

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 09/32/17

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

32.º período de sesiones
Roma (Italia), 29 de junio – 4 de julio de 2009

INFORME DE LA 21.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Kota Kinabalu, Malasia
16-20 de febrero de 2009

Nota: El presente documento contiene la circular del Codex CL 2009/6-FO.

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/15.2

CL 2009/6-FO
Marzo de 2009

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

DE: - Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00153 Roma (Italia)

ASUNTO: Distribución del informe de la 21ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (ALINORM 09/32/17)

A. CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 32.º PERÍODO DE SESIONES

Proyecto de Norma en el Trámite 8 del Procedimiento

1. Proyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión del aceite de salvado de arroz (párr. 30 del Apéndice II)

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o hacer observaciones sobre los antedichos documentos deberán hacerlo por escrito, de conformidad con la Guía para el examen de normas en el Trámite 8 (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), y enviarlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, en la dirección indicada, preferiblemente por correo electrónico, **antes del 30 de abril de 2009**.

Anteproyecto de enmienda en el Trámite 5 al Código internacional recomendado de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel

2. Anteproyecto de Criterios para evaluar la aceptabilidad de las sustancias con fines de inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables (párr. 55 del Apéndice III)

Anteproyectos de normas en el Trámite 5 del Procedimiento

3. Anteproyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión de la oleína y la estearina de almendra de palma (párr. 85 del Apéndice IV)

Los gobiernos que deseen formular observaciones sobre las repercusiones que los anteproyectos de enmiendas en los puntos 2 y 3 pudieran tener en sus intereses económicos deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de normas de alcance mundial en el Trámite 5, dirigiéndose al Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, en la dirección indicada, **antes del 30 de abril de 2009**.

B. PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables en el Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel

4. Anteproyecto de Lista de cargas anteriores aceptables en el Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel (párr. 71 del Apéndice V).

Se solicitan también observaciones sobre los mecanismos y procedimientos que puedan utilizarse para la aplicación de los criterios mencionados en el punto 2. *supra* con objeto de determinar la aceptabilidad de sustancias como cargas anteriores conforme a los *Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos*, mencionados en el párrafo 72 del presente informe.

Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva: Anteproyecto de enmienda

5. Anteproyecto de enmienda a la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva: contenido de ácido linolénico (párr. 96 del Apéndice VI)

Los Gobiernos y organismos internacionales que deseen presentar observaciones sobre los puntos 4 y 5 *supra* deberán hacerlo por escrito, remitiéndolas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, en la dirección indicada, **antes del 1.º de diciembre de 2009.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

A continuación se presentan el resumen y las conclusiones de la 21.^a reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites:

Asuntos que se someten a la aprobación de la Comisión:

El Comité:

- convino en adelantar al Trámite 8 el Anteproyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión del aceite de salvado de arroz (párr. 30 del Apéndice II);
- convino en adelantar al Trámite 5 el Anteproyecto de Criterios para evaluar la aceptabilidad de las sustancias con fines de inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables (párr. 55 del Apéndice III);
- convino en adelantar al Trámite 5 el Anteproyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión de la oleína y la estearina de almendra de palma (párr. 85 del Apéndice IV);
- convino en proponer la suspensión de los trabajos de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: contenido total de carotenoides en el aceite de palma no blanqueado (párr. 78);
- convino en proponer una lista revisada de aditivos en las normas para grasas y aceites para su aprobación por el Comité sobre Aditivos Alimentarios y subsiguiente adopción por la Comisión (párr. 23 del Apéndice VII);
- convino en solicitar a la Comisión que aprobara la enmienda a la sección sobre contaminantes en la Norma para aceites vegetales especificados con objeto de reemplazarla por el lenguaje normalizado que figura en el *Formato de las Normas del Codex para Productos* (párr. 82).

Otras cuestiones de interés para la Comisión:

El Comité:

- convino en retener en el Trámite 7 el Proyecto de Lista de cargas anteriores aceptables y devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Lista de cargas anteriores aceptables para que se formularan observaciones y se examinaran en la siguiente reunión (párrs. 71 y 75 del Apéndice V);
- convino en devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de enmienda a la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva sobre el contenido de ácido linolénico y la correspondiente nota a pie de página (párr. 96 del Apéndice VI)
- convino en no proseguir el examen de la propuesta de futuros trabajos sobre la composición y denominación de aceites vegetales modificados por ácidos grasos (párr. 105).

ÍNDICE

Párrafos

APERTURA DE LA REUNIÓN	1-3
APROBACIÓN DEL PROGRAMA.....	4-6
CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX.....	7-14
PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS: INCLUSIÓN DEL ACEITE DE SALVADO DE ARROZ	15-30
CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES A GRANEL	
A) ANTEPROYECTO DE CRITERIOS PARA EVALUAR LA ACEPTABILIDAD DE LAS SUSTANCIAS CON FINES DE INCLUSIÓN EN UNA LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES	31-55
B) PROYECTO DE LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES EN EL TRÁMITE 7 Y ANTEPROYECTO DE LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES EN EL TRÁMITE 4	56-75
ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS: CONTENIDO TOTAL DE CAROTENOIDES EN EL ACEITE DE PALMA NO BLANQUEADO	76-78
ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS LA ESTEARINA Y LA OLEÍNA DE ALMENDRA DE PALMA	79-85
ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA: CONTENIDO DE ÁCIDO LINOLENICO	86-97
COMPOSICIÓN Y DENOMINACIÓN DE ACEITES VEGETALES MODIFICADOS POR ÁCIDOS GRASOS	98-105
OTROS ASUNTOS, TRABAJOS FUTUROS Y FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN	106-124

LISTA DE APÉNDICES

Apéndice I	Lista de participantes	18
Apéndice II	Proyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión del aceite de salvado de arroz	33
Apéndice III	Anteproyecto de enmienda al Código internacional recomendado de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Anteproyecto de Criterios para evaluar la aceptabilidad de las sustancias con fines de inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables	36
Apéndice IV	Proyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión de la oleína y la estearina de almendra de palma	37
Apéndice V	Anteproyecto de Lista de cargas anteriores aceptables en el Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel	42
Apéndice VI	Anteproyecto de enmienda a la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva: contenido de ácido linoléico	43
Apéndice VII	Enmiendas a las secciones sobre aditivos alimentarios en las normas para grasas y aceites	44

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) celebró su 21ª Sesión en Kota Kinabalu del 16 al 20 de febrero 2009 por amable invitación del Gobierno de Malasia. La sesión fue presidida por la Srta. Noraini Mohd. Othman, Directora de la División de Seguridad y Calidad Alimentaria, de la Dirección General de Salud Pública del Ministerio de Salud. Asistieron 103 participantes procedentes de 37 Estados Miembros, una organización miembro y 5 organizaciones internacionales. La Lista de Participantes se adjunta a este informe como Apéndice I.

2. La sesión fue inaugurada por la Presidenta. En su discurso de apertura, la Presidenta dio la bienvenida a los participantes. Elogió la contribución del Gobierno del Reino Unido como país previo anfitrión de este Comité, y agradeció a los Miembros del Codex su apoyo para nombrar a Malasia como nuevo país anfitrión. Indicó el fuerte compromiso que Malasia tiene para desempeñar su responsabilidad como país anfitrión.

División de Competencias¹

3. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros, según el párrafo 5, Artículo II del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, como ha sido presentado en el documento CRD 1.

ADOPCIÓN DEL ORDEN DEL DÍA (Tema 1 del programa)²

4. Además de la propuesta de Siria, ya incluida en el orden del día provisional, el Comité acordó considerar las siguientes cuestiones en el ámbito del Punto 9 del Orden del Día “otros asuntos y trabajos futuros”:

- Propuesta de enmienda técnica a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: actualización de la variedad de aceite de semilla de colza – bajo contenido de ácido erúico (propuesta de Canadá);
- Propuesta para nuevos trabajos en una Norma del Codex para Aceites de Pescados (propuesta de Suiza);
- Propuesta para la Revisión de la Norma del Codex para Aceites Vegetales Especificados: aceites de semilla de girasol (propuesta de Argentina); y
- Propuesta para nuevos trabajos sobre aceites de soja ácidos con contenidos bajos, medios y altos de ácido para su inclusión en la Norma para Aceites Vegetales Especificados (propuesta de Estados Unidos de América).

5. Incorporando esta modificación, el Comité adoptó el orden del día provisional como orden del día para esta sesión.

6. El Comité acordó establecer un grupo de trabajo intersección sobre aditivos alimentarios, dirigido por la Delegación de Estados Unidos de América con la Delegación de Canadá sirviendo como redactor, y solo con inglés como idioma de trabajo, quien consideraría la cuestión remitida por la 39ª Sesión del Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) respecto a las disposiciones sobre extractos de anato y beta carotenos en la *Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (CODEX STAN 256-2007)*³ así como provisiones para los extractos de anato en otra norma del Codex para grasas y aceites⁴ El Comité tomó nota de que el grupo de trabajo también revisaría las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la norma existente para grasas y aceites a la luz de las revisiones del Sistema de Numeración Internacional para aditivos alimentarios y evaluación por la FAO/OMS el Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), desde el punto de vista de consistencia con el Formato para las Normas de Productos del Codex, si el tiempo lo permite.

¹ CRD 1 (División de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros según el párrafo 5, Artículo II, del Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius)

² CX/FO 09/21/1; CX/FO 09/21/10 (propuesta de Siria); CX/FO 09/21/11 (propuesta del Canadá); CRD 6 (propuesta de Suiza); CRD 7 (propuesta de Argentina)

³ ALINORM 07/30/12, párr. 70

⁴ ALINORM 07/30/12, Apéndice IV

CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX. (Tema 2 del programa)⁵

7. El Comité tomó nota de las cuestiones remitidas por la 30ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex, según han sido refundidas en el documento de trabajo. El Comité discutió específicamente las siguientes cuestiones:

Plan Estratégico de la Comisión del Codex Alimentarius para el Quinquenio 2008-2013

8. En relación a la Actividad 3.3: *Elaborar criterios específicos para cada comité en lo relativo a la adopción de decisiones y el establecimiento de prioridades*, al recordar que la 16ª Sesión del Comité había acordado la información específica necesaria cuando se propuso la inclusión de nuevos aceites en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados*, se tomó nota de que la información estaba generalmente cubierta en el formato de documentos de proyecto que fue posteriormente desarrollado y adicionalmente revisado.

9. En este sentido, la Presidenta pidió al Comité centrar su atención en el hecho de que esta información ya estaba incluida en las Directrices de Aplicación de los Criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo aplicables a Productos y acordadas por la 60ª Sesión del Comité Ejecutivo y que los documentos del proyecto serían evaluados y cotejados con estas nuevas Directrices. En relación a la información taxonómica los datos completos de todas las especies de plantas de las cuales se deriva el aceite, esta información deberá ser incluida en la identidad del producto.

10. De acuerdo con la decisión del Comité Ejecutivo, la Presidenta recordó que debería haber un volumen significativo de comercio para justificar el desarrollo de nuevas normas del Codex sobre la revisión de normas existentes. El volumen y las pautas de comercio existentes y las tendencias entre países, el comercio intraregional y comercio interregional así como el mercado potencial internacional o regional determinarían si una norma debería ser regional o internacional.

11. En relación a la Actividad 2.5: *Alentar a los países a canalizar a través de la CAC sus peticiones de asesoramiento científico a la FAO/OMS*, el Comité agradeció la asesoría científica provista hasta ahora por la FAO y la OMS y tomó nota de que podría solicitar asesoría científica adicional en el futuro debido a la complejidad de las tareas emprendidas por el Comité.

Intervalo y Duración de las Reuniones

12. La Comisión tomó nota de que la recomendación de la Comisión en relación a la Propuesta 3 (intervalo entre reuniones) y la Propuesta 4 (duración de las reuniones) serían consideradas al debatir la fecha de su próxima sesión bajo el Punto 10 del Orden del Día.

Cuestiones remitidas por el CCFA

13. El Comité consideró las cuestiones remitidas por el CCFA en base a las recomendaciones del Grupo de Trabajo en sesión sobre Aditivos Alimentarios de la manera siguiente:

Norma de Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar

14. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo en sesión recomendó el uso de un nivel máximo de 20 mg/kg [(como bixina) para los extractos de anato, basados en bixina (INS 160b(i)], mientras que algunas delegaciones habían solicitado un nivel de 100 mg/kg basado en los niveles de uso informados en ciertos productos de sus respectivos países.

15. La Delegación de la Comunidad Europea apoyó el nivel de 20 mg/kg, ya que este nivel era consistente con los niveles de extractos de anato para alimentos de la categoría 02.2.2 (Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar) de la *Norma General para Aditivos Alimentarios* (GSFA, CODEX STAN 192-1995) y en la *Norma de Materias Grasas Lácteas para Untar* (CODEX STAN 253-2006) que había sido adoptado por la 31ª Sesión del Comité.

⁵ CX/FO 09/21/2; CRD 2 (comentarios de la Comunidad Europea); CRD 12 (Informe del Grupo de Trabajo intersección sobre Aditivos Alimentarios)

16. Varias delegaciones apoyaron el nivel de 100 mg/kg porque en su opinión la existencia de productos con este nivel de uso indicaba la necesidad tecnológica y sugerían que la consideración sobre si este nivel fuera o no fuera el correcto desde el punto de vista de la seguridad alimentaria fuera enviada al CCFA. Se tomó nota de que las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar podrían ser producidas a partir de aceites vegetales, que usualmente eran menos coloreados que las grasas lácteas y podrían requerir mayores niveles de coloración para lograr el mismo efecto tecnológico. Además se observó que las preferencias del consumidor por los productos coloreados varían entre regiones, y que aún cuando el nivel máximo de uso fuera establecido a un nivel aumentado, es improbable que los productos altamente coloreados fueran comercializados en una región donde el consumidor tiene preferencias distintas.

17. En vista de esas observaciones, el Comité estuvo de acuerdo con el nivel 100 mg/kg. La Delegación de la Comunidad Europea expresó sus reservas sobre esta decisión.

18. El Comité estuvo de acuerdo con la recomendación del Grupo de Trabajo en sesión de incorporar el beta caroteno (*Blakeslea trispora*) (160aiii) junto con otros carotenoides.

Extractos de Anato

19. El Comité acordó que los extractos de anato aprobados para su uso en las *Normas para Grasas y Aceites Comestibles no Regulados por Normas Individuales* (CODEX STAN 19-1981) y *Grasas Animales Especificadas* (CODEX STAN 211-1999) deberían ser a base de bixina y confirmados los niveles máximos de uso.

Revisión de las disposiciones de aditivos alimentarios de la norma para grasas y aceites

20. El Comité estuvo de acuerdo con las recomendaciones del Grupo de Trabajo en sesión para borrar los aditivos alimentarios que no tenían IDAs establecidos por el JECFA y para actualizar los números del INS y nombres de aditivos alimentarios de acuerdo con los *Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios* (CAC/GL 36-1989) en las *Normas para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar, Aceites Vegetales Especificados, Grasas y Aceites Comestibles no Regulados por Normas Individuales, Grasas Animales Especificadas y Aceites de Olivo y Aceite de Orujo de Oliva*. En particular, el Comité tomó nota de lo siguiente y acordó hacer las enmiendas correspondientes:

- Entre muchos tocoferoles, tres tipos de alfa-tocoferoles (INS 307 a, b, c) fueron incluidos en el grupo IDA establecido por el JECFA, mientras que los tocoferoles gama y delta no fueron incluidos;
- De entre tres citratos de sodio (INS 331(i), (iii)), el citrato monohidrónico disodio no ha sido evaluado por el JECFA;
- La Curcumina (INS 100(i)) tenía una IDA establecida por el JECFA, mientras que la Cúrcuma (INS 100(ii)) no; y
- El “citrato monoglicérido” fue regulado por las especificaciones para ésteres de ácidos cítricos y grasos de glicerol (INS 472c)

21. El Comité acordó posteriormente cambiar los niveles de uso máximos para tocoferoles de GMP a 300 mg/kg, en línea con el proyecto de disposición para las categorías alimentarias correspondientes en el GSFA, tomando nota de que un IDA numérico fue destinado para tocoferoles. La delegación de la Comunidad Europea expresó su reserva sobre esta decisión.

22. Una delegación indicó que ciertos aceites contenían de manera natural altos niveles de tocoferol y sugirió añadir una observación para indicar que el nivel en la lista del aditivo alimentario no consideraba tocoferoles de crecimiento natural. Mientras se tomaba nota de que el propósito de esta observación no era evitar confusión durante la aplicación de la norma, el Comité acordó que el problema no era único de los tocoferoles en los aceites vegetales, sino más de naturaleza genérica y que los límites numéricos indicados en la lista de aditivos alimentarios eran de niveles máximos de “uso” y esto sería suficiente para evitar posibles malas interpretaciones por parte de los órganos de aplicación.

23. El Comité acordó enviar las enmiendas anteriores a las secciones de aditivos alimentarios de normas para grasas y aceites a la 32ª Sesión de la Comisión para su adopción, sujeta a la aprobación del CCFA (véase Apéndice VII).

24. El Comité expresó su agradecimiento y apreciación al Dr. Keefe, que actuó como Presidente del Grupo de Trabajo, a la Sra Twardek, que actuó como redactora y a los miembros del Grupo de Trabajo por su excelente labor al facilitar la consideración de asuntos sobre aditivos en el Comité.

PROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA DE ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS: INCLUSIÓN DEL ACEITE DE SALVADO DE ARROZ. (Tema 3 del programa)⁶

25. El Comité recordó que en la sesión anterior se había devuelto el Proyecto de Enmienda al Trámite 6 para suscitar observaciones adicionales sobre algunos valores numéricos entre corchetes y solicitó datos adicionales, particularmente el volumen del comercio en el mercado internacional y más detalles sobre las características y el origen de las muestras analizadas. La Presidenta recordó la importancia de proporcionar datos reales y pertinentes sobre el volumen de comercio a efectos de poder determinar la necesidad de establecer una norma aplicable a nivel mundial. En este sentido, el Comité manifestó que las cifras específicas de exportación habían sido provistas en el documento CRD 9 enviado por Tailandia, y acordó proceder con la consideración del Proyecto de Enmienda parte por parte.

Sección 2.1 Descripción del Producto

26. El Comité debatió los comentarios escritos de Malí, cuya delegación no estuvo presente en la sesión. Algunas delegaciones apoyaron la propuesta de Malí para referirse sólo al “aceite de salvado de arroz”, ya que ésta era la descripción correcta del producto y borrar “aceite de arroz”. Sin embargo, otras delegaciones indicaron que también usan el término “aceite de salvado de arroz” y el Comité acordó mantener ambos términos. Asimismo, se acordó mantener el texto actual indicando que el aceite de salvado de arroz era “derivado del salvado de arroz”, en consistencia con el texto empleado para describir otros aceites.

Sección 3. Composición Esencial y Factores de Calidad

27. En la Tabla 1, el Comité tomó nota de una propuesta para ampliar el margen de composición para C 18: 2 a 20-40 con objeto de que la norma sea más inclusiva, pero como este nivel no aparecía apoyado por datos procedentes de muestras de aceite de salvado de arroz, fueron retenidos los valores iniciales de 29 – 40. El Comité también confirmó los valores de 14 - 23 para C 16: 0.

Anexo 1 – Sección 4. Otras Características

28. En la Tabla 3: niveles de desmetilesteroles, el Comité acordó retener el valor “ND”, observando que “ND” aparecía definido en la nota de la Tabla 3 de las Normas para Aceites Vegetales Especificados.

Métodos de Análisis y Muestreo

29. El Comité recordó que el Comité de Métodos de Análisis y Muestras había ratificado el método en el Anexo 2 como Tipo IV ya que el método no estaba validado y que había alentado a los países interesados en el desarrollo de este método a concluir estudios de validación.

Estado del Proyecto de Enmienda de la Norma para Aceites Vegetales Especificados: inclusión de aceite de salvado de arroz.

30. El Comité acordó avanzar el Proyecto de Enmienda al Trámite 8 para su adopción por la 31ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (véase el Apéndice II).

⁶ CL 2007/8-FO, ALINORM 07/31/17; Apéndice V; CL 2008/32-FO; CX/FO 09/21/3 (Comentarios de Brasil, Japón, Malí); CX/FO 09/21/3-Add.1 (Comentarios de Japón); CRD (Comentarios de Tailandia)

CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES A GRANEL (Tema 4 del programa)

ANTEPROYECTO DE CRITERIOS PARA EVALUAR LA ACEPTABILIDAD DE SUSTANCIAS CON FINES DE INCLUSIÓN EN LA LISTA DE CARGAS PREVIAS ACEPTABLES (Tema 4a del programa)⁷

31. El Comité recordó que en su última sesión había considerado las conclusiones y criterios resultantes de la Reunión Técnica de la FAO/OMS sobre el Desarrollo de Criterios para Cargas Anteriores Aceptables, y había acordado circular el Anteproyecto de Criterios en el Trámite 3 con vistas a su incorporación en el Código de Prácticas.

32. El Representante de la FAO recordó que estos criterios habían sido desarrollados por un grupo de expertos independientes convocado a la Reunión Técnica de la FAO/OMS para el Desarrollo de Criterios para Cargas Anteriores Aceptables para Grasas y Aceites, del 7 al 9 de noviembre 2006 y que los resultados detallados de la asesoría experta habían sido provistos en la 20ª Sesión del CCFO. En respuesta a los comentarios escritos recibidos, el Representante proporcionó la siguiente aclaración al Comité sobre las conclusiones de la Reunión Técnica.

Ámbito y Atribuciones de la Reunión Técnica

33. El ámbito y atribuciones de la Reunión Técnica fue considerar las consecuencias para la salud humana, de la presencia de residuos de cargas anteriores sobre cargas posteriores y una base para el desarrollo de los criterios propuestos. Se reconoció que los cambios en la calidad (por ej. la oxidación e hidrólisis) de las grasas y aceites comestibles pueden ocurrir durante la travesía en el embarque, pero estos cambios están ya previstos por las disposiciones de calidad del Codex y son conocidos por los comerciantes. El Comité fue también informado de que se habían desarrollado criterios para el transporte marítimo de cargas anteriores de grasas y aceites a granel.

Criterio 1

34. Los criterios fueron elaborados estimando un escenario del peor caso de contaminación de una grasa o aceite por una carga anterior. Un aspecto fundamental de este planteamiento fue la suposición de un diseño adecuado y el seguimiento y cumplimiento de las buenas prácticas para la manipulación, almacenamiento y limpieza. En este sentido, el *Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a Granel del Codex (CAC/RCP 36 – 1987)* es un instrumento muy valioso. Sin embargo, en los casos en que las buenas prácticas tienen un control o aplicación menos estricto, puede ocurrir la contaminación sustancial de la grasa o aceite provocada por la carga anterior, y en estas condiciones (de control menos riguroso), el criterio 2 pierde su sentido. Por tanto, el primer criterio proporciona la base para la eficacia de los cuatro criterios.

Criterio 2

35. La Reunión Técnica concluyó que la Ingestión Diaria Admisible (IDA) (o la Ingestión Diaria Tolerable - IDT) de la sustancia debería ser mayor o igual a 0,1 mg/kg de peso corporal/día (en lugar de “menos de”). Esto resultó del hecho de que para el desarrollo de este criterio el proceso de evaluación del riesgo había sido invertido y comenzó con una proyección de lo que podría ser, en condiciones bastante estrictas, el mayor nivel de exposición de cualquier carga anterior. Como se ha indicado arriba, los expertos decidieron que para establecer si una sustancia es aceptable como carga anterior la única manera práctica es adoptar un planteamiento genérico, (debido a la posible gama de cargas anteriores, diseños del tanque, regímenes de limpieza, etc.), y suponer las condiciones del por caso.

⁷ CL 2007/8-FO, ALINORM 07/21/17, Apéndice III; CL 2008/32-FO; CX/FO 09/21/4 (comentarios de Australia, Brasil, Kenia, Malí, Estados Unidos de América, FOSFA, FEDIOL); CX/FO 09/21/4-Add.1 (comentarios de Malasia); CRD 3 (comentarios de Filipinas)

36. La evaluación de las concentraciones máximas de las cargas anteriores en la carga posterior de grasa o aceite comestible es una parte importante de la determinación del criterio 2. La Reunión Técnica consideró primero los tanques de acero inoxidable y acordó que las cantidades residuales de cargas anteriores estarían en el margen entre 1 y 10 mg/kg, de todos modos para conseguir y conocer un escenario del peor caso se utilizaron tanques con revestimiento interno a efectos de estimar la cantidad de carga anterior presente en la carga posterior de grasas y aceites comestibles. La principal distinción entre los dos tipos de tanque es el nivel de absorción de la cara anterior transportada en tanques con revestimiento interno comparado con la absorción mucho más baja en tanques de acero inoxidable. La cantidad retenida puede alcanzar concentraciones de 50 a 100 mg/kg en la cara posterior. Por tanto, la Reunión Técnica consideró conveniente el uso de un nivel de 100 mg/kg de contaminación como máxima estimación para cualquier combinación de tipo de tanque, carga anterior y posterior.

37. Tomando en cuenta las cifras de ingestión de los grupos de régimen alimenticio del Sistema Mundial de Vigilancia del Medio Ambiente (GEMS) de la OMS definidos para el consumo de grasas y aceites, la Reunión Técnica consideró una ingestión diaria de 25g/día para un solo tipo de grasa o aceite. Sin embargo, para proporcionar una protección adecuada para los consumidores de grandes cantidades de grasas, y para considerar la inevitable ingestión más alta de los niños por cada kilo de peso corporal, se utilizó un factor adicional de seguridad. La Reunión Técnica acordó que para la evaluación de las cargas anteriores, una IDA (o IDT) de 0,1 mg/kg de peso corporal/día será el requisito mínimo para ofrecer la máxima protección a los niños y a los consumidores de grandes cantidades. Se empleó la IDA (o la IDT) como medida de ingestión crónica en lugar de una dosis aguda de referencia, ya que la posibilidad de la exposición repetida a materias químicas no podría ser descartada. Cuando los datos fueran suficientes o no existieran IDAs o IDTs numéricas, los niveles de las sustancias deben ser resueltos investigando las sustancias individualmente.

Criterio 3

38. La Reunión consideró improbable que ocurrieran reacciones alérgicas a consecuencia de la contaminación de una grasa o aceite por una carga anterior, pero reconoció que las reacciones alérgicas entre personas sensibles no podían ser descartadas. Como la alergenicidad es sólo usada con muy poca frecuencia como base para determinar una IDA, la Reunión Técnica propuso que este aspecto debería ser tramitado por separado. Además, la Reunión Técnica consideró que las grasas y aceites pueden ser empleados en productos de higiene y cuidados personales, y que por ello las alergenicidades orales y dérmicas de las cargas anteriores deben ser consideradas.

Criterio 4

39. La Reunión Técnica consideró que las grasas y aceites comestibles son bastante químicamente inertes bajo condiciones normales de manipulación. Sin embargo, se hace necesario tener en cuenta la posibilidad de que la sustancia química es capaz de reaccionar con las grasas y aceites comestibles, y algunas reacciones con impurezas de triglicéridos o de ácidos grasos en la grasa o aceite necesitan ser evaluadas desde el punto de vista toxicológico. Todos los productos que reaccionan tienen que cumplir los requisitos de los Criterios 2 y 3.

40. La Secretaría Conjunta del JECFA en la FAO explicó brevemente las principales medidas y factores considerados por el JECFA en el proceso de evaluación de riesgos de un químico presente en los alimentos, y subrayó la importancia de la disponibilidad de datos para facilitar la realización de una evaluación completa de los riesgos. Particularmente, además de la necesidad de contar con un expediente toxicológico adecuado y las especificaciones del material estudiado, se subrayó la importancia de que los gestores de riesgos proporcionaran proyecciones de exposición alimenticia. En este contexto, el Criterio 2 será considerado como una proyección de la exposición alimenticia ya que estuvo basado en datos del nivel de contaminación de la carga posterior.

41. El Comité consideró el Anteproyecto de Criterios a la luz de las explicaciones anteriores y de los comentarios recibidos, de la manera siguiente:

Criterio 1

42. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que el primer criterio no era necesario ya que las disposiciones actuales del Código ya indicaban la necesidad de rutinas adecuadas de limpieza. Otras delegaciones manifestaron que este criterio era esencial ya que los procedimientos de limpieza eran críticos para prevenir la contaminación. El Representante de la FAO subrayó la importancia de las buenas prácticas de limpieza como la base para el desarrollo de los criterios, como fue manifestado y acordado por el Reunión Técnica.

43. El Comité acordó retener el Criterio 1 con algunas enmiendas para clarificar el texto y reflejar la necesidad de verificar la eficacia de la limpieza entre una carga y la siguiente.

Criterio 2

44. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que el requisito para una IDA o IDT numérica mayor o igual a 0,1 mg/kg excluiría varias sustancias ya propuestas para su inclusión en las listas de cargas anteriores aceptables. El Comité tomó nota de una propuesta para sustituir la cifra específica de IDA o IDT con un requisito de evaluación del riesgo, pero acordó mantener el valor numérico dado que éste era el elemento principal para evaluar la aceptabilidad de las sustancias. Por tanto, el Comité mantuvo este criterio como aparece actualmente redactado y tomó nota de que su aplicación sería considerada posteriormente cuando examine las sustancias en las listas bajo el Punto 4b del Orden del Día.

Criterio 3

45. En respuesta a una propuesta de borrar el criterio, la Secretaría Conjunta del Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en la FAO recordó que este criterio había sido incluido para asegurar que la alergenicidad fuera tomada en cuenta en la evaluación de las sustancias. Este aspecto no fue considerado en el Criterio 2 ya que los factores considerados por el Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) para establecer una IDA normalmente no incluyen la alergenicidad, en vista de la naturaleza individual de las reacciones alérgicas y que distintos tipos de alérgenos procedentes de los químicos transportados en cargas anteriores podrían quedar incorporados en los aceites por las cargas anteriores.

46. El Comité enmendó el texto para aclarar que la sustancia transportada como carga podría ser alérgica o contener un alérgeno. Se manifestó que cuando la carga contenía alérgenos alimentarios, como en el caso del aceite de maní o aceite de soja, el aceite refinado no sería transportado después del aceite crudo, y que era más probable que las cargas anteriores fueran de químicos y no de alimentos.

47. El Comité debatió si el criterio debería referirse a los alérgenos en general o a los alérgenos alimentarios. Algunas delegaciones expresaron la opinión de que todos los tipos de reacciones alérgicas procedentes de la contaminación de aceites, tal como la inhalación o el contacto con cosméticos, deberían ser tomadas en cuenta. El Representante de la FAO indicó que los expertos habían considerado esta cuestión en la Reunión Técnica.

48. Otras delegaciones propusieron abordar sólo los alérgenos alimentarios en vista del mandato del Codex y del objetivo general del Código para garantizar la seguridad alimentaria, ya que no era responsabilidad del Comité considerar alérgenos que pudieran estar presentes en productos no alimentarios está fuera de las atribuciones del Comité. Tras cierto debate adicional, el Comité acordó referirse a los “alérgenos alimentarios” ya que el Código debe abordar la contaminación de aceites destinados al consumo humano.

49. El Comité reconoció que los alérgenos podrían estar presentes en las cargas pero podrían ser eliminados mediante procesos posteriores y, en consecuencia, aclaró el texto.

Criterio 4

50. El Comité acordó limitar este criterio para incluir solamente productos de reacciones “conocidas”, ya que era importante centrar la atención sobre las reacciones conocidas.

Incorporación de los Criterios en el Código

51. El Comité recordó que los criterios estaban destinados a formar parte del Código y acordó que deberían ser insertados al final de la Sección 2.1.3 Contaminación, y después de los párrafos que se refieren a los Apéndices del Código.

52. El Comité también acordó incluir una declaración introductoria de los criterios, en sustitución del texto actual y reflejando la manera en que los criterios deberían ser usados por las autoridades competentes, además de aclarar que los criterios son aplicables a “cargas anteriores inmediatas”.

53. La Presidenta tomó nota de que se había logrado un avance significativo y propuso avanzar el Anteproyecto de Criterios al Trámite 5/8 para su adopción final. Aunque la Delegación de la Comunidad Europea apoyó el desarrollo de los criterios, no apoyó su adopción final por las siguientes razones: si los criterios fueran considerados independientemente de las listas de cargas aceptables, podrían ser interpretados de distintas maneras por los gobiernos nacionales; y el proceso para establecer y enmendar las listas y la identificación del gestor de riesgos tendrían que ser aclarados.

54. La Secretaría recordó que el Comité podría considerar cualquier propuesta de adición o enmienda a las listas conforme con el Procedimiento de Elaboración, y podría solicitar asesoría científica de la FAO/OMS, sujeta a la identificación de una cuestión específica y los datos relevantes que apoyan la petición, tomando en cuenta los Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos.

Estado del Anteproyecto de Criterios para Evaluar la Aceptabilidad de Sustancias para su Inclusión en una Lista de Cargas Anteriores Aceptables

55. El Comité acordó avanzar el Anteproyecto de Criterios como un Anteproyecto de Enmienda de la Sección 2.1.3 del Código de Prácticas para el Transporte de Grasas y Aceites a Granel, para su adopción en el Trámite 5 por la 32a Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (véase Apéndice III).

PROYECTO Y ANTEPROYECTO DE LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES EN EL CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES A GRANEL (Tema 4b del programa)⁸

56. El Comité recordó que en su última sesión había acordado circular el Proyecto de Lista (en el Trámite 6) y el Anteproyecto de Lista (en el Trámite 3) para suscitar comentarios y propuestas que deberían centrar su atención en las sustancias que pudieran crear preocupaciones de seguridad, o que fueran propuestas para borrar o añadir o pendientes de evaluación adicional. El Comité mostró su acuerdo con la propuesta de la Presidenta de considerar primero el Anteproyecto de Lista para abordar las inquietudes mencionadas en sesiones anteriores sobre algunas de las sustancias y luego continuar con el Proyecto de Lista.

Anteproyecto de Lista de Cargas Anteriores Aceptables (en el Trámite 4)

57. La Secretaría Conjunta del JECFA en la FAO presentó la información existente en relación a las evaluaciones realizadas por el JECFA y las IDAs para las sustancias en la lista de cargas anteriores aceptables en el Trámite 3 presentadas en el documento CRD 8. Respondió a la pregunta de la Delegación de Estados Unidos y explicó brevemente las diferencias entre los procedimientos usados por JECFA para la evaluación de aditivos alimentarios y agentes aromatizantes. Para los agentes aromatizantes JECFA ha desarrollado un procedimiento específico para evaluar grupos de sustancias presentes en pequeñas cantidades en los alimentos, tomando en cuenta su clasificación en clases estructurales dependiendo de las características toxicológicas, similitudes químicas de las sustancias, el metabolismo esperado de las sustancias en el cuerpo y la exposición estimada en base a la producción y/o datos sobre el nivel de uso. Este procedimiento para la evaluación de la seguridad de los agentes aromatizantes sólo era aplicable a sustancias químicamente definidas, usadas como aromatizantes en los alimentos. Con respecto a otras sustancias químicas se aplicarían los principios y metodologías normales para la evaluación de riesgos. La Secretaría Conjunta también subrayó que el JECFA podría desarrollar su propia metodología de evaluación de riesgos en relación a la especificidad de las sustancias en evaluación.

