



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

26.ª reunión

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

CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES

A. CUESTIONES PLANTEADAS EN EL 40.º Y EL 41.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CAC)

ASUNTOS QUE SE PRESENTAN A TÍTULO INFORMATIVO

Normas y textos afines adoptados¹

1. La CAC, en su 40.º período de sesiones (2017), adoptó lo siguiente:
 - *Norma para aceites de pescado* (CXS 329-2017);
 - Revisión de la *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* (CXS 33- 1981): Revisión de los límites de campesterol;
 - Revisión y enmiendas relativas a la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999): i) Revisión de los parámetros de calidad del aceite de maní (cacahuete); ii) Enmienda a la sección sobre aromatizantes; iii) Enmienda a la Sección 2 del Apéndice – Gama de ácidos grasos en el aceite crudo de salvado de arroz;
 - Enmienda a las secciones sobre aromatizantes de la *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981) y la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-2007).

Normas y textos afines adoptados en el trámite 5²

2. La CAC, en su 40.º período de sesiones, adoptó la propuesta de revisión a la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999): Adición del aceite de palma con alto contenido de ácido oleico (OXG).

Nuevo trabajo³

3. La CAC, en su 40.º período de sesiones, aprobó nuevos trabajos sobre:
 - Revisión de la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999):
 - Composición esencial de los aceites de semillas de girasol;
 - Sustitución del índice de acidez por ácidos grasos libres en el aceite de palma virgen e inclusión de ácidos grasos libres en el aceite crudo de almendra de palma;
 - Inclusión de los aceites de nuez, de almendras, de avellana, de pistacho, de linaza y de aguacate.
 - Revisión de la *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* (CXS 33-1981)

¹ Apéndice III de REP17/CAC

² Apéndice IV de REP17/CAC

³ Apéndice VI de REP17/CAC

B. 73.ª REUNIÓN DEL COMITÉ EJECUTIVO DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS⁴**ASUNTOS QUE SE PRESENTAN A TÍTULO INFORMATIVO****Trabajo general**

4. El Comité Ejecutivo, en su 73.ª reunión (2017), señaló que el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), en su 26.ª reunión en 2019, examinaría orientaciones específicas para el examen de propuestas que aborden aspectos concretos de su trabajo, aparte de la elaboración de nuevas normas o la inclusión de nuevos aceites vegetales o grasas animales en la norma. El Comité Ejecutivo señaló también que, aunque los trabajos del CCFO avanzaban de forma satisfactoria, la carga de trabajo global del CCFO seguía siendo bastante considerable.

5. El Comité Ejecutivo, en dicha reunión,:

- acogió con beneplácito la iniciativa del CCFO de elaborar orientaciones adicionales para la revisión de parámetros o la inclusión de nuevos parámetros y enmiendas editoriales a las normas existentes sobre grasas y aceites, y recomendó que el CCFO examinara si para este tipo de trabajo contar con un procedimiento o documento de proyecto simplificado permitiría acelerar la labor
- recomendó que el CCFO considerara la posibilidad de desarrollar un mecanismo (por ejemplo, un plan anticipado) para gestionar mejor su programa.

6. Esta cuestión se examinará en el marco del tema 9 del programa.

C. CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX**44.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS (CCFL)****ASUNTOS QUE SE PRESENTAN A TÍTULO INFORMATIVO****Definición y criterios para determinar el contenido alto y medio de ácido oleico en los aceites vegetales⁵**

7. El CCFL, en su 44.ª reunión, acordó informar al CCFO de que: i) la función principal del CCFL consiste en garantizar que las etiquetas no contengan información falsa ni engañosa para los consumidores; ii) la cuestión del ácido oleico en los aceites vegetales es de naturaleza técnica o relacionada con la composición, por lo que sería más adecuado que se abordase en el marco del CCFO, y iii) el principio de coherencia entre las designaciones utilizadas en el etiquetado de los diferentes aceites vegetales debería aplicarse sobre la base de las características de composición de los aceites, según lo acordado por el CCFO.

