

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 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/15

CL 2000/25A-FO

Addendum a la CL 2000/25-FO

- A:** Puntos de Contacto del Codex
Organismos internacionales interesados
- DE:** Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas, Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia
- ASUNTO** Norma para Aceites Vegetales Especificados - Anteproyecto de enmiendas en el Trámite 3 – Información adicional
- PLAZO:** 31 de octubre de 2000 – extendido al 30 de noviembre de 2000
- OBSERVACIONES**
- | | |
|--|--|
| A:
Secretario
Joint FAO/WHO Food Standards Programme – FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Rome, Italy
Fax: +39 (06) 5705 4593
E-mail: codex@fao.org | Copia a:
Sra. Catriona Stewart
Food Labelling, Standards and Consumer Protection Division – Food Standards Agency
PO Box 31037, London SW1P 3WG
United Kingdom
Fax: +44 20 7238 5782
E-mail:
catriona.stewart@foodstandards.gsi.gov.uk |
|--|--|

ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS - Información adicional sobre el aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico (suministrada por Japón)

CL 2000/25-FO (Agosto de 2000) incluye un anteproyecto de enmiendas a la Norma para Aceites Vegetales Especificados a fin de incluir disposiciones para el aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico y el aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico. Japón preparó las disposiciones para el aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico. Información adicional fue suministrada recientemente por Japón a fin de completar el texto de la norma y añadir algunas cifras en las Tablas 3 y 4. Las correcciones indicadas a continuación se deben leer juntas con el Anexo 2 de la CL 2000/25-FO.

Datos sobre el aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico (Gobierno de Japón)

I. En la Norma, proponemos los puntos siguientes:

3. Características físicas y químicas (página 3)

(i) Para el punto : densidad aparente, en lugar de “en espera de datos” proponemos 912~914 a 20°C

(ii) Para el punto : materia insaponificable, en lugar de max 1%, proponemos =10 g/kg.

4. Características de identidad (p. 3, 4)

Desmetilesteroles (p. 4)

(i) Datos en “Niveles de Desmetilesteroles (%)” deberían corregirse por las cifras siguientes:

colecsterol = ND~0.5; brassicasterol; = ND~2.2; campesterol =8.9~19.9; stigmasterol = 2.9~8.9; β - sitosterol= 40.1~66.9; ?-5-avenasterol= 0.2~6.1; ?-7-stigmastenol= 3.4~16.4; ? -7-avenasterol= ND~8.3; other desmetilesteroles = 5.5~11.9 %

(ii) Con respecto a “Desmetilesteroles totales (mg/kg aceite)”, después de 2,069~2,915 mg/kg aceite, se debe añadir “para los aceites refinados”, y 2,100~4,100mg /kg aceite para los aceites crudos

Tocoles (p. 4)

(i) Con respecto a los niveles de tocoferoles (mg/kg aceite),

β - tocopherol en lugar de “3~13”, debería ser ND~13

? - tocopherol en lugar de “3~44” debería ser ND~44

? -tocotrienol en lugar de “ND~3”, debería ser ND~10

(ii) Con respecto al contenido total de tocoles

Después de “245~660 mg/kg aceite”, se debe añadir para los aceites refinados y

250~700 mg/kg aceite para los aceites crudos

II. En las Tablas, proponemos los varios puntos siguientes:

(i) Tabla 3 (p. 21)

Los datos sobre el aceite de cártamo se deberían replazar por los datos siguientes:

Colesterol	<u>ND~0.5</u>	Delta-5-avenasterol	<u>0.2~6.1</u>
Brassicasterol	<u>ND~2.2</u>	Delta -7-estigmastenol	<u>3.4~16.4</u>
Campesterol	<u>8.9~19.9</u>	Delta -7-avenasterol	<u>ND~8.3</u>
Estigmasterol	<u>2.9~8.9</u>	Otros	<u>5.5~11.9</u>
Beta-sitosterol	<u>40.1~66.9</u>	Total sterols(mg/kg)	<u>2,100~4,100</u>

(ii) Tabla 4 (p. 22)

Los datos sobre el aceite de cártamo se deberían replazar por los datos siguientes:

Beta-tocoferol ND~13

Gamma-tocoferol ND~44

Gamma-tocotrienol ND~10

Total (mg/kg) 250~700 mg/kg