58. El Comité tomó nota de que el JECFA había evaluado algunas sustancias en la lista y había asignado una IDA a algunas de ellas.

⁸ CL 2007/8-FO, ALINORM 07/21/17, Apéndice IV; CL 2008/32-FO; CX/FO 09/21/5 (Comentarios de Australia, Brasil, Kenia, Malí, FOSFA, FEDIOL); CRD 3 (comentarios de Filipinas); CRD 8 (Revisión de las Listas del Codex – Evaluación del JECFA, preparados por la FAO)

59. La Delegación de Estados Unidos tomó nota de las dificultades del uso de las evaluaciones del JECFA con el propósito de evaluar las cargas anteriores y manifestó que en su opinión el Comité debería centrar su atención sobre el proceso a seguir para la evaluación de las sustancias. La Delegación afirmó que el desarrollo y el mantenimiento de una lista de cargas anteriores podrían exigir evaluaciones específicas de riesgos para varias sustancias y una extensa consideración por parte del Comité, que podría quedar fuera del ámbito y capacidades del Comité. La Delegación recordó que las Normas del Codex relativas a la inocuidad de los alimentos deberían desarrollarse en base a los Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos y que aún no ha sido identificada la entidad adecuada para la evaluación de riesgos. Esta postura fue apoyada por varias delegaciones.

60. La Secretaría del JECFA en la FAO explicó que siempre es posible para los Comités del Codex solicitar a la FAO y a la OMS asesoría científica en casos que susciten preocupación en el proceso de análisis de riesgo para productos alimentarios específicos, sustancias utilizadas en alimentos o contaminantes en alimentos. Sin embargo, las solicitudes deberán ser bien definidas y acompañadas por datos suficientes que faciliten llevar a cabo una evaluación de seguridad. La Secretaría recalcó que no era posible enviar ninguna de las sustancias de la lista al JECFA sin los datos necesarios ya indicados en el punto 4a del Orden del Día.

61. La Delegación de la Comunidad Europea, recordando que la consideración de cargas aceptables formaba parte de las atribuciones y autoridad del Comité, subrayó la importancia del desarrollo de los criterios y listas, indicando que el Comité podría solicitar asesoría científica a la FAO/OMS si dicha solicitud cuenta con claridad y precisión y es presentada con el apoyo de datos adecuados.

62. Algunas otras delegaciones apoyaron el desarrollo de las listas ya que proporcionaban una referencia importante a las autoridades nacionales a efectos de reglamentación y exportación.

63. El Comité tomó nota de las propuestas de sustancias adicionales en los comentarios enviados por escrito por la FOSFA y acordó que se podía agregar fructosa a la lista ya que era un ingrediente alimentario.

64. La Delegación de Malasia subrayó que la mezcla de ácidos grasos no fraccionados, la mezcla de alcohol graso no fraccionado y la mezcla ésteres metílicos de ácidos grasos no fraccionados, deberían ser incluidas en la lista como sus respectivas sustancias individuales estaban incluidas en el Proyecto de Lista y no ocasionaron secuelas adversas para la salud.

65. La Delegación de la Comunidad Europea sólo apoyó la inclusión de los ésteres metílicos de ácidos grasos y de 1-3 propileno glicol en la lista, ya que las otras sustancias no habían sido evaluadas por la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA).

66. El Comité debatió una propuesta para retener las otras sustancias con una nota que indica que podrían ser autorizadas a reserva de un acuerdo por la autoridad competente en el país importador.

67. El Comité recordó que bajo la Sección 2.1.3 Contaminación del Código, las cargas anteriores que no se encontraban en la lista podrían ser usadas cuando las autoridades competentes del país importador las hayan aceptado.

68. El Comité también tomó nota de que el texto ya está incluido en la Nota (2) de introducción actual del Proyecto de Lista, pero no debatió las Notas en esta etapa.

69. El Comité tomó nota de una propuesta de la Delegación de Canadá de insertar un nuevo párrafo en la Sección 2.1.3 Contaminación recomendando el uso de los criterios junto con la Lista de Cargas Prohibidas y la información disponible en el Apéndice 4 como alternativa del desarrollo de una lista de cargas aceptables.

70. La Presidenta manifestó que en vista de la discusión anterior no existía acuerdo sobre el desarrollo adicional o las sustancias en la lista y que las cuestiones presentadas en la sesión actual necesitarían consideración adicional en la siguiente sesión.

Estado del Anteproyecto de Lista de Cargas Anteriores Aceptables

71. El Comité acordó devolver el Anteproyecto de Lista, con adición de la fructosa, al Trámite 3 para suscitar comentarios (véase el Apéndice V). Se acordó además que toda propuesta para adición o borrado de sustancias tiene que ser apoyada por evidencia científica.

72. El Comité acordó también buscar comentarios de gobiernos sobre los mecanismos y procedimientos que pudieran ser útiles para aplicar los criterios debatidos en el Punto 4ª del Orden del Día a efectos de evaluar la aceptabilidad de las sustancias como cargas anteriores usando los Principios de Aplicación Práctica para el Análisis de Riesgos, incluyendo la evaluación de sustancias sin IDA, un “modus operandi” para abordar esta cuestión de manera oportuna y el proceso para inclusión de nuevas sustancias basadas en propuestas formuladas por los miembros que surgen de nueva información y datos científicos.

Proyecto de Lista de Cargas Anteriores Aceptables (en el Trámite 7)

73. La Delegación de la Comunidad Europea recordó que no se habían identificado preocupaciones de ninguna de las sustancias incluidas en el Proyecto de Lista y por tanto propuso avanzarlo al Trámite 8 para su adopción por la Comisión, a la vista de su importancia para proteger al consumidor, asimismo manifestando que la lista no era completa y podría actualizarse en una fecha posterior a la luz de los criterios en desarrollo bajo el Punto 4a del Orden del Día.

74. Varias delegaciones consideraron que el Proyecto de Lista no debería ser debatido mientras las cuestiones generales mencionadas en relación con el Anteproyecto de Lista no hayan sido abordadas, tales como la necesidad de basar las decisiones en análisis de riesgos; la aplicación de los criterios para el Anteproyecto de Lista; la actualización de las listas; la falta de evaluación del JECFA para algunas sustancias, y en último término si es o no es necesaria una lista de cargas anteriores. Algunas delegaciones indicaron que los criterios deberían finalizarse con prioridad antes de considerar las sustancias individuales.

Estado del Proyecto de Lista de Cargas Anteriores Aceptables

75. El Comité acordó mantener el Proyecto de Lista en el Trámite 7, a la espera de un avance en el establecimiento de mecanismos y procedimientos que pudieran ser usados para aplicar los criterios.

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS: ENMIENDA DE LOS CAROTENOIDES TOTALES EN EL ACEITE DE PALMA NO BLANQUEADO (Tema 5 del programa)⁹

76. El Comité recordó que no pudo alcanzar un consenso sobre la enmienda del contenido de carotenoides debido a la ausencia de datos suficientes por parte de los países productores y que el Anteproyecto de Enmienda había sido devuelto al Trámite 3 para comentarios y consideraciones adicionales en la presente sesión.

77. El Comité tomó nota del resultado del estudio realizado por Indonesia y presentado en el documento CX/FO09/21/6-Add.1, donde se indicaba que los bajos niveles totales de carotenoides en aceites de palma no blanqueados ocurrían principalmente debido a características varietales y conexos con variedades de menor importancia para la producción de aceites de palma en Indonesia, y que los límites actuales eran adecuados y por tanto, apoyó la sugerencia de Indonesia de discontinuar el trabajo.

Estado del Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados:

78. El Comité acordó proponer a la Comisión discontinuar el trabajo sobre la enmienda de los carotenoides totales en el aceite de palma no blanqueado en *la Norma para Aceites Vegetales Especificados*.

ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS: OLEÍNA DE ALMENDRA DE PALMA Y ESTEARINA DE ALMENDRA DE PALMA (Tema 6 del programa)¹⁰

79. El Comité recordó que la enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados para incluir la estearina de almendra de palma y la oleína de almendra de palma había sido aprobada como nuevo trabajo por la 30ª Sesión de la Comisión y que el Anteproyecto de Enmienda preparado por Malasia había sido posteriormente circulado para suscitar comentarios en el Trámite 3.

80. El Comité generalmente apoyó el Anteproyecto de Enmienda y acordó la enmienda de la manera siguiente:

⁹ CL 2007/8-FO; CL 2008/32-FO; ALINORM 07/30/17, Apéndice VI; CX/FO 09/21/6 (comentarios de Brasil y Australia); CX/FO 09/21/6-Add.1 (Comentarios de Indonesia)

¹⁰ CL 2008/29-FO; CX/FO 09/21/7 (comentarios de Brasil, Costa Rica y Japón); CX/FO 09/21/7-Add.1 (comentarios de Japón); CRD 2 (comentarios de la Comunidad Europea)

Descripción

81. El Comité acordó colocar las descripciones de oleína de almendra de palma y estearina de almendra de palma siguiendo el párrafo “2.1.8 Aceite de almendra de palma” y cambiar las subsecciones posteriores como corresponde. Además se acordó que los cambios correspondientes serían incorporados en tablas de la Norma una vez que las disposiciones para la oleína de almendra de palma y la estearina de almendra de palma fueran incorporadas a la Norma.

Contaminantes

82. El Comité observó que la sección sobre contaminantes de la Norma no era consistente con el *Formato de las Normas de Productos del Codex* y acordó solicitar a la Comisión aprobar la enmienda para esta sección para reemplazarla por el lenguaje normalizado que corresponde al *Formato de las Normas del Codex para Productos*.

Composición de Ácidos Grasos

83. El Comité acordó enmendar los márgenes de ácidos grasos para la oleína de almendra de palma como lo propuso Japón en el Documento CX/FO 09/21/7, observando que la propuesta había tomado en cuenta los resultados analíticos y las variaciones encontradas. La Delegación de Indonesia indicó que necesitaban más tiempo para examinar si los valores propuestos eran suficientemente inclusivos especialmente respecto al C6:0, C10:0 y C18:3. El comité alentó a Indonesia a proporcionar datos científicos si proponía enmendar los valores actuales.

Nivel de hierro

84. El Comité observó que el nivel propuesto de hierro de 7,0 mg/kg en el Apéndice era necesario sólo para la estearina de almendra de palma porque la fraccionación del aceite de almendra de palma produce un nivel de hierro más alto en la estearina de almendra de palma en lugar de cambiar el nivel para los aceites vírgenes.

Estado del Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados

85. Algunas delegaciones apoyaron el envío del Anteproyecto de Enmienda a la Comisión para su adopción final en el Trámite 5/8 dado que no había ningún asunto sin resolver en el Anteproyecto de Enmienda. Sin embargo, haciéndose eco de la preocupación de Indonesia por la composición de ácido graso, el Comité acordó enviar el Anteproyecto de Enmienda a la 32ª Sesión de la Comisión para su adopción en el Trámite 5, con vistas a avanzarlo al Trámite 8 en la siguiente sesión (véase el Apéndice IV).

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA DE ACEITES DE OLIVA Y DE ACEITES DE ORUJO DE OLIVA: NIVEL DE ÁCIDO LINOLÉNICO (Tema 7 del programa)¹¹

86. El Comité recordó que en su última sesión había acordado circular para suscitar comentarios en el Trámite 3 un Anteproyecto de Enmienda incluyendo un nivel de 1% de ácido linolénico con una nota a pie de página que incluye otros parámetros a considerar cuando el nivel fuera superior al 1%. La 30ª Sesión de la Comisión había observado que el Comité había reanudado su trabajo sobre la Norma de Aceites de Oliva y de Aceites de Orujo de Oliva y había animado al Comité a resolver la cuestión del nivel de ácido linolénico.

87. La Delegación de Australia, recalando la importancia de la calidad y autenticidad del aceite de oliva, manifestó su opinión de que los datos de todas las áreas de producción deben ser tomados en cuenta para establecer los factores de calidad y composición. La Delegación informó al Comité que en Australia los aceites de oliva de alta calidad podrían contener más del 1% de ácido linolénico debido a las condiciones agroclimáticas, y que otros parámetros eran también usados para detectar la adición de aceites de semillas. La Delegación también recordó que, conforme con la encuesta del COI, se estableció que una importante proporción de los aceites de oliva contenía más del 1% de ácido linolénico en varios países productores y por tanto esta cuestión debería ser abordada a nivel global. La Delegación propuso sustituir el Anteproyecto de Enmienda actual por una nueva propuesta de compromiso a efectos de que el aceite de oliva virgen que no supera el 1,2% de ácido linolénico fuera considerado en cumplimiento de la Norma cuando el estigmastadieno $\leq 0,05$ mg/kg y $\Delta ECN_{42} \leq 0,1$, en vista de que unos niveles más estrictos de estos dos

¹¹ CL 2007/8-FO, ALINORM 07/30/17; CL 2008/32-FO; CX/FO 09/21/8 (comentarios de Australia, Brasil, Comunidad Europea, Irán, Kenia, Nueva Zelanda) ; CRD 4 (comentarios de Turquía); CRD 7 (comentarios de Argentina); CRD 10 (comentarios de Australia)

parámetros abordarían las preocupaciones sobre las adulteraciones potenciales (véase el CRD 10). Esta postura fue secundada por otras delegaciones.

88. La Delegación de la Comunidad Europea indicó que no existían datos para apoyar un nivel más alto regular y consistente de ácido linolénico, ya que las encuestas actuales apuntaban a un porcentaje muy limitado y no sistemático de producción. La delegación opinó que el nivel de ácido linolénico de 1% era de importancia crítica para preservar un nivel mínimo de adulteración no detectable. La Delegación también subrayó que los parámetros de composición deberían estar basados en datos científicos y que la Norma era una referencia sobre la producción mundial de aceite de oliva. Por tanto, la Delegación formuló una propuesta basada en el texto de la nota de pie de página debatido en la última sesión, indicando que el aceite de oliva virgen que no superaba el 1,1% de ácido linolénico era considerado estar en cumplimiento con la Norma cuando el estigmastadieno era $\leq 0,05$ mg/kg, $\Delta\text{ECN}42 \leq 0,1$ y el campesterol $\leq 3,5$ %. Esta postura fue secundada por otras delegaciones.

89. El Observador del COI recordó que el COI había realizado dos extensas encuestas sobre el nivel de ácido linolénico en los aceites de oliva. El Observador tomó nota de que los resultados de la segunda encuesta realizada entre 2002 y 2007, reuniendo y analizando datos de todas las zonas de producción, habían sido presentados en la última sesión del Comité y claramente indicaban que solo una proporción insignificante de los aceites de oliva en países productores demostraba un nivel de ácido linolénico superior al 1%.

90. Varias delegaciones informaron al Comité que sus países participaron activamente en la encuesta del COI y que habían proporcionado todos los datos correspondientes. La Delegación de Turquía llamó la atención del Comité a sus datos de producción presentados en el documento CRD 4, donde se apoyaban las conclusiones de la encuesta del COI y la propuesta de la Comunidad Europea.

91. El Comité mantuvo un extenso debate sobre la relevancia del nivel de ácido linolénico para poder detectar el fraude. La Delegación de Argentina indicó que la adición de aceites de semillas podría ser detectada mediante varios parámetros, tales como brassicasterol en el aceite de semilla de colza o los ácidos grasos trans para el aceite de soja. Otras delegaciones indicaron que la adulteración con aceites desesterilizados no podría ser detectada con esteroides. Sin embargo, otras delegaciones manifestaron que no era práctico adulterar los aceites de oliva con aceites desesterilizados a una escala que es comercialmente relevante. Algunas delegaciones manifestaron que un nivel más alto de ácido linolénico aumentaría significativamente la posibilidad de adulteración y el fraude en el comercio, mientras que otras delegaciones destacaron que hasta el momento no se habían presentado datos al Comité sobre la incidencia de adulteración. Algunas delegaciones indicaron la necesidad de incluir los tres parámetros con cifras restrictivas en la nota de pie de página propuesta por la CE y explicaron que era importante para controlar la autenticidad de los aceites vírgenes de oliva con un nivel de ácido linolénico superior al 1%.

92. Algunas delegaciones indicaron que la autenticidad del aceite de oliva era también importante para los países importadores y consumidores para poder garantizar el comercio justo y la protección del consumidor frente al fraude, y que debería ser abordada a nivel global por el Comité.

93. El Comité tomó nota de algunas propuestas para recomendar el uso de parámetros indicados en la nota de pie de página sin niveles numéricos, en vista de la dificultad de establecer niveles específicos, o una declaración más general sobre la necesidad de realizar ensayos adicionales cuando el nivel de ácido linolénico superaba el 1%, sin especificar los parámetros requeridos. Varias Delegaciones y el Observador del COI manifestaron el punto de vista de que la norma actual de aceites de oliva y aceites de orujo de oliva reflejaba los conocimientos científicos más avanzados hasta la actualidad, y a continuación invitó a las Delegaciones a presentar cualesquiera parámetros y métodos alternos específicos de su conocimiento para establecer la autenticidad.

