

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

REP17/FO-Rev

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS DE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

40ª Sesión

CICG, Ginebra, Suiza

17 – 22 de Julio de 2017

INFORME DE LA 25ª SESIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Kuala Lumpur, Malasia

27 de Febrero – 3 de Marzo de 2017

ÍNDICE

Resumen y Estado de los trabajos	pág. iii
Lista de Acrónimos	pág. v
Informe de la 25ª Sesión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites	pág. 1

Párrafos

Introducción	1
Apertura de la Sesión	2 - 3
Adopción del Orden de Día (Punto 1 del Programa).....	4 - 5
Cuestiones Remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros Comités del Codex (Punto 2 del Programa)	6 - 13
Actividades de otras Organizaciones Internacionales Relevantes para el Trabajo del CCFO (Punto 3 del Programa)	14 - 15
Proyecto de Norma para Aceites de Pescado (Punto 4 del Programa)	16 - 28
Anteproyecto de Revisión de la <i>Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva</i> (CODEX STAN 33-1981): Revisión del Límite de Campesterol (Punto 5 del Programa)	29 - 34
Anteproyecto de Revisión de la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Adición de Aceite de Palma de Alto Contenido de Ácido Oleico (OXG) (Punto 6 del Programa)	35 - 43
Anteproyecto de Revisión a la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Revisión de Composición de Ácidos Grasos y Otros Factores de Calidad del Aceite de Maní (Aceite de Cacahuete) (Punto 7 del Programa)	44 - 48
Propuestas de Trasladar las Disposiciones del Apéndice, exceptuando las de los Cuadros 3 y 4, al texto de la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999) (Punto 8 del Programa)	49 - 53
Revisión de la Lista de Cargas Anteriores Aceptables (Apéndice II de RCP 36-1987) (Punto 9 del Programa)	54 - 57
Documento de Debate sobre la Revisión de los Límites para los Ácidos Oleico y Linoleico en los Aceites de Semilla de Girasol en la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999) (Punto 10 del Programa)	58 - 66
Documento de Debate sobre la Inclusión de Disposiciones para los Aceites de Nuez, de Almendra, de Avellana, de Pistacho, de Linaza y de Aguacate en la <i>Norma para Aceites Vegetales</i> <i>Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999) (Punto 11 del Programa)	67 - 70
Documento de Debate sobre la Sustitución del Índice de Acidez por Ácidos Grasos Libres en los Aceites de Palma Virgen en la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999) (Punto 12 del Programa)	71 - 75
Documento de Debate sobre la Inclusión de Parámetros de Calidad para el Aceite Crudo de Salvado de Arroz en la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999) (Punto 13 del Programa)	76 - 83

Documento de Debate sobre la Inclusión de Sebo Comestible sin Refinar en la <i>Norma para Grasas Animales Especificadas</i> (CODEX STAN 211-1999) (Punto 14 del Programa)	84 - 85
Otros Asuntos (Punto 15 del Programa)	
• Propuesta de Revisión de la <i>Norma de Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva</i> (CODEX STAN 33-1981)	86 – 89
• Inclusión de Ácidos Grasos Libres como Criterios de Características de Calidad para los Aceites Refinados de Salvado de Arroz en la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999)	90 – 91
• Cambio en la Temperatura para el Análisis del Índice de Refracción y Densidad Aparente de la Superoleína de Palma en la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999)	92 – 93
Fecha y Lugar de la Siguiente Sesión (Punto 16 del Programa)	94

Págs.**Apéndices**

Apéndice I – Lista de Participantes	pág. 15
Apéndice II – Aditivos Alimentarios	pág. 28
Apéndice III – Proyecto de Norma para Aceites de Pescado	pág. 29
Apéndice IV – Anteproyecto de Revisión de la <i>Norma de Aceites de Oliva y de Aceites de Orujo de Oliva</i> (CODEX STAN 33-1981): Revisión de los Límites de Campesterol.....	pág. 34
Apéndice V – Anteproyecto de Revisión de la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Adición de Aceite de Palma de Alto Contenido de Ácido Oleico (OXG).....	pág. 35
Apéndice VI – Anteproyecto de Revisión de la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Aceite de Maní (Cacahuete).....	pág. 38
Apéndice VII – Anteproyecto de Revisión de la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Composición Esencial del Aceite de Semilla de Girasol.....	pág. 39
Apéndice VIII – Propuesta de Nuevo Trabajo para Revisar la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Sustitución del Índice de Acidez por Ácidos Grasos Libres para el Aceite de Palma Virgen y la Inclusión de Ácidos Grasos Libres para el Aceite Crudo de Almendra de Palma	pág. 44
Apéndice IX – Nuevo trabajo propuesto para revisar la enmienda a la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999)	pág. 49
Apéndice X – Propuesta de Nuevo Trabajo para Revisar la <i>Norma de Aceites de Oliva y de Aceites de Orujo de Oliva</i> (CODEX STAN 33-1981):.....	pág. 50

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte Responsable	Propósito	Texto/Tema	Código	Trámite	Párr.
Miembros/ CCEXEC 73/ CAC40	Comentarios/ Adopción	Proyecto de norma para aceites de pescado	N09-2011	8	28 y Ap. III
		Anteproyecto de revisión a la <i>Norma de Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva</i> (CODEX STAN 33-1981): Revisión de los límites de campesterol	N12-2015	5/8	34 y Ap. IV
		Anteproyecto de revisión a la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Revisión de los Parámetros de Calidad para el Aceite de Maní (Cacahuete)	N11-2015	5/8	48 y Ap. VI
		Anteproyecto de revisión a la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Adición de Aceite de Palma con Alto Contenido de Ácido Oleico (OXG)	N10-2015	5	43 y Ap. V
CCEXEC 73/ CAC40	Adopción	Enmienda a las secciones sobre aromatizantes de: CODEX STAN 19-1981 (Sección 3.3); CODEX STAN 210-1999 (Sección 4.1); y CODEX STAN 256-2007 (Sección 4.6).	-	-	13 (iii) y Ap. II, Parte B
		Enmienda a la Sección 2 en el apéndice de la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): rango de ácidos grasos del aceite crudo de salvado de arroz	-	-	82 y Ap. IX
CCEXEC73	Información	CCFO vigilará la aplicación de la <i>Norma de Aceites de Pescado</i> respecto a la conformidad de los aceites de pescado especificados con los requisitos			28
		Se terminaron los debates sobre el Traslado de las Disposiciones desde el Apéndice al texto general de la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999)			53
CCMAS /CCFL	Ratificación	Partes relevantes del proyecto de norma para aceites de pescado			28
CCFICS	Acción	Autenticidad de los distintos tipos de aceites en el contexto del debate continuo sobre la autenticidad e integridad alimentaria			28
CCCF	Acción	Límites máximos (ML) de arsénico, en particular el arsénico inorgánico, y el plomo en los aceites de pescado			28
CCFL	Acción	"medio ácido oleico" y "alto ácido oleico" en aceites vegetales			43
CCFA	Acción	Se enviaron respuestas al CCFA sobre la justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios en productos cubiertos por las Categorías de Alimentos (FC) de la <i>Norma General para Aditivos Alimentarios</i> (GSFA) relevantes para el CCFO			13(i) y Ap. II, Parte A
CCEXEC73/ CAC40 EWG/Miembros	Aprobación/ Redacción/ Comentarios	Revisión de la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Composición esencial de aceites de semilla de girasol (Argentina, Brasil y UE)		1,2,3	66 y Ap. VII
		Revisión de la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Inclusión de aceite de nuez, aceite de almendras, aceite de avellana, aceite de pistacho, aceite de linaza y aceite de aguacate		1,2,3	70
		Revisión de la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999): Sustitución del índice de acidez por ácidos grasos libres para el aceite virgen de palma y la inclusión de ácidos grasos libres para el aceite crudo de almendra de palma		1,2,3	75 y Ap. VIII
		Revisión de la <i>Norma de Aceites de Oliva y de Aceites de Orujo de Oliva</i> (CODEX STAN 33-1981)		1,2,3	89 y Ap. X
FAO/OMS	Información	Cargas Anteriores - Evaluación de 23 sustancias			57
EWG/Miembros	Redacción/ Comentarios	Alineación de las disposiciones para aditivos alimentarios en las normas para grasas y aceites (excepto aceites de pescado) y justificación tecnológica para el uso de emulsificantes en las categorías de alimentos FC 02.1.2 de la norma GSFA			13

RESUMEN Y ESTADO DE LOS TRABAJOS					
Parte Responsable	Propósito	Texto/Tema	Código	Trámite	Párr.
EWG/Miembros	Redacción/ Comentarios	Considerar propuestas para agregar nuevas sustancias a la lista de cargas anteriores aceptables (Apéndice II de RCP 36-1987)			56
Miembros Chile y Suiza	Comentarios	Compilación de información sobre la vigilancia del cumplimiento de los aceites de pescado especificados con los requisitos (especialmente el perfil de ácidos grasos) de la norma de aceites de pescado y su impacto sobre el comercio.			28
Miembros	Comentarios	Comentarios sobre el cambio propuesto de la Temperatura para el Análisis del Índice de Refracción y Densidad Aparente de la Superoleína de Palma, en la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999)			93
EWG/Miembros	Documento de Debate	Documento de debate sobre la aplicabilidad de la composición de ácidos grasos de otros aceites listados en el Cuadro 1 en relación con su correspondiente forma cruda en la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999)			83
Miembros	Documento de Debate	Documento de Debate (incluyendo un documento de proyecto), sobre la inclusión de Ácidos Grasos Libres como criterios de características de calidad para el aceite refinado de salvado de arroz en la <i>Norma para Aceites Vegetales Especificados</i> (CODEX STAN 210-1999)			91

LISTA DE ACRÓNIMOS

AOCS	Asociación Americana de Químicos de Aceite
CAC	Comisión del Codex Alimentarius
CCCF	Comité del Codex sobre Contaminantes Alimentarios
CCEXEC	Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius
CCFA	Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios
CCFICS	Comité del Codex sobre Inspección Alimentaria y Sistemas de Certificación
CCFL	Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos
CCMAS	Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Muestreo
CL	Carta Circular
CRD	Documento de sala de conferencias
EU	Unión Europea
EWG	Grupo de Trabajo Electrónico
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura
GL	Directriz
GMP	Buena Práctica en la Fabricación
GSCTFF	Norma General para Contaminantes en Alimentos y Piensos
GSFA	Norma General sobre Aditivos Alimentarios
GSLPF	Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados
MLs	Límites Máximos
NMR	Espectroscopía de Resonancia Magnética Nuclear
PWG	Grupo de Trabajo Físico
USA	Estados Unidos de América
USP-NF	Farmacopea de Estados Unidos - Formulario Nacional
WHO	Organización Mundial de la Salud

INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) celebró su 25ª Sesión en Kuala Lumpur (Malasia) del 27 de febrero al 3 de marzo de 2017 por amable invitación del Gobierno de Malasia. La Sesión fue presidida por la Sra. Noraini Dato' Mohd. Othman, Directora Superiora de Seguridad y Calidad Alimentaria del Ministerio de Salud de Malasia. Asistieron 39 países miembros, una Organización miembro y siete organizaciones observadoras. La lista de participantes se adjunta a este informe como Apéndice I.

APERTURA DE LA SESIÓN

2. Datuk Dr. Noor Hisham Bin Abdullah, Director General del Ministerio de Salud de Malasia, en nombre del Honorable Ministro de Salud de Malasia, dio la bienvenida a los participantes. En sus observaciones, llamó la atención de las delegaciones sobre los avances en las tecnologías de producción, la creciente producción, comercio y consumo de grasas y aceites en el mundo, lo que aumentará la necesidad de que el CCFO actualice y elabore nuevas normas sobre grasas y aceites. Destacó la importancia del Codex en la protección de la salud humana y en asegurar prácticas justas en el comercio. Expresó el compromiso de Malasia con la labor del Codex en general y del CCFO en particular.

División de competencias¹

3. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados Miembros, conforme con el párrafo 5, Artículo II del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

ADOPCIÓN DEL PROGRAMA (Punto 1 del Programa)²

4. El Comité adoptó el Programa Provisional como Programa para la presente Sesión y acordó considerar los siguientes aspectos bajo el Punto 15 del Programa "Otros Asuntos":
 - Revisión de la *Norma para Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva* (CODEX STAN 33-1981), preparado por la Unión Europea (UE) y el Consejo Oleícola Internacional (COI).
 - Inclusión de ácidos grasos libres como criterios de características de calidad para los aceites refinados de salvado de arroz en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999), preparado por Tailandia.
 - Enmienda a la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (Codex Stan 210-1999): cambio en la temperatura para el análisis del índice de refracción y densidad aparente de la superoleína de palma, preparado por Malasia.
5. El Comité asimismo acordó establecer un grupo de trabajo intrasesión presidido por China y copresidido por Suiza con idioma de trabajo en inglés solamente, para considerar cuestiones remitidas por la 47ª Sesión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y la 48ª Sesión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (en los párrafos 18, 19 y 20 de CX/FO 17/25/2).

CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ORGANISMOS AUXILIARES (Punto 2 del Programa)³

6. El Comité tomó nota de que algunas cuestiones fueron solo informativas y que varias cuestiones serían consideradas bajo otros puntos del Programa, y tomó las siguientes decisiones:

Vigilancia de la Elaboración de las Normas

7. La Presidente señaló que los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* en el Manual de Procedimiento, así como los requisitos para agregar grasas y aceites a las normas, desarrollados en la 16ª Sesión del CCFO⁴, eran suficientes para la elaboración de normas para nuevas grasas y aceites. Sin embargo, la Presidente opinó que existía la necesidad de brindar orientación para abordar otros aspectos del trabajo del CCFO, tales como la revisión de parámetros o la inclusión de nuevos parámetros y enmiendas editoriales a las normas existentes sobre grasas y aceites. En su opinión, dicha orientación beneficiaría a los miembros del Codex a la hora de desarrollar y presentar propuestas de trabajo adecuadas y a fines de mejorar la gestión del trabajo del CCFO.

¹ CRD1

² CX/FO17/25/1; CRD7 (Comentarios de Egipto; UE, India y GOED)

³ CX/FO17/25/2, Incoherencias terminológicas relacionadas con los términos aroma y aromatizantes en los textos del Codex (CRD3), Comentarios de Egipto, UE, India, GOED (CRD7), Malasia (CRD21); Informe del Grupo de Trabajo intrasesión (CRD25).

⁴ ALINORM99/70 párrafo 34

8. Las delegaciones estuvieron generalmente de acuerdo con que el Manual de Procedimiento proporcionaba al CCFO suficiente orientación para priorizar y gestionar su trabajo; sin embargo, en general se estuvo de acuerdo con el punto de vista de la Presidente de que todavía existía una necesidad de orientación para gestionar las propuestas sobre enmiendas a normas existentes. Además, las delegaciones comentaron que algunos aspectos del enfoque del CCFH para gestionar su trabajo podrían ser aplicables al CCFO, por ejemplo, los mecanismos para revisar las normas más antiguas y solicitar propuestas para nuevos trabajos a través de una Carta Circular (CL).

Conclusión

9. El Comité acordó:
- (i) Que no había necesidad de desarrollar nuevos criterios similares a los del CCFH dado que existe suficiente orientación para establecer prioridades y gestionar su trabajo;
 - (ii) Que para elaborar normas para nuevas grasas y aceites, la orientación incluida en el Manual de Procedimiento y los requisitos establecidos en la 16ª Sesión del CCFO son adecuados y se seguirán aplicando; y
 - (iii) Que la Secretaría del CCFO (Malasia) prepare un documento de debate sobre la orientación necesaria para la revisión de parámetros o inclusión de nuevos parámetros y enmiendas editoriales a las normas existentes sobre grasas y aceites, para su consideración en su próxima sesión. El documento tendría en cuenta los comentarios manifestados en la sesión.

Aditivos Alimentarios

10. China, país que preside el grupo de trabajo intrasesión, presentó el documento CRD25 que incluyó recomendaciones relativas a:
- Peticiones de CCFA47/48 sobre la justificación técnica para el uso de clases funcionales de aditivos alimentarios y aditivos alimentarios individuales en productos cubiertos por Categorías de Alimentos (CA) de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (GSFA) relevantes al CCFO, es decir, Categorías de Alimentos 02.1.2 “Grasas y aceites vegetales” y Categorías de Alimentos 02.1.3 “Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales” (Recomendaciones 1-11).
 - La petición de CCFA48 sobre la incoherencia terminológica en el uso de los términos aroma y aromatizantes en las normas del CCFO (Recomendación 12).

Debate

11. El Comité apoyó todas las recomendaciones, excepto la Recomendación 8 sobre la que formuló los siguientes comentarios y acuerdos.

Recomendación 8

12. El Comité señaló que el grupo de trabajo intrasesión no pudo alcanzar un consenso sobre el uso de los emulsificantes en Categorías de Alimentos 02.1.2 ya que a pesar de que su uso en las grasas y aceites vegetales no estaba generalmente apoyado, existían casos donde estaban siendo usados, por ejemplo, para prevenir la cristalización de aceites a temperaturas más bajas. Por tanto, el Comité acordó recopilar información adicional para proporcionar una respuesta más informada al CCFA.

Conclusión

13. El Comité acuerda:
- (i) Remitir las respuestas al CCFA49 (Apéndice II, parte A) e informar al CCFA49 que necesitaba más tiempo para aclarar el uso de los emulsificantes en las Categorías de Alimentos 02.1.2.
 - (ii) Establecer un grupo de trabajo electrónico (eWG) dirigido por la UE, abierto a todos los Miembros y Observadores y con idioma de trabajo solo en inglés para: (i) revisar las disposiciones relativas a aditivos alimentarios en las Normas de grasas y aceites (excepto la norma de aceites de pescado) con objeto de alinearlas con la norma GSFA o proponer modificaciones a los párrafos actuales de la norma GSFA si fuera necesario; y (ii) emprender una investigación sobre la justificación técnica del uso de emulsificantes en productos cubiertos por las Categorías de Alimentos 02.1.2 y en las normas existentes para grasas y aceites (excepto la norma para aceites de pescado) y circular los resultados a la 26ª Sesión del CCFO. Se observó que el informe del eWG estaría disponible por lo menos tres meses antes de la 26ª Sesión del CCFO.
 - (iii) Remitir la enmienda a la sección sobre aromatizantes de las Normas a la 40ª Sesión de la CAC para su adopción (Apéndice II, parte B).

ACTIVIDADES DE ORGANIZACIONES INTERNACIONALES RELEVANTES AL TRABAJO DEL CCFO (Punto 3 del Programa)⁵

14. El Comité tomó nota de la información proporcionada por FAO/OMS, la Federación Europea de Industrias Oleícolas (FEDIOL), Federación de Asociaciones de Aceites, Semillas y Grasas (FOSFA International) y el Consejo Oleícola Internacional (COI).
15. El Comité asimismo señaló que las cuestiones planteadas por la FAO/OMS, relacionadas con la solicitud de asesoramiento científico para la evaluación de las 23 sustancias de cargas anteriores aceptables, se considerarían bajo el Punto 9 del Programa.

PROYECTO DE NORMA PARA ACEITES DE PESCADO (Punto 4 del Programa)⁶

16. Suiza, país que preside el grupo de trabajo físico (pWG), presentó el informe sobre el proyecto de norma para aceites de pescado (CRD2), habiéndose reunido inmediatamente antes de la sesión actual. Dicho país recordó que la norma solo es de aplicación a todos los tipos de aceites de pescado que son usados como ingredientes en los alimentos o en los suplementos alimentarios. Pero no es aplicable a los alimentos o a los suplementos alimentarios en los que se utilizan estos aceites de pescado. Además, Suiza observó los aspectos notables debatidos y los acuerdos conseguidos por el pWG. Manifestó:
 - que los rangos de ácidos grasos de aceite de anchoa, de aceite de krill y de aceite de salmón silvestre en el Cuadro 1 habían sido ajustados basándose en información adicional sobre la composición de ácidos grasos de estos aceites;
 - que la inclusión de cualquier nuevo aceite de pescado especificado procedente de especies de pescado de cultivo debe ser gestionada de la misma manera que el aceite de salmón de cultivo, introduciendo una entrada separada en el Cuadro 1 para tales aceites; y que la etiqueta debe especificar la fuente de la materia prima (silvestre o de cultivo);
 - que la monografía de la Farmacopea estadounidense (USP-NF) especificaba para la astaxantina un contenido mínimo de astaxantina de 0,01%. Como existían datos escasos disponibles sobre el contenido de astaxantina en el aceite de krill se decidió recopilar datos adicionales para poder debatir una inclusión futura de un contenido mínimo de astaxantina en el aceite de krill como un criterio de calidad;
 - que se consideró la respuesta a la pregunta del CCMAS sobre el método de determinación de los fosfolípidos y la identificación de los métodos para los triglicéridos.
17. El pWG llamó la atención sobre las dificultades usando solo los rangos de ácidos grasos en el Cuadro 1 como medida que determina el cumplimiento de un aceite de pescado con la Sección 2.1 de la Norma. Específicamente, la verificación positiva de la especie de pescado usada como materia prima puede no siempre ser inequívoca. Se acordó que la práctica actual de referenciar la información suplementaria de los sistemas de rastreo y certificación podría ayudar a las partes interesadas (industria, autoridades de control). De todos modos, se debe además considerar trabajar en este aspecto en estrecha coordinación con el trabajo permanente continuo del CCFICS sobre la autenticidad e integridad de los alimentos.

Debate

18. El Comité consideró la norma revisada sección por sección, acordó las propuestas presentadas por el pWG, y además consideró los siguientes aspectos.

Autenticidad de los aceites de pescado

19. Recordando el debate en el pWG según se presenta más arriba (párrafo 17) y reconociendo que el *Formato de las Normas del Codex Sobre Productos* en el Manual de Procedimiento no permitía abordar cuestiones conexas al rastreo y certificación en la norma de un producto, algunas delegaciones expresaron su apoyo a un documento de debate que describa el problema e identifique aquellos elementos de los sistemas de rastreo y certificación que podrían fomentar las buenas prácticas y ayudar en la aplicación de la Norma.

