



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

25ª Sesión

Kuala Lumpur, Malasia, del 27 de Febrero al 3 de Marzo de 2017

### 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)

(Informe del grupo de trabajo electrónico, presidido por Argentina y copresidido por Brasil y en el que participan Canadá, Francia, Grecia, Hungría, India, Jamaica, México, Países Bajos, Nigeria, Polonia, Rusia, Turquía, Reino Unido, Estados Unidos y Uruguay y la Federación Europea de Industrias Oleícolas (FEDIOL))

#### Antecedentes

1. Esta propuesta se debatió por primera vez en 2009 durante la 21ª Sesión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), en la que Argentina solicitó que se revisen los límites del ácido oleico y ácido linoleico en las categorías de aceite de girasol reguladas en la norma del Codex Stan 210-1999, así como también las diferencias existentes entre dichos parámetros en las distintas categorías y otros factores de calidad relacionados. El CCFO recibió con agrado la propuesta de Argentina de elaborar un documento revisado en el que se incluyan todos los datos científicos pertinentes sobre el aceite de girasol relacionados con un posible nuevo trabajo, para su consideración en la siguiente sesión.
2. En la 22ª Sesión del CCFO, Argentina presentó un documento de debate sobre esta cuestión y, como algunos miembros señalaron que no habían tenido suficiente tiempo para examinar la propuesta, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico presidido por Argentina, que estaría a cargo de revisar el documento de debate que se había presentado para consideración de los miembros y de elaborar un documento borrador para su consideración en la 23ª Sesión del CCFO, teniendo en cuenta las Directrices sobre la Aplicación de los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de Trabajos Aplicables a los Productos y la información que exige el Comité cuando se propone añadir nuevos aceites a la Norma para Aceites Vegetales Especificados. El grupo de trabajo avanzó en la aclaración de la mayoría de los aspectos propuestos por Argentina; sin embargo, no se llegó a un acuerdo sobre los valores de ácido oleico y ácido linoleico.
3. En la 23ª Sesión del CCFO, Argentina presentó las conclusiones del grupo de trabajo. Varios países cuestionaron la propuesta de eliminar las diferencias entre las categorías de los ácidos linoleico y oleico y también cuestionaron la falta de un límite mínimo para el ácido linoleico en la categoría tradicional y la modificación de los parámetros en la categoría de alto contenido oleico. En la 23ª Sesión del CCFO se acordó lo siguiente: revisar el alcance del documento; suprimir la oración donde se propone la eliminación de la diferencia entre los rangos de ácidos grasos en las distintas categorías, y formar un nuevo grupo de trabajo presidido por Argentina para volver a revisar el documento.
4. En la 24ª Sesión del CCFO, Argentina, que preside el grupo de trabajo electrónico, presentó el documento CX/FO 15/24/6 y explicó que utilizó información de varias partes del mundo para revisar el documento de debate. La delegación señaló que un número limitado de miembros había participado en el grupo de trabajo. La delegación explicó, además, que algunos estudios científicos demuestran que las altas temperaturas pueden afectar los contenidos de ácido oleico y ácido linoleico de las variedades tradicionales de aceites de semilla de girasol y que ese era el propósito de la revisión a la norma del Codex STAN 210-1999. Brasil presentó el documento CRD 25, que proporcionaba datos e información adicionales sobre el aumento en la producción, las zonas de cultivo de girasoles y la influencia de las altas temperaturas durante la maduración de la semilla y la composición del ácido graso. Aunque la propuesta recibió un apoyo considerable, algunas delegaciones señalaron que el documento había sido distribuido tarde y solicitaron más tiempo para estudiar la información en función de las disposiciones del Manual de Procedimiento.
5. En la 24ª Sesión del CCFO, se acordó establecer otro grupo de trabajo electrónico, presidido por Argentina y copresidido por Brasil, abierto a todos los miembros y observadores y con inglés como único idioma de trabajo que tuviera el siguiente mandato: "Revisar el documento de debate y el documento de

proyecto en función de los datos recibidos respecto a los valores de los rangos del ácido oleico y ácido linoleico y factores de composición de calidad en el aceite de semilla de girasol para su consideración en la próxima sesión”. Además, el Comité acordó solicitar a la Secretaría del Codex una carta circular para pedir información, en particular, sobre la desviación de parámetros del aceite de semilla de girasol para su consideración por el grupo de trabajo electrónico (CL 2015/05-FO), con plazo 1 de junio de 2016.

