

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 5 de la agenda

CRD25

Original Language Only

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 REVISIÓN DE LA NORMA PARA LOS ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA (CXS 33-1981): REVISIÓN DE LAS SECCIONES 3 Y 8 Y DEL APÉNDICE

(Comentarios de Perú)

Perú agradece y felicita al Grupo Trabajo Electrónico [GTE] presidido por España y copresidido por Argentina y a la Secretaria de la Comisión del Codex Alimentaria por su apertura a la revisión de las secciones 3, 8 y del apéndice de la norma (CXS 33-1981), a fin de que cumpla su carácter regulatorio y al mismo tiempo sea inclusiva a la producción genuina de aceites de oliva en todo el mundo. En función a estos aspectos desea ofrecer los siguientes comentarios sobre los cambios propuestos en el documento el informe CX/FO 24/28/8 (Anexo I):

3.2.1 Gamas de composición de ácidos grasos determinadas mediante cromatografía de gas líquido (CGL) (expresadas como porcentajes de ácidos grasos totales)- Contenido mínimo de ácido oleico (C18:1) de [53 %] o [55 %].

Perú apoya que se considere el % mínimo de ácido oleico (C 18:1) de 53 %, considerando que aceites de oliva vírgenes y extra vírgenes genuinamente producidos en regiones no mediterráneas en ocasiones presentan valores inferiores al 55 % de ácido oleico. La ampliación del límite inferior es, por tanto, una medida inclusiva a los productores de aceites de oliva genuinos de origen no mediterráneo. Es importante considerar que, para efectos de prácticas fraudulentas, las mezclas de aceites de oliva con aceites vegetales alto-oleicos si bien podrían permitir mantener el % de ácido oleico dentro del rango de 53 % a 85 %, modificarán los valores de los demás ácidos grasos. Por cuanto, en salvaguarda de la producción de aceites de oliva genuinos en todo el mundo, la aceptación del límite inferior de 53 % de ácido oleico debe estar asociado al estricto cumplimiento de los demás parámetros de pureza.

A fin de sustentar lo mencionado, se presenta a continuación los datos de muestras representativas de aceite **de oliva vírgenes y extra vírgenes genuinos** de las regiones productoras de nuestro país, recabados entre el 2018 al 2023, las cuales corresponden a diferentes épocas del año, y a los principales productores-exportadores, dando soporte a lo mencionado sobre el C 18:1.

Aceite de oliva virgen extra (AOVE)

Ácido graso	Valores que se propone en el CX/FO 24/28/8	Datos recopilados de muestras de aceite de oliva virgen extra genuino (Perú)			
		Mínimo	Máximo	Promedio	Desviación estándar
C14:0	≤ 0,03	0,01	0,01	0,01	0,00
C16:0	7,0-20,0	12,00	19,10	15,77	1,13
C16:1	0,3 – 3,5	0,38	2,16	1,43	0,29
C17:0	≤ 0,4	0,04	0,10	0,06	0,01
C17:1	≤ 0,6	0,02	0,15	0,07	0,02
C18:0	0,5 – 5,0	1,78	3,48	2,81	0,35

C18:1	[53,0] <u>55,0 – 85,0</u>	52,64	71,52	62,06	4,29
C18:2	2,5 -21,0	9,27	22,32	15,63	3,10
C18:3	<u>≤ 1,0*</u>	0,63	1,08	0,88	0,08
C20:0	≤ 0,6	0,33	0,63	0,48	0,06
C20:1	≤ 0,5	0,16	0,33	0,26	0,03
C22:0	≤ 0,2	0,09	0,20	0,13	0,02
C24:0	≤ 0,2	0,04	0,20	0,07	0,02

Cuando un aceite de oliva virgen comestible muestra $1,0 < \text{ácido linolénico } \% \leq 1,4$ este aceite es auténtico, siempre y cuando el valor de beta-sitosterol aparente / campesterol sea ≥ 24 y todos los demás factores de composición estén dentro de los límites oficiales

