



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

#### Vigésima octava reunión

Kuala Lumpur (Malasia)

19-23 de febrero de 2024

### ANTEPROYECTO DE ENMIENDA/REVISIÓN DE LA *NORMA PARA ACEITES DE PESCADO* (CXS 329-2017): INCLUSIÓN DEL ACEITE DE CALANO

(Preparado por el grupo de trabajo electrónico [GTE] presidido por Noruega)

(En el trámite 3)

Se invita a los miembros del Codex y los observadores que deseen formular observaciones en el trámite 3 sobre el Apéndice 1 de este anteproyecto de enmienda/revisión de la *Norma para aceites de pescado* (CXS 329-2017) que lo hagan según las indicaciones incluidas en la carta circular CL 2023/62/OCS-FO, disponible en la página web del Codex/Cartas circulares 2023: <https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>

## INTRODUCCIÓN Y MANDATO

1. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), en su 27.<sup>a</sup> reunión celebrada de manera virtual, acordó solicitar la aprobación de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), en su 45.<sup>o</sup> período de sesiones, de la propuesta de nuevo trabajo para incluir el aceite de calano como aceite de pescado especificado en la *Norma para aceites de pescado* (CXS 329-2017).
2. Asimismo, el Comité acordó establecer un GTE, presidido por Noruega y cuyo idioma sería únicamente el inglés, a fin de preparar el anteproyecto de revisión de la *Norma para aceites de pescado* (CXS 329-2017) con miras a su distribución para recabar observaciones en el trámite 3 y ser considerado por el CCFO, en su 28.<sup>a</sup> reunión, con sujeción a la aprobación de la CAC en su 45.<sup>o</sup> período de sesiones, como nuevo trabajo.
3. Además, se debería poner a disposición de la Secretaría del Codex el informe del GTE por lo menos tres meses antes de la 28.<sup>a</sup> reunión del CCFO.
4. El nuevo trabajo fue aprobado por la CAC en su 45.<sup>o</sup> período de sesiones.

## PARTICIPACIÓN Y METODOLOGÍA

5. El GTE se estableció en 2022 por invitación de Noruega a todos los miembros del Codex y organizaciones observadoras. Expresaron interés en participar representantes de 11 países miembros del Codex<sup>1</sup> y dos organizaciones con condición de observadoras<sup>2</sup>.
6. El GTE desempeñó su labor de marzo de 2022 a febrero de 2023 y celebró dos rondas de deliberaciones. El anteproyecto de revisión de la *Norma para aceites de pescado* (CXS 329-2017) se distribuyó en marzo de 2022 para recabar observaciones, y se solicitó además que se especificaran las cuestiones que podrían requerir más deliberaciones o clarificaciones, así como información adicional o nueva referente al aceite de calano.

<sup>1</sup> Arabia Saudita, China, Estados Unidos de América, Egipto, India, México, Noruega, Polonia, República de Corea, República Dominicana y Tailandia

<sup>2</sup> Organización Mundial para EPA y DHA Omega-3 (GOED) y el Convenio de la Farmacopea de los Estados Unidos (USP)

## RESUMEN DE LAS DELIBERACIONES

7. Hubo acuerdo general sobre las cuestiones que se indican a continuación:
- i. *Inocuidad de los ingredientes* – no se planteó ninguna inquietud sobre la inocuidad de los ingredientes. No obstante, un miembro sugirió que la norma debería incluir límites máximos de aceite de calano en los complementos alimenticios. Se aclaró que el ámbito de la *Norma para aceites de pescado* (CXS 329-2017) no incluía una determinación para los niveles máximos en los complementos alimenticios; por lo tanto, el Presidente sugirió no incluir dicha propuesta. Esta cuestión se dejó de debatir.
  - ii. *Descripción (Sección 2.1.6) aceite de calano* – El GTE acordó incluir lo siguiente: *El aceite de calano está compuesto principalmente por ésteres de cera y se diferencia de los aceites tradicionales de pescado compuestos principalmente de glicéridos de ésteres grasos. Ello debería especificarse de acuerdo con la información adicional provista para el aceite de krill.*
  - iii. *Rangos de composición de ácidos grasos determinados mediante cromatografía de gas líquido (CGL) (Sección 3.1)* – El GTE derivó la propuesta de los rangos de composición de ácidos grasos mediante CGL en base al análisis de 22 lotes de datos. Asimismo, el GTE acordó armonizar la presentación de la composición de los ácidos grasos del aceite de calano con los de la norma del Codex para aceites especificados. La composición de ácidos grasos del aceite de calano originalmente se presentó como g/100 g de aceite mientras que otros aceites especificados en la norma se presentan como “porcentaje del total de ácidos grasos totales”. El GTE acordó efectuar el cambio y, por lo tanto, se actualizó el cuadro.
  - iv. *Otros criterios de composición esencial (Sección 3.2)*
    - Contenido de ésteres de cera – El GTE señaló que el aceite de calano está compuesto principalmente por ésteres de cera lo cual lo distingue claramente de otros aceites de pescado. Con base en esta consideración, se acordó que se debía incluir un contenido mínimo de ésteres de cera como un criterio de composición esencial para el aceite de calano.
    - Asimismo, el GTE señaló que, debido al alto contenido de ésteres de cera, el aceite de calano tiene propiedades similares al aceite de krill con respecto al índice de acidez y a los parámetros de oxidación. Por lo tanto, se acordó que el párrafo 3 de la Sección 3.2 debería incluir aspectos relativos al aceite de calano. En consecuencia, se enmendó el párrafo tal como se indica en el Apéndice I.
  - v. *Métodos de análisis y muestreo (Sección 8)* – Se agregó el método AOCS Ch 8-02 para la determinación del contenido de cera y se recomendó remitir el método al Comité del Codex sobre Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) para su ratificación.