8. El Comité también acordó que la coherencia en el uso de los términos relativos al etiquetado podría tomarse en consideración como parte de sus trabajos futuros.

Examen de las disposiciones sobre etiquetado de las normas del Codex (aprobación)⁶

9. El CCFL, en su 44.ª reunión, aprobó las disposiciones sobre etiquetado de la Norma para aceites de pescado.

Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

10. El CCFL, en su 44.ª reunión, acordó informar a los comités sobre productos acerca de la labor en curso del CCFL en relación con la orientación para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor, de forma que fueran conscientes de que quizás se hiciera necesario ajustar o eliminar las disposiciones normalizadas en vigor para hacer referencia a la orientación mencionada anteriormente.

49.ª y 50.ª reuniones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)**ASUNTOS QUE SE PRESENTAN A TÍTULO INFORMATIVO****Justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios en las grasas y los aceites⁷**

11. El CCFA, en su 49.ª reunión, tomó nota de las respuestas de la 25.ª reunión del CCFO y de que este Comité necesitaba más tiempo para aclarar el uso de emulsionantes en la categoría de alimentos 02.1.2 Grasas y aceites vegetales.

⁴ Párrs. 41 y 42 de REP 17/EXEC2

⁵ Párrs. 6 y 7 de REP18/FL

⁶ Párrs.14 y 20 de REP18/FL

⁷ Párr. 15 de REP17/FA

ASUNTOS QUE REQUIEREN LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS

Revocación de algunas disposiciones sobre aditivos alimentarios^{8, 9}

a. *Tartratos*

12. El CCFA, en su 50.^a reunión, examinó la revocación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios sobre los malatos y tartratos de las normas para productos, ya que dichos aditivos no tenían especificaciones. El Comité señaló también que los comités sobre productos podían necesitar someter a debate ulterior el uso de estos aditivos en alimentos normalizados.

13. El CCFA, en su 50.^a reunión, recomendó que el CCFO examinara la revocación de las siguientes disposiciones, tomando en consideración la falta de especificaciones del JECFA: tartrato monosódico (SIN 335 (i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)) y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) de la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-2007);

b. *Sorbato de sodio (SIN 201)*

14. El CCFA, en su 50.^a reunión:

- acordó eliminar el sorbato de sodio de la Lista de prioridades ya que no se había presentado confirmación alguna de la disponibilidad de datos, y señaló que se revocarían las disposiciones pertinentes al sorbato de sodio, tanto en la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA) como en las normas para productos pertinentes.
- recomendó que el CCFO examinara la revocación de la disposición sobre el sorbato de sodio (SIN 201) de la *Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar* (CXS 256-2007).

Actualización de algunas disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del CCFO¹⁰

15. El CCFA, en su 50.^a reunión, aprobó la recomendación de solicitar al CCFO que actualizara las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las siguientes normas para productos a fin de que reflejen la orientación proporcionada por el CCFO, en su 25.^a reunión, y las consiguientes medidas adoptadas en la 50.^a reunión del CCFA:

- (i) *Norma para las grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981)
 - Lecitina (SIN 322(i)) como antioxidante y sinérgico de antioxidante con una dosis máxima (DM) de uso de buenas prácticas de fabricación (BPF)
 - Citrato tricálcico (SIN 333(ii)) y citrato tripotásico (SIN 332(ii)) como sinérgicos de antioxidantes con una DM de BPF
 - Mono- y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) como antiespumantes (para aceites y grasas para freír) con una DM de BPF
- (ii) *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999)
 - Lecitina (SIN 322(i)) como antioxidante y sinérgico de antioxidante con una dosis máxima (DM) de uso de buenas prácticas de fabricación (BPF)
 - Citrato tricálcico (SIN 333(ii)) y citrato tripotásico (SIN 332(ii)) como sinérgicos de antioxidantes con una DM de BPF
- (iii) *Norma para grasas animales especificadas* (CXS 211-1999)
 - Lecitina (SIN 322(i)) como antioxidante y sinérgico de antioxidante con una dosis máxima (DM) de uso de buenas prácticas de fabricación (BPF)
 - Mono- y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) como antiespumantes (para aceites y grasas para freír) con una DM de BPF

