



CL 2013/7-FO

Marzo de 2013

**A:** Puntos de contacto del Codex  
Organizaciones internacionales interesadas

**DE:** Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
Comisión del Codex Alimentarius  
Viale delle Terme di Caracalla  
00153 Roma (Italia)

**ASUNTO:** **Solicitud de información sobre volúmenes y pautas de comercio de distintos aceites de pescado así como sobre su calidad y composición**

**PLAZO:** **30 de septiembre de 2013**

**OBSERVACIONES**

<b>A:</b> Secretaría Comisión del Codex Alimentarius Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias Viale delle Terme di Caracalla 00153 Roma (Italia) Correo electrónico: <a href="mailto:codex@fao.org">codex@fao.org</a>	<b>Con copia a:</b> Christina Blumer Federal Office of Public Health Consumer Protection Directorate P.O. Box 3003 Berna (Suiza) Correo electrónico: <a href="mailto:christina.blumer@bag.admin.ch">christina.blumer@bag.admin.ch</a>
---	--

## ANTECEDENTES

1. En su 23.<sup>a</sup> reunión, el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites acordó devolver el anteproyecto de norma para los aceites de pescado al trámite 2 del procedimiento para que un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) presidido por Suiza lo modificara. En preparación para el GTe, la Secretaría del Codex enviará una carta circular en la que se solicitará información sobre el volumen y las pautas de comercio de los distintos aceites de pescado así como sobre su calidad y composición, incluidos los perfiles de ácidos grasos relativos a los aceites de pescado especificados. Para justificar la incorporación de aceites de pescado especificados concretos en el anteproyecto de norma, las propuestas deberán estar respaldadas por información adecuada, incluidos el volumen de producción y consumo en los diferentes países, el volumen y las pautas de comercio entre países, así como el potencial comercial en el mercado internacional o regional, y cualquier otra información junto con detalles relativos a la composición esencial y factores de calidad propuestos. Además, los datos sobre la composición de ácidos grasos de los tipos de aceites de pescado especificados deberán ser sólidos y tomar en consideración los principales factores contribuyentes, como las condiciones climáticas y la estacionalidad, la ubicación geográfica, etc.

2. El GTe analizará la información recibida en respuesta a la carta circular y modificará el anteproyecto de norma para los aceites de pescado a la luz de las observaciones remitidas. El informe del GTe, que incluirá el anteproyecto de norma anteriormente mencionado, se distribuirá a todos los miembros y observadores para que envíen sus observaciones en el trámite 3 antes de la 24.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites.

## SOLICITUD DE OBSERVACIONES

3. Se invita a los miembros y observadores del Codex a presentar, con arreglo a lo indicado anteriormente, datos relativos al volumen y valor de la producción y al consumo de los aceites de pescado especificados concretos en los distintos países, así como el volumen, el valor y las pautas de comercio entre países de los diferentes aceites de pescado especificados, incluido el potencial comercial en el mercado internacional o regional. Además, les rogamos que presenten cualquier otra información pertinente, junto con

los detalles relativos al nombre común y científico del pescado (género y especie) utilizado para producir los aceites de pescado especificados concretos, la composición de ácidos grasos y más información acerca de la composición esencial y los factores de calidad. Los datos relativos a la composición de ácidos grasos de los tipos de aceites de pescado especificados deberán tener en cuenta los principales factores contribuyentes, como las condiciones climáticas y la estacionalidad, y el área de captura. La información relativa al área de captura deberá referirse a las principales zonas pesqueras definidas por la FAO (<http://www.fao.org/fishery/area/search/es>). Para permitir una mejor comprensión de la composición de ácidos grasos de los aceites de pescado especificados, es necesario indicar cuándo se realizaron los análisis, qué método de análisis se aplicó y cómo se expresa el resultado. En el caso de que haya otros factores de calidad o de composición significativos en relación con un aceite de pescado especificado, deberán mencionarse en el cuadro.

4. A fin de facilitar la labor del GTe, le rogamos que utilice el cuadro del anexo para presentar sus datos. Por favor, tenga también en cuenta que los cuadros se pueden agrandar en caso de que necesite más espacio para introducir los datos.

**Recopilación de datos sobre los aceites de pescado especificados**

Datos recopilados de (nombre del país): .....

