

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

# S

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 2022/60/OCS-MAS**  
**Septiembre de 2022**

- A:** Puntos de contacto del Codex  
Puntos de contacto de organizaciones internacionales  
con condición de observador en el Codex
- DE:** Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius,  
Programa conjunto FAO/OMS sobre normas alimentarias
- ASUNTO:** **Examen de los métodos de la Norma CXS 234-1999: Solicitud de observaciones sobre el conjunto manejable para grasas y aceites**
- PLAZO:** **3 de febrero de 2023**

## ANTECEDENTES

1. Para examinar la información al respecto, consulte el informe del Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) adjunto a la presente carta circular.

## SOLICITUD DE OBSERVACIONES

2. Se invita a los miembros del Codex y observadores a presentar sus observaciones sobre el conjunto manejable para grasas y aceites, que se encuentra cargado en el Sistema de comentarios en línea (OCS) del Codex: <https://ocs.codexalimentarius.org/>, de conformidad con la orientación general que figura a continuación. En concreto, se solicita a los miembros y observadores que examinen las propuestas presentadas en el Apéndice del informe del GTe y ratifique los cambios propuestos a CXS 234-1999.

## DIRECTRICES GENERALES PARA LA PRESENTACIÓN DE OBSERVACIONES

3. Los miembros del Codex y observadores deberán presentar las observaciones a través de sus respectivos puntos de contacto utilizando el OCS.
4. Los puntos de contacto de los miembros del Codex y observadores pueden acceder al OCS y al documento abierto a las observaciones seleccionando "Acceder" en la página "Mis revisiones", disponible una vez que se ha accedido al sistema.
5. Los puntos de contacto de los miembros del Codex y las organizaciones observadoras deberán facilitar los cambios propuestos y las observaciones/justificaciones pertinentes relativos a un método/disposición específico y/o con respecto al documento (observaciones generales o comentarios de resumen). Se puede encontrar orientación adicional sobre las categorías y tipos de comentarios del OCS en las [preguntas frecuentes](#) del OCS.
6. Se pueden consultar otros recursos adicionales del OCS, entre ellos el Manual del usuario y una breve guía, en el siguiente enlace: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/ocs/es/>.
7. Cualquier consulta sobre el OCS debe ser dirigida a [Codex-OCS@fao.org](mailto:Codex-OCS@fao.org).

## REVISIÓN DE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS EN CXS 234 CONJUNTO MANEJABLE DE GRASAS Y ACEITES

(Preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por los Países Bajos)

### INTRODUCCIÓN

1. En su 41.<sup>a</sup> reunión, el CCMAS acordó continuar los esfuerzos sobre los conjuntos manejables dirigidos a la revisión y actualización de la Norma CXS 234-1999 del Codex. El Comité acordó continuar la revisión de todos los métodos relacionados con las grasas y aceites pertinentes. El GTE, presidido por los Países Bajos, proporcionó al CCMAS la revisión que se presenta en el Apéndice I para su consideración en la 42.<sup>a</sup> reunión del CCMAS.
2. Se remitió al CCFO una serie de preguntas planteadas en la 41.<sup>a</sup> reunión del CCMAS relativas a la revisión para que en la 27.<sup>a</sup> reunión examinara los métodos de la Sección A del Apéndice I<sup>1</sup>. Además, se preparó un CRD<sup>2</sup> para brindar más información sobre este asunto al CCFO en dicha reunión. El CCFO, en su 27. reunión<sup>3</sup>:
  - i. se mostró de acuerdo con las enmiendas de redacción propuestas por el CCMAS e incluidas en CXS 234-1999 respecto de los métodos de análisis (incluidos los cambios en la tipificación de los métodos) para grasas y aceites, y acordó informar al CCMAS de que no había implicaciones comerciales relacionadas con la retipificación de los métodos;
  - ii. acordó remitir los criterios de rendimiento propuestos para el arsénico total en grasas y aceites comestibles y el arsénico inorgánico en aceites de pescado al CCMAS para su consideración;
  - iii. convino en informar al CCMAS de que el valor Crismer y la prueba Halphen que figuran en la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999) todavía estaban en uso y solicitó al CCMAS que mantuviera esos métodos.
3. La Comisión del Codex Alimentarius (CAC), en su 44.<sup>o</sup> período de sesiones, adoptó los métodos de análisis para las disposiciones sobre grasas y aceites (parte 4.3 del documento REP21/MAS) que habían sido examinados y acordados por el CCFO en su 27.<sup>a</sup> reunión<sup>4</sup>.