Armonización de aditivos¹¹

16. El CCFA, en su 50.^a reunión, se mostró de acuerdo en publicar el documento de orientación como documento de información en el sitio web del Codex e informar a los comités sobre productos para su

⁸ Párr. 48 vi) de REP18/FA

⁹ Párrs. 132 y 134 vii) de REP18/FA

¹⁰ Párr. 56 de REP18/FA

¹¹ Párr. 48 vi), vii) y viii) de REP18/FA

referencia, así como informar a los comités pertinentes sobre el plan de armonización del CCFA y solicitar, especialmente al CCFO y otros dos comités, que consideraran establecer prioridades para la armonización inicial de las normas para productos, del ámbito de sus comités, con el fin de apoyar los trabajos del CCFA sobre armonización de la NGAA previstos para el curso de los próximos dos años.

17. **Se invita** al Comité **a examinar** las solicitudes del CCFA descritas en los párrafos 13, 14, 15 y 16 anteriores.

38.ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)¹²

Factor de conversión para convertir el fósforo en fosfolípidos en la determinación del contenido de fosfolípidos en los aceites de pescado

18. El observador de la AOCS informó al Comité de que, si bien sería posible definir un factor de conversión teórico, el establecimiento práctico de un factor de conversión único no era posible.

19. El Comité acordó informar al CCFO de que el CCMAS no estaba en condiciones de recomendar un factor de conversión único.

Presentación de métodos de análisis por los comités

20. El Comité convino en recordar a los comités que, cuando se remitieran métodos al CCMAS para su aprobación, estos métodos deberían indicar también el principio, así como la tipificación propuesta para los métodos.

Revisión de la norma CXS 234-1999

21. Como parte de la revisión y la actualización en curso de los Métodos de análisis y de muestreo recomendados (CXS 234-1999), el CCMAS, en su 39.ª reunión, acordó proceder con la actualización del conjunto manejable para grasas y aceites. La AOCS se encargará de la revisión, que será examinada en la 40.ª reunión del CCMAS.

12.ª reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)¹³

22. El CCCF, en su 12.ª reunión, se mostró de acuerdo con reducir el nivel máximo (NM) de plomo en las grasas y aceites comestibles de 0,1 mg/kg a 0,08 mg/kg.

24.ª reunión del Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS)¹⁴

Integridad y autenticidad de los alimentos y fraude alimentario

23. El CCFICS, en su 24.ª reunión, continuó los debates sobre el tema de la integridad y autenticidad de los alimentos y el fraude alimentario, y tomó nota de una serie de puntos de vista, como, por ejemplo, que tal vez fuera necesario reconsiderar las definiciones pertinentes, y que el CCFICS podría solicitar asesoría a la Comisión en ese sentido, así como al organismo u organismos del Codex con la experiencia necesaria. Algunas delegaciones consideraron que ello podría llevarse a cabo una vez que fuera considerado inicialmente por el GTe.

24. El Comité acordó también informar al CCEXEC, a la Comisión y a sus órganos auxiliares, incluido el Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP), sobre las deliberaciones en curso referentes a este tema.

40.ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)¹⁵

25. El CCNFSDU también acordó informar al CCFO y al CCFL sobre el trabajo actualmente en curso relativo a los ácidos grasos *trans* (AGT).

26. **Se pide** al Comité **que tome nota** de la información del CCMAS, CCFICS y el CCNFSDU. Los debates mantenidos en el CCFICS y el CCNFSDU se reproducen en los apéndices I y II, respectivamente.

