

SUPUESTO PRÁCTICO 4

A.-

El Anexo I del Reglamento UE 2104/2022 establece los límites de todos los parámetros para cada tipo de aceite. El Reglamento UE 2105/2022 establece los métodos COI como métodos aplicables para determinar los parámetros del Anexo I del Reglamento UE 2104/2022

El estigmastadieno es un indicador de la presencia de aceites refinados en los aceites de oliva vírgenes. Para la determinación del mismo se emplea el método COI “COI/T.20/Doc. No 11/Rev.4”.

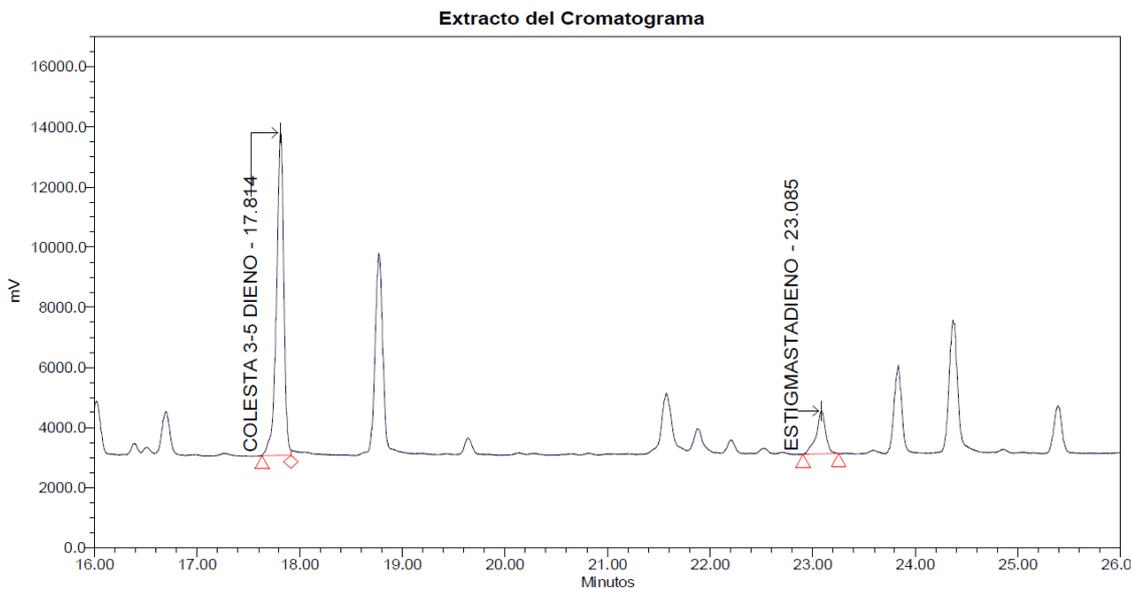
Según este método se añade a la muestra de aceite una cantidad de patrón interno (3-5, colestadieno) para poder calcular la concentración de estigmastadieno. Tras los procesos de saponificación y limpieza, se separan del insaponificable dos fracciones por cromatografía líquida. En la primera quedan los hidrocarburos alifáticos que carecen de interés y en la segunda los triterpénicos donde se encuentra el estigmastadieno. Esta fase se concentra e inyecta en el cromatógrafo de gases donde se analiza para comparar las respectivas áreas que se obtienen en el cromatograma adquirido.

En la inspección de un aceite declarado Oliva Virgen Extra se determina el estigmastadieno con los siguientes datos.

Peso de la muestra tomada: 20 g

Cantidad de 3-5, colestadieno añadida 0.020 mg.

Obteniéndose el siguiente cromatograma y los siguientes datos



Resultados

	Nombre	TR	Area
1	ESTIGMASTADIENO	23.085	100000

Patrón Interno

	Nombre	Area
1	COLESTA 3-5 DIENO	10000

	MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO	ÓRGANO DE SELECCIÓN PARA EL CUERPO DE INSPECTORES DEL SOIVRE
		Resolución de 1 de septiembre de 2022

Calcule la concentración de estigmastadieno en el aceite según la siguiente fórmula e indique si el aceite corresponde con la categoría declarada según del Anexo I del Reglamento UE 2104/2022

A.6.3.3. Quantitative analysis

The stigmastadienes content is determined according to the formula:

$$\text{mg/kg of stigmastadienes} = \frac{A_s \times M_c}{A_c \times M_o}$$

where:

A_s = area of stigmastadienes peak (if the peak is split up, sum of the areas of the two isomers)

A_c = area of internal standard (cholestadiene)

M_c = mass of standard added, in micrograms

M_o = mass of oil taken, in grams.