### PROCEDIMIENTO DEL GTE Y DEBATE

4. El GTE se constituyó y trabajó por medio de correo electrónico bajo la coordinación del Presidente del GTE. El Presidente del GTE gestionó toda la comunicación dentro del GTE y realizó un seguimiento de todos los documentos y comentarios. La lista de participantes se incluye en el Apéndice II.
5. El GTE centró los debates en los métodos restantes para su revisión y tuvo en cuenta los comentarios formulados por el CCFO en su 27.<sup>a</sup> reunión. Las preguntas discutidas en el GTE y las respuestas a las mismas están disponibles [aquí](#).
6. Los resultados del GTE se presentan en el Apéndice I.
7. Con respecto al capítulo de Aceites de pescado - vitamina A y vitamina D, se proporciona una revisión detallada en los documentos disponibles [aquí](#). La Sección B del Apéndice I contiene los cambios sugeridos a CXS 234-1999.
8. En cuanto al capítulo de Aceite de oliva y de orujo de oliva, se proporciona una revisión detallada en el documento disponible [aquí](#). La Sección C del Apéndice I contiene los cambios sugeridos a CXS 234-1999. Los métodos para revisión se seleccionaron mediante la comparación de la revisión propuesta de la *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* CXS 33-1981 con los elementos actualmente enumerados en CXS 234-1999<sup>5</sup>. En esta revisión se han omitido las disposiciones en las que se proponen cambios significativos a la Norma CXS 33-1981 (es decir, eliminación de una disposición o método, introducción de un nuevo método o disposición). Esto ha dado lugar a la revisión de 11 disposiciones respecto de este producto.

### RECOMENDACIÓN

9. Se invita al Comité a que considere el Apéndice I y ratifique los cambios propuestos a la Norma CXS 234-1999.

---

<sup>1</sup> [REP/MAS41](#)

<sup>2</sup> [CCFO27/CRD02](#)

<sup>3</sup> [CCFO27/REP22/FO](#)

<sup>4</sup> [CAC44/REP21\\_CAC](#), párr. 49.

<sup>5</sup> [CX/FO 21/27/06](#)

## APÉNDICE I

Resumen de la revisión de grasas y aceites y cambios sugeridos a CXS 234-1999  
(para recabar observaciones)

(contenido de los cuadros solo en inglés)

**Sección A – Asuntos acordados por el CCFO en su 27.ª reunión**

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo
Fats and oils	<del>Butylhydroxyanisole, butylhydroxytoluene, tert-butylhydroquinone, &amp; propyl gallate</del>	<del>AOAC 983.15; or AOCS Ce 6-86</del>	Liquid chromatography	II
Fats and oils	Synthetic antioxidants	AOCS Ce 6-86	Liquid chromatography	II
Fats and oils	Synthetic antioxidants	AOAC 983.15	Liquid chromatography	III
Fish oils	<del>Fatty acid composition</del>	<del>AOCS Ce 1a-13</del>	<del>Capillary GLC</del>	<del>III</del>
Fish oils	<del>Fatty acid composition</del>	<del>AOCS Ce 2-66</del>	<del>Preparation of methyl esters by fatty acids</del>	<del>III</del>
Fish oils	<del>Fatty acid composition</del>	<del>AOCS Ce 1b-89</del>	<del>GLC</del>	<del>III</del>
Fish oils	<del>Fatty acid composition</del>	<del>AOCS Ce 2b-11</del>	<del>Alkali hydrolysis</del>	<del>III</del>
Fish oils	<del>Fatty acid composition</del>	<del>AOCS Ce 2b-11 and AOCS Ce 1j-07</del>	<del>Gas Chromatography of methyl esters</del>	<del>III</del>
Fish oils	<del>Fatty acid composition</del>	<del>AOCS Ce 1i-07</del>	<del>Capillary GLC</del>	<del>III</del>
Fish oils	<del>Fatty acid composition</del>	<del>ISO 12966-2</del>	<del>Gas chromatography</del>	<del>III</del>
Fish oils	<del>Fatty acid composition</del>	<del>ISO 5508</del>	<del>Gas chromatography</del>	<del>III</del>
Fish oils	Fatty acid composition	AOCS Ce 2-66 and AOCS Ce 1i-07	Gas Chromatography of methyl esters	II
Fish oils	Fatty acid composition	AOCS Ce 2-66 and AOCS Ce 1a-13	Gas Chromatography of methyl esters	<u>Remove</u>
Fish oils	Fatty acid composition	AOCS Ce 2b-11 and AOCS Ce 1i-07 or AOCS Ce 1j-07	Gas Chromatography of methyl esters	III
Fish oils	Fatty acid composition	ISO 12966-2 and ISO 12966-4	Gas Chromatography of methyl esters	III
Fish oils	Fatty acid composition	AOCS Ce 1b 89	Gas Chromatography of methyl esters	III
Named Animal Fats	<del>GLC ranges of fatty acid composition</del>	<del>ISO 5508 and ISO 12966-2; or AOCS Ce 2-66 and Ce 1e-91 or Ce 1f-96</del>	<del>Gas chromatography of methyl esters</del>	<del>II</del>
Named Animal Fats	<del>Fatty acid composition</del>	<del>ISO 12966-2 and ISO 12966-4 / AOCS Ce 2-66 and Ce 1f-96 1j-07</del>	<del>Gas Chromatography of methyl esters</del>	<del>II</del>
Named Animal Fats	Fatty acid composition	Ce 2-66 and Ce 1j-07	Gas Chromatography of methyl esters	II
Named Animal Fats	Fatty acid composition	Ce 2-66 and Ce 1f-96	Gas Chromatography of methyl esters	III
Named Animal Fats	Fatty acid composition	ISO 12966-2 and ISO 12966-4	Gas Chromatography of methyl esters	III
Named Animal Fats	Titre	ISO 935; or AOCS Ce 12-59	Thermometry	I
Named Animal Fats	Titre	ISO 935	Thermometry	I

