



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

#### 26.ª reunión

Kuala Lumpur, Malasia, 25 de febrero-1 de marzo de 2019

### ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA DEL CODEX PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999)

**Sustitución del índice de ácido por ácidos grasos libres para el aceite de palma virgen e inclusión de ácidos grasos libres para el aceite crudo de almendra de palma**  
(Preparado por Malasia)

(En el trámite 3)

Se invita a los miembros del Codex y a los observadores a enviar comentarios sobre **el Anteproyecto de revisión de la Norma según se presenta en el Apéndice**, en el trámite 3, a más tardar el 15 de diciembre de 2018.

Los comentarios deben presentarse a través del Sistema de comentarios en línea del Codex (OCS): <https://ocs.codexalimentarius.org/> según se estipula en la carta circular [CL 2018/77/OCS – CCFO](#).

#### Antecedentes

1. En la 25.ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), Malasia presentó un documento de debate y explicó que el motivo del nuevo trabajo propuesto era revisar la manera en que se expresaba la acidez de los aceites de palma vírgenes en el Apéndice de la *Norma para aceites vegetales especificados* e incluir una disposición similar para el aceite crudo de almendra de palma. La delegación señaló que, como el contenido de ácidos grasos libres (FFA) del aceite de palma es expresado como ácido palmítico, siendo este el principal ácido graso de los aceites de palma, existiría una disparidad en la acidez expresada como índice de ácido de 10,0 mg KOH/g de aceite (en la Norma actual) con la especificación de FFA 5% (como ácido palmítico) que actualmente se practica en el comercio internacional del aceite de palma en vista de que el nivel máximo de índice de ácido de 10 mg KOH/g de aceite es solo equivalente a la especificación de FFA 5% (como ácido oleico). Como esta situación estaba creando dificultades en el comercio de este producto primario, Malasia estaba proponiendo el nuevo trabajo.
2. Malasia asimismo presentó el documento de proyecto revisado y explicó que:
  - (i) el título había sido modificado con el texto “sustitución del índice de ácido por ácidos grasos libres para el aceite de palma virgen e inclusión de ácidos grasos libres para el aceite crudo de almendra de palma” para así reflejar mejor el alcance del nuevo trabajo propuesto; y
  - (ii) los valores específicos habían sido retirados ya que serían debatidos después de ser aprobado el nuevo trabajo.
3. El Comité acordó:
  - (i) Iniciar el nuevo trabajo sobre la sustitución del índice de ácido por ácidos grasos libres para el aceite de palma virgen y la inclusión de ácidos grasos libres en el aceite crudo de almendra de palma en la Sección 1 del Apéndice de la *Norma para aceites vegetales especificados* (CODEX STAN 201-1999);
  - (ii) Enviar el documento de proyecto a la CAC en su 40.º período de sesiones para su aprobación como nuevo trabajo; y
  - (iii) Solicitar a Malasia la preparación del Anteproyecto de revisión de la *Norma para aceites vegetales especificados* (CODEX STAN 210-1999) para su circulación y reunir comentarios en el trámite 3 y

consideración en la 26.<sup>a</sup> reunión del CCFO, sujeto a la aprobación del nuevo trabajo por la CAC en su 40.<sup>o</sup> período de sesiones.

4. En su 40.<sup>o</sup> período de sesiones, la CAC aprobó este nuevo trabajo.

#### **Conclusión y recomendaciones**

5. Malasia recomienda que, en su 26.<sup>a</sup> reunión, el CCFO considere el Anteproyecto de revisión según se presenta en el Apéndice abajo.

**APÉNDICE****ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999)****SUSTITUCIÓN DEL ÍNDICE DE ÁCIDO POR ÁCIDOS GRASOS LIBRES PARA ACEITES DE PALMA VÍRGENES E INCLUSIÓN DE ÁCIDOS GRASOS LIBRES PARA ACEITES CRUDOS DE ALMENDRA DE PALMA**

(En el trámite 3)

El texto nuevo agregado figura en **negrita** y subrayado. El texto eliminado aparece tachado.

**OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN****1. CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD**

	<u>Nivel máximo</u>
<b><u>Acidez</u></b>	
<b><u>Índice de ácido</u></b>	
Aceites refinados	0,6 mg KOH/g de aceite
Aceites prensados en frío y vírgenes	4,0 mg KOH/g de aceite
<del>Aceites de palma vírgenes</del>	<del>10,0 mg KOH/g de aceite</del>
<b><u>Ácidos grasos libres</u></b>	
<b><u>Aceite de palma virgen</u></b>	<b><u>5% (como ácido palmítico)</u></b>
<b><u>Aceite crudo de almendra de palma</u></b>	<b><u>5% (como ácido láurico)</u></b>