94. La Delegación de Nueva Zelanda recordó que esta cuestión había sido debatida durante muchos años y que era urgente encontrar una solución que facilitara el comercio global y garantizara el desarrollo de la industria del aceite de oliva a largo plazo. La Delegación, por tanto, secundó la propuesta de Australia como un compromiso constructivo y propuso avanzarla al Trámite 5/8 para su adopción por la Comisión, acompañada de un acuerdo de revisión de la cuestión completa después de un plazo de cinco años, tomando en cuenta cualquier información nueva sobre informaciones globales y datos sobre el fraude y la adulteración. Ésta postura fue apoyada por la Delegación de Australia.

95. El Comité reconoció que en vista del amplio debate precedente y la gran variedad de puntos de vista expresados, no existía apoyo suficiente para avanzar ninguna propuesta considerada en este momento para su adopción por la Comisión. Por tanto, el Comité acordó que las notas de pie de página propuestas por las delegaciones de Australia y de la Comunidad Europea sean circuladas para suscitar comentarios adicionales y debates adicionales en la siguiente sesión.

Estado del Proyecto de Enmienda de la Norma de Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva: Nivel de Ácido Linolénico

96. El Comité acordó devolver al Trámite 3 el Anteproyecto de Enmienda, presentado como dos propuestas alternas para una nota de pie de página sobre el nivel de ácido linolénico, como aparece presentado en el Apéndice VI.

97. También fue acordado que, en caso de ausencia de un acuerdo en la siguiente sesión, el Comité recomendaría la discontinuación del trabajo sobre el nivel de ácido linolénico.

COMPOSICIÓN Y DENOMINACIÓN DE ACEITES VEGETALES MODIFICADOS CON ÁCIDOS GRASOS (Tema 8 del programa)¹²

98. El Comité recordó que en su última sesión había considerado un documento revisado de debate preparado por el grupo de trabajo electrónico presidido por Canadá, con el fin de explorar la elaboración de un sistema sólido, flexible y consistente para la denominación de aceites vegetales modificados con ácidos grasos, pero no pudo alcanzar una conclusión final sobre las recomendaciones contenidas, y por tanto agradeció la oferta de la delegación de Canadá para preparar un documento adicional revisado, con la ayuda de Estados Unidos y Francia.

99. La delegación de Canadá presentó el documento revisado de debate con la inclusión de ejemplos de las enmiendas propuestas a la *Norma de Aceites Vegetales Especificados* y la aplicación de criterios comparativos y absolutos para la denominación de aceites vegetales modificados con ácidos grasos, además de un documento de proyecto solicitado por la última sesión del Comité.

100. En términos generales, el Comité reconoció la necesidad de denominar a los aceites vegetales modificados con ácidos grasos de manera consistente y algunas delegaciones apoyaron comenzar trabajos con este fin. En este sentido, una delegación informó al Comité que ya habían aparecido muchos aceites vegetales modificados con ácidos grasos en el mercado, cuestión que acentuaría la necesidad de un sistema de denominación consistente. Sin embargo, el Comité hizo eco de las diversas preocupaciones de proceder con el nuevo trabajo propuesto en el documento de debate, con los comentarios siguientes.

101. Varias delegaciones manifestaron que la denominación de un aceite vegetal con niveles modificados de ácidos grasos podría ser percibida como una declaración nutricional, en cuyo caso los criterios de denominación deberían estar en armonía con las *Directrices para el uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables* (CAC/GL 23-1997), y recomendaron remitir la propuesta al Comité sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL) del Codex y al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) para su asesoramiento. La Secretaría del Codex, al responder a estos puntos de vista, clarificó que la declaración de la modificación con ácidos grasos como parte del nombre del producto debería considerarse como descripción correcta del producto y no es necesariamente una declaración nutricional, y que los nombres de aceites vegetales con ácidos grasos hasta ahora incluidos en la *Norma de Aceites Vegetales Especificados* nunca fueron considerados como declaraciones nutricionales. Asimismo, clarificó que aunque el Comité puede pedir el asesoramiento de otros comités en cualquier momento, las preguntas deben ser muy específicas, y que la elaboración de disposiciones específicas de productos eran la responsabilidad de los comités de productos; y que el Comité podría solicitar asesoría al CCFL y al CCNFSDU si fuera necesario en una etapa posterior del procedimiento de elaboración.

102. Algunas delegaciones manifestaron que los criterios actuales propuestos para la denominación eran bastante confusos y podrían resultar engañosos para los consumidores, refiriéndose particularmente a la dificultad de denominar un aceite vegetal para el que se proyectaba una modificación con ácido graso cuyo cantidad original era de niveles muy bajos. Una delegación aclaró que el conocimiento de los consumidores de las consecuencias nutricionales o saludables de varios ácidos grasos era todavía muy limitado y que las indicaciones de cambios en los niveles de ácidos grasos no eran particularmente útiles para los consumidores aunque podrían ser algo útiles para las industrias.

¹² CX/FO 09/21/9; CRD 5 (comentarios de Malasia);

103. Una delegación llamó la atención del Comité sobre la posible carga de trabajo de continuar con esta tarea, y recomendó que por el momento sería más razonable considerar los nombres de aceites vegetales modificados con ácidos grasos, uno por uno y caso por caso, ya que todavía sólo existe un número limitado de los mismos. Otra delegación señaló que los ejemplos mencionados en el documento de debate incluían modificaciones hipotéticas y subrayó que se deberían realizar análisis adicionales basados en los aceites vegetales existentes, si esta tarea fuera propuesta en el futuro.

104. En respuesta a los comentarios arriba mencionados sobre el criterio propuesto en el documento de debate, una delegación recordó al Comité que la intención del documento de debate no era encontrar una solución, sino presentar planteamientos distintos que abordaran la necesidad de una denominación consistente de aceites vegetales modificados con ácidos grasos para que el Comité pueda considerar el desarrollo de un planteamiento simple y uniforme.

Conclusión

105. En vista de la falta de apoyo para proseguir este trabajo y las inquietudes manifestadas más arriba, el Comité acordó suspender la consideración de un sistema de denominación de aceites vegetales de composición modificada con ácidos grasos.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (Tema 9 del programa)¹³

PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA: CONTENIDO DE DELTA-7-ESTIGMASTENOL

106. La Delegación de Siria informó al Comité que una encuesta sobre el nivel de delta-7-estigmastenol en aceites de oliva vírgenes de cinco variedades importantes en Siria, que había sido emprendida como seguimiento de su propuesta presentada en la última sesión del Comité, indicó que los niveles más altos de delta-7-estigmastenol observados más allá de los límites de la presente Norma se debían a características varietales así como a factores del medio ambiente. La Delegación también agregó que un nivel más alto de delta-7-estigmastenol no repercutiría con efectos adversos sobre la calidad de los aceites de oliva y que la adulteración de aceites de oliva puede detectarse por varios métodos distintos de los niveles de delta-estigmastenol y enfatizó la necesidad de abordar esta cuestión.

107. Sin embargo, observando que el COI tenía en marcha un encuesta muy completa abarcando varios países productores de aceite de oliva que también abordaba otros factores de calidad, la Delegación aplazó una propuesta para un nuevo trabajo indicando que una propuesta más detallada y completa, apoyada por esta encuesta sería presentada más adelante.

108. El Observador del COI informó al Comité que el grupo de trabajo, abierto a todos los miembros y a los organismos ajenos al COI, se había reunido una vez en Diciembre 2008 y se reuniría una segunda vez en marzo 2009. Se tomó nota de que el grupo de trabajo consideraría varios parámetros en la norma, para los cuales fueron informados aceites de oliva con valores fuera de los márgenes actualmente aprobados y basaría sus estudios sobre los datos obtenidos de los países productores de aceite de oliva en el mundo. En este sentido, se subrayó que los datos que apoyan esta actividad deberán producirse de acuerdo con los métodos de muestreo y análisis requeridos y deberán estar acompañados de información muy completa sobre el origen del aceite de oliva, tal como las variedades, prácticas agrícolas utilizadas y las condiciones geográficas y climáticas.

109. Algunas delegaciones expresaron la voluntad de participar en esta actividad y apoyaron consideraciones adicionales de la propuesta de Siria.

110. El Comité acordó invitar a Siria a presentar una propuesta revisada en su siguiente reunión, que debería estar apoyada por un documento de proyecto.

¹³ CX/FO 09/21/10; CX/FO 09/21/11; CRD6 (propuesta de Suiza); CRD 7 (propuesta de Argentina); CRD 10 (comentarios de Australia); CRD 11 (propuesta de Estados Unidos)

PROPUESTA DE ENMIENDA TÉCNICA A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS: ACTUALIZACIÓN DE VARIEDAD DE ACEITE DE COLZA – BAJO NIVEL DE ACIDO ERÚCICO

111. El Comité tomó nota de la propuesta del Canadá contenida en el documento CX/FO 09/21/11 de modificar el nombre científico para una especie contenida en la Norma para Aceites Vegetales Especificados bajo 2.1.13 “Aceite de Colza” y 2.1.14 “Aceite de Colza– bajo nivel erúcido”. Se informó al Comité que aunque *Brassica rapa* era el nombre científico acordado para esta especie de acuerdo con el Código Internacional de Nomenclatura Botánica (ICBN), debido a la incertidumbre respecto de las relaciones entre sus subespecies en el pasado, *Brassica campestris* fue el nombre ocasionalmente usado para referirse a esta especie, caso por el cual se incluyó en las Secciones 2.1.13 y 2.1.14 de la Norma.

112. En base a esta información, el Comité acordó pedir a la Comisión adoptar las enmiendas a la Norma para Aceites Vegetales Especificados y sustituir “*Brassica campestris*” por “*Brassica rapa*” en la Sección 2.1.13 “aceite de colza” y la Sección 2.1.14 “aceite de colza – bajo nivel de contenido erúcido”.

PROPUESTA DE UN NUEVO TRABAJO SOBRE NORMA CODEX DE ACEITES DE PESCADO

113. La Delegación de Suiza presentó su propuesta para un nuevo trabajo sobre la norma para aceites de pescado contenida en el documento CRD 6. Se tomó nota de que aunque los aceites de pescado habían sido originalmente presentados al consumidor como suplementos, su uso en alimentos ha crecido debido a sus propiedades nutritivas y que el aceite de pescado se comercializa a precios cinco a 12 veces más altos que otros aceites.

114. Mientras que varias delegaciones mostraron interés en esta propuesta, muchas delegaciones indicaron su reserva sobre una profunda discusión en la sesión actual ya que sólo habían recibido la propuesta en la reunión y no había suficiente tiempo para consultar con las correspondientes partes interesadas.

115. Se tomó nota de la necesidad de clarificar si esta norma abarcaría aceite de pescado para consumo humano directo y/o para procesamiento ulterior, para poder definir el ámbito de trabajo. También se tomó nota que debería considerarse su inclusión posible en la *Norma para Grasas Animales Especificadas*.

116. En vista de las observaciones, el Comité acordó considerar esta propuesta en su próxima sesión, en base a un proyecto de documento revisado a preparar por Suiza, tomando en cuenta los comentarios y puntos de vista presentados en la presente sesión, así como las *Directrices sobre la Aplicación de Criterios de Prioridades de Trabajo Aplicables a Productos*¹⁴.

PROPUESTA PARA LA REVISIÓN DE LA NORMA DEL CODEX PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS: ACEITES DE SEMILLA DE GIRASOL

117. La Delegación de Argentina indicó que existen algunas lagunas en los márgenes de ácido oléico (C18:1) y ácido linolénico (C18:2) para los aceites de girasol en la Tabla 1 de la Norma, con la consecuencia de que algunos aceites de girasol de cosecha tradicional no estaban comprendidos en ninguno de los tres tipos de aceite de girasol. La Delegación también subrayó la falta de consistencia en la expresión de los niveles máximo y mínimo para el índice refractivo y la densidad en términos de temperatura; la falta de correlación y/o continuidad entre los niveles; y la falta de continuidad o traslape en las cifras de yodo. La Delegación por tanto propuso iniciar un nuevo trabajo para la revisión de la Norma para Aceites Vegetales Especificados para tratar esas inconsistencias.

118. Varias delegaciones indicaron que no podían adoptar una postura en este momento ya que el documento había sido presentado en la sesión actual y que se requeriría más información y justificación científica para considerar un nuevo trabajo.

119. El Comité dio la bienvenida a la propuesta de la Delegación de Argentina de preparar un documento revisado incluyendo todos los datos científicos relevantes sobre el aceite de girasol relacionado al posible nuevo trabajo para ser considerado en la siguiente sesión.

¹⁴ ALINORM 08/31/3, Apéndice II

PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS: ACEITES DE SOJA DE BAJO CONTENIDO DE ÁCIDO LINOLÉNICO, MEDIO CONTENIDO DE ÁCIDO OLÉICO Y ALTO CONTENIDO DE ÁCIDO OLÉICO

120. La Delegación de Estados Unidos recordó que la 19a Sesión del Comité (2005) había acordado proponer a la Comisión emprender un nuevo trabajo sobre los dos aceites de soja arriba mencionados. Sin embargo, la Comisión había recomendado que el trabajo fuera aplazado hasta el momento en que progresara el planteamiento de los criterios para especificar los aceites vegetales. Como desde esa fecha el aceite de bajo contenido linolénico había sido introducido al Mercado y vendido internacionalmente, el aceite de soja de medio contenido oléico también estaba en el mercado y se esperaba que el aceite de soja de alto contenido oléico pronto fuera vendido internacionalmente, la Delegación propuso iniciar un nuevo trabajo sobre las disposiciones para estos productos y subrayó que tal trabajo sería consistente con el Objetivo 1 del Plan Estratégico del Codex.

121. Algunas delegaciones señalaron que las propuestas no proporcionaban justificación en cuanto a la producción y comercio en tanto que uno de los aceites estaba sólo en la fase experimental, mientras que la producción y el comercio de los otros aceites eran muy limitados. También se tomó nota de que no se había provisto ninguna información relativa a la producción y comercio de estos aceites en otros países. Algunas delegaciones también indicaron que la propuesta había sido recibida sólo hasta el momento de la sesión y que allí no hubo tiempo suficiente para considerar las propuestas.

122. El Comité acordó que no hubo apoyo para un nuevo trabajo sobre los tres nuevos aceites especificados, y que este asunto podría ser considerado en el futuro, a reserva de que la propuesta contara con el apoyo de datos adecuados de comercio.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE SESIÓN (Tema 10 del programa)

123. El Comité recordó que había invitado a considerar si el intervalo y duración de su reunión era apropiado (véase Punto 2 del Orden del Día). En vista del tiempo requerido para preparar los datos de apoyo necesarios para la elaboración de las normas y bajo el entendido de que entre sesiones y en sesión los mecanismos de trabajo podrían acelerar el trabajo de naturaleza urgente, el Comité acordó que el intervalo actual de 24 meses era apropiado. El Comité posteriormente acordó que la duración actual de las reuniones (cinco días) era adecuada para su carga de trabajo actual.