6. El 1 de junio de 2015, la Secretaría del Codex distribuyó una invitación a los miembros para participar en el grupo de trabajo electrónico para trabajar sobre el documento de debate y el documento de proyecto a fin de revisar los valores de los rangos de los ácidos oleico y linoleico y factores de composición de calidad relacionados en el aceite de semilla de girasol. Los siguientes miembros y observadores expresaron su interés: Canadá, Francia, Grecia, Hungría, India, Jamaica, México, Países Bajos, Nigeria, Polonia, Rusia, Turquía, Reino Unido, Estados Unidos y Uruguay y la Federación Europea de Industrias Oleícolas (FEDIOL).

7. El 4 de septiembre de 2015, se envió un mensaje a todos los participantes del grupo de trabajo electrónico pidiéndoles que expresaran su opinión sobre la propuesta de Argentina y que incluyeran información en respaldo de sus posiciones. La propuesta tiene como fin establecer el límite máximo de C18:1 (ácido oleico) en 50,0 y el límite mínimo de C18:2 (ácido linoleico) en 40,0. Se recibieron comentarios de los siguientes miembros y observadores: Brasil, Canadá, Hungría, Estados Unidos, Uruguay y FEDIOL. Estos valores fueron propuestos por Argentina en el grupo de trabajo electrónico anterior y tuvieron el acuerdo de algunos países participantes.

### **Comentarios recibidos**

8. No se recibieron comentarios respecto al documento de debate enviado a los participantes. El debate se centró en los rangos de ácido oleico y linoleico propuestos por Argentina.

9. Argentina presentó datos recopilados de la región norte del país, relacionados con los rangos porcentuales de los ácidos grasos en el aceite de girasol que se cultiva en diferentes lugares, en los que se puede observar la existencia de variación en la composición de los ácidos grasos del aceite, y que los aceites híbridos analizados pueden expresar una alta concentración de ácido oleico. Según los datos a los que se hace referencia, la concentración de ácido oleico en híbridos tradicionales ha variado entre 28,2 y 56,4% durante los distintos años de experimentación.

10. Brasil presentó datos sobre la desviación de parámetros del aceite de semilla de girasol en relación con los valores de los rangos de los ácidos grasos establecidos en la norma del Codex Stan 210 que guardan relación con la propuesta de Argentina. Brasil recopiló datos de ocho productores diferentes, la mayoría de los cuales se encuentra en la región centro oeste de Brasil, en un total de 485 resultados. En base a estos datos, y considerando el planteamiento de una desviación media estándar de  $\pm 3^1$ , Brasil señaló un nivel máximo más alto para C18:1 (ácido oleico) de 55,9 y un valor mínimo más bajo para C18:2 de 35,8. Brasil asimismo señaló algunos cambios menores en otros ácidos grasos en base a los datos recopilados y a cambios en los dos rangos propuestos.

11. El observador FEDIOL informó que los valores C18:1 y C18:2 de su aceite de semilla de girasol tradicional se encuentran siempre dentro del rango de la actual norma del Codex. Además, FEDIOL argumenta que, a la luz de las tolerancias de la información nutricional en Europa, si el Codex permitiera el 40% de C18:2 como mínimo, los operadores de la UE seguirían estando por debajo de los niveles de tolerancia aplicados de conformidad con las normas de etiquetado de la UE. Asimismo, FEDIOL opina que, con los cambios propuestos, el aceite de girasol quedaría devaluado en sus propiedades de reducir el nivel de colesterol de los ácidos grasos poliinsaturados (C18:2, linoleico). Por último, FEDIOL presentó el siguiente argumento: “Si se aplica este cambio, cualquiera podría cultivar semillas de girasol, desarrollar nuevas plantas híbridas, plantarlas en condiciones de cultivo menos favorables y solicitar cambios en las normas. Por estas razones, FEDIOL no apoya la propuesta de Argentina y Brasil”.