⁵ CX/FO 17/25/3; CX/FO 17/25/3 Add.1

⁶ REP15/FO Apéndice III; Informe del pWG (CRD2); Comentarios de Brasil, Canadá, Chile, UE, Noruega, Perú, EE. UU., GOED, IFFO, (CX/FO 17/25/4rev), UE, Japón, Noruega, Perú, República de Corea, GOED (CX/FO 17/25/4 Add.1), Chile (CRD4), Egipto, India, Tailandia, GOED, ISDI (CRD8), Ecuador (CRD18); Nigeria (CRD20); y proyecto de norma para Aceites de Pescado – comentarios incluidos (CRD17)

20. Otras delegaciones adoptaron la postura de que tal documento de debate era prematuro, apuntando que la 23ª Sesión del CCFICS comenzaría el debate sobre la autenticidad e integridad de los alimentos. Además, estas delegaciones comentaron adicionalmente las inquietudes sobre los perfiles de ácidos grasos y el uso de otros criterios para asegurar la autenticidad que no estaban limitados a los aceites de pescado; y que el problema del rastreo debería ser abordado de una manera más amplia. La 23ª Sesión del CCFICS debe ser informada de las inquietudes del CCFO para contribuir al debate sobre la autenticidad e integridad de los alimentos.
21. Se acordó que el desarrollo de un documento de debate era prematuro. Sin embargo, debería remitirse una carta circular después de la adopción de la norma animando a los miembros a vigilar la aplicación de la norma respecto al cumplimiento de los aceites de pescado especificados con las disposiciones (especialmente el perfil de ácidos grasos), sus repercusiones en el comercio y aportar esta información a la 26ª Sesión del CCFO. Basado en estos datos, el Comité evaluará si es necesaria una revisión de los perfiles de ácidos grasos para aceites de pescado y si otros aspectos tales como criterios complementarios adicionales son necesarios. Las delegaciones de Chile y Suiza se ofrecieron para coordinar este trabajo y presentar la información para su consideración en la 26ª Sesión del CCFO.

Contaminantes

22. El Comité recordó que el CCCF7 había acordado considerar la asignación de niveles máximos de plomo y arsénico en aceites de pescado y si sería más apropiado para estos productos que los niveles máximos se apliquen al arsénico total o al arsénico inorgánico una vez finalizada la norma.
23. El Comité acordó informar al CCCF que se había completado el trabajo sobre la norma y que el CCCF debería considerar establecer niveles máximos para el arsénico y el plomo para su inclusión en la Norma GSCTF. Deberá prestarse atención a la presencia de arsénico inorgánico en los aceites de pescado.

Sección 8 Métodos de análisis

Determinación del contenido de fosfolípidos

24. El Comité señaló que en la práctica se están utilizando factores de conversión para la determinación del contenido de fosfolípidos a partir del fósforo. Sin embargo, el grupo de trabajo físico (pWG) no pudo recomendar un factor de conversión único adecuado para aceites de pescado y en su lugar recomendó un método basado en NMR para la determinación del contenido de fosfolípidos.
25. AOCS informó al Comité que estaba considerando la validación del método que podría adoptarse en un futuro próximo. El observador asimismo propuso estudiar la cuestión de los factores de conversión o solicitar al CCMAS que recomiende dicho factor para permitir el uso de los métodos previamente presentados para su ratificación.⁷
26. La Secretaría del Codex recordó que el CCMAS anteriormente había indicado que la identificación de factores de conversión era parte de las atribuciones de los comités de productos, pero que igualmente podía presentarse una solicitud si ello facilitaría la ratificación de los métodos anteriormente presentados.

Determinación de p-anisidina y determinación del contenido de triglicéridos

27. El Comité tomó nota de la propuesta de un Observador de un método adicional para la determinación de anisidina, la Farmacopea Europea 2.5.36; y la propuesta del pWG de métodos de análisis para la determinación del contenido de triglicéridos una vez agregada una disposición para triglicéridos en la norma.

Conclusión

28. El Comité acordó:
- (i) Remitir el proyecto de norma para Aceites de Pescado (Apéndice III) a la 40ª Sesión de la CAC para su adopción en el Trámite 8;
 - (ii) Enviar las disposiciones de etiquetado para su ratificación por el CCFL;
 - (iii) Enviar los métodos de análisis para su ratificación por el CCMAS, junto con una aclaración sobre los fosfolípidos; y una solicitud para que el CCMAS considere un factor de conversión de fósforo a fosfolípidos;

⁷ AOCS Ca 12b-92 (fósforo por espectroscopía directa de absorción atómica con cámara de grafito); AOCS Ca 12a-02 (determinación colorimétrica de contenido de fósforo en grasas y aceites); y Ca 20-99 (Análisis del contenido de fósforo en aceite por espectroscopía de emisión óptica con plasma acoplada inductivamente).

- (iv) Informar al CCCF que su trabajo ha sido completado y reconfirmar su solicitud de que el CCCF establezca los niveles máximos (ML) de arsénico, en particular arsénico inorgánico, y un ML para el plomo en el aceite de pescado;
- (v) Informar al CCFICS las inquietudes del CCFO respecto a la autenticidad de los diferentes aceites y que considere estas inquietudes en su trabajo sobre la autenticidad e integridad de los alimentos; y
- (vi) Solicitar a la Secretaría del Codex que emita una carta circular (CL) para solicitar información para vigilar la aplicación de la norma respecto al cumplimiento de los aceites de pescado con los requisitos (especialmente el perfil de ácidos grasos) y su impacto en el comercio; y
- (vii) Solicitar a Chile y Suiza compilar la información presentada en el apartado (vi) arriba y enviar sus comentarios a la 26ª Sesión del CCFO.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA (CODEX STAN 33-1981): REVISIÓN DEL LÍMITE DE CAMPESTEROL (Punto 5 del Programa)⁸

- 29. Argentina, país que preside el grupo de trabajo electrónico (eWG), presentó el punto del Programa y recordó que el CCFO había debatido durante varios años la necesidad de revisar el límite de campesterol para incluir las variaciones naturales en los aceites de oliva auténticos debidas a las diferencias climáticas, geográficas y de variedades. Se explicó brevemente el trabajo realizado por el eWG, que había considerado un análisis estadístico sobre una amplia variedad de datos enviados por miembros, procedentes de aceites de oliva auténticos vírgenes y extra vírgenes con un límite de campesterol superior a 4%.
- 30. Como resultado de este trabajo, el eWG había acordado introducir una nota sobre el límite de campesterol que permitía un nivel más alto de campesterol con niveles más estrictos de estigmasterol, de delta-7-estigmastanol y de estigmastadienos que los niveles existentes en la norma. Argentina señaló que el eWG estaba de acuerdo con la mayoría de los parámetros de la nota, excepto los niveles de campesterol, para los cuales el eWG había propuesto dos opciones, a saber, Opción 1: nivel de >4,0% y ≤4,8%; y Opción 2: nivel de >4,0% y ≤4,5%.

Debate

- 31. Las delegaciones generalmente apoyaron la Opción 2, observando que el objeto del anteproyecto de revisión era preservar la integridad de los aceites de oliva auténticos al tiempo que se facilita la detección de las prácticas fraudulentas.
- 32. Otras delegaciones apoyaron la Opción 2, observando que el anteproyecto de revisión combinaba la necesidad de asegurar el acceso a los mercados para otros aceites de oliva auténticos y de evitar el riesgo de fraudes. Subrayaron la necesidad de continuar trabajando en la revisión de otros parámetros y métodos de análisis como había sido propuesto en el punto 15 del Programa.
- 33. Cierta número de delegaciones apoyaron la Opción 1, que reflejaba con mayor precisión la variabilidad global en las concentraciones de campesterol debidas a diferencias climáticas, geográficas y de sus variedades, pero también estaban dispuestas a apoyar la Opción 2, ya que era aun más inclusiva que el límite actual establecido y señalaron que esta Opción también contribuía a preservar la integridad de los aceites de oliva. Se subrayó la importancia de la necesidad de que los países sigan revisando estos límites en el futuro para asegurar que la Norma no excluya aceites de oliva auténticos.

Conclusión

- 34. A la vista del apoyo general para incluir la nota según la Opción 2, el Comité acordó remitir el anteproyecto de revisión de la *Norma para Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva* (CODEX STAN 33-1981) (Apéndice IV) a la 40ª Sesión de la CAC para su adopción en el Trámite 5/8.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999): ADICIÓN DE ACEITE DE PALMA CON ALTO CONTENIDO DE ÁCIDO OLEICO (OXG) (Punto 6 del Programa)⁹

- 35. Colombia, país que preside el grupo de trabajo electrónico (eWG), presentó el punto del Programa y brindó una descripción general del informe del eWG y de las principales áreas cubiertas por la propuesta. Asimismo, informó al Comité que Colombia y Ecuador habían introducido mejoras en el borrador del anteproyecto en función de la información adicional, según se presenta en los documentos CRD6 y CRD10.

⁸ CX/FO 17/25/5; Comentarios de Brasil, Canadá, Chile, India, Perú, Uruguay, EE. UU. (CX/FO 17/25/5 Add.1), UE, Egipto, India, Filipinas, Turquía (CRD9), Nigeria (CRD20)

⁹ CX/FO 17/25/6; Comentarios de Canadá, Ecuador, Perú, EE. UU. (CX/FO 17/25/6 Add.1), Colombia y Ecuador (CRD6), Brasil, Egipto, UE, India, Filipinas (CRD10), Nigeria (CRD20) Malasia (CDR21); propuesta revisada de Colombia (CRD24)

36. El Comité acordó considerar la propuesta original (CX/FO 17/25/6 Apéndice I) y señaló que esta representaba la posición de los miembros del eWG, y también acordó considerar en primer lugar la Sección 3 “Composición esencial y factores de calidad”, antes de debatir la Sección 2.1 “Definición del producto”, dado que la definición se basaba en la composición de ácidos grasos del aceite.

Debate

Sección 3 “Composición esencial y factores de calidad”

37. El Comité acordó aceptar los parámetros propuestos en los Cuadros 1, 2, 3 y 4, excepto varios parámetros (es decir: C14:0, C16:0, C18:0, C18:1; C18:2, índice de yodo y delta-tocoferol) que fueron enmendados en función de información y datos adicionales presentados durante la Sesión.

Sección 2.1 “Definición del producto”

38. El Comité consideró la definición del producto para el aceite de palma con alto contenido de ácido oleico y tomó nota de las opiniones discrepantes acerca del término “alto contenido de ácido oleico” y si era adecuado para los rangos propuestos de ácido oleico (48,0 – 58,0) o si quedaría mejor descrito como “contenido medio de ácido oleico”.
39. Las delegaciones que apoyaron el uso del término “alto contenido de ácido oleico” explicaron que el aceite con alto contenido de ácido oleico era un aceite relativamente insaturado, derivado de especies de palma híbrida y tiene un alto índice de yodo. Estas delegaciones señalaron que no había en el Codex una definición para “alto contenido de ácido oleico” ni para “medio contenido de ácido oleico” y que el uso del término “aceite de palma con alto contenido de ácido oleico” estaba destinado solo al aceite de palma y que la comparación del contenido de ácido oleico debería limitarse solo a los aceites vegetales derivados del aceite de palma.
40. Las delegaciones que apoyaron la aplicación del término “contenido medio de ácido oleico” señalaron que el término “alto contenido de ácido oleico” en general se asociaba con niveles relativamente más altos de ácido oleico para los aceites vegetales; y que los rangos propuestos para el aceite de palma con “alto contenido de ácido oleico” no eran comparables con los del aceite de semilla de cártamo con “alto contenido de ácido oleico” y los del aceite de semilla de girasol con “alto contenido de ácido oleico”; y por tanto, sería mejor categorizarlo como “aceite de palma con contenido medio de ácido oleico”. Estas delegaciones señalaron la necesidad de examinar en términos amplios el impacto que el uso del término “aceite de palma con alto contenido de ácido oleico” tendría en otros aceites que tienen un “alto contenido de ácido oleico” definidos en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) con el fin de asegurar coherencia y evitar confusión.
41. La Secretaría del Codex aclaró que no existía una definición ni criterios acordados para establecer si un tipo de aceite es de “contenido medio de ácido oleico” o de “alto contenido de ácido oleico”. En vista de las consecuencias de las disposiciones de etiquetado para estos aceites, la Secretaría del Codex recomendó solicitar el asesoramiento del CCFL sobre cuáles criterios podrían utilizarse para determinar una declaración de aceites de contenido medio de ácido oleico o de alto contenido de ácido oleico.

Conclusión

42. El Comité señaló que se había alcanzado un progreso sustancial en el anteproyecto de revisión (sección 3) y que debía seguir considerándose el uso del término “aceite de palma con alto contenido de ácido oleico” en la definición del producto.
43. El Comité acordó:
- (i) Colocar la definición del producto de la Sección 2.1 entre corchetes;
 - (ii) Remitir el anteproyecto de revisión de la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999): Adición de Aceite de Palma con Alto Contenido de Ácido Oleico (OXG) (Apéndice V) a la 40ª Sesión de la CAC para su adopción en el Trámite 5.
 - (iii) Solicitar al CCFL asesoramiento sobre lo que podría constituir contenido medio y alto de ácido oleico en aceites vegetales.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999): REVISIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS Y OTROS FACTORES DE CALIDAD DEL ACEITE DE MANÍ (Punto 7 del Programa)¹⁰

44. Argentina, país que preside el eWG, presentó el punto del Programa y ofreció una breve descripción del trabajo desarrollado. El Comité fue informado de que como resultado de un debate en el eWG, solo se propuso un número limitado de parámetros para su revisión.

Debate

45. Las delegaciones apoyaron generalmente la revisión propuesta.
46. En respuesta a las inquietudes sobre la revisión del C22:1 debido a las consecuencias negativas para la salud y la incongruencia aparente en la revisión de C18:1 sin los ajustes correspondientes a las cifras de densidad relativa y al índice de yodo, Argentina aclaró que las propuestas estaban basadas en los datos presentados por miembros, y que sobre estos valores no habían surgido inquietudes en el eWG.
47. El Comité acordó que los valores incluirían el primer decimal para conseguir uniformidad, y enmendó los valores del C18:1 (de 35,0-80 a 35,0-80,0) y del C22:1 (de ND - 0,55 a ND 0,6).

Conclusión

48. El Comité acordó remitir el anteproyecto de revisión de la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) (Apéndice VI) a la Sesión 40 de la CAC para su adopción en el Trámite 5/8.

PROPUESTAS PARA TRANSFERIR DISPOSICIONES, EXCEPTO LAS QUE FIGURAN EN LOS CUADROS 3 Y 4, DESDE EL APÉNDICE AL CUERPO PRINCIPAL DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999) (Punto 8 del Programa)¹¹

49. La Presidente recordó que en la 24ª Sesión del CCFO se había acordado: (i) retener las disposiciones incluidas en los Cuadros 3 y 4 del Apéndice de la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* y considerar las demás propuestas de transferir disposiciones del Apéndice al cuerpo principal solo después de revisar los parámetros; y (ii) distribuir una carta circular en la que se pregunte si deberían transferirse al cuerpo principal disposiciones que no estén incluidas en los Cuadros 3 y 4 para su consideración en la presente Sesión.

Debate

Propuestas de transferir disposiciones, excepto las incluidas en los Cuadros 3 y 4

50. El Comité acordó retener las disposiciones, excepto las que figuran en los Cuadros 3 y 4 del Apéndice.

Propuestas de transferir las disposiciones incluidas en los Cuadros 3 y 4

51. Un número de delegaciones opinaron que solo podían transferirse al cuerpo principal las disposiciones incluidas en los Cuadros 3 y 4 que eran fundamentales para establecer la identidad y autenticidad de los aceites vegetales, y que antes de dicha transferencia era necesario actualizar los valores a fin de reflejar las prácticas de producción actuales. Estas delegaciones asimismo señalaron que como parte de la revisión se considerara si podían eliminarse algunos parámetros; que se considerara cuidadosamente el impacto que la transferencia de disposiciones podría tener en la producción y el comercio; y que se deben establecer criterios para revisar los parámetros.
52. Otras delegaciones opinaron que dado que la composición de ácidos grasos que figura en el cuerpo principal de la norma era el parámetro más completo para determinar la identidad y la autenticidad de los aceites vegetales, no había necesidad de transferir otros parámetros del Apéndice. Estas delegaciones asimismo señalaron el volumen masivo de trabajo y los recursos que serían necesarios para realizar una revisión exhaustiva de los parámetros en cuestión, además del posible impacto negativo de emprender dicha tarea sobre la presente carga de trabajo y prioridades del Comité.

Conclusión

53. Debido a la falta de apoyo claro para transferir las disposiciones de los Cuadros 3 y 4 en el Apéndice al cuerpo principal de la *Norma para Aceites Vegetales Especificados*, el Comité acordó interrumpir la consideración de este punto del Programa.

¹⁰ CX/FO 17/25/7; Comentarios de Brasil, Canadá, Kiribati, Perú, EE. UU. (CX/FO 17/25/7 Add.1); Egipto, UE, India (CRD11)

¹¹ Respuestas de Canadá (CX/FO 17/25/8); Comentarios de la UE, India, Filipinas (CRD12); Malasia (CRD21)

REVISIÓN DE LA LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES (APÉNDICE II A RCP 36-1987) (Punto 9 del Programa 9)¹²

54. El Comité recordó que en su anterior sesión se había acordado emitir una circular CL para invitar a los miembros interesados a presentar propuestas adicionales para enmendar la Lista de Cargas Anteriores Aceptables y para establecer un grupo de trabajo electrónico (eWG) encargado de considerar las propuestas presentadas. Se informó al Comité que dos miembros habían respondido a la carta circular. Sin embargo, como no se había presentado ninguna nueva propuesta, el eWG no prosiguió.
55. Respecto a las 23 sustancias remitidas a la FAO/OMS para su evaluación, el Comité señaló que la solicitud había sido incluida en el título "Situación de las Solicitudes de Asesoramiento Científico a la FAO y OMS"¹³ que se había presentado en las Sesiones 38ª y 39ª de la CAC. El Comité asimismo señaló que como parte de la evaluación debería llevarse a cabo una reunión de expertos para la cual debería contarse con recursos extrapresupuestarios, además de información/datos presentados por los miembros, y que en función de la carga de trabajo actual de la FAO y la OMS en su programa de asesoramiento científico, el trabajo podría ser comenzado en 2019, suponiendo que los fondos necesarios fueran provistos.

Conclusión

56. El Comité acordó:
- (i) Solicitar a la Secretaría del Codex la emisión de una circular CL mediante la que se invita a los miembros y observadores a realizar propuestas adicionales de enmienda al Apéndice 2: Lista de Cargas Anteriores Aceptables de CAC/RCP 36-1987;
 - (ii) Establecer un eWG, presidido por Malasia, con inglés como único idioma de trabajo, con el siguiente mandato:
 - Considerar las propuestas de agregar a la lista nuevas sustancias, siempre y cuando dichas propuestas estén respaldadas por información adecuada y pertinente.
 - Dar prioridad a las sustancias que se presenten a la FAO y la OMS para evaluación.
 - Considerar propuestas de eliminar sustancias de la lista a la luz de nuevos datos.
 - Preparar un informe para ser considerado en la Sesión 26ª del CCFO. Se señaló que el informe del eWG debería ponerse a disposición de la Secretaría del Codex por lo menos tres meses antes de la Sesión 26ª del CCFO.
 - (iii) Establecer un grupo de trabajo intrasesión, si fuera necesario, presidido por Malasia, para considerar el informe del eWG e informe las conclusiones al Comité.
57. El Comité asimismo acordó informar a la FAO/OMS que la evaluación de las 23 sustancias era una cuestión prioritaria para el CCFO y animar a dichos organismos a evaluar las 23 sustancias lo antes posible.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA REVISIÓN DE LOS LÍMITES DEL ÁCIDO OLEICO Y ÁCIDO LINOLEICO EN LOS ACEITES DE SEMILLA DE GIRASOL EN LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999) (Punto 10 del Programa)¹⁴

58. Argentina, país que preside el grupo de trabajo electrónico (eWG), presentó el punto del Programa y explicó que la propuesta era revisar los límites del ácido oleico y ácido linoleico en los aceites de semilla de girasol en función de la evidencia científica y datos proporcionados al eWG. Dicho país reiteró que los estudios científicos demostraron que las altas temperaturas influyen en los rangos de ácidos grasos del aceite de semilla de girasol, en especial los ácidos oleico y linoleico procedentes de girasoles que se cultivan en las nuevas áreas de producción que son más cálidas que las tradicionales. Esto dificulta asignar una denominación a los aceites que no cumplen los rangos de ácido oleico y ácido linoleico en la Norma actual que asocia el producto con la semilla de la cual es extraído además de referirse a su composición. La revisión de la Norma CODEX STAN 210-1999 permitiría la inclusión de estos aceites en la Norma y su entrada al mercado internacional.
59. La delegación recordó al Comité que esta cuestión se ha estado debatiendo desde 2009, cuando Argentina planteó la cuestión por primera vez y señaló que debía tomarse una decisión sobre la propuesta de comenzar el nuevo trabajo, dado que esta demora, contraria a los objetivos del Codex, impactaba efectos negativos sobre algunos países productores.