124. El Comité fue informado que su próxima sesión sería en Malasia en Febrero 2011. La sede y la fecha exacta serían determinadas por el Gobierno anfitrión en consulta con el Secretariado del Codex.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Actuación por	Referencia Documental en ALINORM 09/32/17
Proyecto de enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: inclusión del aceite de salvado de arroz	8	Gobiernos 32ª CAC	párr.30 Apéndice II
Anteproyecto de criterios (Código de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a Granel)	5	Gobiernos 32ª CAC 22º CCFO	párr. 55 Apéndice III
Anteproyecto de enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: inclusión de la oleína de almendra de palma y de la estearina de almendra de palma	5	Gobiernos 22º CCFO	párr. 85 Apéndice IV
Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables	7	22º CCFO	párr. 75
Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables	3	Gobiernos 22º CCFO	párr.. 71 Apéndice V
Anteproyecto de enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: carotenoides totales en el aceite de palma no blanqueado	4*	32ª CAC	párr. 78
Anteproyecto de enmienda a la Norma para Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva: ácido linolénico	3	Gobiernos 22º CCFO	párr. 96 Apéndice VI
Disposiciones sobre aditivos en las normas para grasas y aceites		41º CCFA 32ª CAC	párr. 14-23 Apéndice VII

* Discontinuación del trabajo

APÉNDICE I

**LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES**

<p>Chairperson / Présidente Presidenta</p>	<p>Ms. Noraini Mohd Othman Director Food Safety and Quality Division Ministry of Health Malaysia Level 3, Block E7, Parcel E Federal Government Administrative Centre 62590 Putrajaya, Malaysia. Phone: +603-8883 3501 Fax: +603-8889 3815 Email: noraini_othman@moh.gov.my</p>
<p>Alternative Chairperson / Présidente alternative Presidenta alterna</p>	<p>Ms Noraini Sudin Food Technology Consultant Food Safety and Quality Division Ministry of Health Malaysia Level 3, Block E7, Parcel E Federal Government Administrative Centre 62590 Putrajaya, Malaysia. Phone: 6019-2733132 Email: nena.noraini@yahoo.com</p>

ALGERIA / ALGÉRIE / ARGELIA

Mr Djamel Abad
Directeur Général - Centre Algérien du Contrôle de la
Qualité et de l'Emballage
Ministère du Commerce
Route nationale N°5 bab ezzouar
Alger 16211, Algérie.
Phone: 213-661-50-51-68, 213-21-24-31-11
Fax: 213-21-24-30-11
Email: Djamelabad@yahoo.fr

Mr El Mounir Bouabsa
Directeur de la Coopération et des Enquêtes
Spécifiques
Ministère du Commerce
Cité Zerhouni Mokhtoura El Mohammadia
Alger 16211, Algérie
Phone: 213 21 89 00 64
Fax: 213 21 8902 46
Email: embouabsa@hotmail.com

ARGENTINA / ARGENTINE

Mrs Maria Alejandra Larre
Oficina Punto Focal Codex – Secretaria de Agricultura
Ganaderia, Pesca y Alimentos
Paseo Colon 922 – PB. Of 29
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Buenos Aires 1063, Argentina
Phone: 5411-4349-2747
Email: mlarre@mecon.gov.ar

AUSTRALIA / AUSTRALIE

Dr Robert Solomon
Manager, International Food Standards
Australian Government Department of Agriculture,
Fisheries and Forestry
GPO Box 858
Canberra 2601 - Australia.
Phone: +61 2 6272 5945
Fax: +61 2 6272 3372
Email: rob.solomon@daff.gov.au

Dr Rodney Mailer
Principal Research Scientist
Department of Primary Industries
Wagga Wagga Agricultural Institute
Private Mail Bag, NSW
Wagga Wagga 2650 , Australia.
Phone: +61 269381818
Fax: +61 2 69381809
Email: rod.mailer@dpi.nsw.gov.au

BRAZIL / BRÉSIL / BRASIL

Mrs Ana Paula De R. Peretti Giometti
Specialist in Health Surveillance
National Health Surveillance Agency
SIA, trecho 5, área especial 57
Brasília-DF 71.205-050, Brazil.
Phone: +55(61)3462-5352
Fax: +55(61)3462-5315
Email: ana.peretti@anvisa.gov.br

Mrs Liliane Fernandes
Specialist in Health Surveillance
National Health Surveillance Agency
SIA, trecho 5, área especial 57
Brasília-DF 71.205-050
Brazil.
Phone: +55(61)3462-5332
Fax: +55(61)3462-5315
Email: liliane.fernandes@anvisa.gov.br

Mr Rafael Barrocas
Federal Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Espalanada dos Ministérios, Bloco “D”- Anexo “B”
Sala 346
Brasília-DF 70043-900
Brazil.
Phone: +55(61)3218-2627
Fax: +55(61)3224-4322
Email: Rafael.barrocas@agricultura.gov.br

CANADA / CANADÁ

Ms Kathy Twardek
A/National Manager
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road
Tower 2, Floor 6, Room #141
Ottawa, Ontario
Canada.
Phone: 613-773-5489
Fax: 613-773-5603
Email: kathy.twardek@inspection.gc.ca

Dr Nimal Ratnayake
Senior Research Scientist
Health Canada
Nutrition Research Division, Food Directorate, Health
Products and Food Branch,
Health Canada, 251 Sir Frederick Banting Driveway
PL 2203E
Ottawa, Ontario K1A 0K9
Canada.
Phone: 613-954-1396
Fax: 613-941-6182
Email: nimal_ratnayake@hc-sc.gc.ca

CHILE / CHILI

Mr Cornejo Catalan
Médico Veterinario
Ministerio de Salud
Enrique Mac – Iver 459
Santiago de Chile
Santiago
Chile
Phone: 562 - 5740614
Email: Jcorneso@minsixl.cl

CZECH REPUBLIC / RÉPUBLIQUE TCHÈQUE/ REPÚBLICA CHECA

Dr (Mr) Leos Celeda
Third Secretary
Ministry of Foreign Affairs CR
Permanent Representation of the Czech Rep.
15, rue Caroly
1050 Brussels
Belgium.
Phone: +32 (0) 2 2139 427
Fax: +32 (0) 2 2139 184
Email: leos_celeda@mzv.cz

Dr (Ms) Dana Triskova
Head of Animal Origin Food Unit
Ministry of Agriculture of the Czech Republic
Tesnov 17
11705 Prague 1
Czech Republic.
Phone: +420221812702
Fax: +420222314117
Email: dana.triskova@mze.cz

Dr (Mr) Jindrich Fialka
Director of Food Production and Legislation
Department
Ministry of Agriculture of the Czech Republic
Tesnov 17
11705 Prague 1
Czech Republic.
Phone: +420221812702
Fax: +420222314117
Email: jindrich.fialka@mze.cz

Mrs Raluca Ivănescu
Administrator
General Secretariat of the Council of the European
Union - the Czech Presidency
Rue de la Loi 175
Brussels BE-1048
Belgium.
Phone: +32 - 2 281 3158
Fax: +32 - 2 281 6198
Email: raluca.ivanescu@consilium.europa.eu

EGYPT / ÉGYPTE / EGIPTO

Prof. Dr. Hanafy Abdel-Aziz Hashem
Egyptian Organization for Standardization & Quality
(EOS)
Professor of Food Science and Technology
Faculty of Agriculture, Al-Azhar University
Nasr City,
Cairo, Egypt.
Phone: 0106617520
Email: Hanafyhashem@hotmail.com

Prof. Dr. Mahmoud Mohammed Mostafa
 Egyptian Organization for Standarization & Quality
 (EOS)
 Professor of Food Science and Technology
 Faculty of Agriculture
 Minufiya University
 Shebin El-Kom, Egypt
 Phone: 01015160378
 Email: dr.Mahmoud MSTF@yahoo.com

ETHIOPIA / ÉTHIOPIE / ETIOPÍA

Mr Muhiye Endrie
 Head, Chemical Testing Laboratory
 Quality and Standards Authority of Ethiopia
 Bole Kifle ketema, kebele 11/12
 P.O.Box 2310
 Addis Ababa 2310
 Ethiopia.
 Phone: 251 11 646 0565
 Fax: 251 11 646 0880 9(81)
 Email: qsa@ethionet.et
 muhiyeh@yahoo.com

EUROPEAN COMMUNITY / COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE / COMUNIDAD EUROPEA

Dr Eva Zamora Escribano
 Policy Officer
 European Commission
 DG Health and Consumers
 Rue Froissart 101 (2/60)
 Brussels 1049, Belgium.
 Phone: +32 2 299 86 82
 Fax: +32 2 299 85 66
 Email: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Mr Panagiotis Barzoukas
 Head Of Olive Oil Sector
 European Commission
 Directorate General for Agriculture and Rural
 Development
 130 rue de la Loi
 BRUSSELS 1049 - BELGIUM
 Phone: 00 32 2 2969091
 Fax: 00 32 2 2953709
 Email: panayotis.barzoukas@ec.europa.eu

FINLAND / FINLANDE / FINLANDIA

Ms Leena Kotsalo
 Senior Adviser
 Ministry of Agriculture and Forestry
 P.O. Box 30, 00023 Government
 FINLAND
 Helsinki
 FINLAND
 Phone: +358-9-1605 4299
 Fax: +358-9-1605 3400
 Email: leena.kotsalo@mmm.fi

GAMBIA / GAMBIE

Mr Gabriel L.S. Gomez
 Agribusiness Consultant
 Gambia Codex Committee
 Gambia-Banjul
 10 Cockway Street KSMD
 Banjul 2004 SK
 Gambia
 Phone: (0220)4394863
 Fax: (0220)4378955
 Email: nanjaafu@yahoo.co.uk

GERMANY / ALLEMAGNE / ALEMANIA

Mr Hermann Brei
 Regierungsdirektor
 Federal Ministry of Food, Agriculture and Consumer
 Protection
 Rochusstraße 1
 Bonn 53123
 Germany
 Phone: +49(0)228 529-4655
 Fax: +49(0)228 529-4965
 Email: Hermann.brei@bmelv.bund.de

GREECE / GRÈCE / GRECIA

Mr Vasileios Kontolaimos
 Legal Advisor
 Ministry of Rural Development and Food
 Acharnon 29
 Athens 10439
 Greece.
 Phone: 302108250307
 Fax: 302108254621
 Email: cohalka@otenet.gr

Mrs Efstathia Kremmyda – Christopoulou
 Analysis Supervisor in Chem Labs
 Ministry of Development – Chem Labs
 Cannigos Square
 Athens 10181
 Greece
 Phone: 0030 210 3829166
 Fax: 0030 210 3842642
 Email: christopoulou@efpolis.gr

Mr Konstantinos Stournaras
 Officer
 Ministry of Rural Development and Food
 2, Acharnon Str.
 Athens 101 76
 Greece.
 Phone: +30 210 2124224
 Fax: +30 210 5237923
 Email: ax2u068@minagric.gr

GUATEMALA

Mr. Mario Lopez
Coordinator Norms and Regulation Unit
Ministry of Agriculture
7a. Avenue 12-90 Zone 13
Guatemala, 01013 Guatemala
Phone: +50224137389
Fax: +50224137385
Email: mario.Lopez@maga.gob.gt

INDONESIA / INDONÉSIE

Dr. Sunarya
Deputy Director General
National Standardization Agency of Indonesia
Gedung Manggala Wanabhakti Blok IV Lt. 4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan
Jakarta 10270, Indonesia.
Phone: 62 21 5747043
Fax: 62 21 5747045
Email: sunarya@bsn.or.id,
sps-2@bsn.or.id

Mr Singgih Harjanto
Officer, Secretariat of the Codex Contact Point
National Standardization Agency of Indonesia
Gedung Manggala Wanabhakti Blok IV Lt. 4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan
Jakarta 10270
Indonesia.
Phone: 62 21 5747043
Fax: 62 21 5747045
Email: singgih@bsn.or.id

Mrs. Yelita Basri
Director of Food Industry
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 17th floor
Jakarta Selatan
Jakarta 12950
Indonesia.
Phone: 62 21 5252709
Fax: 62 21 5252709
Email: dir_makanan@yahoo.co.id,
dirmak@depperin.go.id

Mr. Timbun Aritonang
Head of Sub Directorate
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 17th floor
Jakarta Selatan
Jakarta 12950
Indonesia.
Phone: 62 21 5252709
Fax: 62 21 5252709
Email: aritonang_pi@yahoo.co.id

Mr. Djumhana
Head of Sub Directorate
Ministry of Industry
Jl. Gatot Subroto Kav. 52-53 17th floor
Jakarta Selatan
Jakarta 12950
Indonesia.
Phone: 62 21 5252709
Fax: 62 21 5252709

Ms Chandrini Mestika Dewi
Head of Cooperation Sub Directorate
Directorate of Supervision and Quality Control
Ministry of Trade
Jl. Raya Bogor Km. 26, Ciracas, Jakarta Timur
Jakarta
Indonesia.
Phone: 62 21 8710323
Fax: 62 21 8710478
Email: Codex_ppmb@yahoo.com
dewichandrini@yahoo.com

Mr. Yogo Dwiantoro
Staff of Quality Control Export Commodity Division
Directorate of Supervision and Quality Control
Ministry of Trade
Jl. Raya Bogor Km. 26, Ciracas, Jakarta Timur
Jakarta
Indonesia.
Phone: 62 21 8710323
Fax: 62 21 8710478
Email: yogo_1802@yahoo.com

Dr. Donald Siahaan
Senior Principal Research Officer
Head of Product and Processing Development and
Quality Research Division
Indonesian Oil Palm Research Institute
Jl. B. Kalamso 51, Medan
North Sumatera
20158
Indonesia.
Phone: 62 61 7862477
Fax: 62 61 7862488
Email: donald@iopri.org
donaldjts@yahoo.com

Mr. Derom Bangun
Vice Chairman
Indonesian Palm Oil Board (IPOB)
Advisory Board Member
Indonesian Palm Oil Association (IPOA)
Sudirman Park Rukan Blok B No. 18
Jl. KH. Mas Mansyur Kav. 35 Jakarta Pusat
Jakarta 10220
Indonesia.
Phone: 62 21 57943871
Fax: 62 21 57943872
Email: derom@indosat.net.id

Mr. Nasriansyah
 Staf Konsulat Jenderal (Kota Kinabalu)
 Konsulat Jenderal di Kota Kinabalu
 Lrg. Kemajuan Karamunsing 88817
 Kota Kinabalu
 Phone: 6088-210600
 Fax: 6088-215170
 Email: rian.nasriansyah@yahoo.co.id

ITALY / ITALIE / ITALIA

Mr. Ciro Impagnatiello
 Ministero delle Politiche Agricole Alimentari
 e Forestali
 VIA XX Settembre, 20
 Roma, 00187, Italy
 Phone: +390646656046
 Fax: +39064880273
 Email: c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

IVORY COAST / CÔTE D'IVOIRE / COSTA DE MARFIL

Mrs Aya Marie Lydie Yapo – N'dri
 Safety, Quality Manager of Sania
 Codex in Ivory Coast
 Comite National Du Codex Alimentarius
 20 BP 211 Abidjan 20
 Abidjan 225
 Ivory Coast
 Phone: +22521757813
 Fax: +22521272813
 Email: yapondrimarielydie@yahoo.fr

JAPAN / JAPON / JAPÓN

Mrs Yuko Watanabe
 Associate Director
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8950
 Japan.
 Phone: +81-3-3502-5744
 Fax: +81-3-3502-0614
 Email: yuko_watanabe@nm.maff.go.jp

Ms Ayako Yoshio
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8950
 Japan.
 Phone: +81-3-3502-8732
 Fax: +81-3-3507-4232
 Email: ayako_yoshio@nm.maff.go.jp

Mr Kohta Kurokawa
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
 Tokyo 100-8950
 Japan.
 Phone: +81-3-3502-5744
 Fax +81-3-3502-0614
 Email: kouta_kurokawa@nm.maff.go.jp

Mr Atsuhiko Arima
 Technical Adviser
 Japan Oilseeds Processors Association
 Sumitomo Fudosan Mita Twin Bldg. West Wing,
 3-5-27, Mita, Minato-ku
 Tokyo 108-6323
 Japan.
 Phone: 03-5418-1071
 Fax: 03-5418-1072
 Email: arima.atsuhiko@so.fujioil.co.jp

KENYA / KENIA

Peter Mutua
 Standards Officer
 Kenya Bureau of Standards
 P.O.Box 54974
 Nairobi 00200
 Kenya
 Phone: +254 20 6948000
 Fax: +254 20 609660
 Email: mutuap@kebs.org

LIBYAN ARAB JAMAHIRIYA / GRANDE JAMAHIRIYA ARABE LIBYENNE POPULAIRE ET SOCIALISTE / LIBIA

Prof. Tawfik M. Hassan
 Consultant Codex Contact Point Libya
 Libyan National Centre for Standardization and
 Metrology, P.O Box 12531
 Tripoli, Libya
 Phone: +218 92 503 7007
 Fax: +218 21 715 2967
 Email: Tawfik@Incsm.org.ly

Mr. Ali Ramadan Benzitoun
 Member of Libyan Codex Committee
 Libyan National Centre for Standardization and
 Metrology, P.O Box 5178
 Tripoli, Libya
 Phone: +218 92 544 1094
 Fax: +218 21 715 2967
 Email: Benzitoun@gmail.com

MALAYSIA / MALAISIE / MALASIA

Dato' Dr. Mohd Basri Wahid
Director General
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8769 4402
Fax: +603 8925 9446
Email: basri@mpob.gov.my

Dr. Salmiah Ahmad
Deputy Director General Services
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8926 6163
Fax: +603 8926 1329
Email: salmiah@mpob.gov.my

Dr. Kalanithi Nesaretnam
Director Product Development & Advisory Services
Division
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8925 9952
Fax: +603 8922 1742
Email: sarnesar@mpob.gov.my

Mr. Tang Thin Sue
Senior Research Fellow
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8769 4523
Fax: +603 8920 1918
Email: tstang@mpob.gov.my

Dr. Siew Wai Lin
Senior Principal Research Officer
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8769 4400
Fax: +603 8925 9446
Email: siew@mpob.gov.my

Dr. Tan Yew Ai
Principal Research Officer
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8769 4436
Fax: +603 8920 1918
Email: tan@mpob.gov.my

Mr. Nik Aznizan Nik Ibrahim
Research Officer
Technical Advisory Services Unit
Product Development & Advisory Services Division
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8769 4437
Fax: +603 8920 1918
Email: aznizan@mpob.gov.my

Ms Ruhana Abdul Latif
Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3552
Fax: +603-8889 3815
Email: ruhana_latif@moh.gov.my

Mr. Syamsul Erwin Muhamad Lagis
Assistant Secretary
Ministry of Plantation Industries and Commodities
No. 15, Level 7, Persiaran Perdana
Presint 2, Putrajaya, 62654
Malaysia
Phone: +603 8880 3430
Fax: +603 8880 3441
Email: erwin@kppk.gov.my

Mrs Chin Hui Han
Research Officer
Malaysian Cocoa Board
Lot 3, Jalan P/9B, Seksyen 13
Bandar Baru Bangi, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8927 1046
Fax: +603 8925 5386
Email: hhchin@koko.gov.my

Dr. Farinazleen Mohamad Ghazali
Senior Lecturer
Faculty of Food Science & Technology
Universiti Putra Malaysia
43400 Serdang
Selangor, Malaysia
Phone: 603-89468388
Fax: 603-89423552
Email: farinazleen@putra.upm.edu.my

Ms. Rozita Baharuddin
Consultant
No. 2, Jalan SS2/7,
Kelana Jaya, Petaling Jaya
Selangor, Malaysia
Phone: +603 7877 4134
Fax: +603 4142 1931
Email: rozitabaharuddin@gmail.com

Mr. Mohd Muslimin Hashim
Senior Executive
Malaysian Palm Oil Council
2nd Floor, Wisma Sawit, Lot. 6
SS6, Jalan Perbandaran
Kelana Jaya, Petaling Jaya 47301
Selangor, Malaysia
Phone: +603 7806 4097
Fax: +603 7806 2272
Email: muslimin@mpoc.org.my

