COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S

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 8.1 del programa

CX/CF 26/29/8 Add.1
Diciembre de 2025

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Vigésima novena reunión

Kuala Lumpur (Malasia)

9-13 de febrero de 2026

REVISIÓN DE LA *NORMA PARA LOS ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA* (CXS 33-1981)

RECOPILACIÓN Y PRESENTACIÓN DE INFORMACIÓN Y DATOS CIENTÍFICOS SOBRE EL ACEITE DE OLIVA

(Documento preparado por un Grupo de trabajo electrónico presidido por Italia y copresidido por Australia, Arabia Saudita, Canadá, y Estados Unidos de América)

Introducción

Mandato

1. El Grupo de trabajo electrónico (GTE) sobre recopilación y presentación de información y datos científicos sobre el aceite de oliva fue establecido por el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) en su 28.ª reunión, presidido por Italia y copresidido por Australia, Canadá, Arabia Saudita y los Estados Unidos de América.

2. El mandato del GTE era el siguiente:

   a) recopilar datos e información científica a nivel mundial sobre el aceite de oliva, centrándose en los ácidos grasos libres, los ésteres etílicos de ácidos grasos, la acidez, los peróxidos y los defectos sensoriales, teniendo 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 los 1,2-diglicéridos y la pirofeofitina «a»;

   b)) evaluar la idoneidad de los datos y la información recopilados y formular recomendaciones al CCFO sobre la necesidad y el proceso de análisis adicionales; y

   c) presentar el informe del GTE sobre los datos recabados al menos tres meses antes de la 29.ª reunión del CCFO.

Metodología para la realización del trabajo

3. El GTE elaboró una plantilla para la recopilación de datos que incluía: los parámetros mencionados anteriormente; los métodos de análisis que se utilizarán al recopilar los datos; y otras características.

4. La plantilla (Apéndice I) se colocó en la plataforma del Sistema de comentarios en línea del Codex (OCS), donde los miembros participantes del GTE (incluidos los observadores) colocaron la información solicitada.

5. Tras la elaboración de la plantilla, en mayo de 2024 se publicó la carta circular CL 2024/36-FO, en la que se solicitaba la presentación de datos e información científicos sobre el aceite de oliva, con fecha límite el 30 de septiembre de 2025.

B. Participación

6. Tal como se indica en el Apéndice II, ocho miembros del Codex y un observador, presentaron datos en respuesta a la carta circular CL 2024/36-FO. Los datos están disponibles en el Anexo I (EWG Olive Oil - Zipper folder) o en (EWG Olive Oil – Dropbox)

C. Presentación de datos, avances y observaciones

7. En el Apéndice I se incluye el resumen de los datos presentados. La mayoría de dichos datos se ajustan al protocolo recomendado, aunque algunos miembros no pudieron proporcionar conjuntos de datos completos, incluidos los relativos a los ésteres etílicos de ácidos grasos y al análisis sensorial. Australia, los Estados Unidos de América, España y Türkiye siguieron el protocolo en su totalidad o en gran medida, lo que garantizó la coherencia y comparabilidad de los resultados.

8. El Consejo Oleícola Internacional (COI) proporcionó una recopilación de literatura científica y estudios, complementando la recopilación de datos en un contexto de referencias.

D. Conclusión

9. El GTE recopiló una cantidad considerable de datos científicos e información sobre el aceite de oliva, prestando especial atención a la evolución de los valores de pirofeofitina «a» y 1,2-diglicéridos en muestras individuales a lo largo del tiempo. Estos parámetros se consideraron junto con los demás criterios de calidad establecidos en la norma CXS 33-1981, lo que permitió a los miembros comprender la manera en que se desarrollaban e interactuaban estos indicadores a lo largo de la vida útil del aceite de oliva. Esta información puede servir de base para evaluar si el conjunto de datos recopilados es adecuado para respaldar un trabajo analítico más profundo y para determinar los pasos siguientes más adecuados.