Sírvase indicar en el cuadro el área de captura con arreglo a las principales zonas pesqueras definidas por la FAO (<http://www.fao.org/fishery/area/search/es>) respecto de cada uno de los aceites de pescado especificados.

A fin de designar un aceite de pescado con un nombre específico, ¿qué cantidad de aceite de la especie representativa del aceite especificado es necesaria?

.....

¡Por favor, tenga en cuenta que los datos facilitados deben referirse al aceite de pescado crudo o refinado destinado al consumo humano solamente!

Aceite de pescado especificado <sup>1</sup> y área de captura	Producción		Consumo interno		Exportaciones		Importaciones		Principal país exportador	aceite crudo	aceite refinado
	Volumen en toneladas	Valor en miles de \$	Volumen en toneladas	Valor en miles de \$	Volumen en toneladas	Valor en miles de \$	Volumen en toneladas	Valor en miles de \$			

<sup>1</sup> Sírvase indicar el nombre común y científico del pescado (género y especie) utilizado para producir el aceite de pescado especificado concreto.

## Composición de ácidos grasos de los aceites de pescado especificados

Composición de ácidos grasos	Aceite de pescado especificado <sup>2</sup> :	Aceite de pescado especificado <sup>2</sup> :
	Fecha de los análisis:	Fecha de los análisis:
	Fecha de captura:	Fecha de captura:
	Área de captura:	Área de captura:
	Método de análisis <sup>3</sup> :	Método de análisis <sup>3</sup> :
	Fuente de los datos <sup>4</sup> :	Fuente de los datos <sup>4</sup> :
	Resultado expresado como (marque las casillas según corresponda): <input type="checkbox"/> % del área <input type="checkbox"/> % del total de ácidos grasos <input type="checkbox"/> % de ésteres metílicos de ácidos grasos (EMAG) <input type="checkbox"/> g de ácidos grasos/100 g de aceite	Resultado expresado como (marque las casillas según corresponda): <input type="checkbox"/> % del área <input type="checkbox"/> % del total de ácidos grasos <input type="checkbox"/> % de ésteres metílicos de ácidos grasos (EMAG) <input type="checkbox"/> g de ácidos grasos/100 g de aceite
C14:0 ácido mirístico		
C15:0 ácido pentadecanoico		
C16:0 ácido palmítico		
C16:1 (n-7) ácido palmitoleico		
C17:0 ácido heptadecanoico		
C18:0 ácido esteárico		
C18:1 (n-7) ácido vaccénico		
C18:1 (n-9) ácido oleico		
C18:2 (n-6) ácido linoleico		
C18:3 (n-3) ácido linolénico		
C18:3 (n-6) ácido $\gamma$ -linolénico		
C18:4 (n-3) ácido estearidónico		
C20:0 ácido araquídico		
C20:1 (n-9) ácido eicosenoico		
C20:1 (n-11) ácido eicosenoico		
C20:4 (n-6) ácido araquidónico		
C20:4 (n-3) ácido eicosatetraenoico		
C20:5 (n-3) ácido eicosapentaenoico		
C21:5 (n-3) ácido heneicosapentaenoico		
C22:0 ácido docosanoico		
C22:1 (n-9) ácido erúcico		
C22:1 (n-11) ácido cetoleico		
C22:5 (n-3) ácido docosapentaenoico		
C22:5 (n-6) ácido docosapentaenoico		
C22:6 (n-3) ácido docosahexaenoico		
Otros ácidos grasos:		
Si procede: Fracción fosfolipídica		

n.d. = no detectable, definido como  $\leq 0,05$  %

n.a. = no analizado

<sup>2</sup> Sírvase indicar el nombre común y científico del pescado (género y especie) utilizado para producir el aceite de pescado especificado concreto.

<sup>3</sup> Indíquese con arreglo al siguiente formato: ISO AAAA nnnnn (ISO 2007 23065)

<sup>4</sup> Por ejemplo: ensayo interno, capítulo de un libro, revista científica especializada (si los datos están publicados, proporcione la fuente).

¿Se han registrado variaciones en la composición de ácidos grasos del aceite de pescado especificado en función de la estación o el período, por ejemplo de un año a otro?

.....  
.....  
.....  
.....

En caso afirmativo, ¿podría señalar las razones de las diferencias e indicar las desviaciones en el perfil de ácidos grasos?

.....  
.....  
.....  
.....  
.....  
.....