta norma. Se pueden considerar criterios complementarios, por ejemplo, variaciones geográficas y/o climáticas nacionales, según sea necesario, para confirmar que una muestra cumple la norma.

Cuadro 1: Composición de ácidos grasos del aceite de semilla de camelia determinada mediante cromatografía de gas líquido de muestras auténticas (expresada en porcentaje del contenido total de ácidos grasos)

Ácidos grasos	Aceite de semilla de camelia
C6:0	<u>ND</u>
C8:0	<u>ND</u>
C10:0	<u>ND</u>
C12:0	<u>ND</u>
C14:0	<u>ND-0,8</u>
C16:0	<u>3,9-14,5.</u>
C16:1	<u>ND-0,2</u>
C17:0	<u>ND</u>
C17:1	<u>ND</u>
C18:0	<u>0,3-4,8.</u>
C18:1	<u>68,0-87,0.</u>
C18:2	<u>3,8-14,0.</u>
C18:3	<u>ND-1,4</u>
C20:0	<u>ND-0,5</u>
C20:1	<u>ND-0,7</u>
C20:2	<u>ND</u>
C22:0	<u>ND</u>
C22:1	<u>ND-0,5</u>
C22:2	<u>ND</u>
C24:0	<u>ND</u>
C24:1	<u>ND-0,5</u>

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

APÉNDICE A CXS 210-1999: OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN

3. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS

Las características químicas y físicas figuran en el Cuadro 2.

Las muestras que quedan fuera de las gamas especificadas en el Cuadro 2 no se ajustan a esta norma.

Cuadro 2: Características químicas y físicas del aceite de semilla de camelia crudo

	Aceite de semilla de camelia
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	<u>0,912-0,922 (x=20 °C)</u>
Índice de refracción (ND 40°C)	<u>1,460-1,464</u>
Índice de saponificación (mg de KOH/g de aceite)	<u>188-199</u>
Índice de yodo	<u>83-89</u>
Materia insaponificable (g/kg)	<u>≤ 15</u>

4. CARACTERÍSTICAS DE IDENTIDAD

Cuadro 3: Niveles de desmetilesteroles en aceite de semilla de camelia crudo de muestras auténticas como porcentaje del total de esteroides

	Aceite de semilla de camelia
Colesterol	<u>ND</u>
Brassicasterol	<u>ND</u>
Campesterol	<u>0,5-2,1</u>
Estigmasterol	<u>0,3-4,6</u>
Beta-sitosterol	<u>16,0-60,0</u>
Delta-5-avenasterol	<u>0,4-4,3</u>
Delta-7-estigmastenol	<u>37,2-69,0</u>
Delta-7-avenasterol	<u>0,9-8,5</u>
Otros	<u>0,5-5,1</u>
Total esteroides (mg/kg)	<u>100-4000</u>

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

Cuadro 4: Niveles de tocoferoles y tocotrienoles en el aceite de semilla de camelia crudo de muestras auténticas (mg/kg)

	Aceite de semilla de camelia
Alfa-tocoferol	<u>30-950</u>
Beta-tocoferol	<u>0-11</u>
Gamma-tocoferol	<u>2-56</u>
Delta-tocoferol	<u>0-28</u>
Alfa-tocotrienol	<u>13-35</u>
Gamma-tocotrienol	<u>5-39</u>
Delta-tocotrienol	<u>ND</u>

Total (mg/kg)	<u>70-1000</u>
---------------	-----------------------

ND - No detectable.

5. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Los métodos recomendados en CXS 210-1999 y CXS 234-1999 también se aplican al aceite de semilla de camelia.