¹² CX/FO 17/25/9 No circulado; CX/FO 17/25/3 Add.1 párrafos 5-8

¹³ CX/CAC 15/38/16 y CX/CAC 16/39/15

¹⁴ CX/FO17/25/10; Comentarios de Brasil, Egipto, UE, India, Rusia (CRD13)

Debate

60. Muchas delegaciones apoyaron el nuevo trabajo y reiteraron los argumentos presentados por Argentina y manifestaron que la Norma debía contemplar las necesidades de todos los países miembros.
61. La UE y sus Estados Miembros presentes en la sesión indicaron que no tenían ninguna inquietud con la Norma actual respecto al aceite de semilla de girasol y que no veían necesidad de someterla a revisión. Dicho esto, no se oponían a debatir posibles maneras de incorporar las inquietudes de Argentina, siempre y cuando la revisión no comprometiera la identidad y la autenticidad de los aceites tradicionales, ni complicara la distinción entre los aceites tradicionales de semilla de girasol y los de contenido medio de ácido oleico.
62. Otra delegación opinó que la revisión de la Norma comprometería la autenticidad de los aceites tradicionales y señaló que modificar los rangos de los ácidos oleico y linoleico podría causar un solapado, además de dificultades para distinguir entre los aceites tradicionales de semilla de girasol y otros aceites de semilla de girasol. La Norma asimismo aclara que los diferentes tipos de aceites deben tener su origen en los tipos de semilla específicos según aparecen especificados en la Sección 2.1.
63. En base a debates informales entre países interesados se acordó que el propósito del nuevo trabajo consistía en adaptar la composición de los parámetros del ácido oleico y linoleico para reducir las lagunas existentes en los rangos de estos dos ácidos grasos entre el aceite de semilla de girasol y el aceite de semilla de girasol con contenido medio de ácido oleico, y que no habría solapado de rangos. Asimismo, se aclaró que era necesario considerar también las definiciones en la Sección 2.1 para desvincular el producto del tipo de semilla con el que se fabrica.
64. Una delegación propuso excluir en el alcance del nuevo trabajo propuesto las maneras posible de conseguir una reducción de las lagunas existentes en la composición de ácidos grasos de los distintos tipos de aceite de semilla de girasol.
65. Observando el acuerdo general para el comienzo del nuevo trabajo el Comité procedió a revisar el documento de proyecto, en particular para aclarar el alcance y el propósito del trabajo (Sección 1) y los aspectos principales que debían cubrirse (Sección 3).

Conclusión

66. El Comité acordó:
- (i) Comenzar el nuevo trabajo de revisar los límites del ácido oleico y linoleico en los aceites de semilla de girasol y las definiciones conexas que aparecen la Sección 2.1;
 - (ii) Enviar el documento de proyecto a la 40ª Sesión de la CAC para su aprobación como nuevo trabajo (Apéndice VII); y
 - (iii) Establecer un eWG, presidido por Argentina y copresidido por Brasil y la UE, con inglés como único idioma de trabajo, para preparar el anteproyecto de revisión de la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) para su circulación y suscitar comentarios en el Trámite 3 y su consideración en la 26ª Sesión del CCFO, sujeto a la aprobación del nuevo trabajo en la 40ª Sesión de la CAC. Se señaló que el informe del eWG debería estar a disposición de la Secretaría del Codex por lo menos cuatro meses antes de la 26ª Sesión del CCFO.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA INCLUSIÓN DE DISPOSICIONES PARA EL ACEITE DE NUEZ, ACEITE DE ALMENDRA, ACEITE DE AVELLANA, ACEITE DE PISTACHO, ACEITE DE LINAZA Y ACEITE DE AGUACATE EN LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999) (Punto 11 del Programa)¹⁵

67. Irán, país que preside el grupo de trabajo electrónico (eGW), presentó el punto del Programa, y explicó que el documento había sido actualizado en base a la información provista por miembros.

Debate

68. En términos generales el Comité apoyó el nuevo trabajo propuesto y comentó las opiniones expresadas por ciertas delegaciones de que los seis aceites propuestos, aunque son frutos secos seminales y no son aceites importantes desde la perspectiva del volumen comercial actual, estaban surgiendo como aceites de alto valor y de importancia nutricional en el comercio internacional; y los datos de su comercio todavía eran limitados. También se señaló que estos “aceites de especialidad” necesitaban ser regulados por su creciente importancia en el comercio internacional. También se subrayó la necesidad de establecer valores relevantes en la norma, basados en datos sólidos.

¹⁵ CX/FO 17/25/11; Comentarios de la UE, India y Turquía (CRD14), Ecuador (CRD18), Nigeria (CRD20)

69. El Comité observó que el documento de proyecto requería revisión para mejor reflejar la tendencia global en el comercio de estos seis aceites e incluir información faltante pero requerida en virtud de los *Criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo* en el Manual de Procedimiento y de los requisitos establecidos en la 16ª Sesión del CCFO¹⁶.

Conclusión

70. El Comité acordó:
- (i) Comenzar el nuevo trabajo sobre la inclusión de las disposiciones para el aceite de nuez, el aceite de almendra, el aceite de avellana, el aceite de pistacho, el aceite de linaza y el aceite de aguacate en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999);
 - (ii) Que Irán junto con los países interesados (Chile, India, España, Turquía y Estados Unidos de América) revisará y presentará a la 40ª Sesión de la CAC un documento de proyecto revisado para su aprobación como nuevo trabajo a través de la Secretaría del Codex que cumple con los *Criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo* en el Manual de Procedimiento y los requisitos establecidos en la 16ª Sesión del CCFO (para finales de abril 2017);
 - (iii) Establecer un eWG, presidido por Irán y copresidido por India, y con idioma de trabajo solo en inglés, con objeto de preparar el borrador de las disposiciones propuestas para los aceites de nuez, de almendra, de avellana, de pistacho, de linaza y de aguacate para su inclusión en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) para su circulación y comentarios en el Trámite 3 y su consideración en la 26ª Sesión del CCFO, sujeto a la aprobación del nuevo trabajo por parte de la 40ª Sesión de la CAC. Se señaló que el informe del eWG deberá ponerse a disposición de la Secretaría del Codex por lo menos cuatro meses antes de la 26ª Sesión del CCFO.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA SUSTITUCIÓN DEL ÍNDICE DE ACIDEZ POR ÁCIDOS GRASOS LIBRES PARA ACEITES DE PALMA VÍRGENES EN LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999) (Punto 12 del Programa)¹⁷

71. Malasia presentó el documento de debate y explicó que el motivo del nuevo trabajo propuesto fue revisar la manera en que era expresada 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, ocurriría una disparidad de la acidez expresada como índice de acidez de 10,0 mg KOH/g de aceite (en la Norma) con la especificación de FFA 5% (como ácido palmítico) que actualmente se practica en el comercio internacional del aceite de palma. Como esta situación estaba creando dificultades en el comercio de este producto, Malasia estaba proponiendo el nuevo trabajo.
72. La delegación presentó además el documento de proyecto revisado (CRD22) y explicó que: (i) el título había sido modificado con el texto “sustitución del índice de acidez 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 que (ii) los valores específicos habían sido retirados ya que serían debatidos después de ser aprobado el nuevo trabajo.

Debate

73. A la vista del apoyo general para iniciar el nuevo trabajo, el Comité examinó el documento de proyecto, y aprobó su contenido.
74. Sobre la sugerencia de considerar ampliar la sustitución del índice de acidez por ácidos grasos libres a los otros dos aceites indicados en la Sección 1 del Apéndice (es decir, aceites refinados, aceites prensados en frío y vírgenes), el Comité señaló que en el comercio global actual era práctica normal expresar las principales especificaciones de calidad del aceite de palma virgen por su contenido de ácidos grasos libres; de todos modos, no aparecía claro si esta práctica estaba siendo aplicada a los otros aceites. Por tanto, el Comité acordó no ampliar el alcance del nuevo trabajo observando que los miembros podían en todo caso proponer la revisión de este parámetro si fuera necesario.

¹⁶ ALINOM 99/17

¹⁷ CX/FO17/25/12rev; Comentarios de India, UE, Filipinas, Tailandia (CRD15); propuesta revisada de Malasia (CRD22)

Conclusión

75. El Comité acordó:
- (i) Iniciar el nuevo trabajo sobre la sustitución del índice de acidez 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 210-1999);
 - (ii) Presentar el documento de proyecto a la 40ª Sesión de la CAC para su aprobación como nuevo trabajo (Apéndice VIII); 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 recabar comentarios en el Trámite 3 y consideración en la 26ª Sesión del CCFO, sujeto a la aprobación del nuevo trabajo por parte de la 40ª Sesión de la CAC. Se señaló que el informe del eWG deberá ponerse a disposición de la Secretaría del Codex por lo menos cuatro meses antes de la 26ª Sesión del CCFO.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA INCLUSIÓN DE PARÁMETROS DE CALIDAD PARA EL ACEITE CRUDO DE SALVADO DE ARROZ EN LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999) (Punto 13 del Programa)¹⁸

76. Al presentar el punto del Programa, India aclaró que el objetivo del nuevo trabajo propuesto era introducir una “Nota” en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* que indique que la composición de ácidos grasos para el aceite de salvado de arroz en el Cuadro 1 también se aplica al aceite crudo de salvado de arroz. La delegación señaló que en el Apéndice (Cuadros 2, 3 y 4) ya se hacía referencia a la forma cruda del aceite y que la intención no era ampliar el alcance de la Norma aplicable a los “aceites vegetales comestibles que se indican en la Sección 2.1 presentados en forma idónea para consumo humano”.

Debate

77. En términos generales, las delegaciones apoyaron el nuevo trabajo propuesto pero solicitaron aclaraciones sobre: el uso de los aceites crudos de salvado de arroz (es decir, si estaba siendo usado para el consumo humano); la justificación para el nuevo trabajo propuesto (es decir, por qué estaba siendo propuesto este nuevo trabajo); la validez científica de la “Nota” propuesta (es decir, si el refinado podría afectar la composición de ácidos grasos del aceite crudo de salvado de arroz); el impacto en otra parte de la Norma de incorporar dicha nota. También se señaló la necesidad de definir mejor el término “crudo” y la idoneidad de incluir la nota propuesta en el texto principal.
78. Refiriéndose al documento CRD26 India ofreció aclaraciones adicionales; el aceite crudo de salvado de arroz no es un aceite listo para el consumo humano, sino más bien un “aceite de clase comestible” obtenido mediante métodos de extracción por solvente que requieren un proceso o refinado adicionales para eliminar impurezas y reducir los valores de ácidos antes de estar listo para ser ofrecido para su consumo humano directo; que algunos productores del aceite crudo de salvado de arroz no podían comerciar este producto debido a la falta de claridad en la Norma respecto a la aplicabilidad de la composición de ácidos grasos para el aceite crudo de salvado de arroz; que había sido probado estadísticamente que las composiciones de ácidos grasos del aceite crudo de salvado de arroz y del aceite de salvado de arroz (refinado) eran las mismas.
79. Respecto a la consecuencia de introducir dicha “Nota” y la aplicabilidad de la composición de ácidos grasos también para los aceites crudos de salvado de arroz, el Comité señaló que el CCFO ya había abordado el asunto de los aceites crudos en varias sesiones, como por ejemplo, durante el debate de la 16ª Sesión del CCFO sobre si el título del Cuadro 1 podría aplicarse a los aceites crudos o refinados¹⁹ y la decisión tomada en las 19ª y 20ª Sesiones del CCFO respecto a la inclusión de varias entradas para los aceites crudos, entre ellas una sobre el aceite crudo de salvado de arroz, en los Cuadros 2, 3 y 4.²⁰ En la 16ª Sesión del CCFO se señaló que en general no existían diferencias sustanciales entre los rangos CGL de los aceites crudos y los aceites refinados. En esta Sesión también se señaló que existían suficientes conocimientos científicos generales y de expertos que establecen que el refinado de grasas y aceites crudos no afecta la composición de ácidos grasos de los aceites crudos, y que desde un punto de vista científico y técnico los rangos de ácidos grasos en el Cuadro 1 también eran aplicables a los aceites crudos que están sujetos a más procesamiento para presentarlos en un estado para el consumo humano.

¹⁸ CX/FO 17/25/13; Comentarios de Filipinas (CRD16); Aclaración sobre el punto 13 del Programa (CDR26)

¹⁹ Respecto a esta cuestión, en la 16ª Sesión del CCFO se “observó que, en general no existían diferencias sustanciales entre los márgenes CGL de los aceites crudos y refinados, y se acordó mantener por ahora el título actual, manifestando que esta cuestión podría examinarse más detenidamente en una fecha posterior”.(ALINORM 99/17, párrafo 42)

²⁰ CCFO19 (ALINORM 05/28/17, párrafo 40); CCFO20 (ALINORM 07/30/17, párrafo 70)

80. Algunas delegaciones cuestionaron la necesidad de hacer referencia al aceite crudo de salvado de arroz dado que el alcance de la norma se aplica a los aceites vegetales presentados en un estado para consumo humano. Se aclaró que el Cuadro 1 del cuerpo principal es para aceites destinados al consumo humano y que se encuentra dentro del alcance de la norma, mientras que la inclusión de otros factores de calidad y composición para los aceites crudos en el Apéndice de la norma es para contemplar las prácticas actuales de comercio de los aceites crudos.
81. En cuanto a la inclusión de la “Nota”, el Comité señaló que era más apropiado incluir la “nota” en el Apéndice donde ya aparecen los datos sobre los aceites crudos.

Conclusión

82. En vista del debate anterior y de la aclaración proporcionada, y en reconocimiento de que la inclusión de la “Nota” sobre la aplicabilidad de la composición de ácidos grasos del aceite de salvado de arroz a la forma cruda del aceite no tenía intención de ampliar el alcance de la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* sino que brindaba claridad respecto al comercio del aceite crudo de salvado de arroz, el Comité acordó:
- (i) Incluir el siguiente texto en la Sección 2 del Apéndice de la *Norma para Aceites Vegetales Especificados*: “Para el rango de ácidos grasos del aceite crudo de salvado de arroz no destinado al consumo humano directo se aplican los rangos establecidos para el aceite de salvado de arroz incluidos en el Cuadro 1”;
 - (ii) Remitir la enmienda propuesta (Apéndice IX) a la 40ª Sesión de la CAC para su adopción.
83. Recordando la conclusión de la 16ª Sesión del CCFO de considerar en una fecha posterior la aplicabilidad de la composición de ácidos grasos incluidos en el Cuadro 1 a los aceites crudos, el Comité acordó:
- (i) Establecer un eWG, presidido por EE. UU. con ayuda de AOCS, con inglés como único idioma de trabajo, para preparar un documento de debate sobre la aplicabilidad de la composición de ácidos grasos de otros aceites incluidos en el Cuadro 1 en relación con su forma cruda correspondiente; y presentar las conclusiones en la 26ª Sesión del CCFO para su consideración. Se señaló que el informe del eWG debería ponerse a disposición de la Secretaría del Codex por lo menos tres meses antes de la 26ª Sesión del CCFO.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA INCLUSIÓN DE SEBO COMESTIBLE NO REFINADO EN LA NORMA PARA GRASAS ANIMALES ESPECIFICADAS (CODEX STAN 211-1999) (Punto 14 del Programa)²¹

84. El Comité aplazó el debate de este punto del Programa para considerarlo en CCFO26 y observó que Australia estaba todavía activamente recopilando datos e información sobre el sebo comestible no refinado, y que se prepararía un documento de debate y un documento de proyecto proponiendo la adición de nuevas grasas en la *Norma para Grasas Animales Especificadas* (CODEX STAN 211-1999) que sería preparado y presentado para su consideración en CCFO26.
85. La Presidente recordó que los requisitos de CCFO16 también eran aplicables a la adición de nuevas grasas en la *Norma para Grasas Animales Especificadas* (CODEX STAN 211-1999).

OTROS ASUNTOS (Punto 15 del Programa)

Propuesta de revisión de la *Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva* (CODEX STAN 33-1981)²²

86. La Unión Europea presentó el documento CRD5 y señaló que la *Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva* (CODEX STAN 33-1981) no había sido revisada en los últimos 15 años, pero que sin embargo habían ocurrido muchas innovaciones tecnológicas y científicas; la expansión de las zonas de cultivo, la producción y el aumento de los volúmenes de comercio y respecto al valor. Asimismo, se explicó que el nuevo trabajo se centraría en la revisión de la Sección 3 (calidad y composición) y la Sección 8 (actualizar el método de análisis) y el Apéndice.

Debate

87. Las delegaciones apoyaron la propuesta en general y manifestaron que la revisión permitiría una mayor variedad de los aceites que provienen de países nuevos y de productores tradicionales; proporcionaría métodos más eficaces para combatir el fraude y facilitar el comercio.

²¹ CX/FO17/25/14 No circulado

²² Propuestas de la UE y COI (CRD5)

88. El Comité consideró cada una de las secciones del documento de proyecto, realizó enmiendas editoriales y aclaró que el trabajo propuesto tendría en cuenta las necesidades de los miembros del Codex, de los últimos conocimientos tecnológicos y del progreso científico del sector con el fin de facilitar el comercio, promover la protección del consumidor y facilitar la armonización de la legislación nacional con el Codex.

Conclusión

89. El Comité acordó:
- (i) Comenzar el nuevo trabajo sobre la revisión de las Secciones 3 y 8 y del Apéndice de la *Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva* (CODEX STAN 33-1981);
 - (ii) Enviar el documento de proyecto a la 40ª Sesión de la CAC para su aprobación como nuevo trabajo (Apéndice X);
 - (iii) Establecer un nuevo grupo de trabajo electrónico (eWG), presidido por España y copresidido por Argentina y Canadá, con inglés como único idioma de trabajo, para preparar los anteproyectos de revisión de la *Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva* (CODEX STAN 33-1981) para su circulación con objeto de suscitar comentarios en el Trámite 3 y consideración en la 26ª Sesión del CCFO, sujeto a la aprobación del nuevo trabajo en la 40ª Sesión de la CAC. Se señaló que el informe del eWG debería ponerse a disposición de la Secretaría del Codex por lo menos cuatro meses antes de la 26ª Sesión del CCFO;
 - (iv) Convocar un grupo de trabajo físico (pWG), presidido por España y copresidido por Argentina y Canadá abierto a todos los miembros y observadores y con inglés como único idioma de trabajo, que se reúna inmediatamente antes de la 26ª Sesión del CCFO para considerar el informe del eWG y los comentarios recibidos.

Inclusión de Ácidos Grasos Libres como Criterios de Características de Calidad para los Aceites Refinados de Salvado de Arroz en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999)²³

90. Tailandia presentó el documento CRD19 y explicó que en el aceite refinado de salvado de arroz, el parámetro de calidad más importante era los ácidos grasos libres y/o el índice de acidez, y que estos dos parámetros estaban siendo utilizados actualmente en el comercio. Sin embargo en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) solo figuraba el índice de acidez como parámetro para determinar la acidez del aceite refinado de salvado de arroz. Para reflejar las prácticas actuales del sector y del comercio del aceite de salvado de arroz, Tailandia ha propuesto enmendar el Apéndice 1, a fin de incluir: ácidos grasos libres del aceite refinado de salvado de arroz (en la Sección de características de calidad) y un método para determinar la acidez (en la Sección de métodos de análisis).

Conclusión

91. En vista del apoyo general, el Comité solicitó a Tailandia preparar un documento de debate incluyendo un documento de proyecto basados ambos en la orientación sobre la aplicación de los *Criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo* en el Manual de Procedimiento, para considerarlos en la 26ª Sesión del CCFO.

Cambio en la Temperatura para el Análisis del Índice de Refracción y Densidad Aparente de la Superoleína de Palma en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (Codex Stan 210-1999)²⁴

92. Malasia presentó el documento CRD23 y explicó que cuando el índice de refracción (RI) y la densidad aparente de la superoleína de palma son determinados a una temperatura experimental de 40° C manifestados en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX Stan 210-1999) el aceite no cumplía los rangos establecidos para estos parámetros. De todos modos, a una temperatura experimental de 30° C resultó posible conseguir resultados concordes con los rangos estipulados en la norma. La delegación propuso que el CCFO considere enmendar la norma para aceptar la determinación de los rangos a 30° C.

Conclusión

93. Hubo apoyo para esta propuesta. No obstante, debido a que la propuesta se recibió tarde y que algunos países necesitaban más tiempo para examinarla, el Comité acordó solicitar a la Secretaría del Codex emitir una Circular CL solicitando comentarios a las propuestas presentadas en CRD23 para su consideración en la 26ª Sesión del CCFO.

²³ Propuestas de Tailandia (CRD19)

²⁴ Propuesta de Malasia (CRD23)

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE SESIÓN (Punto 16 del Programa)

94. El Comité fue informado que la 26ª Sesión estaba programada para tener lugar en Malasia tentativamente del 25 de febrero al 1 de marzo 2019, y que la organización final está sujeta a confirmación por el gobierno anfitrión en consulta con la Secretaría del Codex.