The result is expressed to two decimal places.

Detection limit: About 0.01 mg/kg.

B.-

A la vista del siguiente informe de ensayo XX-2023-00090-01 de un aceite de oliva virgen extra, indique qué parámetros físico-químicos incumple según el Anexo I y su apéndice del Reglamento UE 2104/2022 para la categoría declarada y en su caso, que clasificación correspondería según las características físico-químicas determinadas por el laboratorio.

C.-

Los siguientes datos de la valoración organoléptica de un aceite de oliva virgen extra, realizada por el panel de un laboratorio, deben clasificarse por el jefe de panel según el Anexo I del Reglamento UE 2104/2022. Indique el valor del defecto y la clasificación.



**MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO**

**ÓRGANO DE SELECCIÓN PARA EL
CUERPO DE INSPECTORES DEL
SOIVRE**

**Resolución de 1 de septiembre
de 2022**

Muestra 1

Atributos negativos

Muestra	Catador	Atrojado/Borras	Mohoso/húmedo/ terroso	Avinado/avinagrado ácido/agrio	Aceitunas congeladas (madera húmeda)	Rancio	Otros atributos negativos
1	1	4,00	2,50	0,00	0,00	1,20	0,00
1	2	4,20	2,30	0,00	0,00	1,30	0,00
1	3	4,80	2,90	0,00	0,00	2,60	0,00
1	4	3,70	3,50	0,00	0,00	1,00	0,00
1	5	3,50	3,00	0,00	0,00	2,00	0,00
1	6	3,40	2,10	2,90	0,00	3,20	0,00
1	7	4,80	3,50	0,00	0,00	2,10	0,00
1	8	3,50	3,00	0,00	0,00	4,50	0,00
MEDIANA		3,9	3,0	0,0	0,0	2,1	0,0



**MINISTERIO
DE INDUSTRIA, COMERCIO
Y TURISMO**

**ÓRGANO DE SELECCIÓN PARA EL
CUERPO DE INSPECTORES DEL
SOIVRE**

**Resolución de 1 de septiembre
de 2022**

Muestra 1					
Atributos positivos					
Muestra	Catador	Frutado	Verde/ Maduro	Amargo	Picante
1	1	1.7		0,00	0,00
1	2	0,00		0,00	0,00
1	3	0,00		0,00	0,00
1	4	0,00		0,00	0,00
1	5	2.00		0,00	0,00
1	6	0,00		0,00	0,00
1	7	0,00		0,00	0,00
1	8	0,00		0,00	0,00
MEDIANA	0,0		0,0	0,0	0,0

	MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO	ÓRGANO DE SELECCIÓN PARA EL CUERPO DE INSPECTORES DEL SOIVRE
		Resolución de 1 de septiembre de 2022

D.-

La siguiente etiqueta y contra etiqueta, corresponden a un aceite de oliva virgen extra.

Valorar según el Reglamento UE 2104/2022, el cumplimiento con el mismo.

Etiqueta

**ACEITES
ESMERALDA**

Extra Virgin Olive Oil

Superior category olive oil obtained directly from olives and
solely by mechanical means

First Cold Pressing

17 Fl. oz 500 ml

Acidity max. 0.8

Contra etiqueta

ACEITES ESMERALDA

Ingredients: Extra virgin olive oil

Made in Spain

<p>Nutrition Facts: Per 2 tsp (10ml) Calories 80 Fat 9 g Saturated 1,5 g Protein 0 g</p>	<p>Peroxide value ≤20 K232 ≤ 2.50 K270 ≤ 0.22 ΔK ≤ 0.01 Waxes ≤ 150</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------

	MINISTERIO DE INDUSTRIA, COMERCIO Y TURISMO	ÓRGANO DE SELECCIÓN PARA EL CUERPO DE INSPECTORES DEL SOIVRE
		Resolución de 1 de septiembre de 2022

Documentación aportada:

- REGLAMENTO DELEGADO (UE) 2022/2104 DE LA COMISIÓN de 29 de julio de 2022 por el que se completa el Reglamento (UE) n.o 1308/2013 del Parlamento Europeo y el Consejo, en lo que respecta a las normas de comercialización del aceite de oliva, y por el que se derogan el Reglamento (CEE) n.o 2568/91 de la Comisión y el Reglamento de Ejecución (UE) n.o 29/2012 de la Comisión
- Informe de ensayo XX-2023-00090-0 I