Mrs. Zainorni Mohd Janis
Senior Executive
SIRIM Berhad
1, Persiaran Dato' Menteri
Section 2, P.O Box 7035
40911, Shah Alam
Malaysia
Phone: +603 5544 6312
Fax: +603 5510 8830
Email: zainorni@sirim.my

Mr. Tan Beng Huat
Director, Marketing & Promotion
Malaysian Palm Oil Association
12th Floor Bangunan Getah Asli
148 Jalan Ampang, 50450
Kuala Lumpur, Malaysia
Phone: +603 2710 5677
Fax: +603 2710 5679
Email: tanbh@mpoa.org.my

MALDIVES / MALDIVAS

Ms Aishath Mohamed
JL. Scientific Officer
Maldives Food and Drug Authority
Sosun Magu
Male, Maldives.
Phone: +960 7732901
Fax: +960 3304570
Email: nhl@mfa.gov.mv

NEW ZEALAND / NOUVELLE-ZÉLANDE / NUEVA ZELANDA

Mr Sundararaman Rajasekar
Senior Programme Manager (Codex) and Codex
Contact Point
New Zealand Food Safety Authority
68 Jervois Quay
PO Box 2835
Wellington 6001
New Zealand.
Phone: +64 4 894 2576
Fax: +64 4 894 2583
Email: raj.rajasekar@nzfsa.govt.nz

PERU / PÉROU / PERÚ

Mrs Lily Isabel
Ingeniero
Ministerio de Salud-Perú
Las Amapolas 350
Lima
Perú
Phone: 442 – 8353 (126)
Email: lchuquillanqui@digesa.minsa.gob.pe

PHILIPPINES / FILIPINAS

Mrs Alicia V. Fontecha
Manager, Market Development Department
Philippine Coconut Authority
Elliptical Road, Diliman
Quezon City 1100
Philippines.
Phone: (63-2) 9262281
Fax: (63-2) 9262281
Email: pca_mktdev@yahoo.com /
mrpd5@yahoo.com

Mrs Yvonne Agustin
Executive Director
United Coconut Association of the Philippines
2/F PCRDF Bldg., Pearl Drive, Ortigas Center
Pasig City 1605
Philippines.
Phone: (63-2) 6339286
Fax: (63-2) 6338030
Email: ucap@ucap.org.ph

Ms Lucy Falcatan
Division Chief
Philippine Coconut Authority
Elliptical Road
Diliman, Quezon City 1100
Philippines
Phone: (63-2) 9284501
Fax: (63-2) 9276662
Email: pca_mktdev@yahoo.com

SPAIN / ESPAGNE / ESPAÑA

Mr Juan Ramón Izquierdo
 Jefe de Servicio
 Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y
 Marino
 Laboratorio Arbitral Agroalimentario
 c/ Casiopea nº 1
 Madrid 28023
 Spain.
 Phone: +34913474961
 Fax: +34913474968
 Email: juanramon.izquierdo@mapa.es

SUDAN / SOUDAN / SUDÁN

Mr Mahgoub Ahmed Abd Elmageed El amin
 Sudanese Standard & Metrology Organization
 (SSMO) /
 General Director
 Sudanese Standard & Metrology Organization
 (SSMO) Sudan - Khartoum - Baladia st.
 P.O. Box: 13573
 Phone: + 249 183 775247 / mobile: 0912667281
 Fax: +249 183 774852
 Email mohgoubadelmagid@yahoo.com

Ms Hind Eldirdiri Mohmed Ahmed
 Sudanese Standard & Metrology Organization
 (SSMO) /
 General Director
 Sudanese Standard & Metrology Organization
 (SSMO) Sudan - Khartoum - Baladia st.
 P.O. Box: 13573
 Phone: + 249 183 775247 / mobile: 0911131205
 Fax: +249 183 774852

Mrs Amani Ismail
 Health Officer
 Environmental Health and Food Control
 Administration
 Federal Ministry of Health
 P.O. Box: +249 Khartoum
 Sudan.
 Phone: 0912969116
 Fax: 0156145620
 Email: mohmedamani@yahoo.com

SWEDEN / SUÈDE / SUECIA

Mrs Eva Lönberg
 Codex Coordinator
 National Food Administration
 Box 622, Uppsala SE 751 26
 Sweden.
 Phone: +4618175500
 Fax: +4618105848
 Email: codex@slv.se

SWITZERLAND / SUISSE / SUIZA

Mrs Stephanie Gratwohl Egg
 Head of Delegation
 Political Affairs Division V
 Federal Department of Foreign Affairs
 Bundesgasse 28
 CH-3003 Bern, Switzerland
 Tel. +41 31 322 75 31
 Fax +41 31 324 10 63
 E-mail: stephanie.gratwohl@eda.admin.ch

Dr. Eric Coiffier
 Advisor
 Nestlé-Sofinol
 Rue d'Entre-Deux-Villes 12
 CH-1814 La Tour-de-Peilz, Switzerland
 Tel. +41 21 924-5678
 Fax +41-21 924 57 62
 E-mail: Eric.Coiffier@nestle.com

**SYRIAN ARAB REPUBLIC / RÉPUBLIQUE
ARABE SYRIENNE / REPÚBLICA DE SIRIA**

Mr Mohanad Alkhyal
 Official in Alimentary Department in SASMO
 Syrian Arab Organization for Standardization and
 Metrology SASMO
 Damascus P.O. Box: 11836 - Syria.
 Phone: +963114529825, 3712214
 Fax: +963114528214
 Email: sasmo@net.sy
 asd-syria2006@maktoob.com

THAILAND / THAÏLANDE / TAILANDIA

Mrs. Oratai Silapanaporn
 Director, Office of Commodity and System Standards
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phaholyothin Road, Ladyao Chatuchak
 10900 Bangkok, Thailand.
 Phone: (662)561-2277 ext. 1401
 Fax: (662)561-3373, (662)561-3357
 Email: oratai@acfs.go.th

Mr. Adul Premprasert
 Committee of Food Processing Industry Club
 The Federation of Thai Industries
 Queen Sirikit National Convention Center
 Zone C, 4th Floor,
 60 New Rachadapisek Rd., Klongtoey
 Bangkok 10110, Thailand.
 Phone: 662-345-1167, 662-819-7470
 Fax: 662-345-1281, 662-819-7478
 Email: adul@cook.co.th

Mr. Pravit Santiwattana
 Representative of Food Processing Industry Club
 The Federation of Thai Industries
 Queen Sirikit National Convention Centre
 Zone C, 4th Floor
 60 New Rachadapisek Rd., Klongtoey
 Bangkok 10110
 Thailand
 Phone: 662-249-9348 til 52
 Fax: 662-685-6050
 Email: pravit@thaiedibleoil.com

Ms. Nalinthip Peanee
 Standards Officer
 National bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phaholyothin Road
 Ladyao Chatuchak
 Bangkok 10900
 Thailand.
 Phone: (662) 561-2277 ext 1412
 Fax: (662) 561-3373, (662) 561-3357
 Email: nalinthip@acfs.go.th

Miss Jeerajit Dissana
 Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and Food
 Standards
 50 Phaholyothin Road
 Ladyao Chatuchak
 Bangkok 10900
 Thailand.
 Phone: (662) 561-2277 ext 1428
 Fax: (662) 561-3373, (662) 561-3357
 Email: jeerajit@acfs.go.th

TOGO

Miss Dédé Hanvi
 Chef Section Contrirole Qualite et Normalisation des
 Denrees Alimentaires
 Institut Togalais de Recherche Agronomique ITRA
 BP:1163 Lome
 Togo
 Phone: +2282254118
 Email: itra@cafe.tg

TURKEY / TURQUIE / TURQUÍA

Mr Omer Faruk Doğan
 Deputy Undersecretary
 Undersecretariat for Foreign Trade
 Inonu Bulvari No: 36, 06100-Emek, Ankara
 Turkey.
 Phone: +90-312-212 87 31
 Fax: +90-312-212 87 38
 Email: doganof@dtm.gov.tr

Mr Tarik Sonmez
 Deputy General Director
 Undersecretariat for Foreign Trade – General
 Directorate of Standardization for Foreign Trade
 Inonu Bulvari No: 36, 06100-Emek, Ankara
 Turkey.
 Phone: +90-312-212 58 96
 Fax: +90-312-212 87 68
 Email: sonmezt@dtm.gov.tr

Mr Murat Yazici
 Chief Of Division
 Undersecretariat for Foreign Trade – General
 Directorate of Exports
 Inonu Bulvari No: 36, 06100-Emek, Ankara
 Turkey.
 Phone: +90-312-204 76 81
 Fax: +90-312-212 88 81
 Email: yazicim@dtm.gov.tr

Dr Fahri Yemiscioglu
 Assistant Prof. Dr.
 Aegean Exporters Unions
 Ege University Engineering Faculty Food Engineering
 Department Bornova
 Izmir 35100
 Turkey.
 Phone: +90.232.3884000/3004
 Fax: +90.232.3427592
 Email: fahri.yemiscioglu@ege.edu.tr

Ms Uslu Hatice
 Engineer
 Ministry of Agriculture and Rural Affairs-General
 Directorate of Protection and Control
 Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol
 Genel Müdürlüğü,
 Akay Cad. No:3 Bakanlıklar, Ankara
 Turkey.
 Phone: +90-312-4174176 exp 6210
 Fax: +903124254416
 Email: huslu@kkgm.gov.tr

UGANDA / OUGANDA

Ms Stella Apolot
 Senior Standards Officer
 UNBS, P.O Box 6329
 Kampala
 Uganda
 Phone: +256772884000
 Fax: +256414286123
 Email: stella.apolot@unbs.go.ug

UNITED KINGDOM / ROYAUME-UNI / REINO UNIDO

Mr. Paul Nunn
 Senior Scientific Officer
 Food Standards Agency
 Room 6C, Aviation House, 125 Kingsway
 London WC2B 6NH
 United Kingdom.
 Phone: +44 (0)20 7276 8160
 Fax: +44 (0)20 7276 8193
 Email: paul.nunn@foodstandards.gsi.gov.uk

UNITED STATES OF AMERICA / ÉTATS-UNIS D'AMÉRIQUE / ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Dr Dennis Keefe
 Director, Senior Science and Policy Staff, Office of
 Food Additive Safety
 Center for Food Safety and Applied Nutrition, US
 Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 United States of America.
 Phone: +301-436-1284
 Fax: +301-436-2972
 Email: dennis.keefe@fda.hhs.gov

Dr Kathleen Warner
 Research Scientist - US Department of Agriculture
 National Center for Agricultural Utilization Research
 1815 North University Street
 Peoria, Illinois 61604
 United States of America.
 Tel: + 309-681-6584
 Fax: + 309-681-6668
 Email: kathleen.warner@ars.usda.gov

Mr. Paul Trupo
 Trade Specialist
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Ave., SW
 Room 5932 (Stop 1014)
 Washington D.C. 20250
 United States of America.
 Phone: +1-202-720-1335
 Fax: +1-202-720-0433
 Email: Paul.Trupo@fas.usda.gov

Mr Syed Amjad Ali
 International Issues Analyst
 U.S. Codex Officer
 U.S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, SW
 Room 4861-South Building
 Washington, DC 20250
 Tel: + 202 205-0574
 Fax: + 202 720-3157
 E-Mail: Syed.Ali@fsis.usda.gov

Dr Ritu Nalubola
 Senior Food Technologist, Office of Nutrition,
 Labeling, and Dietary Supplements
 Center for Food Safety and Applied Nutrition, US
 Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740
 United States of America.
 Phone: +301-436-1432
 Fax: +301-436-2636
 Email: Ritu.Nalubola@fda.hhs.gov

Mr Liam Rogers
 Technical Committee Chairman
 National Institute of Oilseed Products
 Hudson Tank Terminals Corporation
 173 Export Street
 Newark, NJ 07114
 United States of America.
 Phone: +973-465-1115
 Fax: +973-465-9053
 Email: Ljjrogers@aol.com

Ms Jane Earley
 Senior Partner
 Earley & White Consulting Group, LLC
 1737 King Street, Suite 330
 Alexandria, VA 22314
 United States of America.
 Phone: 703-739-9090 x 121
 Fax: 703-739-9098
 Email: jearley@eandwconsulting.com

VIETNAM / VIỆTNAM

Dr Vu Ngoc Quynh
 Director of Vietnam Codex Office
 General Secretary of Vietnam National Codex
 Committee
 Vietnam National Codex Committee
 70 Tran Hung Dao, Street
 Hanoi 84.4
 Vietnam.
 Phone: 84.4.39426605
 Fax: 84.4.38222520
 Email: vnquynhcodex@tevn.gov.vn

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL
ORGANISATION / ORGANISATION
GOUVERNEMENTALE
INTERNATIONALE / ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES
GUBERNAMENTALES**

**INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL (IOC) /
CONSEIL OLEICOLE INTERNATIONAL**

Mr Habib Essid
Deputy Director
International Olive Council
C/ Príncipe de Vergara, 154
Madrid 28002
Spain.
Phone: 34 91 590 36 51
Fax: 34 91 563 12 63
Email: ioc@internationaloliveoil.org

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL
ORGANISATION / ORGANISATION NON-
GOUVERNEMENTALE
INTERNATIONALE / ORGANIZACIONES
INTERNACIONALES NO
GUBERNAMENTALES**

ASEAN VEGETABLE OILS CLUB

Mr Danilo M. Coronacion
Chairman
ASEAN Vegetable Oils Club
c/o Malaysian Palm Oil Association
12th Floor, Bangunan Getah Asli
148 Jalan Ampang
50450 Kuala Lumpur
Malaysia.
Phone: +603-27105677
Fax: +603-27105679
Email: tanbh@mpoa.org.my,
dcoronacion@ciif.ph

**FEDERATION OF OILS SEEDS AND FATS
ASSOCIATIONS (FOSFA INTERNATIONAL)**

Dr John Hancock
Technical Manager
FOSFA International
20 St Dunstan's Hill
London EC3R 8NQ
United Kingdom.
Phone: +44 20 7283 5511
Fax: +44 20 7623 1310
Email: john.hancock@fosfa.org

AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY (AOCS)

Richard Cantrill
AOCS Technical Director
2710 S Boulder Drive, Urbana IL 61803
United States of America
Phone : +1 217 693 4830
Fax: +1 217 351 8091
Email: Richard.Cantrill@aoocs.org

**BIOTECHNOLOGY INDUSTRY ORGANIZATION
(BIO)**

Dr. Sunkyoung Yoon
Manager - Regulatory Affairs
BIO (Biotechnology Industry Organization)
Monsanto Singapore Co.
151 Lorong Chuan - #06-08 New Tech Park
Singapore 556741
Phone : +65 6488 5670
Fax: +65 6488 5648
Email: sun.kyoung.yoon@monsanto.com

FAO

Dr Annika Wennberg
FAO JECFA Secretary
Nutrition and Consumer Protection Division
Food and Agriculture Organization of the United
Nations
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Rome, Italy
Telephone: + 39 06 5705 3283
Facsimile: + 39 06 5705 4593
E-mail: Annika.Wennberg@fao.org

Ms Mary Kenny
Nutrition Officer
Food Quality and Standards Service
Nutrition and Consumer Protection Division
Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)
Rome, Italy
Tel: + 39 06 570 53653
Fax: + 39 06 570 54593
Email: Mary.Kenny@fao.org

**CODEX SECRETARIAT / SECRETARIAT
DU CODEX / SECRETARIADO DEL
CODEX**

Ms Selma H. Doyran
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme.
FAO Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy.
Phone: +39 06 5705 5826
Fax: +39 06 5705 4593
Email: selma.doyran@fao.org

Mr Masashi Kusakawa
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy.
Phone: +39 06 57054796
Fax: +39 06 5705 54593
Email: masashi.kusakawa@fao.org

**MALAYSIAN SECRETARIAT /
SECRETARIAT MALAISIEEN /
SECRETARIADO DE MALASIA**

**Technical Team / Équipe technique /
Equipo Técnico**

Dr. Tee E Siong
Nutrition Consultant
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603 7728 7287
Fax: +603 7728 7426
Email: president@nutriweb.org.my

Ms Shamsinar Abdul Talib
Deputy Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3508
Fax: +603-8889 3815
Email: shamsinar@moh.gov.my

Ms Zaleenah Zainuddin
Senior Principal Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3518
Fax: +603-8889 3815
Email: zaleenah@moh.gov.my

Ms Ezlin Abdul Khalid
Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3568
Fax: +603-8889 3815
Email: ezlin@moh.gov.my

Ms Shariza Zainol Rashid
Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3217
Fax: +603-8889 3815
Email: shariza_z@moh.gov.my

**Logistics Team / Équipe logistique /
Equipo logístico**

Ms Nik Shabnam Nik Mohd Salleh
Deputy Director (Standards)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3510
Fax: +603-8889 3815
Email: shabnam@moh.gov.my

Dr Mohd Yusof Hj. Ibrahim
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Mat Salleh Road
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-249 202
Fax: +6088-249 202
Email: sofy1008@gmail.com

Ms Norlida Md Darus
Senior Principal Assistant Director
Public Health Division
Sabah State Health Department
Level 3, Rumah Persekutuan
Jalan Mat Salleh
88590 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone : +6088-265960
Fax: +6088-217740
Email: norli_darus@sbh.moh.gov.my

Ms Norrani Eksan
Senior Principal Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3511
Fax: +603-8889 3815
Email: norrani@moh.gov.my