10. Durante la fase de recopilación de datos, algunos miembros indicaron que les resultaría útil disponer de más tiempo para presentar los datos de conformidad con el protocolo de recopilación recomendado. Señalaron que disponer de más tiempo podría ayudar a ampliar el conjunto de datos y mejorar su representatividad en las diferentes regiones productoras y categorías de aceite de oliva. Sin embargo, tras consultar con los miembros, quedó claro que las opiniones sobre este asunto no eran uniformes. Si bien algunos miembros expresaron la necesidad de una prórroga, otros consideraron que los datos ya recopilados eran suficientes para que el GTE cumpliera su mandato en virtud de su mandato, a saber, evaluar la integridad y la idoneidad del conjunto de datos e informar sobre los avances al CCFO en su 29.ª reunión, que determinará si se necesita un análisis más detallado por parte de expertos.

11. Dada la ausencia de una posición clara y unánime, el GTE consideró importante adoptar un enfoque que permitiera continuar avanzando, dejando margen para seguir mejorando la base empírica. Por este motivo, se recomienda seguir recopilando datos adicionales durante los próximos meses, al tiempo que se inicia el análisis de los conjuntos de datos ya presentados. Este enfoque permitiría avanzar en el trabajo sin retrasos innecesarios, al tiempo que garantizaría la incorporación de nueva información a medida que esté disponible, lo que contribuiría a una evaluación más sólida y completa.

12. También es importante señalar que algunos miembros expresaron su preferencia por realizar el análisis de datos en el marco de este GTE, en lugar de hacerlo mediante una consulta de expertos de la FAO, tal y como acordó el CCFO en su 28.ª reunión. Los miembros destacaron que trabajar a través del GTE ofrece ventajas prácticas: Permite examinar los conjuntos de datos de forma colectiva y transparente; proporciona un mecanismo estructurado e inclusivo para que los miembros intercambien opiniones y observaciones técnicas; y ofrece la flexibilidad necesaria para integrar nuevos datos a medida que se presentan.

13. Por estas razones, se sugiere debatir si el GTE debe seguir recopilando datos adicionales mientras se determina el enfoque que se adoptará para el análisis posterior tanto de los conjuntos de datos existentes como de cualquier nueva presentación recibida durante el trabajo en curso. Este enfoque doble ofrece la ventaja de avanzar sin posponer las etapas de análisis, al tiempo que garantiza que se siga reforzando la base empírica.

14. Dadas las diferentes posiciones expresadas durante la consulta y las implicaciones para la orientación futura del trabajo, el GTE propone que estas cuestiones se examinen y debatan más a fondo para evaluar la viabilidad del enfoque propuesto y acordar la vía más adecuada para continuar con este trabajo.

E. Recomendación

15. Se invita al CCFO a considerar en su 29.ª reunión:

    a. si los avances logrados por el GTE en la recopilación de datos son suficientes para respaldar un análisis más detallado;

    b. si se debe realizar un análisis más detallado de los datos en el GTE o mediante una consulta de expertos de la FAO, tal y como acordó el CCFO en su 28.ª reunión; y

    c. restablecer el GTE con un mandato para continuar recopilando datos adicionales y llevar a cabo el análisis tanto de los conjuntos de datos existentes como de cualquier nueva información recibida durante el trabajo en curso.