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

CHAIRPERSON - PRÉSIDENT – PRÉSIDENTE

Ms Noraini Mohd Othman
Senior Director for Food Safety and Quality
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma,
No. 26, Jalan Persiaran Perdana, Precint 3,
62675, Putrajaya,
Malaysia
Tel: +603-8883 3501
Email: noraini_othman@moh.gov.my

**MEMBERS NATIONS AND MEMBER ORGANIZATIONS
ÉTATS MEMBRES ET ORGANISATIONS MEMBRES
ESTADOS MIEMBROS Y ORGANIZACIONES MIEMBROS**

ARGENTINA - ARGENTINE

Ms Gabriela Catalani
Punto Focal Codex
Dirección Nacional de Relaciones Agroalimentarias
Internacionales
Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca
Azopardo 1025 - Piso 11 Of. 5/6
Ciudad Autónoma de Buenos Aires
Argentina
Tel: 54 11 4363 6290
Email: gcatal@minagri.gob.ar

AUSTRALIA - AUSTRALIE

Mr Enrico Perotti
Agriculture Counsellor
Australia
6 Jalan Yap Kwan Seng
Kuala Lumpur
Malaysia
Tel: +603 2146 5540
Email: enrico.perotti@dfat.gov.au

BRAZIL - BRÉSIL - BRASIL

Mrs Ana Paula De R. Peretti Giometti
Health Regulation Specialist
Brazilian Health Regulatory Agency – Anvisa
SIA, Trecho 5, Área Especial 57
Brasília / DF
Brazil
Tel: 556134625333
Email: ana.peretti@anvisa.gov.br

Mrs Liliane Alves Fernandes
Health Regulation Specialist
Brazilian Health Regulatory Agency – Anvisa
SIA, Trecho 5, Área Especial 57
Brasília / DF
Brazil
Tel: 556134624016
Email: liliane.fernandes@anvisa.gov.br

Mrs Jaqueline Marques
Federal Inspector
Ministry of Agriculture, Livestock and Food Supply
Esplanada dos Ministérios, Bloco D, Sala 344B
Brasília
Brazil
Tel: 556132183250
Email: jaqueline.matos@agricultura.gov.br

CANADA - CANADÁ

Mrs Grace Ramos
Senior Program Officer
Consumer Protection and Market Fairness Division
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road
Ottawa
Canada
Tel: 613 773-5464
Email: grace.ramos@inspection.gc.ca

Ms Melody Harwood
Director, Scientific & Regulatory Affairs
Neptune Wellness Solutions
545 Promenade du Centropolis, Suite 100
Laval, QC
Canada
Tel: 424-384-7872
Email: m.harwood@neptunecorp.com

Mrs Angela Sheridan
Chemist
Food Chemistry Laboratory
Canadian Food Inspection Agency
1400 Merivale Road
Ottawa
Canada
Tel: 613 773-6113
Email: angela.sheridan@inspection.gc.ca

CHILE - CHILI

Mrs Patricia Ewert
 Coordinadora de Gestión Departamento Salud
 Ambiental
 Instituto de Salud Pública, ISP
 Ministerio de Salud
 Marathon 1000
 Santiago
 Chile
 Tel: 56 2 25557621
 Email: pewert@ispch.cl

Mr Fernando Catalán
 Asesor
 Departamento Regulatorio
 Ministerio de Relaciones Exteriores
 Teatinos 180, piso 11
 Santiago
 Chile
 Tel: 56 228275426
 Email: fcatalan@direcon.gob.cl

Mr Andrés Montalva Lavandero
 Gerente de Plantas
 CORPESCA S.A.
 Iquique
 Chile
 Email: amontalva@corpesca.cl

CHINA - CHINE

Mr Yongxiang Fan
 Researcher
 China National Center For Food Safety Risk
 Assessment
 Building 2, No. 37, Guangqu Road, Chaoyang District,
 Beijing
 Tel: 86-10-52165410
 Email: fanyongxiang@cfsa.net.cn

Ms Liping Huang
 Guangdong Entry-Exit Inspection and Quarantine
 Bureau
 Room 1107 No.66 Huacheng Avenue Zhujiang New
 City Guangzhou
 Guangzhou
 China
 Email: huanglp@gdciq.gov.cn

Mr Rong Peng
 Engineer
 China National Food Industry Association
 No.5 TaiPing Bridge East, FengTai Distract Beijing
 Beijing
 China
 Tel: +86-18217484737
 Email: Cnfia@vip.163.com

Mr Weijian Shen
 Animal, Plant, and Food Inspection Center, of Jiangsu
 Exit-Entry Inspection and Quarantine Bureau
 Room 501, No 39, Road Chuangzhi, Nanjing City.
 Nanjing
 China
 Email: shenwj18@jsciq.gov.cn

Ms Jiyue Zhang
 research assistant
 China National Center For Food Safety Risk
 Assessment
 37 Guangqu Road, Building 2, Chaoyang, Beijing
 Beijing
 China
 Tel: 010-52165429
 Email: yue.zhang@cfsa.net.cn

COLOMBIA - COLOMBIE

Dr Raul Arturo Rincon Ardila
 Deputy
 Embassy of Colombia to Malaysia
 Business Suite 19 A 27 3A Level 27 UOA Centre. No
 19 Jalan Pinang 50450 K.L
 Tel: +60 10 424 11 80
 Email: raul.rincon@cancilleria.gov.co

Dr Roberto Herrera Lara
 Gerente General
 Del Llano Alto Oleico S.A.S.
 Cra 9 # 77 - 67 of 701
 Bogotá
 Colombia
 Tel: 57 (1) 3174700 Ext 122
 Email: rhl@guaicaramo.com

Dr Alexandra Mondragón-serna
 Responsable Proyecto especial de salud y nutrición
 humana
 Cenipalma
 Calle 20A # 43A-50
 Bogotá
 Colombia
 Tel: (1) 2086300 Ext 2501
 Email: amondragon@cenipalma.org

ECUADOR - ÉQUATEUR

Mr Pablo Bonifaz- Arboleda
 Deputy Head of Mission
 Embassy of Ecuador
 10th Floor, West Block, Wisma Selangor Dredging 142-
 C, Jalan Ampang, 50450 Kuala Lumpur
 Kuala Lumpur
 Malaysia
 Email: embecua1@gmail.com

EGYPT - ÉGYPTE - EGIPTO

Eng Reda Mohamed Sayed Ismail
 Food standards specialist
 General Department of Standards
 Egyptian Organization for Standardization and
 Quality(EOS)
 16, Tadreeb El-Modarrebeen St., Ameriya, Cairo, Egypt
 Cairo
 Egypt
 Tel: : (+202) 22845531
 Email: REDA_NN_MM@YAHOO.COM

Prof Hanafy H Hashem
 Professor of Food Science and Technology
 Faculty of Agriculture, Al-Azhar University
 Makram Ebeid, Nasr City, Cairo
 CAIRO
 Egypt
 Tel: 002/01006617520
 Email: hanafyhashem@hotmail.com

Dr Reda Abdelgalil
 Food Safety and Regulatory Manager
 Food Safety and Regulatory
 Chamber of Food Industries, Federation of Egyptian
 Industries
 1195 Cornish Elnil St., Cairo
 CAIRO
 Egypt
 Tel: +2 01006505752
 Email: Redaabdgalil@gmail.com

EUROPEAN UNION - UNION EUROPÉENNE - UNIÓN EUROPEA

Mr Risto Holma
 Administrator
 DG SANTE D2
 European Commission
 Rue Froissart 101
 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 229-98683
 Email: risto.holma@ec.europa.eu

Mr Miguel Garcia Navarro
 Administrator
 DG AGRI
 European Commission
 Rue de la Loi 130 Office 07/049
 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 229-84818
 Email: Miguel.GARCIA-NAVARRO@ec.europa.eu

GERMANY - ALLEMAGNE - ALEMANIA

Mr Hermann Josef Brei
 Deputy Head of Unit
 Uni 214
 Federal Ministry of Food and Agriculture
 Rochusstr. 1
 Bonn
 Germany
 Tel: +49 228 99 529 4655
 Email: Herrmann.Brei@bmel.bund.de

GHANA

Mr Kenneth Asare
 Managing Director
 Ghana Nuts Co. Limited
 P.O. Box 825 Techiman
 Techiman
 Ghana
 Tel: +233 506111962
 Email: ken.asare@ghananuts.com

GREECE - GRÈCE - GRECIA

Mr Emmanuel Niotis
 Consul a.h. Head of the Honorary Consulate General of
 Greece in Malaysia
 Honorary Consulate General of Greece in Malaysia
 Greece
 Email: niotis@gmail.com

Dr Stylianos Plainiotis
 Honorary Secretary, Deputy Head of the Honorary
 Consulate General of Greece in Malaysia
 Honorary Consulate General of Greece in Malaysia
 Greece
 Email: stellios@neapoli.co.uk

HUNGARY - HONGRIE - HUNGRÍA

Ms Marianna Dömölki
 Quality Expert
 Department of Food Processing
 Ministry of Agriculture
 Kossuth tér 11.
 Budapest
 Hungary
 Tel: +36 1 795 3908
 Email: marianna.domolki@fm.gov.hu

INDIA - INDE

Mr Prabodh Halde
 Convener, SEA – Food Regulatory Committee
 Solvent Extractors Association of India
 Mumabi
 India
 Email: Prabodh.Halde@marico.com

Dr Kavitha Ramasamy
 Scientist (III)
 Food Safety and Standards Authority of India
 FDA Bhawan Near Bal Bhavan Kotla Road
 New Delhi
 India
 Tel: 9560877677
 Email: dr.kavitha.ramasamy@gmail.com

Ms Tripti Tayal
 Technical Officer
 Food Safety and Standards Authority of India
 FDA Bhawan Near Bal Bhavan Kotla Road
 New Delhi
 India
 Tel: 9999278805
 Email: triptitayal90@gmail.com

Dr Kd Yadav
 TECHNICAL COMMITTEE CHAIRMAN
 Agriculture and Processed Food Products Export
 Development Authority (APEDA)
 The Vanaspati Manufacturers' Association of India
 908, Akashdeep, 26-A, Barakhamba Road
 New Delhi
 India
 Tel: 011 23312640
 Email: dr.k.d.yadav@aakkamani.com

INDONESIA - INDONÉSIE

Prof Purwiyatno Hariyadi
 Southeast Asian Food & Agricultural Science &
 Technology (SEAFASST Center), Bogor Agricultural
 University
 IPB Campus, DRAMAGA
 BOGOR
 Indonesia
 Tel: (+62) 811110351
 Email: phariyadi@ipb.ac.id

Ms Sri Hadiati
 Head of Plantation- Based Industry
 Directorate General of Agro Industry
 Ministry of Industry
 JL Jenderal Gatot Subroto KAV. 52-53
 DKI Jakarta
 Indonesia
 Tel: +6281315976563
 Email: s.hadiati@yahoo.co.id

Mrs Elisabeth Jenny
The Indonesian Vegetable Oil Refiners Association
Multivision Tower 11th Floor, Jl. Kuningan Mulya 9B,
Guntur - Setia Budi, Jakarta Selatan
Indonesia
Tel: (+62) 811 643461
Email: putragerry042@gmail.com

Ms Wahyuni Riyanti
Deputy Director For Marine Based Agro
Directorate General Of Agro Based Industry
Ministry Of Industry
Ministry Of Industry Buliding, 17th Floor Gatot Subroto
Kav. 52-53, South Java
DKI Jakarta
Indonesia
Tel: 08161350286
Email: riyantiw@yahoo.com

Prof Sugeng Heri Suseno
Lecture
Aquatic Product Technology
Bogor Agricultural University
Jl. Lingkar Akademik, Kampus IPB Darmaga-Bogor
Bogor
Indonesia
Email: sug_thp@yahoo.com

Mr Candra Wiguna Alsufi
Second Secretary
Embassy of Indonesia
Indonesian Embassy No 233, Jalan Tun Razak P.O
Box 10889
Kuala Lumpur
Malaysia
Tel: +601123874207
Email: ekonkbriki@gmail.com

Mrs Ericha Fatma Yuniati
Head of Industrial Resources And Infrastructure Section
Directorate General of Agro Industry
Ministry of Industry
JL JENDERAL GATOT SUBROTO KAV. 52-53 Jakarta
DKI Jakarta
Indonesia
Tel: +628121383911
Email: icha_yuniati@yahoo.com

Ms Andriani Z.
Head Of Industrial Resources and Infrastructure
Section
Directorate General Of Agro Based Industry
Ministry Of Industry
Ministry Of Industry Buliding, 17th Floor Gatot Subroto
Kav. 52-53, South Java
DKI Jakarta
Indonesia
Tel: 081382522981
Email: ria_eriandi@yahoo.co.id

IRAN (ISLAMIC REPUBLIC OF) - IRAN (RÉPUBLIQUE ISLAMIQUE D') - IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DEL)

Dr Zahra Piravyvanak
Secretary of national codex committee on CCFO in Iran
Research Standard Institute
Iranian National Standardization Organization (INSO),
Karaj. Iran
Tehran
Iran (Islamic Republic of)
Tel: +982632803889
Email: Zpiravi@gmail.com

Dr Sodef Azadmard Damirchi
Chair of CCFO In Iran
Tabriz University
Tabriz
Iran (Islamic Republic of)
Tel: sodeifazadmard@yahoo.com
Email: sodeifazadmard@yahoo.com

Mrs Vahideh Shayegan
member of national codex committee on CCFO in Iran
ministry of health
Iran (Islamic Republic of)
Email: v_shayegan@yahoo.com

Mrs Zohreh Taghvaei
Private Section(Fat And Oil association)
Email: codex_office@inso.gov.ir

ITALY - ITALIE - ITALIA

Mr Angelo Faberi
Expert
ICQRF - Directorate General for food and agricultural
products frauds prevention and contrast
Laboratorio centrale di Roma
MInistry of Agriculture Foodstuff and Forestry Policies
Via del Fernetto 85
Rome
Italy
Tel: +39 06 46656844
Email: a.faberi@politicheagricole.it

JAPAN - JAPON - JAPÓN

Mr Hajime Kawamura
Technical Expert
Fisheries Processing Industries and Marketing Division,
Fisheries Agency
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3501-1961
Email: hajime_kawamura740@maff.go.jp

Ms Aya Orito-nozawa
Section Chief
Food Safety Policy Division, Food Safety and
Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1, Kasumigadeki, Chiyoda-ku
Tokyo
Japan
Tel: +81-3-3502-8732
Email: aya_orito460@maff.go.jp

MALAYSIA - MALAISIE - MALASIA

Dr Ahmad Kushairi Din
 Director General
 Malaysian Palm Oil Board
 6, Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi, Kajang
 Selangor
 Malaysia
 Tel: 603-8925 9445
 Email: kushairi@mpob.gov.my

Ms Raizawanis Abdul Rahman
 PRINCIPAL ASSISTANT DIRECTOR
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 4, Menara Prisma, Presint 3, No 26, Jalan
 Persiaran Perdana Precint 3,
 Putrajaya
 Malaysia
 Tel: 603-88850797
 Email: raizawanis@moh.gov.my

Mrs Fauziah Arshad
 Principal Research Officer
 Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
 Wisma Sawit Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran Kelana
 Jaya
 Selangor
 Malaysia
 Tel: 6019 228 5232
 Email: fauziah@mpob.gov.my

Mr Tan Beng Huat
 Director Marketing and Promotion
 Malaysian Palm Oil Association
 12th Floor, Bangunan Getah Asli 148 Jalan Ampang
 Kuala Lumpur
 Malaysia
 Tel: 603-27105677
 Email: tanbh1002@gmail.com

Mr Teoh Beng Chuan
 Deputy CEO
 The Palm Oil Refiners Association of Malaysia
 (PORAM)
 801C/802A, Block B, Executive Suites, Kelana
 Business Center 97, Jalan SS 7/2 Kelana Jaya
 Selangor
 Malaysia
 Tel: 603-7492 0006
 Email: teoh@poram.org.my

Mrs Sarafhana Dollah
 Executive
 Selangor
 Malaysian Palm Oil Council
 2nd Floor, Wisma Sawit Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran,
 Kelana Jaya
 Selangor
 Malaysia
 Tel: 603-78064097
 Email: sara@mpoc.org.my

Mr Mohd Muslimin Hashim
 Manager
 Selangor
 Malaysian Palm Oil Council
 2nd Floor Wisma Sawit Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran
 Kelana Jaya
 Selangor
 Malaysia
 Tel: 603-78064097
 Email: muslimin@mpoc.org.my

Dr Elina Hishamuddin
 Senior Research Officer
 Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
 No 6, Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi, Kajang
 Selangor
 Malaysia
 Tel: 603-8769 4431
 Email: elina@mpob.gov.my

Ms Yap Lee Sheer
 regulatory & Scientific Affair Manager
 Federation of Malaysian Manufacturer (FMM)
 Wisma FMM, No. 3, Persiaran Dagang PJU 9, Bandar
 Sri Damansara
 Kuala Lumpur
 Malaysia
 Tel: 6013- 5361398
 Email: leesheer.yap@wyethnutrition.com

Ms Rosidah Radzian
 Director of Product Development and Advisory Services
 Division
 Malaysian Palm Oil Board
 No 6, Persiaran Institusi Bandar Baru Bangi Kajang
 Selangor
 Malaysia
 Tel: 603-8769 4589
 Email: rosidah@mpob.gov.my

Mr Zainal Shafie
 Head of Quality Control Unit
 Malaysian Palm Oil Board
 Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran, Kelana Jaya
 Selangor
 Malaysia
 Tel: 603-7802 2956
 Email: zainal@mpob.gov.my

Ms Karen Wong Yoke Sim
 Pharmacist
 National Pharmaceutical Regulatory Agency
 Lot 36, Jalan Universiti, Petaling Jaya
 Selangor
 Malaysia
 Tel: 603-78835528
 Email: karenwyr@npra.gov.my

MOROCCO - MAROC - MARRUECOS

Mrs Nadia Maata
 chef Division Recherche Développement et relations
 Extérieurs
 Agriculture
 Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches
 25, rue NICHAKRA Rahal
 Casablanca
 Morocco
 Tel: 00212522302007
 Email: maata.loarc@yahoo.fr

Dr Abderraouf El-antari
 Researcher
 Food Technology
 Moroccan National Institute of Agronomic Research
 National Institute of Agronomic Research Regional
 Center for Agricultural Research in Marrakech, BP 533,
 Marrakech, Maroc.
 Morocco
 Tel: 0 212 5 24 43 53 01 / 0212 6 6
 Email: a_elantari@yahoo.fr

Mr Hassan Mouho
 Responsable Laboratoire
 Etablissement Autonome De Controle Et De
 Coordination Des Exportations
 Ministere De L' Agriculture Et De La Peche Maritime
 Eacce Residence Lazrak Avenue Abdelkrim Khattabi
 Gueliz
 Marrakech
 Tel: +212 6 18 53 22 77
 Email: mouho@eacce.org.ma

NETHERLANDS - PAYS-BAS - PAÍSES BAJOS

Ms Outi Tyni
 General Secretariat
 Council of the European Union
 Rue de la Loi/Wetstraat 175
 Brussels
 Belgium
 Tel: +32 (0) 2 281 27 70
 Email: outi.tyni@consilium.europa.eu

Mr Vincent Van Den Berk
 Policy Coordinator Sustainable Agro-Commodities
 Ministry of Economic Affairs
 PO Box 20401
 The Hague
 Netherlands
 Tel: +316 11744446 or +316 57911616
 Email: v.vandenberk@minez.nl

NIGERIA - NIGÉRIA

Dr Yaya A. O. Olaniran
 Permanent Representative of the Federal Republic of
 Nigeria
 to UN Rome based Food Agencies
 Embassy of Nigeria Via Cassiodoro, 2/C
 Rome
 Italy
 Tel: +39 06 6896093
 Email: nigeriapermrep@email.com

Mrs Doris Oma Akalusi
 Deputy Director
 National Agency for Food and Drug Administration and
 Control
 NAFDAC, Wuse Zone 7
 Aubja
 Nigeria
 Tel: +2348023021457
 Email: doris.akalusi@nafdac.gov.ng

Mrs Preye Olive Edotimi
 Deputy Director
 National Agency for Food and Drug Administration and
 Control
 NAFDAC, WUSE ZONE 7
 Aubja
 Nigeria
 Tel: +2348033024823
 Email: preyeolive_edotimi@yahoo.com

NORWAY - NORVÈGE - NORUEGA

Mrs Line Ruden
 Senior Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 Head Office
 P.O.Box 383
 Brumunddal
 Norway
 Tel: +47 22778587
 Email: line.ruden@mattilsynet.no

Mrs Line Johnsen
 Director Regulatory Affairs
 Aker BioMarine Antarctic
 P.O Box 496
 Lysaker
 Norway
 Tel: +4748261836
 Email: line.johnsen@akerbiomarine.com

Mrs Gunn Harriet Knutsen
 Chief Adviser
 Norwegian Seafood Federation
 Environment and Health
 P.O. Box 5471
 Oslo
 Norway
 Tel: +47 95147831
 Email: gunn.knutsen@sjomatnorge.no

PERU - PÉROU - PERÚ

Eng Soraya Lastra Casapia
 Ejecutiva
 Direccion De Normalización
 Inacal
 Calle Las Camelias 815. San Isidro
 Lima
 Peru
 Tel: 51996674151
 Email: slastra@inacal.gob.pe

Eng Miguel Gallo Seminario
 SNP-Sociedad Nacional de Pesquería
 Lima
 Peru
 Tel: +51 998535121
 Email: mgallo@diamante.com.pe

Eng Javier Igarashi Hasegawa
 SNP-Sociedad Nacional de Pesquería
 Lima
 Peru
 Tel: +51 994 048 275
 Email: jigarashi@tasa.com.pe

PHILIPPINES - FILIPINAS

Ms Ma. Celia M. Raquepo
 Division Chief III
 Philippine Coconut Authority
 Research and Development Branch
 No. 6 Gremville Subdivision Tandang Sora
 Quezon City
 Philippines
 Tel: (632) 928-45-01
 Email: ma.celiamr@yahoo.com

POLAND - POLOGNE - POLONIA

Ms Urszula Wieteska
Senior Expert
Department of Marketing Quality Control
Agricultural and Food Quality Inspection
30, Wspolna, Str.
Warsaw
Poland
Tel: +48226232919
Email: uwieteska@ijhars.gov.pl

REPUBLIC OF KOREA - RÉPUBLIQUE DE CORÉE - REPÚBLICA DE COREA

Dr Chiyeun Cheung
Scientific officer
Food Standard
Ministry of Food and Drug Safety
Email: ccheung@korea.kr

Ms Dasun Lee
Researcher
Food Policy Coordination
Ministry of Food and Drug Safety
Email: leedasun@korea.kr

RUSSIAN FEDERATION - FÉDÉRATION DE RUSSIE - FEDERACIÓN DE RUSIA

Mr Vladimir Bessonov
Head
Fats and Oils Laboratory
Federal Research Centre of Nutrition, Biotechnology
and Food Safety
2/14 Ustinsky proezd
Moscow
Russian Federation
Tel: +7 495 698 53 60
Email: bessonov@ion.ru

SAUDI ARABIA - ARABIE SAOUDITE - ARABIA SAUDITA

Eng Ameen Al-ahmar
Head of Food Processing and Radio-logical
Measurement Section
Email: alahmer88@hotmail.com