12. Argentina demostró que, debido a mejoras genéticas, nuevas y mejores formas de gestión agrícola y la inclusión de un nuevo campo, las cosechas obtenidas son tan favorables e incluso más altas que muchas de las zonas tradicionales en distintos países. Además, el argumento de FEDIOL está en contra de la innovación.

13. Hungría, tras una cuidadosa evaluación de los valores propuestos, su razón de ser y los datos disponibles en el país, señaló que ellos eran grandes productores de este tipo de aceite y en base a datos de 2005-2015 sobre la semilla de aceite de girasol tradicional, aunque con diferencias en las condiciones climáticas, los valores del ácido oleico y linoleico se ajustan a los rangos de la norma actual. En base a estos

---

<sup>1</sup> Este planteamiento ha sido adoptado por el CCFO para modificar el nivel de desmetilesteroles y la composición de ácidos grasos del aceite de salvado de arroz en la Norma para Aceites Vegetales Especificados (CODEX STAN 210-1999) - REP13/FO, párrafos 86-89, disponible en la página web del Codex: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/meetings-reports/en/?y=2013>.

datos, Hungría no considera que exista una urgente necesidad de cambiar los rangos de ácido oleico y linoleico, dado que, incluso cuando el clima estuvo excepcionalmente caluroso y soleado, la composición de ácidos grasos de su aceite de semilla de girasol no mostró cambios extremos. Además, la delegación entiende que es importante mantener una diferencia significativa entre los aceites de semilla de girasol tradicionales y los de medio o alto contenido de ácido oleico porque estos tipos de aceites tienen usos distintos y valores económicos diferentes.

14. Estados Unidos consideró que los cambios propuestos en los rangos de ácidos oleico y linoleico actuales tendría un impacto y exigiría cambios adicionales en la composición de ácido oleico y ácido linoleico para el aceite de semilla de girasol de medio contenido de ácido oleico, que representa entre un 80 y 90% de la producción de aceite de semilla de girasol en Estados Unidos. Por esta razón, la delegación de Estados Unidos no apoyó la revisión propuesta por Argentina y Brasil.

15. Canadá reconoció que existen pruebas científicas que demuestran que el aceite de semilla de girasol producido en ciertas zonas geográficas de Argentina y Brasil, cercanas al ecuador (temperaturas más altas), no cumple con los rangos actuales de ácidos linoleico y oleico. Sin embargo, la propuesta de ampliar los límites de los rangos de ácido graso del aceite de semilla de girasol tradicional causaría un solapado entre los límites del ácido oleico del aceite tradicional con los del aceite de medio contenido oleico y los límites del ácido linoleico del aceite tradicional con los del aceite de alto contenido oleico. En lugar de revisar los límites de los rangos del ácido graso del aceite de girasol en la norma actual, Canadá propuso un planteamiento diferente. Dado que la declaración al comienzo de la sección 3.1 de la norma del Codex STAN 210-1999 reconoce que podría haber variaciones en la composición esencial y los factores de calidad de los aceites vegetales, debido a factores climáticos o geográficos nacionales, Canadá propuso introducir una nota al pie para indicar el perfil de ácido graso distinto de los aceites de girasol tradicionales de la región ecuatorial en lugar de revisar los límites de los rangos de ácido graso del aceite de girasol en la norma actual. FEDIOL no apoyó la propuesta de Canadá.

16. Uruguay presentó comentarios y, en función de los datos obtenidos en el país, propuso un nivel máximo más alto para el ácido oleico de 54,9 y un valor mínimo más bajo para el ácido linoleico de 35,1. FEDIOL no apoyó la propuesta de Uruguay.

17. Francia presentó comentarios y señaló que el solapado de los valores de ácidos grasos no parece estar suficientemente justificado y que las condiciones climáticas no son suficientes para explicar los valores y las variaciones sugeridos por Argentina y Brasil en su nueva propuesta. Francia teme que dicha propuesta podría causar problemas para identificar los aceites, alentando el fraude o arriesgando la mezcla de semillas. Las semillas de girasol disponibles en el mercado francés se ajustan a los valores actuales del Codex.