APÉNDICE I

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

A partir del momento de la extracción (tras la decantación y/o filtración o mezcla/embotellado) y a intervalos de tres meses, medir 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]
Pirofeofitina «a»	ISO 29841
Acidez, índice de ácidos grasos libres	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
Absorbencia en ultravioleta – (K_{232} K_{270} y delta K)	COI/T.20/Doc. n.º 19 o ISO 3656 o AOCS Ch 5-91
Contenido de ésteres etílicos de ácidos grasos	COI/T.20/Doc. n.º 28
Características organolépticas (prueba de panel)	COI/T.20/Doc. n.º 15

Los datos deben tomarse en: T=0, T=3, T=6, T=9, T=12, T=15, T=18, T=21 y T=24 meses. Proporcionar información sobre:

- Variedad/variedades;
- Índice de madurez de la aceituna (indique el método utilizado para el cálculo)*;
- Fecha de cosecha y fecha de molienda **;
- Tratamiento posterior a la extracción (por ejemplo, filtración/sedimentación);
- Fecha de mezcla/embotellado;
- Temperatura de almacenamiento durante el período de estudio;
- Exposición a la luz (por ejemplo, oscuridad, luz ambiental, luz artificial durante 8 horas al día, etc.) durante el período de estudio.
- 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; indicar si las botellas se purgan con un gas inerte.
- Cualquier otro parámetro que pueda influir en los resultados.

Para el control de la cadena de suministro de los productos de aceite de oliva virgen extra mezclado, se puede utilizar el mismo protocolo desde el momento del embotellado.

Los datos proporcionados deberán ir acompañados, preferiblemente, de un certificado expedido por un laboratorio autorizado por la autoridad nacional. Se proporcionará información sobre el laboratorio/panel que realiza el análisis (país, nombre del laboratorio, dirección, correo electrónico, estado de acreditación/reconocimiento).

(*) No apto para aceites mezclados.

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

[1] Se indicará el método utilizado. Tener en cuenta que los dos métodos no son idénticos y pueden mostrar variabilidad en sus resultados, por lo que el método elegido se utilizará de manera coherente para toda la recopilación de datos.

Plantilla para la recopilación de datos (los datos deben completarse en una hoja de Excel)

ID de la muestra	Mes (Tiempo)	Diglicéridos (% 1,2-diglicéridos) (Nota: Se indicará el método utilizado y se empleará de manera coherente a lo largo de toda la recopilación de datos)	Pirofeofitina «a» (porcentaje de pirofeofitina «a»)	Índice de ácidos grasos libres (porcentaje m/m como ácido oleico)	Índice de peróxido (miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite)	Ésteres etílicos de ácidos grasos (mg/kg)	Ultravioleta - K_{232}	Itraviolet a K_{270}	Itraviolet a ΔK	Análisis sensorial: (mediana del atributo de frutosidad)	Análisis sensorial: (mediana de defecto percibido principalmente (si está presente, especificar el tipo)
	T=0										
	T=3										
	…….										

APÉNDICE II

Cuadro de resumen de las presentaciones

Miembro/Observador	**Resumen de los datos presentados**
Australia	24 conjuntos de datos; se siguió el protocolo de recopilación de datos recomendado.
Chile	Se analizaron 2 conjuntos de datos: solo pirofeofitina «a» (sin diglicéridos); se siguió parcialmente el protocolo de recopilación de datos recomendado (faltan ésteres etílicos de ácidos grasos y análisis sensorial).
Egipto	Datos no aptos para análisis posteriores (no se proporcionaron valores pirofeofitina «a» ni diglicéridos que pudieran correlacionarse con otros parámetros analíticos).
Italia	8 conjuntos de datos; protocolo de recopilación de datos recomendado seguido parcialmente (faltan ésteres etílicos de ácidos grasos y análisis sensorial).
Nueva Zelandia	8 conjuntos de datos; protocolo de recopilación de datos recomendado seguido parcialmente (faltan ésteres etílicos de ácidos grasos y análisis sensorial).
España	16 conjuntos de datos; se siguió el protocolo de recopilación de datos recomendado.
Türkiye	19 conjuntos de datos; se siguió el protocolo de recopilación de datos recomendado durante un periodo de evolución de tres meses.
EE. UU.	51 conjuntos de datos; se siguió el protocolo de recopilación de datos recomendado.
COI	Recopilación de estudios científicos sobre pirofeofitina «a» y diglicéridos; no se transmitieron datos directos.