Mr Fawzi Alhamdan
Chief Specifications and Standards Specialist
Executive Dept. For Technical Regulations and
Standards
Saudi Food and Drug Authority
North Ring Road - Al Nafal Unit (1) Riyadh 13312 -
6288 KSA
Riyadh
Saudi Arabia
Tel: +966112038222
Email: fahamdan@sFDA.gov.sa

SPAIN - ESPAGNE - ESPAÑA

Mrs Ana Díaz Pérez
Jefe de Servicio Técnico
SG Control y Laboratorios Alimentarios.
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio
Ambiente.
Paseo Infanta Isabel, 1 28014 MADRID
Madrid
Spain
Tel: 913473678
Email: adperez@mapama.es

Mr Juan Ramón Izquierdo Álvarez- Buylla
Jefe de Servicio de Laboratorio
Laboratorio Arbitral Agroalimentario; Departamento de
análisis de aceites y grasas. Dirección Gene
Ministerio de Agricultura y Pesca, Alimentación y Medio
Ambiente
C/ Aguarón nº 13 28023-Madrid
Madrid
Spain
Tel: 913474961
Email: jialvarez@mapama.es

SUDAN - SOUDAN - SUDÁN

Ms Amani Omer Hamid
Head of Food Laboratory
SUDANESE STANDARD & METROLOGY
Organisation
Red Sea Province Port Sudan City
Port Sudan
Sudan
Tel: +249912662288
Email: amani_balla@yahoo.com

Dr Ehlam Hossain
Director
National Research Center
KHARTOUM North Shambat City P.O. box 213
Khartoum
Sudan
Email: frcsudan@yahoo.com

Mr Mahgoub Abdelmagip
Head of Technical Committee Section
Technical Committee Section
Sudanese Standard and Metrology Organization
Algamaa Street -Sudanese Standard and Metrology
Organization -KHARTOUM
KHARTOUM
Sudan
Tel: 00249912667281
Email: mohgoubabdelmagid@yahoo.co.uk

SWITZERLAND - SUISSE - SUIZA

Mrs Christina Blumer
Scientific employee
Federal Food Safety and Veterinary Office FSVO
Bern
Switzerland
Email: christina.blumer@blv.admin.ch

Mr Eric Coiffier
Food Scientist
Nestlé S.A.
Rue d'Entre-Deux-Villes 12
La Tour-de-Peilz
Switzerland
Tel: +41 21 924 56 78
Email: eric.coiffier@nestle.com

Dr Manfred Lützw
Advisor
saqual GmbH
Klosterstrasse 39
Wettingen
Switzerland
Email: maluetzow@saqual.com

THAILAND - THAÏLANDE - TAILANDIA

Mrs Usa Bamrungbhuet
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Paholyothin Road, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: +66 2 561 2277
Email: codex@acfs.go.th

Ms Jiraporn Banchuen
Standards Officer, Professional Level
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Paholyothin Road, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: +662 561 2277 ext. 1417
Email: jiraporn@acfs.go.th

Mr Adul Premprasert
The Federation of Thai Industries
Committee of Food Processing Industry Club The Federation of Thai Industries Queen Sirikit National Convention Center, Zone C, 4th Floor 60 Rachadapisek Rd, Klongtoey
Bangkok
Thailand
Tel: +662 819 7470-3
Email: adul@cook.co.th

Mrs Yaowadee Songserm
Thai Tuna Industry Association
163 Rajapark Building, 11th floor, Sukhumvit 21 Road (Asoke), Klongtoey-Nua, Wattana
Bangkok
Thailand
Tel: + 662 661 8992-3
Email: yaowadee@tcunionagrotech.com

Ms Sasiwimon Tabyam
Senior Standards Officer
National Bureau of Agricultural Commodity and Food Standards
50 Paholyothin Road, Chatuchak
Bangkok
Thailand
Tel: 662 561 2277 #1412
Email: sasiwimon@acfs.go.th

TUNISIA - TUNISIE - TÚNEZ

Mr Kamel Ben Ammar
DIRECTEUR
Qualité et normalisation
Office national de l'huile
10, avenue mohamed V
Tunis
Tunisia
Tel: +216 71345566
Email: kbammar.onh@gmail.com

Dr Naziha Grati Kammoun
Maître de conférences en technologie et qualité de l'huile d'olive
Institut de l'Olivier
Ministère de l'agriculture
B.P 1087
SFAX
Tunisia
Tel: +216 742412 240
Email: kamoun_naziha@yahoo.fr

TURKEY - TURQUIE - TURQUÍA

Mr Selman Ayaz
Head of Department
Food Establishments and Codex
Ministry of Food Agriculture and Livestock - General Directorate of Food and Control
Eskişehir Yolu 9. Km Lodumlu
Ankara
Turkey
Tel: +903122587713
Email: selman.ayaz@tarim.gov.tr

Prof Aziz Tekin
Professor
The Faculty of Engineering
Ankara University
Ankara University-The Faculty of Engineering-F Bl.
Tandogan
Ankara
Turkey
Tel: 00903122033313
Email: tekin@ankara.edu.tr

Ms Hatice Uslu
Food engineer
The General Directorate of Food and Control
The Ministry of Food, Agriculture and Livestock
Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Eskişehir Yolu 9. km Lodumlu
Ankara
Turkey
Tel: 00903122587753
Email: hatice.uslu@tarim.gov.tr

UGANDA - OUGANDA

Ms Irene Wanyenya
Deputy Food Desk Coordinator
Food Desk
National Drug Authority
Plot 46-48 Lumumba Avenue P.O. Box 23096
Kampala
Uganda
Tel: +256 712 478333
Email: iwanyenya@gmail.com

Dr Jacent Asiimwe
Principal Nutritionist
Community Health Department
Ministry of Health
Plot 6, Lourdel Road P.O. Box 7272 Kampala, Uganda
Kampala
Uganda
Tel: +256 784 092788
Email: jacentug@gmail.com

UNITED KINGDOM - ROYAUME-UNI - REINO UNIDO

Mr Kieron Stanley
Department for Environment Food and Rural Affairs
Nobel House Smith Square
London
United Kingdom
Email: Kieron.Stanley@defra.gsi.gov.uk

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

Mr Paul South
 Director
 Division of Plant Products and Beverages
 Center for Food Safety and Applied Nutrition
 U.S. Food and Drug Administration 5100 Paint Branch
 Parkway
 College Park, MD
 United States of America
 Tel: +1-240-402-1640
 Email: Paul.South@fda.hhs.gov

Mr Austin Graydus
 International Trade Specialist
 Processed Products and Technical Regulations Division
 (PPTRD)
 U.S. Department of Agriculture
 Foreign Agricultural Service OASA 1400 Independence
 Ave, SW Room 5646
 Washington, DC 20250
 United States of America
 Tel: +1-202-720-9959
 Email: Austin.Graydus@fas.usda.gov

Ms Marie Maratos
 International Issues Analyst
 U.S. Codex Office, Food Safety & Inspection Service
 U. S. Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, SW Room 4861
 Washington, DC
 United States of America
 Tel: +1-202-690-4795
 Email: marie.maratos@fsis.usda.gov

Dr Robert Moreau
 Research Chemist
 Eastern Regional Research Center, Agricultural
 Research Service
 U.S. Department of Agriculture
 600 East Mermaid Lane
 Wyndmoor, PA
 United States of America
 Tel: +1.215.233.6428
 Email: robert.moreau@ars.usda.gov

Ms Selina Wang
 Research Director, UC Davis Olive Center at the Robert
 Mondavi Institute for Wine and Food Science
 Assistant Adjunct Professor, Department of Food
 Science and Technology
 University of California, Davis
 One Shields Ave.
 Davis, CA
 United States of America
 Tel: +1-530-219-1267
 Email: scwang@ucdavis.edu

VIET NAM

Mrs Thi Bui Oanh Dang
 Auditor
 Quality Assurance and Testing center 3
 Quality Assurance and Testing center 3
 49 Pasteur street, District 1
 Ho Chi Minh
 Viet Nam
 Tel: 909390656
 Email: dtb-oanh@quatest3.com.vn

Mr Thanh Cong Nguyen
 Deputy of Head
 Foods Testing Department
 Quality Assurance and Testing center 3
 49 Pasteur street, District 1
 Ho Chi Minh
 Viet Nam
 Tel: 907619919
 Email: nt-cong@quatest3.com.vn

**OBSERVERS
 OBSERVATEURS
 OBSERVADORES**

**INTERNATIONAL GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS
 ORGANISATIONS GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES
 ORGANIZACIONES GUBERNAMENTALES INTERNACIONALES**

INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL (IOOC)

Eng Jaime Lillo
 Deputy Director
 Chemistry, Economic, Promotion
 International Olive Council (IOC)
 Príncipe de Vergara, 154
 Madrid
 Spain
 Tel: 915903638
 Email: ioc@internationaloliveoil.org

**INTERNATIONAL NON-GOVERNMENTAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS NON-GOUVERNEMENTALES INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES**

AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY (AOCS)

Dr Richard Cantrill
Chief Science Officer
AOCS
2710 S. Boulder Dr
Urbana
United States of America
Tel: +1 217 694 4830
Email: richard.cantrill@aoocs.org

**EUROPEAN FOOD EMULSIFIER
MANUFACTURERS' ASSOCIATION (EFEMA)**

Mr Victor Basuki
EFEMA
DuPont Agricultural Indonesia Beltway office park
Building A, 5th Floor Jalan Ampera Raya No.9-10
Jakarta 12550 Indonesia
Email: Victor.Basuki@dupont.com

**GLOBAL ORGANIZATION FOR EPA AND DHA
OMEGA-3S (GOED)**

Mr David Pineda Ereno
1075 Hollywood Avenue
Salt Lake City
United States of America
Email: davidpineda@dpeic.com

Dr Harry Rice
GOED
1075 Hollywood Avenue
Salt Lake City
United States of America
Email: harry@goedomega3.com

Mr Paul Browner
GOED
1075 Hollywood Avenue
Salt Lake City
United States of America
Email: paul.browner@dsm.com

**INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD
SUPPLEMENT ASSOCIATIONS (IADSA)**

Mr Peter Berry Ottaway
International Alliance of Dietary/Food Supplement
Associations (IADSA)
Gridiron Building One Pancras Square
London
United Kingdom
Tel: 0044 7 903 731 078
Email: secretariat@iadsa.org

**THE MARINE INGREDIENTS ORGANISATION
(IFFO)**

Dr Gretel Bescoby
Technical manager
Technical
IFFO: The Marine Ingredients Organisation
Unit C, Printworks 22 Amelia Street
London
United Kingdom
Tel: 2030539195
Email: gbescoby@iffo.net

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY FOODS
INDUSTRIES (ISDI)**

Ms Aummaruta Sirichai
International Special Dietary Foods Industries
Avenue Jules Bordet 142
Brussels
Belgium
Tel: +32 2 761 16 00
Email: secretariat@isdi.org

SECRETARIATS – SECRÉTARIATS- SECRETARÍAS

CODEX SECRETARIAT

Mr Patrick Sekitoleko
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 0657056626
Email: patrick.sekitoleko@fao.org

Ms Annamaria Bruno
Senior Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
Food and Agriculture Organization of the United
Nations (FAO)
Viale delle Terme di Caracalla
Rome
Italy
Tel: +39 0657056254
Email: annamaria.bruno@fao.org

Mrs Verna Carolissen-mackay
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome
 Italy
 Tel: +39 0657055629
 Email: verna.carolissen@fao.org

Ms Takako Yano
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO)
 Viale delle Terme di Caracalla
 Rome
 Italy
 Tel: +39 06 5705 5868
 Email: takako.yano@fao.org

**HOST GOVERNMENT SECRETARIAT –
 SECRÉTARIAT DU GOUVERNEMENT HÔTE -
 SECRETARÍA DEL PAÍS ANFITRION**

Technical Team

Dr Tee E Siong
 Nutrition Consultant
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
 Federal Government Administrative Centre
 No 26, Jalan Persiaran Perdana
 62675 Putrajaya
 MALAYSIA
 Phone : +603 8885 0797
 Fax : +603 8885 0790
 Email: president@nutriweb.org.my

Dr Chin Cheow Keat
 Deputy Director
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
 Federal Government Administrative Centre
 No 26, Jalan Persiaran Perdana
 62675 Putrajaya
 MALAYSIA
 Phone : +603 8885 0795
 Fax : +603 8885 0790
 Email: chin@moh.gov.my

Ms Norrani Eksan
 Deputy Director
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
 Federal Government Administrative Centre
 No 26, Jalan Persiaran Perdana
 62675 Putrajaya
 MALAYSIA
 Phone: +603-8885 0794
 Fax: +603-8885 0790
 Email: norrani@moh.gov.my

Ms Zailina Abdul Majid
 Principal Assistant Director
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
 Federal Government Administrative Centre
 No 26, Jalan Persiaran Perdana
 62675 Putrajaya
 MALAYSIA
 Phone : +603 8885 0786
 Fax : +603 8885 0790
 Email: zailina.am@moh.gov.my

Ms Shazlina Mohd Zaini
 Senior Assistant Director
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
 Federal Government Administrative Centre
 No 26, Jalan Persiaran Perdana
 62675 Putrajaya
 MALAYSIA
 Phone: +603 8885 0797 ext. 4061
 Fax : +603 8885 0790
 Email: shazlina@moh.gov.my

Ms Nuurul Hidayah Sharipan
 Assistant Director
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
 Federal Government Administrative Centre
 No 26, Jalan Persiaran Perdana
 62675 Putrajaya
 MALAYSIA
 Phone: +603-8885 0797 ext. 4066
 Fax: +603-8885 0790
 Email: nuurul.hidayah@moh.gov.my

Ms Nurul Syuhada Mohamad Basri
 Assistant Director
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
 Federal Government Administrative Centre
 No 26, Jalan Persiaran Perdana
 62675 Putrajaya
 MALAYSIA
 Phone: +603-8885 0797 ext. 4077
 Fax: +603-8885 0790
 Email: syuhada.mbasri@moh.gov.my

Ms Seri Rukiah Mohamad Farid
 Assistant Director
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
 Federal Government Administrative Centre
 No 26, Jalan Persiaran Perdana
 62675 Putrajaya
 MALAYSIA
 Phone: +603-8885 0797 ext. 4017
 Fax: +603-8885 0790
 Email: serirukiah.farid@moh.gov.my

Ms Norshafawati Rosli
Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
Federal Government Administrative Centre
No 26, Jalan Persiaran Perdana
62675 Putrajaya
MALAYSIA
Phone: +603-8885 0797 ext. 4074
Fax: +603-8885 0790
Email: norshafawati@moh.gov.my

Logistics Team

Ms Sharizat Ahmad
Deputy Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
Federal Government Administrative Centre
No 26, Jalan Persiaran Perdana
62675 Putrajaya
MALAYSIA
Phone: +603-8885 0797 ext. 4050
Fax: +603-8885 0790
Email: sharizat@moh.gov.my

Ms Zawiyah Sharif
Principal Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
Federal Government Administrative Centre
No 26, Jalan Persiaran Perdana
62675 Putrajaya
MALAYSIA
Phone: +603-8885 0736
Fax: +603-8885 0790
Email: zawiyahsharif@moh.gov.my

Ms Hamanyza Ab. Halim
Senior Principal Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
Federal Government Administrative Centre
No 26, Jalan Persiaran Perdana
62675 Putrajaya
MALAYSIA
Phone: +603-8885 0737
Fax: +603-8885 0790
Email: hamanyza@moh.gov.my

Mr Shanmugam Supramaniam
Principal Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
Federal Government Administrative Centre
No 26, Jalan Persiaran Perdana
62675 Putrajaya
MALAYSIA
Phone: +603-8885 0797 ext. 4029
Fax: +603-8885 0790
Email: shanmugam@moh.gov.my

Ms Maizatul Azlina Chee Din
Principal Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
Federal Government Administrative Centre
No 26, Jalan Persiaran Perdana
62675 Putrajaya
MALAYSIA
Phone: +603-8885 0797 ext. 4272
Fax: +603-8885 0790
Email: maizatulazlina@moh.gov.my

Mr Mohd Khaidir Abdul Hamid
Principal Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
Federal Government Administrative Centre
No 26, Jalan Persiaran Perdana
62675 Putrajaya
MALAYSIA
Phone: +603-8885 0739
Fax: +603-8885 0790
Email: khaidir@moh.gov.my

Ms Nurul Hidayati Mohd. Nasir
Senior Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
Federal Government Administrative Centre
No 26, Jalan Persiaran Perdana
62675 Putrajaya
MALAYSIA
Phone: +603-8885 0797 ext 4058
Fax: +603-8885 0790
Email: n_hidayati@moh.gov.my

Ms Maria Afiza Omar
Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
Federal Government Administrative Centre
No 26, Jalan Persiaran Perdana
62675 Putrajaya
MALAYSIA
Phone: +603-8885 0797 ext 4049
Fax: +603-8885 0790
Email: maria.afiza@moh.gov.my

Ms Noor UI-Aziha Muhammad
Senior Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
Federal Government Administrative Centre
No 26, Jalan Persiaran Perdana
62675 Putrajaya
MALAYSIA
Phone: +603-8885 0797 ext 4059
Fax: +603-8885 0790
Email: noorulaziha@moh.gov.my

Mr Rashid Mal Nurumal
Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
Federal Government Administrative Centre
No 26, Jalan Persiaran Perdana
62675 Putrajaya
MALAYSIA
Phone: +603-8885 0797 ext 4218
Fax: +603-8885 0790
Email: rashidmal@moh.gov.my

Mr Ruba Sundaram Muthusamy
Environmental Health Officer
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
Federal Government Administrative Centre
No 26, Jalan Persiaran Perdana
62675 Putrajaya
MALAYSIA
Phone: +603-8885 0797 ext. 4122
Fax: +603-8885 0790
Email: ruba@moh.gov.my

Ms Hadidawati Mahadi
Senior Assistant Director
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 4, Menara Prisma, Precinct 3
Federal Government Administrative Centre
No 26, Jalan Persiaran Perdana
62675 Putrajaya
MALAYSIA
Phone: +603-8885 0797 ext 4237
Fax: +603-8885 0790
Email: hadidawati@moh.gov.my

ADITIVOS ALIMENTARIOS

PARTE A: Respuestas de la 25ª Sesión del CCFO al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)

Uso de antioxidantes en la categoría de alimentos 02.1.2 «Grasas y aceites vegetales»

En general, el uso de antioxidantes tiene una justificación tecnológica para la categoría de alimentos 2.1.2 (grasas y aceites vegetales), excepto las grasas y aceites vírgenes. Los aceites vírgenes y los aceites prensados en frío no requieren la adición de ningún aditivo alimentario (ni siquiera de antioxidantes), según se indica en las normas sobre productos incluidos en la categoría 02.1.2, es decir en las normas CODEX STAN 19-1981, CODEX STAN 33-1981 y CODEX STAN 210-1999. El uso de aditivos alimentarios en dichos aceites no es necesario porque podría cambiar la naturaleza de los aceites y engañar al consumidor.

Uso de lecitina (SIN 322 (i)) en la categoría de alimentos 02.1.2 «Grasas y aceites vegetales»

La lecitina se usa ampliamente como antioxidante en las grasas y aceites vegetales, y/o como sinérgico de antioxidantes en combinación con tocoferoles. El uso de lecitina en grasas y aceites vegetales tiene una justificación tecnológica, excepto en los aceites vírgenes y aceites de oliva.

Uso de citratos (SIN 333 (ii)) y SIN 332 (ii)

Al igual que otros citratos, el citrato tricálcico (SIN 333(ii)) y el citrato tripotásico (SIN 332(ii)) tienen justificación tecnológica como sinérgicos de antioxidantes en productos que cumplen las normas CODEX STAN 19-1981 y CODEX STAN 210-1999.

Dado que solo pueden usarse tocoferoles y que no se acepta ningún citrato en los productos que cumplen la norma CODEX STAN 33-1981, el uso de citrato tricálcico (SIN 333(ii)) y de citrato tripotásico (SIN 332(ii)) no tiene justificación tecnológica en este producto.

Uso de lecitina en las normas CODEX STAN 19-1981 y CODEX STAN 211-1999

Dado que en las normas CODEX STAN 19-1981 y CODEX STAN 211-1999 se incluyen muchos antioxidantes, la lecitina podría usarse como alternativa a otros antioxidantes o por su efecto sinérgico con otros antioxidantes. La lecitina puede ser usada a niveles que alcanzan hasta 30 000 mg/kg.

Función tecnológica de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471)

Los monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) han sido incluidos en el proyecto de norma para aceites de pescado como emulsionante para su uso en BPF donde facilitan la incorporación de aromatizantes y antioxidantes. Los monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) pueden ser usados como agentes antiespumantes en aceites y grasas que cumplen la norma CODEX STAN 19-1989 para fritura profunda en aceite como alternativa a polidimetilsiloxano (SIN 900a).

Función tecnológica de los citratos

Ni los citratos ni el alginato sódico (SIN 401) están incluidos en la norma para aceites de pescado ya que su uso no tiene justificación tecnológica en estos productos.

Uso de reguladores de acidez en la categoría de alimentos 02.1.2

El uso de reguladores de la acidez en la categoría de alimentos 2.1.2 no tiene justificación tecnológica.

Uso de emulsionantes en la categoría de alimentos 02.1.3

El uso de emulsionantes en la categoría de alimentos 2.1.3 (excepto en los aceites de pescado) no tiene justificación tecnológica.

Uso de reguladores de acidez en la categoría de alimentos 2.1.3

El uso de reguladores de la acidez en la categoría de alimentos 2.1.3 no tiene justificación tecnológica.

PARTE B: para su adopción en la 40ª Sesión del CAC

Sustituir la Sección 3.2 de la norma CODEX STAN 19-1981, la Sección 4.1 de la norma CODEX STAN 210-1999 y la Sección 4.6 de la norma CODEX STAN 256-2007 por lo siguiente:

Aromatizantes

Los aromatizantes usados en productos incluidos en esta norma cumplirán las disposiciones en las Directrices para el Uso de Aromatizantes (CAC/GL 66-2008).

