

Apéndice V

PROPUESTA DE REVISIÓN A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999): ADICIÓN DE ACEITE DE PALMA CON ALTO CONTENIDO DE ÁCIDO OLEICO (OXG)

(N10-2015)

(En el Trámite 5)

El nuevo texto agregado aparece en letra **negrita/subrayada**.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

[El aceite de palma – alto ácido oleico (aceite de palma con alto contenido de ácido oleico) es derivado del mesocarpio carnoso de la fruta de la palma híbrida OxG (*Elaeis oleifera* x *Elaeis guineensis*).]

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

Rangos de cromatografía de gas líquido de la composición de ácidos grasos (expresados como porcentajes)

Cuadro 1: Composición de ácidos grasos en los aceites vegetales, determinada por cromatografía de gas líquido en muestras auténticas ¹ (expresada como porcentaje del total de ácidos grasos)

Ácido graso	<u>Aceite de palma con alto contenido de ácido oleico</u>
C6:0	<u>ND</u>
C8:0	<u>ND</u>
C10:0	<u>ND</u>
C12:0	<u>ND – 0,4</u>
C14:0	<u>ND – 0,8</u>
C16:0	<u>23.0 – 38.0</u>
C16:1	<u>ND – 0.8</u>
C17:0	<u>ND- 0.2</u>
C17:1	<u>ND</u>
C18:0	<u>1.5 - 4.5</u>
C18:1	<u>48.0 – 60.0</u>
C18:2	<u>9.0 – 17.0</u>
C18:3	<u>ND – 0.6</u>
C20:0	<u>ND – 0.4</u>
C20:1	<u>ND - 0.2</u>
C20:2	<u>ND - 0.5</u>
C22:0	<u>ND</u>
C22:1	<u>ND</u>
C22:2	<u>ND</u>
C24:0	<u>ND - 0.2</u>
C24:1	<u>ND</u>

ND = no detectable, definido como $\leq 0,05\%$

¹Datos tomados de las especies listadas en la Sección 2.

OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN EN APÉNDICE

Cuadro 2: Características fisicoquímicas de los aceites vegetales crudos

	<u>Aceite de palma con alto contenido de ácido oleico</u>
Densidad relativa (x °C /agua a 20 °C)	<u>0.8957-0.910</u> <u>(50 °C / agua a 20° C)</u>
Densidad aparente (g/ml)	<u>ND</u>
Índice de refracción (ND 40 °C)	<u>1.459-1.462</u>
Valor de saponificación (mg KOH/g aceite)	<u>189-199</u>
Valor de yodo	<u>58 – 75</u>
Materia no saponificable (g/kg)	<u>≤12</u>
Índice de isótopos estables de carbono *	-

* Para la metodología, véanse las siguientes publicaciones:

- Woodbury SP, Evershed RP and Rossell JB (1998). Purity assessments of major vegetable oils based on gamma 13C values of individual fatty acids. JAOCS, 75 (3), 371-379.
- Woodbury SP, Evershed RP and Rossell JB (1998). Gamma 13C analysis of vegetable oil, fatty acid components, determined by gas chromatography-combustion-isotope ratio mass spectrometry, after saponification or regiospecific hydrolysis. Journal of Chromatography A, 805, 249-257.
- Woodbury SP, Evershed RP and Rossell JB (1995). Detection of vegetable oil adulteration using gas chromatography combustion / isotope ratio mass spectrometry. Analytical Chemistry 67 (15), 2685-2690.
- Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (1996). Authenticity of single seed vegetable oils. Working Party on Food Authenticity, MAFF, UK.

Cuadro 3: Niveles de desmetilesteroles en aceites vegetales crudos a partir de muestras auténticas¹ expresados como porcentaje de esteroides totales

	<u>Aceite de palma con alto contenido de ácido oleico</u>
Colesterol	<u>2.2-4.7</u>
Brasicasterol	<u>ND-0.4</u>
Campesterol	<u>16.6-21.9</u>
Estigmasterol	<u>11.5-15.5</u>
Beta-sitosterol	<u>57.2-60.9</u>
Delta-5-avenasterol	<u>1-1.9</u>
Delta-7-estigmastenol	<u>ND-0.2</u>
Delta-7-avenasterol	<u>ND-1.0</u>
Otros	<u>ND-1.8</u>
Total de esteroides (mg/kg)	<u>519-1723</u>

ND = no detectable, definido como ≤ 0,05%

¹Datos tomados de las especies listadas en la Sección 2.

Cuadro 4: Niveles de tocoferoles y tocotrienoles en aceites vegetales crudos de muestras auténticas (mg/kg)

	<u>Aceite de palma con alto contenido de ácido oleico</u>
Alfa-tocoferol	<u>128 - 152</u>
Beta-tocoferol	<u>ND</u>
Gama-tocoferol	<u>4 - 138</u>
Delta-tocoferol	<u>ND - 31</u>
Alfa-tocotrienol	<u>165 - 179</u>
Gama-tocotrienol	<u>475 - 586</u>
Delta-tocotrienol	<u>35 - 61</u>
Total (mg/kg)	<u>678 - 956</u>

ND: no detectable

¹Datos tomados de las especies que figuran en la Sección 2.