## CONCLUSIÓN Y RECOMENDACIÓN

8. El GTE solicita al CCFO que, en su 28.<sup>a</sup> reunión, considere la enmienda/revisión propuesta de la *Norma para aceites de pescados* (CXS 329-2017) en el Apéndice I con miras a su avance en el procedimiento de trámites.

## APÉNDICE I

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA/REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES DE PESCADO (CXS 329-2017)**

**INCLUSIÓN DEL ACEITE DE CALANO**

(En el trámite 3)

**Notas a las revisiones propuestas a la norma actual:**

**En negrita y subrayado:** Enmienda acordada por todos o la mayoría de los miembros del grupo de trabajo electrónico (consenso).

**2. DESCRIPCIÓN**

**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.

**2.1.6. El aceite de calano deriva de la especie *Calanus finmarchicus*. El aceite de calano contiene principalmente ésteres de cera.**

**3. FACTORES ESENCIALES RELATIVOS A LA COMPOSICIÓN Y LA CALIDAD**

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

Las muestras de aceites de pescado descritas en las secciones 2.1 y 2.3 cumplirán 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.

**Los rangos propuestos de composición de ácidos grasos determinados mediante CGL para el aceite de calano deben incluirse en el Cuadro 1.**

Cuadro 1. Criterios suplementarios

<b>Ácidos grasos</b>	<b><u>Aceite de calano</u> <u>(Sección 2.1.6)</u></b>
C14:0 ácido mirístico	<b><u>12,7-17,1</u></b>
C15:0 ácido pentadecanoico	<b><u>0,1-0,9</u></b>
C16:0 ácido palmítico	<b><u>7,9-12,9</u></b>
C16:1 (n-7) ácido palmitoleico	<b><u>3,2-8,1</u></b>
C17:0 ácido heptadecanoico	<b><u>0,3-1,2</u></b>
C18:0 ácido esteárico	<b><u>0,4-1,5</u></b>
C18:1 (n-7) ácido vaccénico	<b><u>0,3-0,8</u></b>
C18:1 (n-9) ácido oleico	<b><u>2,3-4,2</u></b>
C18:2 (n-6) ácido linoleico	<b><u>0,7-1,5</u></b>
C18:3 (n-3) ácido linoleico	<b><u>1,1-3,5</u></b>
C18:3 (n-6) y-ácido linoleico	<b><u>ND-0,9</u></b>
C18:4 (n-3) ácido estearidónico	<b><u>8,7-19,9</u></b>
C20:0 ácido araquídico	<b><u>0,1-1,2</u></b>
C20:1 (n-9) ácido eicosenoico	<b><u>2,1-5,6</u></b>
C20:1 (n-11) ácido eicosenoico	<b><u>0,2-0,8</u></b>
C20:4 (n-6) ácido araquidónico	<b><u>ND-0,7</u></b>
C20:4 (n-3) ácido eicosatetraenoico	<b><u>0,9-2,0</u></b>
C20:5 (n-3) ácido eicosapentaenoico	<b><u>10,8-16,8</u></b>
C21:5 (n-3) ácido heneicosapentaenoico	<b><u>0,5-0,7</u></b>

<b>Ácidos grasos</b>	<b><u>Aceite de calano</u> <u>(Sección 2.1.6)</u></b>
C22:1 (n-9) ácido erúxico	<b><u>ND-0,8</u></b>
C22:1 (n-11) ácido cetoleico	<b><u>3,1-8,3</u></b>
C22:5 (n-3) ácido docosapentaenoico	<b><u>0,5-0,8</u></b>
C22:6 (n-3) ácido docosahexaenoico	<b><u>7,2-12,3</u></b>

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

NA= no se aplica o no está disponible

### 3.2 Otros criterios de composición esencial

**El contenido de ésteres de cera para el aceite de calano será por lo menos del 80 % w/w**

**3.3.2** *Los aceites de pescado con una alta concentración de fosfolípidos de un 30 % o más tales como el aceite de krill (Sección 2.1.3) **y los aceites con una alta concentración de ésteres de cera de un 80 % o más, tal como el aceite de calano (Sección 2.1.6)** cumplirán lo siguiente:*

Índice de acidez  $\leq 45$  mg KOH/g

Índice de peróxido  $\leq 5$  miliequivalentes de oxígeno activo/kg  
aceite

## 8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo
Aceite de pescado	<b><u>Contenido de cera</u></b>	<b><u>AOCS Ch 8 -02</u></b>	<b><u>Cromatografía de gas</u></b>	<b><u>IV</u></b>