PROYECTO DE NORMA PARA ACEITES DE PESCADO

(N09-2011)

(En el Trámite 8)

1. Ámbito

Esta Norma es aplicable a los aceites de pescado descritos en la sección 2 que son presentados en estado para el consumo humano. A efectos de esta Norma, la frase aceites de pescado se refiere a aceites derivados de pescados y mariscos según aparecen definidos en la sección 2 del *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros* (CAC/RCP 52-2003)¹. Esta Norma es solo aplicable a los aceites de pescado usados en alimentos y suplementos alimentarios cuando ambos son regulados como alimentos.

2 Descripción

Aceites de Pescado significa aceites destinados al consumo humano derivados de la materia prima que aparece definida en la Sección 2 del *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros* (CAC/RCP 52-2003). Los procesos para obtener aceites de pescado destinados al consumo humano pueden incluir, pero no están limitados a, extracción del aceite crudo a partir de la materia prima y la refinación de ese aceite crudo. Los aceites de pescado y los aceites de pescado concentrados están principalmente compuestos por glicéridos de ácidos grasos, mientras que los ésteres etílicos de aceites de pescado concentrados están principalmente compuestos por ésteres etílicos de ácidos grasos. Los aceites de Pescado pueden contener otros lípidos y componentes insaponificables naturalmente presentes.

Los aceites de pescado crudos y los aceites de hígado de pescado crudos son aceites destinados al consumo humano después de haber sido sometidos a procesos adicionales, como refinación y purificación y tienen que cumplir con lo dispuesto en la Sección 3.1, según sea aplicable, así como con las Secciones 4, 6.1 y 7. Los aceites de pescado destinados al consumo directo humano tienen que cumplir todas las secciones de esta norma.

El proceso de producción del aceite refinado de pescado habitualmente comprende varias etapas tales como calentamiento repetitivo a temperaturas altas, así como tratamientos alcalinos y ácidos y eliminación repetitiva de la fase acuosa. Los aceites de pescado pueden también ser sometidos a etapas de procesamiento (por ej.: extracción de disolventes, saponificación, reesterificación, transesterificación).

2.1 Los Aceites de pescado especificados están derivados de materias primas específicas que son características del principal taxón de pescado o marisco del que es extraído el aceite.

2.1.1 El Aceite de anchoa es derivado de la especie *Engraulis ringens* y de otras especies del género *Engraulis* (*Engraulidae*).

2.1.2 El Aceite de atún se obtiene de especies del género *Thunnus* y de la especie *Katsuwonus pelamis* (*Scombridae*).

2.1.3 El Aceite de krill es derivado de la especie *Euphausia superba*. Los componentes principales son triglicéridos y fosfolípidos.

2.1.4 El Aceite de sábalo atlántico es derivado de los géneros *Brevortia* y *Ethmidium* (*Clupeidae*).

2.1.5 El Aceite de salmón es derivado de la familia *Salmonidae*.

2.2 Los Aceites de pescado (no especificados) son derivados de una o más especies de pescado o marisco. Pueden estar mezclados, asimismo, con aceites de hígado de pescado.

2.3 Los Aceites de hígado de pescado especificados son derivados de los hígados del pescado y están compuestos por ácidos grasos, vitaminas u otros componentes que representan los hígados de las especies de las cuales es extraído el aceite.

2.3.1 El Aceite de hígado de bacalao es derivado del hígado del bacalao silvestre, *Gadus morhua* L y de otras especies de *Gadidae*.

2.4 El Aceite de hígado de pescado (no especificado) es derivado del hígado de una o más especies de pescado.

¹ *Pescado*: Cualquiera de los vertebrados acuáticos de sangre fría (ecotérmicos). Los anfibios y reptiles acuáticos no están incluidos. *Marisco*: Aquellas especies de moluscos y crustáceos acuáticos normalmente usados como alimentos.

- 2.5** Los **Aceites de pescado concentrados** se obtienen a partir de los aceites de pescado descritos en las Secciones 2.1 a 2.4, que han sido sometidos a procesos que implican, pero no están limitados a, la hidrólisis, el fraccionamiento, frigelización y/o reesterificación, para aumentar la concentración de ácidos grasos específicos.
- 2.5.1** El **Aceite de pescado concentrado** contiene entre 35 y 50 m/m % de los ácidos grasos como la suma de C20:5 (n-3) ácido eicosapentaenoico (EPA) y C22:6 (n-3) ácido docosahexaenoico (DHA).
- 2.5.2** El **Aceite de pescado muy concentrado** contiene más del 50 m/m % de ácidos grasos EPA y DHA-
- 2.6** Los **Ésteres etílicos de aceites de pescado concentrados** son derivados de los aceites de pescado descritos en la Sección 2.1 a 2.4 y están principalmente compuestos por ésteres etílicos de ácidos grasos.
- 2.6.1** Los **Ésteres etílicos de aceites de pescado concentrados** contienen ácidos grasos como ésteres de etanol en los que entre 40 y 60 m/m % constituyen la suma de EPA y DHA.
- 2.6.2** Los **Ésteres etílicos de aceites de pescado altamente concentrados** contienen ácidos grasos como ésteres de etanol en los que más del 60 m/m % constituyen la suma de EPA y DHA.

3. Composición esencial y factores de calidad

3.1 Rangos de composición de ácidos grasos determinados mediante CGL (expresados como porcentajes de ácidos grasos totales)

Las muestras de aceites de pescado descritas en las secciones 2.1 y 2.3 cumplirán con los rangos correspondientes dispuestos en el Cuadro 1. Para confirmar que una muestra cumple la norma podrían considerarse criterios complementarios, si fuese necesario, como las variaciones climáticas o geográficas nacionales.

3.2 Otros criterios de composición esencial

Para el aceite derivado de la especie *Engraulis ringens* (2.1.1) la suma de EPA y DHA tiene que ser por lo menos 27 % (expresada como porcentaje de ácidos grasos totales).

Para los aceites de krill (2.1.3) el contenido de fosfolípidos tiene que ser por lo menos 30 m/m %.

Los aceites de pescado concentrados (2.5.1) y los aceites de pescado altamente concentrados (2.5.2) tienen que contener por lo menos 50 m/m % de ácidos grasos que constituyen la suma de EPA y DHA en la forma de triglicéridos y/o fosfolípidos.

3.3 Parámetros de calidad

Nota: esta sección no es aplicable a los aceites de pescado aromatizados en los que los aromas agregados podrían interferir con la determinación analítica de los parámetros de oxidación.

3.3.1 Los aceites de pescado, aceites de hígado de pescado, aceites de pescado concentrados, y ésteres etílicos de aceites de pescado concentrados (Sección 2.1. a 2.6), con la excepción de aquellos aceites tramitados en la Sección 3.3.2, cumplirán los siguientes valores:

Índice de acidez	≤ 3 mg KOH/g
Índice de peróxido	≤ 5 miliequivalentes de oxígeno activo /kg aceite
Índice de anisidina	≤ 20
Índice de oxidación total (ToTox) ²	≤ 26

3.3.2 Los aceites de pescado con una alta concentración de fosfolípidos de 30% o más tales como el aceite de krill (Sección 2.1.3) cumplirán los siguientes valores:

Índice de acidez	≤ 45 mg KOH/g
Índice de Peróxido	≤ 5 miliequivalentes de oxígeno activo /kg aceite

² Índice de oxidación total (ToTox) = 2 x índice de peróxido + índice de anisidina

Nota explicativa: La oxidación de aceites de pescado es un proceso secuencial: a raíz de un aumento inicial del índice de peróxido, aumenta el índice de anisidina. El índice de peróxido es por tanto un parámetro para los productos de oxidación primaria, el índice de anisidina para los productos de oxidación secundaria. El parámetro ToTox, que significa "oxidación total del aceite", fue establecido para evitar la presencia de estos dos productos de oxidación con niveles máximos. El nivel máximo permitido de ToTox es establecido por separado y es menor que la suma de los límites máximos individuales posibles determinados para los índices de peróxido y de anisidina.

3.4 Vitaminas

Los aceites de hígado de pescado, excepto el aceite de hígado de tiburón de mar profundo (Secciones 2.3 y 2.4) cumplirán los siguientes valores:

Vitamina A $\geq 40 \mu\text{g}$ de retinol equivalentes/ml de aceite

Vitamina D $\geq 1,0 \mu\text{g/ml}$

Las pérdidas durante el proceso pueden ser restablecidas (véase la Sección 2.4. de CAC/GL 9-1987) mediante la adición de:

Vitamina A y sus ésteres

Vitamina D

Los niveles máximos de vitaminas A y D tienen que satisfacer las necesidades de cada país individual incluyendo, en su caso, la prohibición del uso de vitaminas específicas.

4. Aditivos Alimentarios

Los antioxidantes, quelantes, agentes antiespumantes y emulsionantes utilizados de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.3 *Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal* son aceptables para uso en los alimentos que cumplen esta norma.

Además pueden ser usados los siguientes aditivos:

SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
Antioxidante		
300	Ácido ascórbico, L-	GMP
304, 305	Ésteres ascorbólicos	2500 mg/kg, como estearato ascorbólico
307a, b, c	Tocoferoles	6000 mg/kg, solo o en combinación
Emulsionante		
322 (i)	Lecitina	GMP
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	GMP

Los aromatizantes usados en productos incluidos en esta norma deberán observar lo dispuesto en las *Directrices para el Uso de Aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

5. Contaminantes

Los productos regulados por esta norma deberán cumplir los niveles máximos estipulados en la *Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos y Piensos* (CODEX STAN 193-1995).

Los productos regulados por esta Norma cumplirán los límites máximos de residuos de plaguicidas y/o fármacos veterinarios establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

6. Higiene

6.1 Higiene general

Se recomienda preparar y manipular los productos regulados por las disposiciones de esta Norma conforme con las correspondientes secciones de los *Principios Generales de Higiene Alimentaria* (CAC/RCP 1-1969), el *Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros* (CAC/RCP 52-2003), y el *Código de Prácticas para el Almacenamiento, la Manipulación y el Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a Granel* (CAC/RCP 36-1987).

6.2 Criterios Microbiológicos

Los productos cumplirán todos los criterios microbiológicos establecidos conforme con los *Principios y Directrices para el Establecimiento y Aplicación de Criterios Microbiológicos Relativos a los Alimentos* (CAC/GL 21-1997).

7. Etiquetado

Se aplicarán a esta Norma los requisitos de la *Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) y las *Directrices sobre Etiquetado Nutricional* (CAC/GL 2-1985).

7.1 Nombre del alimento

El nombre del aceite de pescado cumplirá las descripciones indicadas en la Sección 2 de esta Norma. Para el aceite de salmón la etiqueta indicará la fuente de la materia prima (silvestre o de piscicultura).

7.2 Etiquetado de envases no minoristas

La información sobre los requisitos de etiquetado indicados arriba aparecerá bien en el envase o en documentos que lo acompañan, excepto que el nombre del alimento, identificación del lote y el nombre y domicilio del fabricante o envasador aparecerá en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y domicilio del fabricante o envasador pueden ser sustituidos por una marca de identificación, en tanto que dicha marca aparece claramente identificable con los documentos que acompañan el envase.

Para los aceites de pescado crudos y los aceites de hígado de pescado crudos la etiqueta debe indicar que estos aceites están destinados al consumo humano solo después de haber sido sometidos a procesos adicionales.

7.3 Otros requisitos de etiquetado

En el caso de aceites de hígado de pescado (Secciones 2.3 y 2.4) deberá indicarse el contenido de vitamina A y vitamina D, naturalmente presentes o restauradas, si así lo solicitase el país de venta minorista.

Para todos los aceites de pescado regulados por esta norma el contenido de EPA y DHA quedará mostrado si lo requiere el país de venta minorista.

8. Métodos de análisis y muestreo

A efectos de verificar el cumplimiento con esta norma se usarán los métodos de análisis y muestreo contenidos en las disposiciones correspondientes de los Métodos de Análisis y Muestreo Recomendados (CODEX STAN 234-1999)

Cuadro 1: Composición de ácidos grasos de las categorías de aceite de pescado y aceite de hígado de pescado especificados determinada mediante cromatografía de gas líquido a partir de muestras auténticas (expresada en porcentaje del contenido total de ácidos grasos) (véase la Sección 3.1 de la Norma)

Ácidos grasos	Anchoa (Sección 2.1.1)	Atún (Sección 2.1.2)	Krill (Sección 2.1.3)	Ábalo Atlántico (Menhaden) (Sección 2.1.4)	Salmón (Sección 2.1.5)		Hígado de bacalao (Sección 2.3.1)
					Silvestre	Piscicultura	
C14:0 ácido mirístico	2,7-11,5	ND-5,0	5,0-13,0	8,0-11,0	2,0-5,0	1,5-5,5	2,0-6,0
C15:0 ácido pentadecanoico	ND-1,5	ND-2,0	NA	ND-1,0	ND-1,0	ND-0,5	ND-0,5
C16:0 ácido palmítico	13,0-22,0	14,0-24,0	17,0-24,6	18,0-20,0	10,0-16,0	6,5-12,0	7,0-14,0
C16:1 (n-7) ácido palmitoleico	4,0-12,6	ND-12,5	2,5-9,0	9,0-13,0	4,0-6,0	2,0-5,0	4,5-11,5
C17:0 ácido heptadecanoico	ND-2,0	ND-3,0	NA	ND-1,0	ND-1,0	ND-0,5	NA
C18:0 ácido esteárico	1,0-7,0	ND-7,5	NA	2,5-4,0	2,0-5,0	2,0-5,0	1,0-4,0
C18:1 (n-7) ácido vaccénico	1,7-3,7	ND-7,0	4,7-8,1	2,5-3,5	1,5-2,5	NA	2,0-7,0
C18:1 (n-9) ácido oleico	3,6-17,0	10,0-25,0	6,0-14,5	5,5-8,5	8,0-16,0	30,0-47,0	12,0-21,0
C18:2 (n-6) ácido linoleico	ND-3,5	ND-3,0	ND-3,0	2,0-3,5	1,5-2,5	8,0-15,0	0,5-3,0

C18:3 (n-3) ácido linolénico	ND-7.0	ND-2,0	0.1-4.7	ND-2,0	ND-2,0	3.0-6.0	ND-2,0
C18:3 (n-6) ácido γ -linolénico	ND-5,0	ND-4.0	NA	ND-2.5	ND-2,0	ND-0,5	NA
C18:4 (n-3) ácido estearidónico	ND-5,0	ND-2,0	1.0-8.1	1.5-3.0	1,0-4,0	0.5-1.5	0.5-4.5
C20:0 ácido araquídico	ND-1,8	ND-2.5	NA	0.1-0.5	ND-0,5	0.1-0.5	NA
C20:1 (n-9) ácido eicosenoico	ND-4.0	ND-2.5	NA	ND-0,5	2.0-10.0	1.5-7.0	5.0-17.0
C20:1 (n-11) ácido eicosenoico	ND-4.0	ND-3,0	NA	0.5-2.0	NA	NA	1.0-5.5
C20:4 (n-6) ácido araquidónico	ND-2.5	ND-3,0	NA	ND-2,0	0.5-2.5	ND-1.2	ND-1,5
C20:4 (n-3) ácido eicosatetraenoico	ND-2,0	ND-1,0	NA	NA	1.0-3.0	0.5-1.0	ND-2,0
C20:5 (n-3) ácido eicosapentaenoico	5.0-26.0	2,5-9,0	14.3-28.0	12.5-19.0	6.5-11.5	2,0-6,0	7.0-16.0
C21:5 (n-3) ácido heneicosapentaenoico	ND-4.0	ND-1,0	NA	0.5-1.0	ND-4.0	NA	ND-1,5
C22:1 (n-9) ácido erúcico	ND-2.3	ND-2,0	ND-1,5	0.1-0.5	ND-1,5	3.0-7.0	ND-1,5
C22:1 (n-11) ácido cetoleico	ND-5.6	ND-1,0	NA	ND-0.1	1.0-1.5	NA	5.0-12.0
C22:5 (n-3) ácido docosapentaenoico	ND-4.0	ND-3,0	ND-0,7	2,0-3,0	1,5-3,0	1,0-2,5	0,5-3,0
C22:6 (n-3) ácido docosahexaenoico	4,0-26,5	21,0-42,5	7,1-15,7	5,0-11,5	6,0-14,0	3,0-10,0	6,0-18,0

ND = no detectable, definido como $\leq 0,05\%$

NA = no aplicable o disponible

METODO DE ANÁLISIS PARA RATIFICACIÓN POR CCMAS
(Para inclusión en CODEX STAN 234-1999)

Producto	Disposiciones	Método
Aceite de pescado	Índice de P-Anisidina	Farmacopea Europea 2.5.36
	Fosfolípidos	Farmacopea de EE.UU. USP-FCC10 1S (Aceite de krill): Contenido de fosfolípidos totales por análisis cualitativo y cuantitativo NMR
	Triglicéridos	Farmacopea de EE.UU. USP 38 (Omega-3 Triglicéridos ácidos): Contenido de oligómeros y glicéridos parciales; Farmacopea Europea 01/2008/1352 (Omega3 triglicéridos ácidos): Oligómeros y glicéridos parciales; AOCS Cd 11d-96 (Determinación de Mono- y diglicéridos por HPLC-ELSD)

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA DE ACEITES DE OLIVA Y DE ACEITES DE ORUJO DE OLIVA (CODEX STAN 33-1981): REVISIÓN DEL LÍMITE DE CAMPESTEROL**(N12-2015)****(en el Trámite 5/8)**

Los nuevos textos agregados aparecen en tipo **negrita /subrayado**.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**Composición de dialcohol esterol y tripereno****Composición de desmetilesterol (% esteroides totales)**

Colesterol	≤ 0,5
Brassicasterol	≤ 0,2 para aceites de orujo de oliva ≤ 0,1 para otras clases
Campesterol	≤ 4,0*
Estigmasterol	< campesterol
Delta-7-estigmastenol	≤ 0,5
Beta-sitosterol + delta-5-avenasterol + delta-5-23-estigmastadienol + clerosterol + sitostanol + delta-5-24-estigmastadienol	≥ 93,0

*** Cuando un aceite auténtico contiene naturalmente un nivel de campesterol entre >4,0% y ≤ 4,5%, se considera aceite de oliva virgen o extra virgen si el nivel de estigmasterol es ≤ 1,4%, el nivel de delta-7-estigmastenol es ≤ 0,3% y de estigmastadienos es ≤ 0,05 mg/kg. Los demás parámetros cumplirán los límites establecidos en la norma.**

Apéndice V

PROPUESTA DE REVISIÓN A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999): ADICIÓN DE ACEITE DE PALMA CON ALTO CONTENIDO DE ÁCIDO OLEICO (OXG) (N10-2015)
(En el Trámite 5)

El nuevo texto agregado aparece en letra **negrita/subrayada**.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

[El aceite de palma – alto ácido oleico (aceite de palma con alto contenido de ácido oleico) es derivado del mesocarpio carnoso de la fruta de la palma híbrida OxG (*Elaeis oleifera* x*Elaeis guineensis*).]

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

Rangos de cromatografía de gas líquido de la composición de ácidos grasos (expresados como porcentajes)

Cuadro 1: Composición de ácidos grasos en los aceites vegetales, determinada por cromatografía de gas líquido en muestras auténticas ¹ (expresada como porcentaje del total de ácidos grasos)

Ácido graso	<u>Aceite de palma con alto contenido de ácido oleico</u>
C6:0	<u>ND</u>
C8:0	<u>ND</u>
C10:0	<u>ND</u>
C12:0	<u>ND – 0,4</u>
C14:0	<u>ND – 0,8</u>
C16:0	<u>23.0 – 38.0</u>
C16:1	<u>ND – 0.8</u>
C17:0	<u>ND- 0.2</u>
C17:1	<u>ND</u>
C18:0	<u>1.5 - 4.5</u>
C18:1	<u>48.0 – 60.0</u>
C18:2	<u>9.0 – 17.0</u>
C18:3	<u>ND – 0.6</u>
C20:0	<u>ND – 0.4</u>
C20:1	<u>ND - 0.2</u>
C20:2	<u>ND - 0.5</u>
C22:0	<u>ND</u>
C22:1	<u>ND</u>
C22:2	<u>ND</u>
C24:0	<u>ND - 0.2</u>
C24:1	<u>ND</u>

ND = no detectable, definido como $\leq 0,05\%$

¹Datos tomados de las especies listadas en la Sección 2.

OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN EN APÉNDICE

Cuadro 2: Características fisicoquímicas de los aceites vegetales crudos

	<u>Aceite de palma con alto contenido de ácido oleico</u>
Densidad relativa (x °C /agua a 20 °C)	<u>0.8957-0.910</u> <u>(50 °C / agua a 20° C)</u>
Densidad aparente (g/ml)	<u>ND</u>
Índice de refracción (ND 40 °C)	<u>1.459-1.462</u>
Valor de saponificación (mg KOH/g aceite)	<u>189-199</u>
Valor de yodo	<u>58 – 75</u>
Materia no saponificable (g/kg)	<u>≤12</u>
Índice de isótopos estables de carbono *	-

* Para la metodología, véanse las siguientes publicaciones:

- Woodbury SP, Evershed RP and Rossell JB (1998). Purity assessments of major vegetable oils based on gamma 13C values of individual fatty acids. JAOCS, 75 (3), 371-379.
- Woodbury SP, Evershed RP and Rossell JB (1998). Gamma 13C analysis of vegetable oil, fatty acid components, determined by gas chromatography-combustion-isotope ratio mass spectrometry, after saponification or regiospecific hydrolysis. Journal of Chromatography A, 805, 249-257.
- Woodbury SP, Evershed RP and Rossell JB (1995). Detection of vegetable oil adulteration using gas chromatography combustion / isotope ratio mass spectrometry. Analytical Chemistry 67 (15), 2685-2690.
- Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (1996). Authenticity of single seed vegetable oils. Working Party on Food Authenticity, MAFF, UK.