Ms Sharizat Ahmad
Principal Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3517
Fax: +603-8889 3815
Email: sharizat@moh.gov.my

Ms Norzitah Abu Khair
Senior Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3549
Fax: +603-8889 3815
Email: norzitah@moh.gov.my

Mr Sazali Harun
Senior Assistant Director (Enforcement – Import
Control)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3536
Fax: +603-8889 3815
Email: sazali.harun@moh.gov.my

Ms Raizawanis Abd Rahman
Assistant Director (Standard)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3529
Fax: +603-8889 3815
Email: raizawanis@moh.gov.my

Ms Linza Md Yassin
Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3549
Fax: +603-8889 3815
Email: linza@moh.gov.my

Ms Wong Shih Shih
Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3548
Fax: +603-8889 3815
Email: wongshihshih@moh.gov.my

Ms Nor Ismawan Othman
Assistant Director (Monitoring, Research and Risk Analysis)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3563
Fax: +603-8889 3815
Email: ismawan@moh.gov.my

Mr Muhammad Izwan Ahmad
Assistant Director (Enforcement – Import Control)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3537
Fax: +603-8889 3815
Email: izwan@moh.gov.my

Ms Mazura Abdullah
Assistant Director (Codex)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3555
Fax: +603-8889 3815
Email: mazura@moh.gov.my

Mr Asri Hashim
Assistant Director (Standard)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3539
Fax: +603-8889 3815
Email: asri_hashim@moh.gov.my

Mr Che Saipolliza Deraman
Principal Assistant Environmental Health Officer (Enforcement - Domestic Control)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3554
Fax: +603-8889 3815
Email: saipolliza@moh.gov.my

Mr Joseph Leong Ah Poh
Principal Assistant Environmental Health Officer (Enforcement - Domestic Control)
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia.
Phone: +603-8883 3556
Fax: +603-8889 3815
Email: joseph@moh.gov.my

Dr N. Jegarajan
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-265960 ext. 506
Fax: +6088-726329
Email: drnjegaran@sbh.moh.gov.my

Dr Christina Rundi
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-265 960
Fax: +6088-217 740
Email: christinarundi@sbh.moh.gov.my

Dr George Mathew
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-782 349
Fax: +6088-782 349

Mr Jugin Mining
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah, Malaysia.
Phone: +6088-245 105
Fax: +6088-245 107
Email: jugin@sbh.moh.gov.my

Ms Sitti Hj Aralas
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-265 960
Fax: +6088-217 740

Mr Abdul Hadi Bin Ismail
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-265 960
Fax: +6088-217 740

Ms Chang Shui Han
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-265 960
Fax: +6088-217 740

Ms Nurhaida Bt Abd. Malek
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-265 960
Fax: +6088-217 740
Email: nurhaida_am@sbh.moh.gov.my

Mr Nelbon Tulis
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-265 960
Fax: +6088-221 477
Email: nelbontm@sbh.moh.gov.my

Mr Awang Anak Selamat
Sabah State Health Department
Level 1, Federal House
Jalan Mat Salleh
88814 Kota Kinabalu, Sabah
Malaysia.
Phone: +6088-245 105
Fax: +6088-245 107
Email: jaw.awg58@yahoo.com.my

APÉNDICE II

**PROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA DEL CODEX PARA ACEITES VEGETALES
ESPECIFICADOS (ACEITE DE SALVADO DE ARROZ)
(En el Trámite 8 del Procedimiento)**

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del Producto**

2.1.15 El aceite de salvado de arroz (aceite de arroz) es derivado del salvado de arroz (*Oryza sativa L.*).

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

Tabla 1: Composición de ácidos grasos de los aceites vegetales determinada por la cromatografía de gas-líquido en muestras auténticas (expresada como porcentaje de ácidos grasos totales)

Ácido Graso	Aceite de salvado de arroz
C6:0	ND
C8:0	ND
C10:0	ND
C12:0	ND-0,2
C14:0	0,1-0,7
C16:0	14-23
C16:1	ND-0,5
C17:0	ND
C17:1	ND
C18:0	0,9-4,0
C18:1	38-48
C18:2	29-40
C18:3	0,1-2,9
C20:0	ND-0,9
C20:1	ND-0,8
C20:2	ND
C22:0	ND-0,5
C22:1	ND
C22.2	ND
C24.0	ND-0,6
C24:1	ND

ANEXO 1

OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN

2. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSICIÓN

2.10 Los gamma orizanoles del aceite crudo de salvado de arroz serán del orden del 0,9-2,1%.

3. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Tabla 2: Características fisicoquímicas de los aceites vegetales crudos

	Aceite de salvado de arroz
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0,910 – 0,929
Índice refractivo (ND 40° C)	1,460 – 1,473
Valor de saponificación (mg KOH/g de aceite)	180 – 199
Valor de yodo	90-115
Material insaponificable(g/kg)	≤ 65

4. CARACTERÍSTICAS DE IDENTIDAD

Tabla 3: Niveles de desmetilesteroles en aceites vegetales crudos de muestras auténticas como porcentaje de esteroides totales

	Aceite de salvado de arroz
Colesterol	ND – 0,5
Brassicasterol	ND
Campesterol	11,0 – 35,0
Estigmasterol	6,0 – 40,0
Beta-sitosterol	25,0 – 67,0
Delta-5-avenasterol	ND – 9,9
Delta-7 estigmasterol	ND – 14,1
Delta-7-avenasterol	ND – 4,4
Otros	ND
Esteroides Totales (mg/kg)	10500-31000

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

	Aceite de salvado de arroz
Alfa-tocoferol	49-583
Beta-tocoferol	ND – 47
Gamma-tocoferol	ND – 212
Delta-tocoferol	ND-31
Alfa-tocotrienol	ND – 627
Gamma-tocotrienol	142 – 790
Delta-tocotrienol	ND – 59
Total (mg/kg)	191 - 2349

ANEXO 2

Método de análisis para gamma orizanoles**1. Definición**

Este método se utiliza para determinar el contenido de gamma orizanoles (%) en aceites por medición de la absorción por espectrofotometría con una máxima absorción de 315nm longitud de onda

2. Ámbito de aplicación

Aplicable al aceite de salvado de arroz .

3. Aparato

- 3.1. Espectrofotómetro – a fines de determinar la extinción en el ultravioleta entre 310 y 320 nm.
- 3.2. cubetas de quartz rectangulares Rectangular - con un camino óptico de luz de de 1 cm.
- 3.3. matraz cónico - 25mL.
- 3.4. Filtro de carta - Whatman no.2, o equivalente.

4. Reactivos

- 4.1. n-Heptano – puro (determinado por espectrofotometría)

5. Procedimiento

- 5.1. Antes de su utilización, se debe ajustar el espectrofotómetro a una lectura de 0 llenando la cubeta del muestreo y la cubeta de referencia con n-heptano
- 5.2. Filtrar el aceite en la filtro de carta a temperatura ambiente.
- 5.3. Pesar precisamente aproximadamente 0.02g de la muestra así preparada en un matraz volumétrico de 25mL, llenar hasta la marca con n-heptano.
- 5.4. Llenar una cubeta con la solución obtenida y medir la extinción a la longitud de onda de absorción máxima cerca de 315nm, utilizando el mismo solvente como referencia.
- 5.5. Los valores de extinción registradas deben situarse dentro de la gama 0.3-0.6. En caso contrario, se deben repetir las mediciones utilizando soluciones más concentradas o más diluidas según proceda.

6. Cálculación

Calcular el contenido de gamma orizanoles come se describe a continuación:

$$\text{Contenido de gamma orizanol, \%} = 25 \times (1 / W) \times A \times (1 / E)$$

donde :

W = peso de la muestra, g

A = extinción (absorbancia) de la solución

E = extinción específica $E_{1\text{cm}}^{1\%} = 359$

APÉNDICE III

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA AL CÓDIGO DE PRÁCTICAS INTERNACIONAL
RECOMENDADO PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE A GRANEL DE ACEITES
Y GRASAS COMESTIBLES.**

(En el Trámite 5 del Procedimiento)

2.1.3 Contaminación

La contaminación puede provenir de residuos de un material utilizado anteriormente con el equipo, de la suciedad, la lluvia o el agua de mar, o de la adición accidental de un producto diferente. En las instalaciones de almacenamiento y en los buques puede ser especialmente difícil asegurar la limpieza de las válvulas y tuberías, sobre todo cuando son comunes para depósitos diferentes. La contaminación se evita con un buen diseño de los sistemas, adoptando hábitos adecuados de limpieza y un servicio eficaz de inspección, y en los buques se evita transportando los aceites en un sistema de depósitos separados, en los que las mercancías transportadas anteriormente están incluidas en la Lista del Codex de cargas anteriores aceptables en el apéndice 2 de este Código.

La contaminación se evita también rechazando los depósitos en que se haya transportado, como carga anterior, productos que estén incluidos en la Lista del Codex de cargas inmediatamente anteriores prohibidas, en el Apéndice 3 del presente Código.

Las cargas anteriores no incluidas en la Lista Codex de cargas aceptables o prohibidas podrían utilizarse solamente si estaban aprobadas por las autoridades competentes de los países importadores.

En espera de la finalización de las listas, las listas y datos a los cuales se refiere la bibliografía en el Apéndice 4 pueden proporcionar una guía pertinente para los operadores.

Cuando se evalúe la aceptabilidad de sustancias de cargas inmediatamente anteriores, las autoridades competentes deberían examinar los criterios siguientes:

1	La sustancia se transporta/almacena con un sistema apropiadamente diseñado; con rutinas de limpieza adecuadas, incluyendo la verificación de la eficacia de la limpieza entre las cargas, seguidas de una inspección efectiva y de los procedimientos de registro.
2	Los residuos de sustancias en la carga siguiente de grasa o aceite no deben resultar en efectos adversos para la salud humana. La IDA (Ingestión Diaria Aceptable) o IDT (Ingestión Diaria Tolerable) de la sustancia debe ser mayor que o igual a 0,1 mg/kg de peso corporal por día. Las sustancias para las que no existe una IDA (o IDT) numérica deben evaluarse caso por caso.
3	La sustancia no debe ser o contener un alergeno conocido, a menos que sea posible eliminar el alergeno alimenticio identificado por transformación ulterior del graso o aceite para el uso al cual se destina.
4	La mayoría de las sustancias no reaccionan con grasas y aceites comestibles bajo condiciones normales de envío y almacenaje. Sin embargo, si la sustancia reacciona con grasas y aceites comestibles, cualquiera de los productos de la reacción debe cumplir con los criterios 2 y 3.

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES
ESPECIFICADOS: ESTEARINA DE ALMENDRA DE PALMA Y OLEÍNA DE ALMENDRA DE
PALMA (N09-2007)**

(En el Trámite 5 del procedimiento)

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

(Nota: los sinónimos se indican entre paréntesis, inmediatamente después del nombre del aceite).

- 2.1.1 El **aceite de maní** (aceite de cacahuete) se obtiene del maní (semillas de *A rachis hypogaea* L.).
- 2.1.2 El **aceite de babasú** se obtiene de la nuez del fruto de diversas variedades de la palma (*Orbignya spp.*).
- 2.1.3 El **aceite de coco** se obtiene de la nuez del coco (*Cocos nucifera* L.).
- 2.1.4 El **aceite de semilla de algodón** se obtiene de las semillas de diversas especies cultivadas de *Gossypium spp.*
- 2.1.5 El **aceite de pepitas** de uva se obtiene de las pepitas de uva (*Vitis vinifera* L.).
- 2.1.6 El **aceite de maíz** se obtiene del germen de maíz (embriones de *Zea mays* L.).
- 2.1.7 El **aceite de semilla de mostaza** se obtiene de las semillas de mostaza blanca (*Sinapis alba* L. o *Brassica hirta* Moench), de mostaza parda y amarilla (*Brassica juncea* (L.) Czernajew y Cossen) y de mostaza negra (*Brassica nigra* (L.) Koch).
- 2.1.8 El **aceite de almendra de palma** se obtiene de la almendra del fruto de la palma de aceite (*Elaeis guineensis*).
- 2.1.9 La **oleína de almendra de palma** es la fracción líquida, obtenida del fraccionamiento del aceite de almendra de palma (descrito arriba).
- 2.1.10 La **estearina de almendra de palma** es la fracción sólida obtenida del fraccionamiento del aceite de almendra de palma (descrito arriba)
- 2.1.11 El **aceite de palma** se obtiene del mesocarpio carnoso del fruto de la palma de aceite (*Elaeis guineensis*).
- 2.1.12 La **oleína de palma** es la fracción líquida, obtenida del fraccionamiento del aceite de palma (descrito anteriormente).
- 2.1.13 La **estearina de palma** es la fracción con punto de fusión elevado obtenida del fraccionamiento del aceite de palma (descrito anteriormente).
- 2.1.14 La **Super-oleína de palma** es la fracción líquida obtenida del fraccionamiento del aceite de palma (descrito anteriormente) producido por un proceso de cristalización controlado específicamente para obtener un índice de yodo de 60 o más.
- 2.1.15 El **aceite de colza** (aceite de semilla de colza, aceite de semilla de nabina o navilla) se obtiene de las semillas de las especies *Brassica napus* L., *Brassica campestris* L., *Brassica juncea* L. y *Brassica tournefortii* Gouan.
- 2.1.16 El **aceite de colza de bajo contenido de ácido erúxico** (aceite de nabina o de navilla y aceite de semillas de colza de bajo contenido de ácido erúxico; aceite canola se obtiene de variedades de semillas oleaginosas de bajo contenido de ácido erúxico de las especies *Brassica napus* L., *Brassica campestris* L., y *Brassica juncea* L.
- 2.1.15 El **aceite de cártamo** (aceite de alazor, aceite de semillas de cártamo,) se obtiene de las semillas de cártamo (semillas de *Carthamus tinctorius* L.)
- 2.1.18 El **aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico** (aceite de alazor, aceite de semillas de

cártamo) se obtiene de las semillas de variedades de cártamo con un alto contenido de ácido oleico (semillas de *Carthamus tinctorius L.*).

- 2.1.19 El **aceite de sésamo** (aceite de semillas de sésamo, aceite de *ajonjolí*) se obtiene de las semillas de sésamo (semillas de *Sesamum indicum L.*).
- 2.1.20 El **aceite de soja** (aceite de semilla de soja) se obtiene de las semillas de soja (semillas de *Glycine max (L.) Merr.*)
- 2.1.21 El **aceite de girasol** (aceite de semillas de girasol) se obtiene de las semillas de girasol (semillas de *Helianthus annuus L.*).
- 2.1.22 El **aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico** (aceite de semillas de girasol) se obtiene de las semillas de variedades de girasol con un alto contenido de ácido oleico (semillas de *Helianthus annuus L.*).
- 2.1.23 El **aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico** (aceite de semillas de girasol) se obtiene de las semillas de girasol con un contenido medio de ácido oleico (semillas de *Helianthus annuus L.*).

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.5 Punto de deslizamiento

Oleína de palma	no más de 24°C
Estearina de palma	no menos de 44°C
Super-oleína de palma	no más de 19.5°C
<u>Oleína de almendra de palma</u>	<u>de 21 a 26 °C</u>
<u>Estearina de almendra de palma</u>	<u>de 31 a 34 °C</u>

Cuadro 1: Gammas de composición de ácidos grasos de aceites vegetales crudos determinados mediante CGL de muestras auténticas¹ (expresadas en porcentaje del contenido total de ácidos grasos) (véase Sección 3.1 de la Norma)

Ácidos grasos	Estearina de almendra de palma ²	Oleína de almendra de palma ²
C6:0	0.0-0.6	ND-0.1
C8:0	2.9-5.4	1.5-3.0
C10:0	2.9-4.5	2.5-3.0
C12:0	39.7-46.5	52.0-59.0
C14:0	11.5-15.5	20.0-25.0
C16:0	7.1-10.6	7.2-9.2
C16:1	ND-0.1	ND
C17:0	ND	ND
C17:1	ND	ND
C18:0	1.8-3.0	1.0-2.5
C18:1	14.6-24.6	4.5-8.0
C18:2	2.6-4.3	0.5-1.5
C18:3	ND-0.3	ND
C20:0	ND-0.5	ND-0.5
C20:1	ND	ND
C20:2	ND	ND
C22:0	ND	ND
C22:1	ND	ND
C22:2	ND	ND
C24:0	ND	ND
C24:1	ND	ND

¹ Datos de las especies incluidas en la Sección 2.

² Productos obtenidos por el fraccionamiento del aceite de almendra de palma

APÉNDICE

OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN

1. Características de calidad

1.5 Hierro (Fe):

Aceites vírgenes	1,5 mg/kg
Aceites refinados	5,0 mg/kg
Estearina de almendra de palma	7,0 mg/kg

Cuadro 2: Características químicas y físicas de aceites vegetales crudos (véase el Apéndice 1de la Norma)

	Estearina de almendra de palma	Oleína de almendra de palma ³
Densidad relativa (x °C/agua a 20 °C)	0.906-0.909 x=40°C	0.902-0.908 x=40°C
Densidad aparente (g/ml)	0.904-0.907	0.904-0.906
Índice de refracción (ND 40°)	1.451-1.453	1.449-1.451
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	231-244	244-255
Índice de yodo	20-28	4-8.5
Materia insaponificable (erg)	<15	< 15

Cuadro 3: Niveles de desmetilesteroles en los aceites vegetales crudos derivados de ejemplos auténticos¹ como porcentaje del contenido total de esteroides (véase el Apéndice 1de la Norma)

	<u>Estearina de almendra de palma³</u>	<u>Oleína de almendra de palma</u>
Colesterol	1.5-1.9	1.4-1.7
Brassicasterol	ND-0.2	ND-2.2
Campesterol	7.9-9.1	8.2-9.7
Estigmasterol	13.4-14.7	14.1-15.0
Beta-sitosterol	67.1-69.2	67.0-70.0
Delta-5-avenasterol	3.3-4.6	3.3-4.1
Delta-7-estigmastenol	ND-0.6	ND-0.3
Delta-7-avenasterol	ND-0.5	ND-0.3
Otros esteroides	2.9-3.7	1.0-3.0
Contenido total (mg/kg)	816-1339	775-1086

¹ Datos de las especies incluidas en la Sección 2.³ Productos obtenidos por el fraccionamiento del aceite de almendra de palma.