Aceite de oliva virgen

Ácido graso	Valores que se propone en el CX/FO 24/28/8	Datos recopilados de muestras de aceite de oliva virgen genuino (Perú)			
		Mínimo	Máximo	Promedio	Desviación estándar
C14:0	≤ 0,03	0,01	0,01	0,01	0,00
C16:0	7,0-20,0	14,62	18,96	16,57	1,56
C16:1	0,3 – 3,5	1,56	2,43	1,93	0,25
C17:0	≤ 0,4	0,04	0,06	0,06	0,01
C17:1	≤ 0,6	0,03	0,05	0,04	0,01
C18:0	0,5 – 5,0	2,58	3,12	2,90	0,14
C18:1	[53,0] <u>55,0 – 85,0</u>	45,48	56,12	51,44	3,42
C18:2	2,5 -21,0	22,01	26,64	23,23	0,83
C18:3	<u>≤ 1,0*</u>	0,89	1,36	0,99	0,09
C20:0	≤ 0,6	0,01	0,51	0,43	0,09
C20:1	≤ 0,5	0,01	0,48	0,21	0,13
C22:0	≤ 0,2	0,02	0,18	0,13	0,03
C24:0	≤ 0,2	0,06	0,20	0,11	0,05

* Cuando un aceite de oliva virgen comestible muestra $1,0 < \text{ácido linolénico } \% \leq 1,4$ este aceite es auténtico, siempre y cuando el valor de beta-sitosterol aparente / campesterol sea ≥ 24 y todos los demás factores de composición estén dentro de los límites oficiales

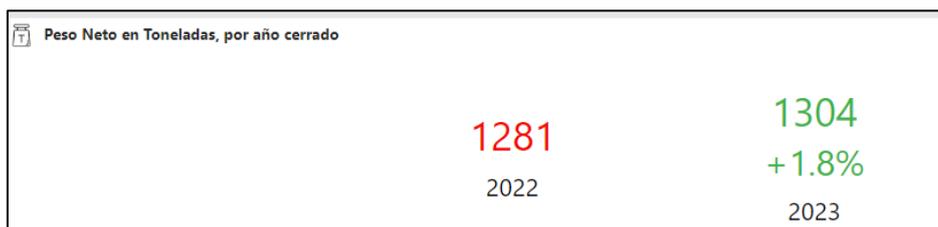
Sin perjuicio de lo expuesto, llamamos a que también pueda evaluarse en el Anteproyecto de la Revisión de la norma CXS 33-1981, la modificación de los límites del C 18:2 (ácido linolénico)

Es de considerar que nuestro país es productor en América del sur de aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva virgen; y que de acuerdo con la información que se cuenta del 2022-2023 su exportación va creciendo, tal como se puede apreciar en los siguientes gráficos.

En ese sentido, establecer como límite inferior el % de ácido oleico (C 18:1) en 55 % generaría un obstáculo técnico para el comercio del aceite de oliva virgen y virgen extra genuinos de calidad, que se produce en nuestro territorio.

Exportación de Perú de Aceite de oliva virgen extra entre el 2022-2023

Peso Neto en Toneladas, por año cerrado



Principales países a los que Perú exportó Aceite de oliva virgen extra en el 2022-2023