18. En resumen, los comentarios fueron los siguientes:

- Argentina, Brasil y Uruguay presentaron datos y pruebas científicas que demuestran que la temperatura influye en los rangos de ácidos grasos del aceite de girasol, en particular en los ácidos oleico y linoleico, productos de los cultivos de semilla de girasol en nuevas zonas de producción más cálidas que las tradicionales.
- La propuesta de modificar los rangos de ácido linoleico tendrá un impacto negativo en el etiquetado nutricional.
- Algunos productores no notificaron problemas relacionados con los rangos del aceite de girasol.
- El solapado de rangos causa preocupaciones relacionadas con la identidad y autenticidad del aceite de girasol.
- Los rangos propuestos impactarían y exigirían cambios adicionales en la composición de ácido oleico y linoleico del aceite de semilla de girasol de medio contenido de ácido oleico.
- La norma actual (CODEX STAN 210-1999) reconoce que podría haber variaciones en la composición esencial y factores de calidad de los aceites vegetales debido a factores climáticos y geográficos nacionales. Podría incluirse una nota a pie de página en la norma actual, en lugar de cambiar los rangos actuales.

### **Recomendaciones y conclusión**

19. Considerando que:

- Argentina, Brasil y Uruguay presentaron datos y pruebas científicas que demuestran que la temperatura influye en los rangos de ácidos grasos del aceite de girasol, en particular en los ácidos oleico y linoleico, productos de los cultivos de semilla de girasol en nuevas zonas de producción más cálidas que las tradicionales;
- La declaración al comienzo de la sección 3.1 de la norma del Codex STAN 210-1999 reconoce que podría haber variaciones en la composición esencial y factores de calidad de los aceites vegetales debido a factores climáticos o geográficos nacionales;

- Esta propuesta guarda relación con el objetivo estratégico 1 del plan estratégico 2014-2019 de la Comisión, que define que los Comités son responsables del establecimiento de normas alimentarias internacionales que aborden las cuestiones alimentarias actuales y emergentes, mediante la revisión de las normas internacionales según sea necesario, en respuesta a las necesidades identificadas por los miembros (actividad 1.2.2);
- Argentina es un importante productor de aceite de girasol y un porcentaje cada vez mayor de aceite de girasol de semillas tradicionales proveniente de Argentina contiene naturalmente valores altos de ácidos oleico y linoleico, lo que da como resultado rangos que no cumplen los rangos actuales de la norma y esto puede causar restricciones al comercio internacional;
- Recientemente, el CCFO debatió situaciones similares sobre la revisión de las normas para el aceite de oliva y el aceite de cacahuete debido a la influencia climática o nuevas variedades no contempladas en las normas actuales, y los nuevos trabajos fueron aprobados;
- A pesar de las pruebas y los datos científicos presentados, la revisión de los rangos se abordó en tres grupos de trabajo y no fue posible alcanzar un consenso;

El presidente y el copresidente del grupo de trabajo electrónico recomendaron al Comité que considerara la aprobación del nuevo trabajo para revisar los rangos de ácidos oleico y linoleico en base a las razones antes mencionadas. El solapado o no solapado de los rangos y otras soluciones alternativas, como la posibilidad de incluir una nota a pie de página, tal como sugirió Canadá, deberían considerarse como opciones durante el desarrollo del nuevo trabajo.

20. Un borrador de documento de proyecto que resume los datos y la justificación recibido en el grupo de trabajo electrónico se presenta como Apéndice 1. De igual modo, la revisión propuesta a los límites de los ácidos oleico y linoleico en el aceite de semilla de girasol en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) se presenta como Apéndice II para su consideración en la 25ª Sesión del CCFO.

## BORRADOR DE DOCUMENTO DE PROYECTO

### NUEVO TRABAJO PROPUESTO PARA ENMENDAR LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999): COMPOSICIÓN ESENCIAL DEL ACEITE DE GIRASOL

Este documento ha sido preparado de conformidad con el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 24ª edición (2015), Sección II (Procedimientos para la elaboración de las normas del Codex y textos afines), Parte 2 (Revisión crítica, Propuestas de emprender nuevos trabajos o la revisión de una norma) en la página 30 de la versión en inglés.