¹² Párrs 8 y 9 de REP17/MAS y párr. 47 de REP18/MAS

¹³ Párrs. 43 y 44 de REP18/CCCF

¹⁴ Párrs. 54 a 60 de REP19/FICS

¹⁵ Párrs. 99 a 110 de REP19/NFSDU

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA INTEGRIDAD Y LA AUTENTICIDAD DE LOS ALIMENTOS
(Tema 7 del programa)¹⁶**

54. El representante de la UE, en su calidad de Copresidente del Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) sobre la integridad y autenticidad de los alimentos, presentó el documento de debate, que contenía definiciones de integridad y autenticidad de los alimentos, fraude alimentario y adulteración por motivos económicos (AME). Asimismo, expuso un análisis de la consideración que se daba en los diferentes textos del Codex a los temas relativos a la integridad y autenticidad de los alimentos; señaló una serie de áreas que podrían justificar un trabajo ulterior y sometió a consideración del Comité una serie de recomendaciones basadas en los aportes del GTe.
55. El Comité agradeció a la República Islámica del Irán por dirigir el GTe.

Deliberaciones

56. El Comité estuvo de acuerdo con la importancia transversal de las cuestiones relativas a la integridad y autenticidad de los alimentos y mantuvo un amplio debate en el que participaron varias delegaciones. Se reconoció que el CCFICS podría contribuir en esta esfera. El Comité tomó nota de los siguientes puntos de vista:
- Debería considerarse con detenimiento la necesidad de una orientación horizontal, dado que en diversos textos actuales del Codex ya se abordan temas pertinentes.
 - Cualquier trabajo futuro del CCFICS en esta esfera debería delimitarse con exactitud para evitar superposiciones con los textos ya existentes y estar bien definido dentro del mandato del CCFICS, teniendo en cuenta el debate mantenido en 2008 sobre la prevención de la contaminación intencional de los alimentos.
 - Podría ser necesario reconsiderar las definiciones pertinentes; y el CCFICS podría solicitar asesoría a la Comisión en ese sentido, incluidos los organismos u organismo del Codex con la experiencia necesaria. Algunas delegaciones consideraron que ello podría llevarse a cabo una vez que fuera considerado inicialmente por el GTe.
 - Otros comités del Codex están a la espera del resultado del debate del CCFICS sobre la integridad y autenticidad de los alimentos.
 - El CCFICS podría elaborar una serie de orientaciones, por ejemplo: los tipos de riesgo que las autoridades competentes deberían tener en cuenta al diseñar los programas de control; el intercambio de información y la cooperación entre diferentes autoridades a nivel nacional e internacional; la comunicación con las partes interesadas y el público en general sobre los incidentes de fraude alimentario; y las medidas relativas al fraude alimentario.

Conclusión

57. El Comité convino en establecer un GTe, presidido por los Estados Unidos de América y copresidido por la Unión Europea y la República Islámica del Irán, que trabajaría solo en inglés, con los siguientes objetivos:
- (i) considerar de manera más detallada el papel del CCFICS con respecto a enfrentar el desafío planteado por el fraude alimentario en el contexto de la inocuidad de los alimentos y las prácticas leales en el comercio de los alimentos; y
 - (ii) realizar un análisis exhaustivo de los actuales textos pertinentes del Codex, ya sea dentro o fuera del ámbito del CCFICS, para evitar superposiciones o intrusiones en el mandato de otros comités sobre productos o de asuntos generales del Codex, tomando nota de que hay una serie de textos afines del Codex tanto en la esfera del CCFICS como fuera de ella.
58. En caso de que el GTe identificara omisiones en los actuales textos del CCFICS, se podría: proponer nuevos trabajos, dentro del ámbito y el mandato del CCFICS, para su consideración durante el CCFICS25; considerar cuáles son las definiciones que es necesario elaborar, y proponer definiciones que pudieran ser necesarias en cualquier futuro documento de proyecto, en concordancia con los actuales textos, ámbito y mandato del Codex, para utilizarlas en futuros documentos de proyecto, según sea pertinente.

¹⁶CX/FICS 18/24/7; Observaciones de Cuba, Unión Europea, Filipinas, Tailandia, Unión Africana, International Food Authenticity Assurance Organization y Organización Mundial de Aduanas (CRD2); El Salvador (CRD6); Papua Nueva Guinea (CRD7); Nigeria (CRD8) y la India (CRD9).