ND - No-detectable, definido como $\leq 0.05\%$

Cuadro 4: Niveles de tocoferoles y tocotrienoles en los aceites vegetales crudos derivados de ejemplos auténticos⁴ (véase el Apéndice 1 de la Norma)

	Estearina de almendra de palma³	Oleína de almendra de palma³
Alpha-tocopherol	ND-11	ND-10
Beta-tocopherol	ND-6	ND-2
Gamma-tocopherol	ND-3	ND-1
Delta-tocopherol	ND-4	ND
Alpha-tocotrienol	ND-70	ND-73
Gamma-tocotrienol	1-10	ND-8
Delta-tocotrienol	ND-2	ND-1
Total (mg/kg)	ND-90	ND-89

ND - No-detectable

⁴ Datos de las especies incluidas en la Sección 2.

³ Productos obtenidos por el fraccionamiento del aceite de almendra de palma.

APÉNDICE V

ANTEPROYECTO DE LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES
(En el Trámite 3 del Procedimiento)

Lista de cargas anteriores aceptables

Sustancia (sinónimos)	Números CAS
2,3-Butanediol (2,3-butileno glicol)	513-85-9
iso-Butanol (2-metil-1-propanol)	78-83-1
Solución de nitrato de calcio y amoniacó	6484-52-2
Solución de nitrato cálcico (CN-9)	35054-52-5
Ciclohexanol	108-93-0
Ciclohexanona	108-94-1
<u>Metil ésteres de ácido graso</u> Estos incluyen por ejemplo,	
e.g. Metil laurato (metil dodecanoato)	111-82-0
Metil oleato (metil octadecanoato)	112-62-9
Metil palmitate (metil hexadecanoato)	112-39-0
Metil estearato (metil octadecanoato)	112-61-8
Peróxido de Hidrógeno	
Lodo de caolina	1332-58-7
1,3 -Propileno glicol	504-63-2
Mezcla o mezclas de ácidos grasos no fraccionados de aceites y grasas naturales	
Mezcla o mezclas de alcohol graso no fraccionado procedentes de alcoholes grasos de grasas y aceites naturales	
Ésteres grasos no fraccionados o mezclas de esters grasos procedentes de grasas y aceites naturales	
Aceite vegetal – epoxidizado	
Fructosa	

APÉNDICE VI

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA PARA ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE
ORUJO DE OLIVA
(En el Trámite 3 del Procedimiento)**

	Aceites de oliva virgen	Aceite de oliva Aceite de oliva refinado	Aceite de orujo de oliva Aceite de orujo de oliva refinado
C18:3	0,0-1,0*	0,0-1,0	0,0-1,0

*: El aceite de oliva virgen puede superar el nivel de ácido linolénico (C18:3) hasta 1,1% debido a influencias climáticas, geográficas y a las variedades. El aceite de oliva virgen que supere el límite de ácido linolénico se considerará de acuerdo con los requisitos de la Norma si puede verificarse la autenticidad a través de exámenes más exhaustivos incluyendo los estigmastadienos (hasta 0,05 mg/kg), Δ ECN42 (hasta 0,1) y el campesterol (hasta el 3,5% total de esteroides). Deben proporcionarse los datos que demuestren la variación natural.

ó

[Se reconoce que los aceites de oliva virgen auténticos pueden superar el nivel de ácido linolénico (C18:3) debido a influencias climáticas, geográficas y a las variedades. El aceite de oliva virgen que supera el nivel de ácido linolénico hasta un máximo de 1,2% se considerará de acuerdo con los requisitos de la Norma si los estigmastadienos \leq 0,05 mg/kg) y Δ ECN42 \leq 0,1.

APÉNDICE VII

**ENMIENDAS A LAS SECCIONES DE ADITIVOS ALIMENTARIOS
EN LAS NORMAS PARA GRASAS Y ACEITES**

**NORMA PARA GRASAS PARA UNTAR Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR
(CODEX STAN 256-2003)**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados abajo, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones, y dentro de los límites, especificados.

Aditivos de Clases Funcionales

- a. Reguladores de la acidez
- b. Antiespumantes
- c. Antioxidantes
- d. Colores
- e. Emulsionantes
- f. Acentuadores del sabor
- g. Gases de envasado
- h. Conservantes
- i. Estabilizadores
- j. Espesantes

Los reguladores de acidez, antiespumantes, antioxidantes, colores, emulsionantes, acentuadores del sabor, gases de envasado, Sustancias conservadoras, estabilizantes y espesantes usados en conformidad con la Tabla 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios, son aceptables para su empleo en alimentos que cumplen con esta Norma.

4.1 Reguladores de Acidez		
N° INS	Aditivo	Dosis máxima
262 ii)	Diacetato de sodio	1 000 mg/kg
334; 335 i), 335 ii); 336 i), 336 ii); 337	Tartratos	100 mg/kg (como ácido tartárico)
338; 339 i), ii), iii); 340 i), ii), iii); 341 i), ii), iii); 342 i), ii); 343 i), ii), iii); 450 i), ii), iii), 450 v), vi); vii), 451 i), ii); 452 i), ii), iii), iv) v); 542	Fosfatos	1 000 mg/kg (como fosforoso)
4.2 Agentes Antiespumantes		
N° INS	Aditivo	Dosis máxima
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg (sólo para freír)
4.3 Antioxidantes		
N° INS	Aditivo	Dosis máxima
304, 305	Ésteres de Ascorbilo	500 mg/kg (como estearato de ascorbilo)
307	Tocoferoles	500 mg/kg
307a	Tocoferol, d-alpha-	500 mg/kg (solos o en

<u>307b</u>	<u>Concentrado de tocoferoles mezclados</u>	<u>combinación)</u>
<u>307c</u>	<u>Tocoferol, dl-alfa</u>	
310	Propil Galato	200 mg/kg (base de grasa o aceite) solos o en combinación
319	(Terbutilhidroquinona)	
320	Butilhidroxianisol	
321	Butilhidroxitolueno	
384	Isopropil citrato	100 mg/kg
385, 386	EDTA	100 mg/kg (como etilendiaminotetracetato cálcico disódico anhidro)
388, 389	Tiodipropionatos	200 mg/kg (como ácido tiodiopropiónico)

4.4 Colores

N° INS	Aditivo	Dosis máxima
100(i)	Curcúmina	10 mg/kg
101(i), (ii)	Riboflavin	300 mg/kg
120	Carmines	500 mg/kg
150b	Caramel Colour Class II- Proceso al sulfito cáustico	500 mg/kg
150c	Caramel Colour Class III - Proceso	500 mg/kg
150d	Caramel Colour Class IV – Proceso de sulfito de amonio	500 mg/kg
160a(ii)	Beta carotenos (vegetales)	1000 mg/kg
160a(i)	Beta carotenos (sintético)	35 mg/kg individual o combinados
<u>160a(iii)</u>	<u>Beta carotenos (Blakeslea trispora)</u>	
160e	Beta-Apo-8'-Carotenal	
160f	Acido Beta apo 8' caroténico, ésteres de metilo o etilo	
<u>160b(i)</u>	<u>Extractos de annato, base de bixina</u>	<u>100 mg/kg (como bixina)</u>

4.5 Emulsionantes

N° INS	Aditivo	Dosis máxima
432, 433, 434, 435, 436	Polisorbatos	10,000 mg/kg (individual o combinados)
472e	Esteres diacetilartáricos y de ácidos grasos de glicerol	10 000 mg/kg
473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	10 000 mg/kg
474	Sacaroglicéridos	10 000 mg/kg
475	Esteres de ácidos grasos de poliglicerol	5 000 mg/kg
476	Esteres de Poliglicerol de ácido ricinoléico ineterestificado	4 000 mg/kg

477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	20 000 mg/kg
479	Aceite de grano de soja termooxidado con interacción mono y diglicéridos de ácidos grasos	5,000 mg/kg (en emulsiones grasas para freír y cocer solamente).
481(i), 482(i)	Estearoilo-2-Lactilatos	10 000 mg/kg (individual o combinados)
484	Estearilo de citrate	100 mg/kg (base de grasa o aceite)

4.6 Aromas

Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes artificiales

4.7 Conservantes

N° INS	Aditivo	Dosis máxima
200, 201, 202, 203	Sorbatos	2 000 mg/kg (solos o en combinación [como ácido sórbico])
210, 211, 212, 213	Benzoatos	1 000 mg/kg (solos o en combinación [como ácido benzoico])

Cuando se utilizan en combinación, el uso combinado no deberá superar los 2000 mg/kg, de los cuales la parte de ácido benzoico no deberá superar los 1000 mg/kg

4.8 Estabilizantes y espesantes

N° INS	Aditivo	Dosis máxima
405	Alginato de propilenglicol	3 000 mg/kg

NORMA DEL CODEX PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 No se permiten aditivos alimentarios en los aceites vírgenes o en los aceites prensados en frío.

4.2 Aromas

Podrán utilizarse aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos, y otros aromas sintéticos, salvo aquellos de los cuales se sabe que entrañan riesgos de toxicidad.

4.3 Antioxidantes

N° INS	Aditivo	Dosis máxima
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg (solos o en combinación)
305	Estearato de ascorbilo	
307a	<u>Tocoferol, d-alfa-</u>	300 mg/kg (solos o en combinación)
307b	<u>Concentrado de tocoferoles mezclados</u>	
307c	<u>Tocoferol, dl-alfa</u>	
306	Concentrado de tocoferoles mezclados	BPF
307	Alfa-tocoferol	BPF
308	Gama-tocoferol sintético	BPF
309	Delta-tocoferol sintético	BPF
310	Galato de propilo	100 mg/kg

319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	120 mg/kg
320	Butilhidroxianisol (BHA)	175 mg/kg
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	75 mg/kg
Cualquier combinación de galatos, BHA, BHT o TBHQ sin exceder de 200 mg/kg respetando los límites individuales		
389	Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg
4.3 Sinérgicos de antioxidantes		
Nº INS	Aditivo	Dosis máxima
330	Ácido cítrico	BPF
331	Citratos de sodio	BPF
331 i)	<u>Dihidrógenocitrato sódico</u>	BPF
331 iii)	<u>Citrato trisódico</u>	BPF
384	Isopropil citratos	100 mg/kg (solos o en combinación)
472c	<u>Esteres de ácidos acético-cítrico y grasos del glicerol</u>	
4.5 Antiespumantes (aceites para freír a temperatura elevada)		
Nº INS	Aditivo	Dosis máxima
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg

**NORMA DEL CODEX PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES NO REGULADOS POR
NORMAS INDIVIDUALES (CODEX STAN 19-1981)**

3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 En los aceites vírgenes o prensados en frío regulados por esta norma no se permite el uso de aditivos.

3.2 Colores		
En los aceites vegetales regulados por esta Norma no se permite el uso de colores.		
Podrán utilizarse los colores que se indican a continuación para restablecer el color natural perdido durante la elaboración o para normalizar el color, siempre y cuando el color añadido no induzca a error o engaño al consumidor ocultando un estado de deterioro o una calidad inferior o haciendo que el producto parezca tener un valor superior al valor real:		
Nº INS	Aditivo	Dosis máxima
100 i)	Curcumina o i) eúreuma	5 mg/kg (calculados como eúreuma total)
160a	Beta caroteno	25 mg/kg
160 ^a ii)	Carotenos (vegetales)	25 mg/kg
160a i)	β-caroteno (sintético)	25 mg/kg (solos o en combinación)
160^a iii)	<u>β-caroteno (<i>Blakeslea trispora</i>)</u>	10 mg/kg (como bixina)
160e	beta-Apo-8'-Carotenal	
160f	Ester metílico o etílico del ácido β-apo-8'-carotenoico	
160b i)	<u>Extractos de annato, base de bixina</u>	
3.3 Aromas		
Podrán utilizarse aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos, y otros aromas sintéticos, salvo aquellos de los cuales se sabe que entrañan riesgos de toxicidad.		

3.4 Antioxidantes		
Nº INS	Aditivo	Dosis máxima
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg (solos o en combinación)
305	Estearato de ascorbilo	
307a	<u>Tocoferol, d-alfa-</u>	300 mg/kg (solos o en combinación)
307b	<u>Concentrado de tocoferoles mezclados</u>	
307c	<u>Tocoferol, dl-alfa</u>	
306	Concentrado de tocoferoles mezclados	BPF
307	Alfa-tocoferol	BPF
308	Gama-tocoferol sintético	BPF
309	Delta-tocoferol sintético	BPF
310	Galato de propil	100 mg/kg
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	120 mg/kg
320	Butilhidroxianisol (BHA)	175 mg/kg
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	75 mg/kg
Cualquier combinación de galato de propilo, BHA, BHT y/o BHQT,		200 mg/kg pero sin exceder de los límites antes indicados
389	Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg
3.5 Sinérgicos de antioxidantes		
Nº INS	Aditivo	Dosis máxima
330	Ácido cítrico	BPF
331	Citratos de sodio	BPF
331 i)	<u>Dihidrógenocitrato sódico</u>	<u>BPF</u>
331 iii)	<u>Citrato trisódico</u>	<u>BPF</u>
384	Isopropil-citratos	100 mg/kg (solos o en combinación)
472c	<u>Esteres de ácidos acético-cítrico y grasos del glicerol</u>	
3.6 Antiespumantes (para aceites y grasas para freír a altas temperaturas)		
Nº INS	Aditivo	Dosis máxima
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg

**NORMA DEL CODEX PARA GRASAS ANIMALES ESPECIFICADAS
(CODEX STAN 211-1999)**

4. Aditivos alimentarios

4.1 Colores		
Podrán utilizarse los colores que se indican a continuación para restablecer el color natural perdido durante la elaboración o para normalizar el color, siempre y cuando el color añadido no induzca a error o engaño al consumidor ocultando un estado de deterioro o una calidad inferior o haciendo que el producto parezca tener un valor superior al valor real:		
Nº INS	Aditivo	Dosis máxima
100 i)	Curcumina o eúreuma	5 mg/kg (calculados como eúreumina total)
160a	Beta-caroteno	25 mg/kg
160^a ii)	<u>Carotenos (vegetales)</u>	<u>25 mg/kg</u>
160^a i)	<u>β-caroteno (sintético)</u>	<u>25 mg/kg (solos o en combinación)</u>
160^a iii)	<u>β-caroteno (<i>Blakeslea trispora</i>)</u>	

160e	<u>beta-Apo-8'-Carotenal</u>	
160f	<u>Ester metílico o etílico del ácido β-apo-8'-carotenoico</u>	
160b i)	<u>Extractos de annato, base de bixina</u>	<u>10 mg/kg (como bixina)</u>
4.2 Antioxidantes		
Nº INS	Aditivo	Dosis máxima
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg (solos o en combinación)
305	Estearato de ascorbilo	
307a	<u>Tocoferol, d-alfa-</u>	<u>300 mg/kg (solos o en combinación)</u>
307b	<u>Concentrado de tocoferoles mezclados</u>	
307c	<u>Tocoferol, dl-alfa</u>	
306	Concentrado de tocoferoles mezclados	<u>BPF</u>
307	Alfa-tocoferol	<u>BPF</u>
308	Gamma-tocoferol sintético	<u>BPF</u>
309	Delta-tocoferol sintético	<u>BPF</u>
310	Galato de propilo	100 mg/kg
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	120 mg/kg
320	Butilhidroxianisol (BHA)	175 mg/kg
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	75 mg/kg
Cualquier combinación de galato de propilo, BHA, BHT y/o BHQT		200 mg/kg pero sin exceder de los límites antes indicados
4.3 Sinérgicos de antioxidantes		
Nº INS	Aditivo	Dosis máxima
330	Ácido cítrico	<u>BPF</u>
331	Citratos de sodio	<u>BPF</u>
331 i)	<u>Dihidrógenocitrato sódico</u>	<u>BPF</u>
331 iii)	<u>Citrato trisódico</u>	<u>BPF</u>
384	Isopropil citratos	
472c	<u>Esteres de ácidos acético-cítrico y grasos del glicerol</u>	100 mg/kg (solos o en combinación)

NORMA PARA LOS ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA (CODEX STAN 33-1981)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Los aceites de oliva vírgenes

Los aditivos no están permitidos en estos productos.

4.2 Aceite de oliva refinado, aceite de oliva, aceite de orujo de oliva refinado y aceite de orujo de oliva

Además de alfa-tocoferoles está permitido añadir a estos productos (**d-alfa tocoferol [INS 307a]; concentrado de tocoferoles mezclados [INS 307b]; dl-alfa-tocoferol [INS 307c]**), para restituir el tocoferol natural perdido durante el proceso de refinado. La concentración de alfa-tocoferol en el producto final no deberá exceder de 200 mg/kg.