Cuadro 3: Niveles de desmetilesteroles en aceites vegetales crudos a partir de muestras auténticas¹ expresados como porcentaje de esteroides totales

	<u>Aceite de palma con alto contenido de ácido oleico</u>
Colesterol	<u>2.2-4.7</u>
Brassicasterol	<u>ND-0.4</u>
Campesterol	<u>16.6-21.9</u>
Estigmasterol	<u>11.5-15.5</u>
Beta-sitosterol	<u>57.2-60.9</u>
Delta-5-avenasterol	<u>1-1.9</u>
Delta-7-estigmastanol	<u>ND-0.2</u>
Delta-7-avenasterol	<u>ND-1.0</u>
Otros	<u>ND-1.8</u>
Total de esteroides (mg/kg)	<u>519-1723</u>

ND = no detectable, definido como ≤ 0,05%

¹Datos tomados de las especies listadas en la Sección 2.

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

	<u>Aceite de palma con alto contenido de ácido oleico</u>
Alfa-tocoferol	<u>128 - 152</u>

Beta-tocoferol	<u>ND</u>
Gama-tocoferol	<u>4 - 138</u>
Delta-tocoferol	<u>ND - 31</u>
Alfa-tocotrienol	<u>165 - 179</u>
Gama-tocotrienol	<u>475 - 586</u>
Delta-tocotrienol	<u>35 - 61</u>
Total (mg/kg)	<u>678 - 956</u>

ND: no detectable

¹Datos tomados de las especies que figuran en la Sección 2.

**ANTEPROYECTO DE REVISION A LA
NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999): ACEITE DE MANÍ
(N11-2015)
(en el Trámite 5/8)**

Los nuevos textos agregados aparecen en tipo **negrita/subrayado**.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Rangos CGL de composición de ácidos grasos (expresados como porcentajes)

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

Ácidos grasos	Aceite de Maní
C16:0	<u>5,0</u> - 14,0
C16:1	ND - 0,2
C18:0	1,0 - 4,5
C18:1	35,0 – <u>80,0</u>
C18:2	<u>4,0</u> - 43,0
C18:3	ND – <u>0,5</u>
C20:0	<u>0,7</u> - 2,0
C20:1	0,7 – <u>3,2</u>
C20:2	ND
C22:0	1,5 - 4,5
C22:1	ND – <u>0,6</u>
C22:2	ND
C24:0	0,5 - 2,5
C24:1	ND - 0,3

OTROS FACTORES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD EN APÉNDICE

Cuadro 2: Características fisicoquímicas de los aceites vegetales crudos

	Aceite de Maní
Densidad relativa	<u>0,909</u> - 0,920 x=20°C
Índice de yodo	<u>77</u> -107

DOCUMENTO DE PROYECTO**NUEVO TRABAJO PROPUESTO PARA REVISAR LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999): COMPOSICIÓN ESENCIAL DEL ACEITE DE SEMILLA DE GIRASOL****1. Propósito y alcance de la norma**

La intención del trabajo propuesto es:

(i) Revisar la Sección 3 de la Norma para Aceites Vegetales Especificados (CODEX STAN 210-1999) para adaptar los parámetros de composición del ácido oleico (C18:1) y del ácido linoleico (C18:2) a fin de reducir las diferencias de estos dos ácidos grasos entre el aceite de semilla de girasol y el aceite de semilla de girasol con contenido medio de ácido oleico con el fin de representar la variabilidad mundial actual de estos aceites. Esto se puede lograr aumentando el nivel máximo de ácido oleico para el aceite de semilla de girasol y reduciendo proporcionalmente el nivel de ácido linoleico.

(ii) Revisar las definiciones del aceite de semilla de girasol y del aceite de semilla de girasol con contenido medio de ácido oleico en la Sección 2.1 de la Norma para Aceites Vegetales Especificados (CODEX STAN 210-1999).

2. Pertinencia y puntualidad

Los aceites derivados de semillas de girasol son algunos de los productos oleaginosos de mayor consumo a nivel mundial desde hace décadas, tanto por su sabor como por sus cualidades nutricionales beneficiosas, y su funcionalidad en la industria alimentaria.

Entre los principales productores de girasol se encuentran Rusia y Ucrania y otros países templados (77% de la producción mundial), pero el cultivo de las semillas de girasol en países subtropicales y tropicales actualmente alcanza el 15% de la producción mundial de girasol según datos FAOSTAT correspondientes a 2011, 2012 y 2013.

El aumento del cultivo de girasol en territorios de climas templados en Argentina, Tanzania, Sudáfrica, India, Myanmar, Uganda, Bolivia, Brasil y Paraguay¹, además de la expansión de su cultivo en Kenia, Angola, Mozambique, Zambia,² puede ser un punto de partida para debatir la revisión de los límites de algunos perfiles de composición de ácidos grasos del aceite de girasol, de modo que la modificación de dichas disposiciones debería contemplar la variabilidad mundial de los aceites de girasol que se comercian en la actualidad.

Las publicaciones científicas apuntan a una evidencia de influencia de la temperatura durante la maduración de la semilla y la composición de ácidos grasos^{3,4,5,6}.

A efectos de garantizar un comercio regional y/o internacional justo, dinámico y transparente, es fundamental que el Codex considere enmendar los parámetros relacionados con el contenido de los ácidos grasos oleico y linoleico con el fin de proveerles un marco en la norma.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Sección 2.1: revisión de las definiciones del aceite de semilla de girasol y del aceite de semilla de girasol con contenido medio de ácido oleico.

Sección 3 (Cuadro 1): revisión de los parámetros de composición del ácido oleico (C18:1) y ácido linoleico (C18:2) del aceite de semilla de girasol.

¹FAOSTAT, 2012.

²Protabase Records - Helianthus annuus L. (at. http://database.prota.org/PROTAhtml/Helianthus%20annuus_En.htm)

³Influence of Temperature on the Fatty Acid Composition of the Oil from Sunflower Genotypes Grown in Tropical Regions. *Journal of the American Oil Chemists' Society*, 90(4):545-553, 2013.

⁴ Lajara JR, Diaz U, Quidiello RD. Definite influence of location and climatic conditions on the fatty acid composition of sunflower seed oil. *Journal of the American Oil Chemists' Society* 67(10):618-623, 1990.

⁵Salera E, Baldini M. Performance of high and low oleic acid hybrids of sunflower under different environmental conditions. *Helia* 21(28):55-68, 1998.

⁶Sukkasem C, Laosuwan P, Wonprasaid S, Machikowa T. Effects of environmental conditions on oleic acid of sunflower seeds. *International Journal of Chemical, Environmental & Biological Sciences* 1(2):4087, 2013.

4. Evaluación sobre los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Esta nueva propuesta de trabajo está en armonía con los siguientes criterios aplicables a los productos:

a) Protección del consumidor desde el punto de vista de salud, de seguridad alimentaria, de garantizar prácticas justas en el comercio de alimentos y de tener en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

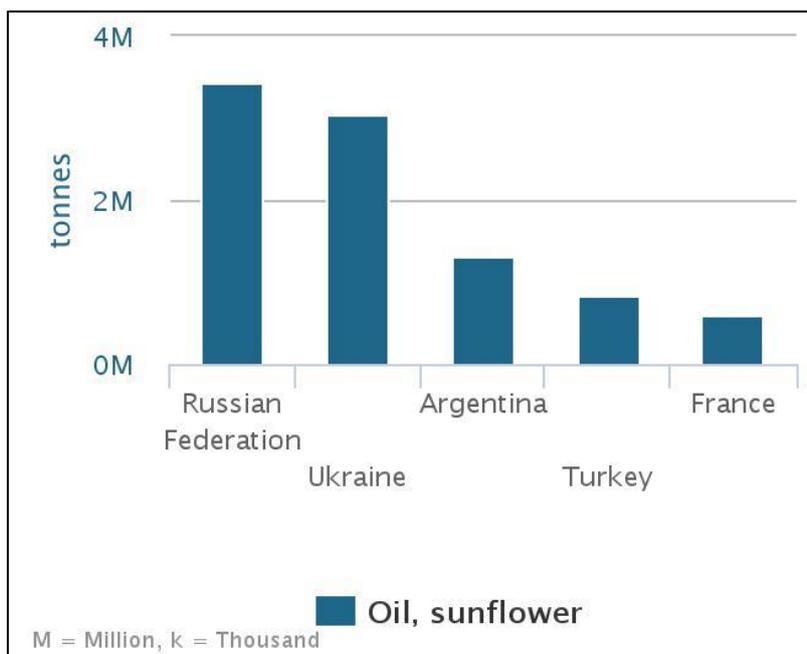
Los límites de composición estipulados en la norma del Codex se establecieron principalmente con el propósito de garantizar prácticas justas en el comercio alimentario. Sin embargo, aquellos límites que no son representativos también pueden actuar como obstáculos técnicos al comercio de aceites de girasol auténticos, en particular afectando al aceite de girasol procedente de semillas tradicionales, si estos aceites exceden los límites por motivos agroclimáticos u otras causas conexas a las especies híbridas utilizadas. Estos límites no tienen relación con la seguridad.

b) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y pautas del comercio entre países.

El aceite de girasol es el cuarto en importancia a nivel mundial. Debido a su precio comparado con otros aceites comestibles, su consumo ha aumentado sustancialmente durante los últimos años.

Según los datos más recientes publicados por FAOSTAT (www.faostat.fao.org), la producción alcanzó un promedio de 13 713 410,5 toneladas de aceite de girasol en los cultivos de 2012 y 2013. Los principales cinco productores son la Federación de Rusia, Ucrania, Argentina, Turquía y Francia, que en este periodo representaron el 67% de la producción mundial de aceite de girasol (Figura 1).

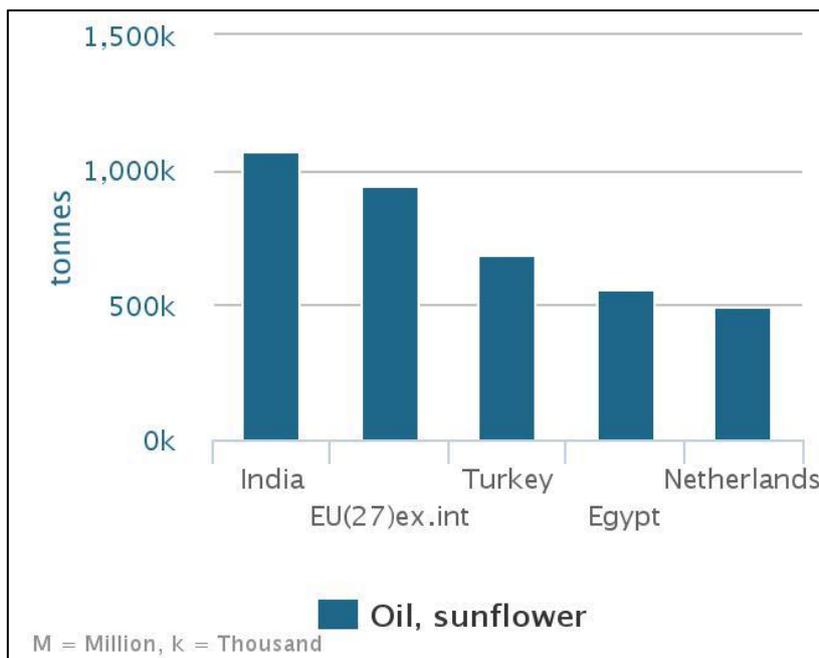
Figura 1. Producción de aceite de girasol de los principales cinco productores (promedio 2012/2013).



En 2012/2013, los principales exportadores fueron Ucrania, la Federación de Rusia, Argentina, Países Bajos y Hungría. Prácticamente, toda la producción de aceite de semilla de girasol en Ucrania se destinó a la exportación, mientras que la Federación de Rusia y Argentina exportaron respectivamente el 41% del aceite producido y el 46%. Considerando la producción global en este período, Ucrania, la Federación de Rusia y Argentina exportaron el 25, 10 y 4% respectivamente.

En cuanto a las importaciones, India, la Unión Europea (excepto el comercio interno de la Unión), Turquía, Egipto y Países Bajos fueron los principales cinco importadores de aceite de semilla de girasol en 2012 y 2013 (Figura 2). En conjunto, importaron en este periodo un total de 3 753 634 toneladas de aceite de girasol.

Figura 2. Importación de aceite de girasol de los principales cinco importadores (promedio 2012/2013).



c) Diversificación de las legislaciones nacionales y obstáculos resultantes o que posiblemente impiden el comercio internacional.

La norma del Codex puede ser utilizada por los Estados miembros como referencia para establecer su propia reglamentación nacional.

El Acuerdo de la OMC sobre Obstáculos Técnicos al Comercio dispone que en caso de que un miembro adopte un reglamento técnico que cumple las normas internacionales pertinentes, se supondrá que no constituye un obstáculo innecesario al comercio internacional (artículo 2.5). Existen sólidas pruebas científicas de la variación mundial de los niveles de ácido oleico y linoleico y sus índices conexos como consecuencia de las altas temperaturas en las zonas de producción. En el año 2006, el Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM), representante de Argentina ante ISO, revisó la norma del girasol en base a los resultados del estudio de ASAGA adjunto.⁷

Por último, cabe destacar que Argentina enmendó su legislación para adecuarla a la realidad productiva, dado que la norma del Codex ya no permite reflejar el perfil de ácidos grasos de los aceites de girasol procedentes de semillas tradicionales de Argentina.

La enmienda propuesta a la Norma para los Aceites Vegetales Especificados (CODEX-Stan 210) ayudará a proporcionar un enfoque internacional armonizado sobre los mencionados factores de calidad y composición y facilitará a todos los productores el comercio mundial del aceite de girasol.

La resolución de las distintas incoherencias observadas para los aceites de girasol definidas en la norma del Codex (Stan 210) evitará dificultades y obstáculos al comercio.

d) Mercado potencial internacional o regional.

El consumo de aceites vegetales comestibles ha aumentado notablemente en los últimos años y se espera que esta tendencia persistirá y seguirá en aumento.

Se prevé que la producción de aceite de girasol alcanzará un nivel récord de 16,6 millones de toneladas, 1,4 millones en el año. Se prevé fuerte actividad y aumento de las exportaciones, y Ucrania y Rusia registrarán la mayor parte del aumento. Se prevé que el consumo mundial aumentará un 4%, impulsado principalmente por fuerte demanda en la UE, India, Oriente Medio y el norte de África.

⁷ - <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/HomeAlimentos/Aceites%20y%20Oleaginosas/documentos/011.pdf>

e) Viabilidad del producto para la normalización.

Este producto ya se encuentra regulado en la norma del Codex STAN 210 en vigor desde 1999. Sin embargo, dada la aparición de nuevas especies híbridas de girasol y la producción en nuevas condiciones agroclimáticas, las diferencias en los parámetros de composición basadas principalmente en zonas de producción con mayor amplitud de variación térmica y altas temperaturas van apareciendo cada vez más evidentes. Esto requiere modificación para reducir las diferencias en el ácido oleico y linoleico y entre el aceite de semilla de girasol y el aceite de semilla de girasol con contenido medio de ácido oleico.

Las modificaciones propuestas deben ser incorporadas a la norma a la vista de estudios científicos y datos analíticos disponibles que respaldan el razonamiento de enmienda a la norma del Codex Stan-210.

f) Cobertura de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.

La norma del Codex actualmente en vigor no aborda la variación natural de la composición de ácidos grasos del aceite de girasol en función de las condiciones agroclimáticas de las zonas de producción a nivel mundial.

Por tanto, la enmienda a la norma del Codex contribuirá a garantizar prácticas justas en el comercio de estos aceites.

g) Número de productos que requerirían normas separadas, con indicación de si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados.

No es pertinente.

h) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo y/o propuestos por los organismos internacionales de carácter intergubernamental pertinentes.

No se conoce ninguno.

5. Concordancia con los objetivos estratégicos del Codex

El nuevo trabajo propuesto contribuiría a garantizar la correcta identificación del aceite de girasol en el comercio internacional, al tener en cuenta las necesidades e inquietudes especiales de todos los países, ya que cumplirá los siguientes objetivos estratégicos formulados en el Plan estratégico 2014-2019 del Codex Alimentarius.

Objetivo 1: Establecer normas alimentarias internacionales que abordan las cuestiones alimentarias actuales y nuevas.

La elaboración de normas del Codex más representativas de las condiciones mundiales ayudará a asegurar su adopción más amplia por parte de los Estados miembros y a reducir al mínimo la posibilidad de ejercer efectos negativos en el comercio internacional al garantizar que no representa ningún obstáculo técnico al comercio. Esta actividad es muy importante si se tienen en cuenta los esfuerzos que está realizando la comunidad internacional para incrementar la producción de alimentos a efectos de garantizar la seguridad alimentaria, para lo cual a lo largo de los años se han ido incorporando al sistema productivo nuevas regiones hasta entonces improductivas.

Tradicionalmente, la semilla de girasol es producida en países de clima templado. La identidad y los factores de calidad de la norma del Codex se definían en base a datos de estos países. La cada vez mayor producción de semilla de girasol en nuevas regiones con temperaturas más altas ha tenido como resultado la producción de aceite con perfiles de ácidos grasos diferentes, que no cumplen los parámetros establecidos, y en consecuencia estos parámetros han quedado obsoletos en la norma del Codex.

Conforme al objetivo 1.2 del objetivo estratégico 1, se espera que las normas internacionales puedan ser elaboradas y revisadas con el fin de satisfacer las necesidades de sus miembros en respuesta a los factores que afectan la seguridad de los alimentos, la nutrición y las prácticas justas en el comercio de alimentos. Desafortunadamente, esta cuestión sigue en debate en Comité desde 2009 y todavía no se ha logrado tomar una decisión.

Objetivo 2: Garantizar la aplicación de los principios del análisis de riesgos en la elaboración de las normas del Codex

El trabajo propuesto promoverá la elaboración de normas del Codex aplicables a productos en base a un análisis científico riguroso de datos recopilados.

La enmienda propuesta a esta norma del Codex (CODEX-Stan 210) facilitará el comercio justo del aceite de girasol, al considerar las condiciones de producción de otras zonas geográficas, que arrojan parámetros diferentes a los regulados en el Codex, reflejando así las variaciones mundiales existentes. Asimismo, esto evitará que ciertos aceites auténticos queden clasificados en zonas no definidas.

Esta propuesta de nuevo trabajo tiene relación con el objetivo 2.3 del objetivo estratégico 2 que recomienda aumentar la contribución científica de los países en desarrollo. Argentina y Brasil presentan sus resultados analíticos de aceite auténtico de semillas de girasol tradicional demostrando que el perfil de ácidos grasos, principalmente el ácido oleico y linoleico, no están contemplados en la norma actual del Codex. Existen pruebas científicas que explican la influencia de la temperatura en el perfil de ácidos grasos.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex y trabajo en curso

No hay ningún otro trabajo en curso sobre el aceite de girasol. Sin embargo, recientemente, el CCFO ha aprobado nuevos trabajos similares respecto a la revisión de las normas para el aceite de oliva y el aceite de cacahuate debido a la influencia climática o a nuevas variedades no previstas en las normas actuales.

7. Identificación de todo requisito y disponibilidad de asesoría por expertos científicos

No se identificó ninguna.

8. Identificación de toda necesidad de aportaciones técnicas a la norma procedentes de organismos externos, a fin de que se puedan programar estas contribuciones.

No se identificó ninguna.

9. Plazos propuestos para completar el nuevo trabajo

Cronograma	Sesión	Progreso
2017	25ª Sesión del CCFO	Acordar propósito y alcance y solicitar aprobación del nuevo trabajo a la 40ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC).
2017	40ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC)	Aprobación de nuevo trabajo.
2019	26ª Sesión del CCFO	Debate del borrador de enmienda de la norma para el aceite de girasol en el Trámite 4 y propuesta de enviar el borrador de enmienda para su adopción por la CAC en el Trámite 5/8.
2019	42ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC)	Adopción final del borrador de enmienda a la norma para el aceite de girasol en el Trámite 5/8.

DOCUMENTO DE PROYECTO

NUEVO TRABAJO PROPUESTO PARA REVISAR LA *NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999)*: **SUSTITUCIÓN DEL ÍNDICE DE ACIDEZ POR ÁCIDOS GRASOS LIBRES PARA ACEITES DE PALMA VÍRGENES E INCLUSIÓN DE ÁCIDOS GRASOS LIBRES PARA EL ACEITE CRUDO DE ALMENDRA DE PALMA**

1. Propósito y alcance de la norma

El propósito y alcance de la revisión propuesta a la *Norma para Aceites Vegetales Especificados (CODEX STAN 210-1999)* es sustituir el índice de acidez por ácidos grasos libres expresados como ácido palmítico para el aceite de palma virgen e incluir los ácidos grasos libres para el aceite crudo de almendra de palma expresados como ácido láurico en el Apéndice de la norma.

2. Pertinencia y puntualidad

El aceite de palma es el aceite vegetal de mayor producción, comercio y consumo en el mundo, y el aceite de almendra de palma se encuentra entre los aceites comestibles de mayor comercio en el mundo. Los aceites se han comercializado a nivel mundial durante las últimas cinco décadas y tienen un amplio consumo en Europa y en países como India, China, Indonesia, Malasia y otras partes del mundo.

Las prácticas comerciales globales para caracterizar la acidez como una de las principales especificaciones de calidad del aceite de palma virgen y del aceite crudo de almendra de palma han sido siempre expresarla en términos del contenido de ácidos grasos libres. Sin embargo, en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados (CODEX STAN 210-1999)*, la acidez del aceite de palma virgen se expresa como índice de acidez. En cuanto a la acidez del aceite crudo de almendra de palma, la especificación actual es 4,0 mg KOH/g de aceite. La incoherencia en la forma de expresar la acidez del aceite de palma virgen y del aceite crudo de almendra de palma ha causado dificultades en el comercio internacional.