Named Animal Fats	Titre	AOCS Cc 12-59	Thermometry	IV
Commodity	Provision	Method	Principle	Type
Named Vegetable Oils	Crismer value	AOCS Cb 4-35 and AOCS Ca 5a-40	Calculation from individual fatty acid composition (gas chromatography of methyl esters) and turbidity	I
Named Vegetable Oils	Halphen test	AOCS Cb 1-25	Colorimetry	I
<del>Named Vegetable Oils</del>	<del>Unsaponifiable matter</del>	<del>ISO 3596; or ISO 18609; or AOCS Ca 6b-53</del>	<del>Gravimetry</del>	<del>I</del>
Named Vegetable Oils	Unsaponifiable matter	ISO 3596 / AOCS Ca 6b-53	Gravimetry, drying at 103 °C and titrimetry (colorimetry)	I
Named Vegetable Oils	Unsaponifiable matter	ISO 18609	Gravimetry, drying at 103 °C and titrimetry (colorimetry)	IV

### Sección B - Aceite de pescado - Revisión de vitamina A y vitamina D

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo
Fish Oil	Vitamin A	<del>European Pharmacopeia Monograph on Cod Liver Oil (Type A), monograph 01/2005:1192, with LC end-point 2.2.29</del>	LC	III
Fish Oil	Vitamin A	EN 12823-1 (Determination of vitamin A by high performance liquid chromatograph — Part 1: Measurement of all-E-retinol and 13-Z-retinol)	LC	III
Fish Oil	Vitamin A <sup>a</sup>	EN 12823-1	Liquid Chromatography	II
Fish Oil	Vitamin A <sup>a</sup>	European Pharmacopeia Monograph on Cod Liver Oil (Type A), monograph 01/2020:1192, with LC end-point 2.2.29	Liquid Chromatography	III
Fish oil	Vitamin D	EN 12821 (Determination of vitamin D by high performance liquid chromatography — Measurement of cholecalciferol (D3) or ergocalciferol (D2))	LC	III
Fish oil	Vitamin D	NMKL 167 (Cholecalciferol (vitamin D3) and Ergocalciferol (vitamin D2). Determination by HPLC in foodstuffs)	LC	III
Fish oil	Vitamin D	EN 12821	Liquid Chromatography	II
Fish oil	Vitamin D	NMKL 167	Liquid Chromatography	III

<sup>a</sup> **Nota al pie sugerida:** La norma respectiva sobre aceites de pescado CXS 329-2017 establece que la vitamina A se expresa como «equivalentes de retinol» (ER), donde ER tiene en cuenta el hecho de que los diferentes vitámeros de vitamina A difieren en su actividad. ISO/TR 23304:2021 «Productos alimenticios: orientación sobre cómo expresar las vitaminas y sus vitámeros» puede aclarar este asunto, por ejemplo, en cuanto a las actividades relevantes de los niveles de todo-E-retinol y los niveles de 13-Z-retinol.

