



Declaración (ES)

3-MCPD & GE
AG-QM-ST-015.02

Los ésteres glicídlicos de ácidos grasos (GE) y el 3-monocloropropanediol (3-MCPD), así como sus ésteres de ácidos grasos, son contaminantes de proceso que pueden estar presentes en grasas y aceites vegetales refinados. Estos contaminantes no están presentes de forma natural en estos productos, sino que se pueden formar durante determinadas etapas del proceso de refinación, que es un proceso necesario para que los aceites vegetales crudos y los aceites de oliva lampantes se transformen en productos aptos para el consumo humano.

Comprometido con ofrecer a sus consumidores de todo el mundo productos seguros y de calidad que cumplan todos los requisitos legales, de autenticidad y las normas reconocidas internacionalmente, el Agroproducciones Oleaginosas S.L. mantiene implantadas medidas de control y minimización de estos contaminantes, aplicando las recomendaciones de diversas asociaciones de la industria alimentaria y del sector de los aceites vegetales en relación con la minimización de estos compuestos, entre ellas FEDIOL (*EU vegetable oil and proteinmeal industry association*) y Food Drink Europe / BLL, que se recogen en el documento *Toolbox for the Mitigation of 3-MCPD Esters and Glycidyl Esters in Food*.

El Agroproducciones Oleaginosas S.L. controla periódicamente la presencia de estos compuestos y los resultados obtenidos se ajustan sistemáticamente a las disposiciones del Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión, de 25 de abril de 2023, relativo a los contaminantes en los alimentos, así como sus posteriores modificaciones, incluido el Reglamento (UE) 2026/1825 de la Comisión, de 29 de julio de 2026, por el que se modifican los límites máximos de 3-monocloropropanediol (3-MCPD), ésteres de 3-MCPD de ácidos grasos y ésteres glicídlicos de ácidos grasos en determinados alimentos.

Por lo tanto, estamos en condiciones de garantizar el cumplimiento de los límites establecidos en la citada normativa para los aceites vegetales refinado

Agosto 2026

Agroproducciones Oleaginosas S.L



Statement (EN)

3-MCPD & GE AG-QM-ST-015.02

Fatty acid glycidyl esters (GE) and 3-monochloropropanediol (3-MCPD) as well as its fatty acid esters, are process contaminants that may be present in refined vegetable fats and Oils. These contaminants do not occur naturally in these products but may be formed during certain stages of the refining process, which is necessary to transform crude vegetable oils and lampante olive oils into products suitable for human consumption.

Committed to providing its consumers around the world with safe, quality products that comply with all legal requirements, authenticity and internationally recognized standards, the Agroproducciones Oleaginosas S.L. has implemented control and mitigation measures for these contaminants, applying the recommendations of various associations in the food industry and the vegetable oil sector regarding the minimization of these compounds, including FEDIOL (*EU vegetable oil and proteinmeal industry association*) and Food Drink Europe / BLL, which are compiled in the document *Toolbox for the Mitigation of 3-MCPD Esters and Glycidyl Esters in Food*.

The Agroproducciones Oleaginosas S.L. periodically monitors the presence of these compounds and the results obtained are consistently in line with the provisions of Commission Regulation (EU) 2023/915 of April 25, 2023, on contaminants in food, as well as its subsequent amendments, including Commission Regulation (EU) 2026/1825 of 29 July 2026, amending the maximum levels of 3-monochloropropane-1,2-diol (3-MCPD), 3-MCPD fatty acid esters, and glycidyl fatty acid esters in certain foods.

We are therefore in a position to guarantee compliance with the limits established in the aforementioned regulations for refined vegetable oils.

August 2026

Agroproducciones Oleaginosas S.L.