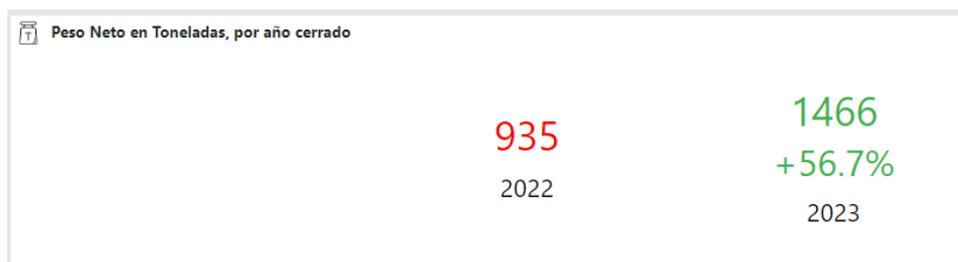


MERCADO	2022	Part.% 2022	2023 acum.
España	392,96	30,60%	130,32
Chile	370,37	28,92%	88,43
Estados Unidos	238,80	18,65%	825,45
Australia	218,87	17,09%	--
Italia	20,98	1,64%	--
Brasil	19,93	1,56%	85,93
Colombia	14,61	1,14%	4,57
Ecuador	2,64	0,21%	78,12
Japón	1,99	0,16%	1,70
República Checa	0,31	0,02%	--
Emiratos Árabes Unidos	0,00	0,00%	--
Venezuela	0,00	0,00%	--
Aguas Internacionales	--	--	0,01
Canadá	--	--	0,58
Reino Unido	--	--	0,84
Zonas Francas del Perú	--	--	88,13
Total	1280,75	100,00%	1304,08

Fuente: Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PROMPERU (https://exportemos.pe/promperustat/frnRanking_x_Pais.aspx)

Exportación de Perú de Aceite de oliva virgen entre el 2022-2023

Peso Neto en Toneladas, por año cerrado



Principales países a los que Perú exportó Aceite de oliva virgen en el 2022-2023



MERCADO	2022	Part.% 2022	2023 acum.
Chile	324.76	34.73%	590.99
España	323.38	34.58%	284.75
Zonas Francas del Perú	112.28	12.01%	480.51
Ecuador	70.49	7.54%	
Colombia	63.94	6.84%	64.91
Brasil	22.16	2.37%	43.98
Estados Unidos	18.20	1.95%	0
Venezuela	0.02	0.00%	0.01
Japón	--	--	0.61
Total	935.23	100.00%	1465.76

Fuente: Comisión de Promoción del Perú para la Exportación y el Turismo - PROMPERU (https://exportemos.pe/promperustat/firmRanking_x_Pais.aspx)

Sección 3.2.3 Composición de 4 α -desmetilesteroles (% de 4 α -desmetilesteroles totales)

Se debe incluir en la norma el párrafo aclaratorio el cual indica que la autenticidad del aceite de oliva no se ve comprometida si un esteroles o su contenido mínimo no está dentro de los rangos previstos, siempre y cuando todos los demás esteroides y parámetros analizados a los que se refiere la norma estén dentro de los rangos indicados, por lo que estamos de acuerdo con que la nota se mantenga:

[La autenticidad del aceite de oliva no se ve comprometida si un esteroles o su contenido mínimo no está dentro de los rangos previstos, siempre y cuando todos los demás esteroides y parámetros analizados a los que se refiere esta norma estén dentro de los rangos indicados.]

Consideramos que el párrafo indicado debe incluirse en la norma, debido a que los aceites genuinamente producidos en ocasiones tienen el nivel de campesterol por encima del valor 4,0 y los demás esteroides y parámetros analizados están dentro de los rangos indicados. Dando soporte a lo mencionado, se presenta a continuación los datos de muestras representativas de **aceite de oliva vírgenes y extra vírgenes genuinos de las regiones productoras de nuestro país**, recabados entre el 2018 al 2023, las cuales corresponden a diferentes épocas del año, y a los principales productores-exportadores.

Aceite de oliva virgen extra (AOVE)

Composición de 4 α -desmetilesteroles (% de 4 α -desmetilesteroles totales)	Mínimo	Máximo	Promedio	Desviación estándar
Colesterol	0.10	0.10	0.10	0.00
Brassicasterol	0.05	0.05	0.05	0.00
Campesterol	3.00	4.70	4.09	0.31
Estigmasterol	0.10	0.88	0.42	0.12
D7-estigmastenol	0.10	0.45	0.25	0.08
β -sitosterol aparente(c)	93.40	95.30	94.27	0.27

Aceite de oliva virgen

Composición de 4 α -desmetilesteroles (% de 4 α -desmetilesteroles totales)	Mínimo	Máximo	Promedio	Desviación estándar
Colesterol	0.06	0.10	0.09	0.01
Brassicasterol	0.00	0.00	0.00	0.00
Campesterol	4.40	4.72	4.51	0.08
Estigmasterol	0.32	0.50	0.36	0.05
D7-estigmastenol	0.06	10.09	1.83	2.75
β -sitosterol aparente(c)	94.00	94.33	94.13	0.12