#### 1. Propósito y alcance de la norma

El trabajo propuesto tiene como objetivo enmendar la Norma para Aceites Vegetales Especificados (CODEX STAN 210-1999) en relación con el aceite de girasol para adaptar los parámetros de composición, en particular, los límites del ácido oleico (C18:1) y ácido linoleico (C18:2), a fin de representar la variabilidad mundial actual de este aceite.

#### 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 nutritivas 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 representa 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 con climas templados de Argentina, Tanzania, Sudáfrica, India, Myanmar, Uganda, Bolivia, Brasil y Paraguay<sup>2</sup>, además de la expansión de su cultivo a Kenya, Angola, Mozambique, Zambia,<sup>3</sup> 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 demuestran que la temperatura influye durante la maduración de la semilla y la composición de ácido graso<sup>4,5,6,7</sup>.

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 reglamentario en la norma.

#### 3. Principales cuestiones que se deben tratar

Se solicita la revisión de los parámetros de ácido oleico y linoleico en el aceite de girasol que figuran en la sección Composición esencial y factores de calidad Cuadro 1: Composición de ácidos grasos de aceites vegetales determinada por cromatografía de gas líquido de muestras auténticas (expresada en porcentaje del contenido total de ácidos grasos) (véase Sección 3.1 de la norma) y otros factores de calidad y composición en el aceite de semilla de girasol.

#### 4. Evaluación de los criterios para el establecimiento de 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 la salud y la seguridad alimentaria, garantizando prácticas justas en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.

<sup>2</sup> FAOSTAT, 2012.

<sup>3</sup> Protabase Records - Helianthus annuus L. (at. [http://database.prota.org/PROTAhtml/Helianthus%20annuus\\_En.htm](http://database.prota.org/PROTAhtml/Helianthus%20annuus_En.htm))

<sup>4</sup> Grunvald AK et al. Influence 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.

<sup>5</sup> 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.

<sup>6</sup> Salera E, Baldini M. Performance of high and low oleic acid hybrids of sunflower under different environmental conditions. *Helia* 21(28):55-68, 1998.

<sup>7</sup> Sukkasem 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.

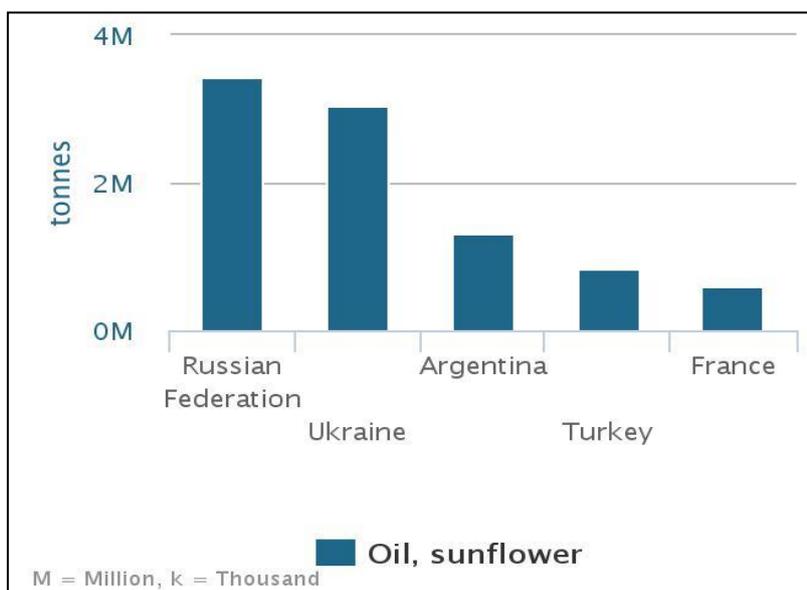
Los límites de composición estipulados en la norma del Codex se establecieron principalmente con el propósito de garantizar prácticas justas de comercio alimentario. Sin embargo, unos límites que no sean representativos también pueden funcionar como obstáculos técnicos al comercio de aceites de girasol auténticos, especialmente los aceites de girasol procedentes de semillas tradicionales, si estos exceden los límites por motivos agroclimáticos o relacionados con las especies híbridas utilizadas. Estos límites no tienen relación alguna con la seguridad o inocuidad alimentaria.

b) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y relaciones comerciales entre países.