Las normas del Codex han sido aceptadas a nivel internacional como el principal marco de referencia en la elaboración de leyes nacionales. Por tanto, las revisiones propuestas promoverán la normalización y armonización con las legislaciones nacionales, evitando así obstáculos al comercio internacional del aceite de palma y del aceite de almendra de palma. A la vista de esta situación, es imperativo que el Codex considere enmendar el parámetro relativo a la acidez y sustituir el índice de acidez por los ácidos grasos libres expresados como ácido palmítico para el aceite de palma virgen e incluir la acidez del aceite crudo de almendra de palma expresada en contenido de ácidos grasos libres como ácido láurico en la norma para evitar obstáculos al comercio.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Las enmiendas incluirán un valor propuesto de contenido de ácidos grasos libres para los aceites de palma vírgenes, expresados como ácido palmítico y también incluirán la acidez para los aceites crudos de almendra de palma, expresada en ácidos grasos libres como ácido láurico, para ser incorporadas en la Sección **Características de calidad** en el Apéndice de la *Norma para Aceites Vegetales Especificados (CODEX STAN 210-1999)* y los consiguientes cambios a la Sección 5 sobre Métodos de Análisis y Muestreo.

4. Evaluación respecto a los criterios para el establecimiento de las prioridades de trabajo

Criterios aplicables a los productos

Criterio general

Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y seguridad alimentarias, garantía de prácticas justas en el comercio de alimentos y consideración de las necesidades que se hayan identificado de los países en desarrollo.

La *Norma para Aceites Vegetales Especificados (CODEX STAN 210-1999)* ya contiene disposiciones para asegurar la protección al consumidor en lo referente a la seguridad alimentaria y la a autenticidad de estos productos. Las nuevas revisiones propuestas servirán para fortalecer el comercio internacional del aceite de palma y del aceite de almendra de palma a fin de asegurar la calidad de los aceites y coherencia en las prácticas mundiales.

a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y pautas comerciales entre países.

Según datos publicados por Oil World Annual, la producción mundial total de 17 de las principales grasas y aceites en 2015 alcanzó los 206,38 millones de toneladas¹. El aceite de palma es el aceite vegetal de mayor producción en el mundo. La producción mundial del aceite de palma alcanzó 62,56 millones de toneladas, lo que representa el 30% de la producción total mundial de las principales grasas y aceites. A esta cifra le sigue el aceite de soja (24%), aceite de colza (13%) y el aceite de girasol (7%). El aceite de almendra de palma es el quinto aceite vegetal más producido del mundo, con 6,85 millones de toneladas, lo que representa alrededor del 3% de la producción mundial total de grasas y aceites (Figura 1).

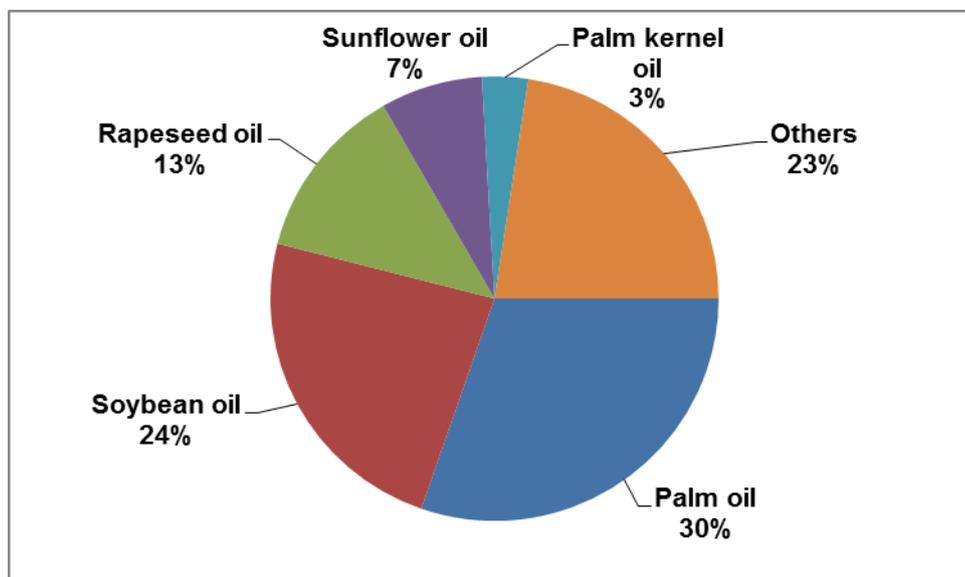


Figura 1. Producción mundial de las principales grasas y aceites en 2015

En 2015, más del 85 % de la producción total mundial de aceite de palma y de aceite de almendra de palma provino de Indonesia (33,40 millones de toneladas) y de Malasia (19,96 millones de toneladas), los principales productores de estos aceites. Otros productores de aceite de palma y de aceite de almendra de palma son Tailandia, Colombia, Nigeria, Ecuador, entre muchos otros países².

En el mismo período, el consumo mundial del aceite de palma y del aceite de almendra de palma ha sido importante en países como India, Indonesia, Unión Europea, China, Malasia, Pakistán, Nigeria, Tailandia, Estados Unidos, Colombia, entre muchos otros países. El Cuadro 1 muestra el consumo mundial de aceite de palma, y el Cuadro 2 muestra el consumo mundial de aceite de almendra de palma.

Cuadro 1: Consumo mundial de aceite de palma en 2015³

País	Consumo de aceite de palma (millones de toneladas)
India	9,29
Indonesia	7,34
UE	7,24
China	5,84
Malasia	2,92
Pakistán	2,52
Otros	25,94
Total	61,09

¹ Oil World Annual 2016

² Oil World Annual 2016

³ Oil World Annual 2016

Cuadro 2: Consumo mundial de aceite de almendra de palma en 2015⁴

País	Consumo de aceite de almendra de palma (millones de toneladas)
Indonesia	1,68
Malasia	1,50
UE	0,67
China	0,62
EE. UU.	0,27
Brasil	0,24
India	0,22
Otros	1,52
Total	6,72

Los principales exportadores de aceite de palma y de aceite de almendra de palma son Indonesia y Malasia. En 2015, Indonesia y Malasia exportaron en conjunto un total de 44 millones de toneladas y 2,96 millones de toneladas de aceite de palma y de almendra de palma, respectivamente. Ambos aceites son importados por más de 150 países. Entre los principales, se encuentran India, UE, China, Pakistán, Bangladesh, Estados Unidos y Brasil. La Figura 2 muestra los principales importadores de aceite de palma en 2015, mientras que la Figura 3 muestra los principales importadores de aceite de almendra de palma durante el mismo año.

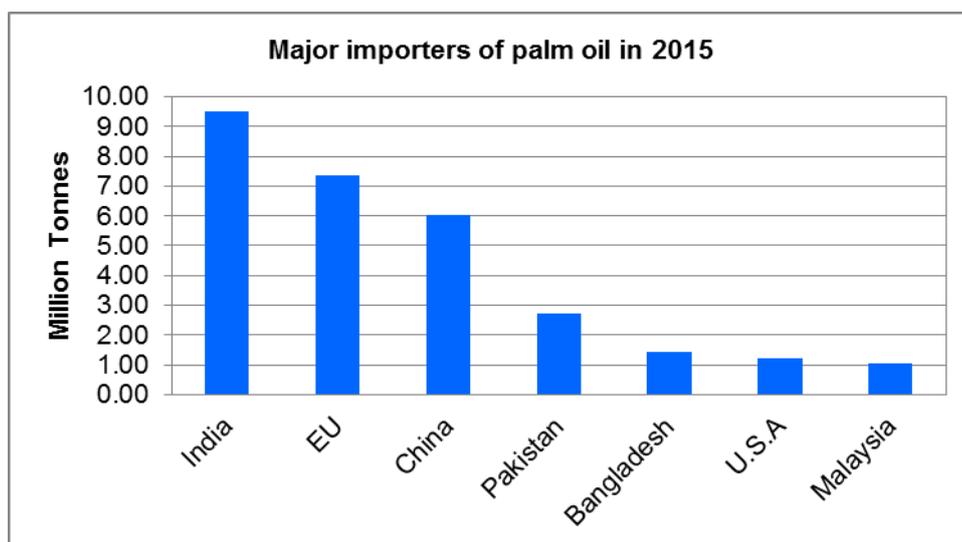


Figura 2. Principales importadores de aceite de palma en 2015

⁴ Oil World Annual 2016

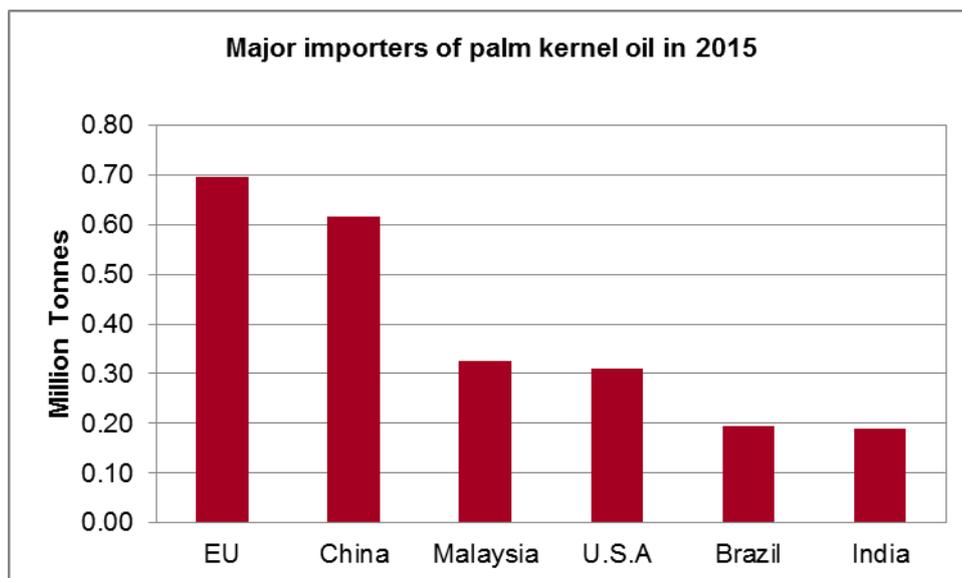


Figura 3. Principales importadores de aceite de almendra de palma en 2015

b) Diversificación de las legislaciones nacionales y obstáculos resultantes o posibles que dificultan el comercio internacional

La revisión propuesta a la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) facilitaría la armonización de las legislaciones nacionales con las normas internacionales y por lo tanto reduciría los impedimentos al comercio internacional del aceite de palma y del aceite de almendra de palma.

c) Mercado potencial internacional o regional

Hoy en día existe un volumen sustancial de comercio mundial de aceite de palma y de aceite de almendra de palma y se espera que siga aumentando en el futuro. En 2015, la producción mundial de grasas y aceites alcanzó los 206,38 millones de toneladas, y el aceite de palma y el aceite de almendra de palma alcanzaron respectivamente cuotas de 30% y 3% de la producción mundial de las principales grasas y aceites. Las exportaciones globales de aceite de palma en 2015 alcanzaron 48,23 millones de toneladas, equivalente a una cuota del 57% del total mundial de las exportaciones de las principales grasas y aceites. El mismo año, las exportaciones globales de aceite de almendra de palma alcanzaron alrededor de 3,31 millones de toneladas.

d) Idoneidad del producto para su normalización

La especificación de la acidez como ácidos grasos libres expresados como ácido palmítico para el aceite de palma y de ácidos grasos libres expresados como ácido láurico para el aceite de almendra de palma se encuentra bien establecida en el comercio mundial del aceite de palma y del aceite de almendra de palma. Por tanto, las revisiones propuestas son idóneas para su normalización en la actual *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999), lo que facilitará la armonización de las legislaciones nacionales con las normas internacionales.

e) Cobertura de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.

La *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) ya contiene disposiciones para asegurar la protección al consumidor y las cuestiones sobre el comercio. La revisión propuesta servirá para mejorar aun más la norma facilitando así su implementación.

f) Número de productos que requerirían normas separadas, con indicación de si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados.

Esta cuestión no es relevante a esta propuesta.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo

No se conoce ninguna otra organización internacional que haya emprendido este trabajo.

5. Concordancia con los objetivos estratégicos del Codex

Esta revisión se ajusta al Plan Estratégico 2014-2019 de la Comisión del Codex Alimentarius para desarrollar normas alimentarias internacionales en respuesta a las necesidades identificadas por los miembros y a los factores que afecten la seguridad de los alimentos, la nutrición y las prácticas justas en el comercio de alimentos.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex y trabajo en curso

Esta propuesta es una revisión a la actual *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999).

7. Identificación de todo requisito y disponibilidad de asesoría por expertos científicos

No se necesita asesoramiento científico por expertos de organismos externos.

8. Identificación de toda necesidad de aportaciones técnicas a la norma procedentes de organismos externos, a fin de que se puedan programar estas contribuciones.

No se necesita ninguna aportación técnica a la norma por organismos externos.

9. Plazos propuestos para completar el nuevo trabajo, fecha de inicio, fecha propuesta de adopción en el Trámite 5 y fecha propuesta para su adopción por la Comisión

Aprobación de nuevo trabajo en la 40ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius en 2017.

Las revisiones del anteproyecto se considerarán en el Trámite 4 en la 26ª Sesión del CCFO en 2019.

La adopción final en los Trámites 5/8 en la 42ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius en 2019.

ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999)**(para su adopción)**

Los nuevos textos agregados aparecen en tipo **negrita/subrayado**.

OTROS FACTORES DE COMPOSICIÓN Y CALIDAD EN APÉNDICE**2. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSICIÓN**

El **gama orizanol** en el aceite crudo de salvado de arroz debe estar en el rango de 0,9-2,1%

Respecto al rango de ácidos grasos en el aceite crudo de salvado de arroz no destinado al consumo humano directo se aplicarán los rangos indicados para el aceite de salvado de arroz en el Cuadro 1

DOCUMENTO DE PROYECTO**NUEVO TRABAJO PARA REVISAR LA NORMA PARA ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA (CODEX STAN 33-1981)****1. Propósito y alcance del trabajo propuesto****2. Pertinencia y puntualidad**

El trabajo propuesto está dentro de las atribuciones del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO): «Elaborar normas mundiales para grasas y aceites de origen animal, vegetal y marino, incluidos la margarina y el aceite de oliva».

Desde la última revisión importante de la norma (CODEX STAN 33-1981) en 2003, se han producido importantes avances tecnológicos y científicos. Por tanto, es oportuno llevar a cabo una nueva revisión de la norma, para tener en cuenta dichos avances.

El nuevo trabajo complementará los conocimientos sobre las características de calidad y composición de los productos de oliva y actualizará la norma del Codex para permitir el control de calidad del producto, facilitar el comercio internacional, mejorar la protección al consumidor y prevenir la adulteración y las prácticas fraudulentas y engañosas. Para ello, la verificación de la calidad y autenticidad de los productos de aceite de oliva deberán estar fundamentadas en los últimos acontecimientos científicos.

Revisar las Secciones 3 y 8 y el apéndice de la actual *Norma para Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva* (CODEX STAN 33-1981) para actualizarlos con los últimos avances científicos y tecnológicos, con las condiciones evolucionantes del sector y tener en cuenta las necesidades de todos los miembros del Codex.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

La principal cuestión que se debe tratar es la revisión de la Sección 3 (Composición Esencial y Factores de Calidad) y del Apéndice de la norma del Codex con el siguiente propósito:

- mantenerse al día con los últimos avances vanguardistas relacionados con la producción de aceite de oliva y la tecnología de refinación;
- contar con un conjunto de herramientas más eficaces para combatir el fraude;
- integrar la mayor variedad de composición de aceites de oliva impulsada por la introducción de cultivos de oliva en nuevas áreas geográficas.

Otro aspecto que deberá tratarse es la revisión de la Sección 8 (Métodos de análisis y muestreo) con el fin de actualizar las referencias pertinentes e incluir nuevos métodos cuando corresponda.

4. Evaluación respecto a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Este nuevo trabajo cumple los siguientes criterios aplicables a los productos:

(a) Volumen de producción y consumo en los países individuales, y volumen y pautas comerciales entre países.

En los últimos veinte años, la producción mundial de aceite de oliva ha aumentado en un 22% y su consumo se ha visto ampliado a más y más países consumidores.

Según datos publicados por el COI¹, la producción mundial de aceite de oliva en el año de cultivo **2015/16** (octubre a septiembre) alcanzó las 3 160 kilotoneladas (kt). Encabezando la producción, se encontraban cinco principales productores: la Unión Europea (2 322 kt, aproximadamente 73% de la producción mundial), Siria (110 kt, 3,5%), Túnez (140 kt, 4,4%), Turquía (143 kt, 4,5%) y Marruecos (130 kt, 4,1%). En el mismo año de cultivo, los principales cinco exportadores (por datos provisionales) fueron la UE (610 kt, aproximadamente el 73,5% de la exportación mundial), Túnez (100 kt, 12%), Marruecos (16,5 kt, 2%), Turquía (20 kt, 2,4%) y Argentina (30,5 kt, 3,7%).

¹ www.internationaloliveoil.org

El comercio internacional del aceite de oliva ha aumentado considerablemente. En los últimos veinte años, aumentó en un 88% en volumen y en un 420% en valor² alcanzando un volumen total de importaciones de 822,5 kilotoneladas en el ejercicio de ventas 2015/16 (octubre a septiembre), por un valor aproximado de 3 209 millones de euros en 2015². Los principales cinco importadores fueron Estados Unidos (314 kt, aproximadamente 38% de la importación mundial), la UE (119 kt, 14,5%), Brasil (50 kt, 6,1%), Japón (53,5 kt, 6,5%) y Canadá (41 kt, 5%). Durante el mismo período, los principales cinco consumidores fueron la UE (1 618,5 kt, aproximadamente 55%), Estados Unidos (310 kt, 10,5%), Turquía (124 kt, 4,2%), Siria (105 kt, 3,6%) y Marruecos (120 kt, 4%).

(b) Diversificación de la legislación nacional y obstáculos resultantes o posibles que dificultan el comercio internacional.

Los países miembros podrían usar la norma del Codex como norma de referencia para establecer sus normativas nacionales.

Es fundamental que exista armonía entre la norma nacional y la norma del Codex para facilitar el comercio internacional, promover y asegurar prácticas de comercio justo, y proteger al consumidor.

En la actualidad, los países productores y consumidores con frecuencia aplican normas nacionales e internacionales que difieren en aspectos importantes relacionados con los parámetros de calidad y autenticidad y los métodos de análisis. La mayoría de los países productores aplican la norma del Consejo Oleícola Internacional.

(c) Mercado potencial internacional o regional

Si bien es probable que en el futuro cercano la UE, Túnez, Turquía y Marruecos sigan siendo los principales exportadores de aceite de oliva del mundo, se espera que la producción se ampliará considerablemente a un número de otros países.

(d) Idoneidad del producto para su normalización

La experiencia con la actual norma del Codex, que se encuentra en vigencia desde 1981, ha demostrado la idoneidad del aceite de oliva para su normalización.

(e) Cobertura de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.

El propósito del nuevo trabajo es revisar la actual norma del Codex para el aceite de oliva.

(f) Número de productos que requerirían normas separadas, con indicación de si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados.

El alcance de la actual norma (CODEX STAN 33-1981) permanecerá inalterado.

(g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo y/o propuestos por los organismos internacionales de carácter intergubernamental pertinentes.

El Consejo Oleícola Internacional (COI) ha elaborado la siguiente norma: COI/T.15/NC No 3/Rev. 11 NORMA COMERCIAL APLICABLE A LOS ACEITES DE OLIVA Y A LOS ACEITES DE ORUJO DE OLIVA, y COI/T.20/Doc. No 15/Rev. 8 ANÁLISIS SENSORIAL DEL ACEITE DE OLIVA - METODO DE EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN

5. Concordancia con los objetivos estratégicos del Codex

El nuevo trabajo propuesto contribuiría a garantizar prácticas justas en el comercio internacional del aceite de oliva, al tener en cuenta las necesidades e inquietudes especiales de todos los países, ya que satisfará los siguientes objetivos estratégicos y prioridades formulados en el *Plan estratégico 2014-2019* de la *Comisión del Codex Alimentarius*.

Objetivo 1: Establecer normas alimentarias internacionales que abordan las cuestiones alimentarias actuales y nuevas.

Objetivo 1.2.2: Desarrollar y revisar las normas internacionales y regionales según sea necesario, en respuesta a las necesidades identificadas por los miembros y a los factores que afectan la seguridad de los alimentos, la nutrición y las prácticas justas en el comercio de alimentos.

² GTA (Global Trade Atlas) import value; annual series 1996-2015

El desarrollo de normas del Codex más representativas a nivel mundial ayudará a asegurar que los países miembros las adopten ampliamente y a reducir al mínimo los efectos potenciales negativos de los reglamentos técnicos en el comercio internacional garantizando que no actúen como obstáculos técnicos innecesarios al comercio.

Objetivo 1.3: Fortalecer la coordinación y la cooperación con otras organizaciones internacionales dedicadas al establecimiento de normas con el fin de evitar la duplicación de trabajo y optimar el aprovechamiento de las oportunidades.

Objetivo 1.3.2: Fomentar la cooperación con otras organizaciones internacionales gubernamentales y no gubernamentales encargadas de establecer normas, con el fin de fomentar el desarrollo de las normas pertinentes del Codex y mejorar la concienciación, comprensión y uso de las normas del Codex.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex

Ninguna disponible.

7. Identificación de todo requisito y disponibilidad de asesoría por expertos científicos

No se identificó ninguna necesidad de asesoría por expertos científicos.

8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organismos externos.

Se espera la participación de organizaciones relevantes, tales como el COI y AOCS en la revisión de la norma del Codex.

9. Plazos propuestos para completar el nuevo trabajo

Aprobación como nuevo trabajo:	Durante la 40ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius en 2017
Consideración del anteproyecto de enmiendas propuesto en el Trámite 4:	Durante la 26ª Sesión del CCFO en 2019
Presentación a la CAC para su adopción en el Trámite 5:	2019
Trámite 7:	27ª Sesión del CCFO en 2021
Presentación a la CAC para su adopción en el Trámite 8:	Comisión del Codex Alimentarius 2021