**Sección C – Revisión de los métodos para aceite de oliva y aceites de orujo de oliva**

Disposición	Método	Principio	Tipo
Absorbency in ultra-violet	COI/T.20/Doc. No. 19; or ISO 3656; or AOCS Ch 5-91	Absorption in ultra violet	II
Absorbance in ultra-violet	COI/T.20/Doc. No. 19 / ISO 3656 /	Spectrophotometry	II
Absorbance in ultra-violet	AOCS Ch 5-91	Spectrophotometry	III
Difference between the actual and theoretical ECN 42 triglyceride content	COI/T.20/Doc. No. 20; or AOCS Ce 5b-89	COI/T.20/Doc. No. 20; or AOCS Ce 5b-89 of HPLC and calculation	II
Difference between the actual and theoretical ECN 42 triglyceride content	COI/T.20/Doc. no. 20 and COI/T.20/Doc. No. 33/Rev.1	Calculation from triglycerides by HPLC and Fatty Acid Methyl Esters by Gas Chromatography	I
Lead	AOAC 994.02; or ISO 12193; or AOCS Ca 18c-91	AAS	II
Lead	AOAC 994.02 / ISO 12193 / AOCS Ca 18c-91	Atomic absorption spectrophotometry (direct graphite furnace)	II
Organoleptic characteristics	COI/T.20/Doc. No. 15	Panel test	I
Organoleptic characteristics	COI/T.20/Doc. No. 15	Sensory analysis by a panel	I
Refractive index	ISO 3960; or AOCS Cd 8b-90	Refractometry	I
Refractive index	ISO 6320 / AOCS Cc 7-25	Refractometry	I
Relative density	ISO 6883, with the appropriate conversion factor; or AOCS Cc 10c-95	Pycnometry	I
Relative density	ISO 6883, with the appropriate conversion factor / AOCS Cc 10c-95	Pycnometry	I
Saponification value	ISO 3657; or AOCS Cd 3-25	Titrimetry	I
Saponification value	ISO 3657 / AOCS Cd 3-25	Titrimetry (Colorimetric)	I
<del>Sterol composition and total sterols</del>	<del>COI/T.20/Doc. No. 30; or ISO 12228-2; or AOCS Ch 6-91</del>	<del>Gas Chromatography</del>	<del>II</del>
4 $\alpha$ -desmethylsterol and total sterol content	COI/T.20/Doc. No. 26 / ISO 12228-2 / AOCS Ch 6-91	Thin-layer chromatography and gas chromatography	II
Stigmastadienes	COI/T.20/Doc. No. 11; or ISO 15788-1; or AOCS Cd 26-96	Gas chromatography	II
Stigmastadienes	ISO 15788-2	HPLC	III
Stigmastadienes content	COI/T.20/Doc. No. 11 / ISO 15788-1 / AOCS Cd 26-96	Preparative column chromatography and gas chromatography	II
Stigmastadienes content	ISO 15788-2	Liquid chromatography	III

Disposición	Método	Principio	Tipo
Unsaponifiable matter	<del>ISO 3596; or ISO 18609; or AOCS Ca 6b-53</del>	<del>Gravimetry</del>	<del>†</del>
Unsaponifiable matter	ISO 3596 / AOCS Ca 6b-53	Gravimetry, drying at 103 °C and titrimetry (colorimetry)	I
Unsaponifiable matter	ISO 18609	Gravimetry, drying at 103 °C and titrimetry (colorimetry)	IV
Wax content	<del>COI/T.20/Doc. no. 18; or AOCS Ch 8-02</del>	Gas chromatography	II
Wax content	COI/T.20/Doc. no. 28 / AOCS Ch 8-02	Gas chromatography	II

## LISTA DE PARTICIPANTES

**PRESIDENTE**

Yannick Weese  
Países Bajos

**Australia**

Richard Coghlan  
Neil Sheperd

**Brasil**

Ana Claudia Marquim F. de Araujo  
Lígia Lindner Schreiner

**Canadá**

Thea Rawn

**Chile**

Ernesto Guzmán

**Egipto**

Mariam Barsoum Onsy

**Francia**

Jean-Luc Deborde  
Olivier Mencarelli

**Hungría**

Attila Nagy  
Erik Maloschik  
Krisztina Bakó-Frányó

**India**

Dr Ashish Mukherjee  
Dr Jagannathan Lingamallu Rao

**Indonesia**

Yusmaria Novelina  
Supriyanto

**Jamaica**

Tamara Moore

**Marruecos**

Mounir Rahlaoui  
Quazzani Sanae

**Nueva Zelandia**

Susan Morris

**Nigeria**

Ojomah Emmanuel  
Ozigis A. Abdulsalam

**Países Bajos**

Paul Bontenbal

**Filipinas**

Lourdes Timario, RCh  
Chrismasita Oblepias

**República de Corea**

Young Jun Kim  
Geunpil Lee

**España**

Beatriz Baena Ríos

**Tailandia**

Chanchai Jaengsawang  
Dr Rungrassamee Mahakhaphong  
Dr Songkhla Chulakasian

**Estados Unidos de América**

Gregory Noonan

**Uruguay**

Roberto Silva  
Liliana Sedrachi  
Laura Flores

**Observadores****AOCS**

Scott Bloomer  
Denise Williams

**FOSFA International**

Gretel Bescoby

**US Pharmacopeia**

Kristie Laurvick

**FEDIOL**

Tiziana Viotto

**GOED**

Gerard Bannenberg