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

De acuerdo a los datos más recientes publicados por FAOSTAT ([www.faostat.fao.org](http://www.faostat.fao.org)), la producción alcanzó un promedio de 13 713 410,5 toneladas de aceite de girasol en las cosechas 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).

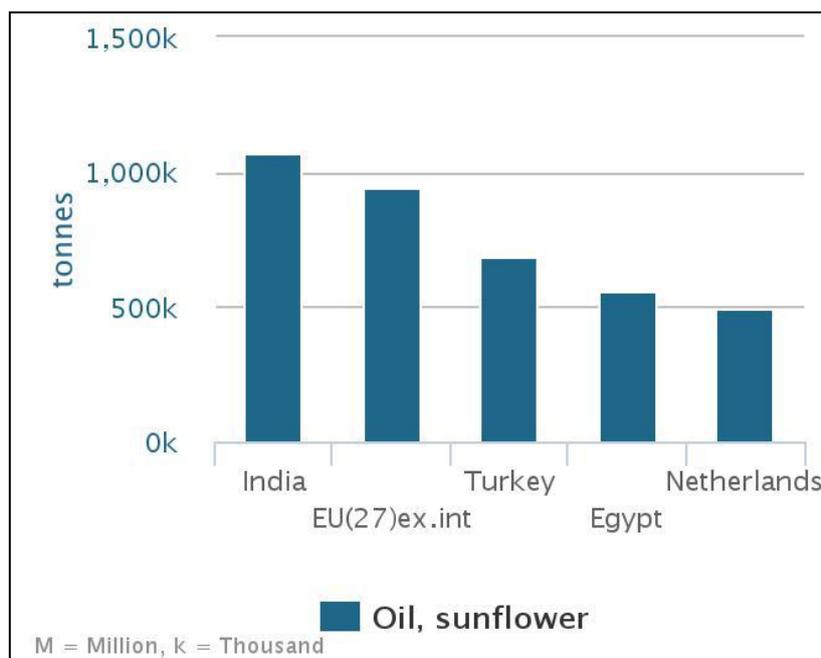
Figura 1. Producción de aceite de girasol de los principales cinco productores (promedio 2012/2013).



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 exportó el 41% del aceite producido y Argentina el 46% del aceite producido. Ucrania, la Federación de Rusia y Argentina representaron del 25, 10 y 4% de las exportaciones respectivamente, considerando la producción global en este periodo.

En cuanto a las importaciones, India, la Unión Europea (excepto el comercio dentro 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 de toneladas de aceite de girasol.

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



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

La norma del Codex puede ser utilizada por los Estados miembros como referencia para establecer su 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 esté en consonancia con la norma internacional pertinente, 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 los 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 que se adjunta.<sup>8</sup>

Por último, cabe destacar que se ha enmendado la legislación sobre aceite de girasol del Código Alimentario Argentino para adecuarla a la realidad productiva, dado que la norma del Codex ya no permite reflejar adecuadamente el perfil de ácidos grasos de los aceites de girasol provenientes de semillas tradicionales de Argentina.

La enmienda propuesta a la norma del Codex para los Aceites Vegetales Especificados (CODEX-Stan 210) ayudará a proporcionar un enfoque internacional armonizado sobre los factores de calidad y composición mencionados 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 definidos 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 la tendencia persista y siga en aumento.

Se estima que la producción de aceite de girasol alcanzará un récord de 16,6 millones de toneladas, 1,4 millones en el año. Se prevé un aumento en la exportación, y Ucrania y Rusia representarán la mayor parte del aumento. Se prevé que el consumo mundial aumentará un 4%, impulsado principalmente por una gran demanda en la UE, India, Oriente Medio y el norte de África.

d) Viabilidad de la normalización del producto.

El producto ya se encuentra regulado en la norma del Codex STAN 210 que está en vigor desde 1999. Sin embargo, dada la aparición de nuevos tipos híbridos de girasol y la producción en nuevas condiciones

<sup>8</sup> - <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/HomeAlimentos/Aceites%20y%20Oleaginosas/documentos/011.pdf>

agroclimáticas, las diferencias en los parámetros de composición basadas fundamentalmente en zonas de producción con mayor variabilidad climática y altas temperaturas se van haciendo cada vez más evidentes.

Las modificaciones planteadas pueden introducirse en la norma con facilidad ya que se dispone de estudios científicos y datos analíticos que respaldan la justificación de enmienda a la norma del Codex Stan-210.

e) 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 adecuadamente 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.

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

No es pertinente.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo y/o propuestos por los correspondientes organismos internacionales intergubernamentales.

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 y preocupaciones especiales de todos los países, ya que satisfará los siguientes objetivos estratégicos formulados en el Plan estratégico 2014-2019 del Codex Alimentarius.

*Objetivo 1: Establecer normas alimentarias internacionales que aborden 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 reducir al mínimo la posibilidad de tener 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 antes improproductivas.

Tradicionalmente, la semilla de girasol se produce en países templados. 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, lo que deja a la norma del Codex en situación obsoleta.

Conforme al objetivo 1.2 del objetivo estratégico 1, se espera que las normas internacionales puedan elaborarse y revisarse 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, el Comité lleva debatiendo esta cuestión 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 sobre productos basadas en un análisis científico riguroso de datos recopilados.

La enmienda propuesta a la 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 de esta manera las variaciones mundiales existentes. Asimismo, esto evitará que los aceites auténticos aparezcan clasificados en zonas no definidas.

Esta propuesta de nuevo trabajo guarda relación con el objetivo 2.3 del objetivo estratégico 2 que recomienda aumentar la contribución científica de los países en desarrollo. Argentina y Brasil presentaron sus resultados analíticos de aceite auténtico de semillas de girasol tradicional que demuestran 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 ácido graso.

## 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 con respecto a la revisión de las normas para el aceite de oliva y el aceite de cacahuate debido a la influencia del clima o nuevas variedades no contempladas 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 por organismos externos, con objeto de poder programarlas.

No se identificó ninguna.

## 9. Plazos propuestos para completar el nuevo trabajo

Cronograma	Sesión	Progreso
Marzo 2017	25ª Sesión del CCFO	Acordar propósito y ámbito, y solicitar la aprobación del nuevo trabajo a la 34ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC).
Julio 2017	40ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC)	Aprobación de nuevo trabajo.
Agosto 2017 / Julio 2018	Grupo de trabajo electrónico entre sesiones	Elaboración de un borrador para enmendar la norma para aceite de girasol y circulación para suscitar comentarios de la Secretaría del Codex en el Trámite 3 a la vista de la 26ª Sesión del CCFO (2019).
Febrero 2019	26ª Sesión del CCFO	Debate del proyecto de borrador para enmendar la norma para el aceite de girasol en el Trámite 4 y propuesta de presentación del proyecto de borrador para su adopción por la CAC en el Trámite 5/8.
Julio 2019	42ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC)	Adopción final del proyecto de enmienda a la norma para el aceite de girasol en el Trámite 5/8.

**Proyecto de borrador de 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)**

### 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

#### Rangos de cromatografía de gas líquido de la composición de ácidos grasos (expresados en porcentaje)

Las muestras que se encuentran dentro de los rangos pertinentes especificados en el Cuadro 1 cumplen la presente norma. Para confirmar que una muestra cumple la norma podrían considerarse criterios complementarios, si fuese necesario, como las variaciones climáticas o geográficas nacionales.

Ácidos grasos	Norma actual del aceite de semilla de girasol	Propuesta
C18:1	14,0 – 39,4	14,0 – [pendiente de definir] [ <sup>1</sup> ]
C18:2	48,3 – 74,0	[pendiente de definir] – 74,0 [ <sup>2</sup> ]

[<sup>1</sup> Pueden aceptarse rangos de ácido oleico (C18:1) de 14,0 - 50,0 para aceite tradicional producido en zonas más cálidas].

[<sup>2</sup> Pueden aceptarse rangos de ácido linoleico (C18:2) de 40,0 - 74,0 para aceite tradicional producido en zonas más cálidas].

Los índices conexos (índice de refracción, valor de saponificación, valor de yodo y densidad relativa) se determinarían por estequiometría una vez que se definan los nuevos límites.