59. Los resultados de las deliberaciones y las propuestas de nuevo trabajo que surgieran en el CCFICS no impedirían que otros comités del Codex iniciaran nuevos trabajos, en el marco del ámbito y el mandato respectivos de dichos comités, que pudieran complementar la labor del CCFICS.
60. El Comité también acordó informar al CCEXEC y a la Comisión y a sus órganos auxiliares, incluido el CCGP, sobre las deliberaciones en curso referentes a este tema.

Apéndice II

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DECLARACIÓN DE PROPIEDADES «LIBRE DE ÁCIDOS GRASOS TRANS» (tema 8 del programa)

99. El Canadá proporcionó información de referencia relativa a los debates previos sobre la declaración de propiedades «libre de ácidos grasos *trans* (AGT)» tal como se incluyó en el documento CRD 7 y presentó dos opciones a fin de que las examinara el Comité: 1) fijar la condición para la declaración de propiedades como «Condiciones (no más de): 1 g de AGT por cada 100 g de grasa; además, cumplir las condiciones para el “bajo contenido” de grasas saturadas»; y 2) no fijar condiciones para la declaración de propiedades. Además, expuso las razones a favor y en contra de cada una de las opciones.

Debate

100. El Comité acordó en general que la reducción del contenido de AGT en los alimentos constituía un importante objetivo de salud pública.
101. Sin embargo, se expresaron opiniones divergentes sobre la posibilidad de establecer una condición para la declaración de propiedades.
102. Las delegaciones a favor de abandonar este trabajo adujeron las siguientes razones:
- Por el momento, no resultaba posible medir con precisión los AGT en todos los alimentos y, por tanto, resultaría difícil aplicar y hacer cumplir la condición.
 - La declaración de propiedades podía inducir a error, puesto que algunos alimentos que, en un primer momento, no contuviesen AGT podían etiquetarse como «libres de AGT».
 - El etiquetado era importante para que los consumidores pudieran adoptar decisiones informadas, pero la diferenciación de un nutriente podía resultar problemática.
 - Algunos alimentos, a pesar de su bajo contenido de AGT, no podrían incorporar la declaración de propiedades por no cumplir la condición de «bajo contenido» de grasas saturadas.
 - La gestión de riesgos relativos a los AGT podría necesitar otros planteamientos normativos u otros documentos de referencia para la eliminación de los AGT o los aceites parcialmente hidrogenados producidos de manera industrial, o el uso del etiquetado en la parte delantera del envase (EPDE).
 - Resultaría más eficaz adoptar advertencias en lugar de declaraciones de propiedades.
103. Las delegaciones a favor de continuar con el trabajo argumentaron lo siguiente:
- La adopción de una condición para la declaración de propiedades podría animar al sector a reducir el contenido de AGT.
 - En algunos países ya existía una normativa similar o se habían adoptado otras medidas normativas o de otro tipo y no se habían registrado problemas a la hora de aplicarlas ni problemas de precisión en las mediciones.
104. Una delegación señaló que las condiciones para la declaración de propiedades «libre de AGT» no debían estar asociadas a los ácidos grasos saturados (AGS). Esta postura contó con el respaldo de algunos observadores, que también indicaron que la propuesta debía limitarse a los AGT producidos de manera industrial.
105. En relación con la preocupación mostrada por vincular la condición al «bajo contenido» de grasas saturadas, la Representante de la OMS señaló que, en mayo de 2018, se había publicado el proyecto de directrices sobre la ingesta de ácidos grasos saturados y *trans* en adultos y niños para su consulta pública y que, en la directriz actualizada de la OMS sobre la ingesta de AGT, se recomendaba una ingesta total de AGT inferior al 1 % de la ingesta energética total. Sin embargo, teniendo en cuenta que gran parte de los AGT consumidos eran producidos de manera industrial, el conjunto de medidas REPLACE, publicado para orientar las medidas adoptadas a nivel nacional, se centraba en el desarrollo y la ejecución de las medidas necesarias para eliminar los AGT producidos de manera industrial. También debía tenerse en cuenta que, para alcanzar el objetivo fijado para los AGT, uno de los principios estratégicos esenciales, según la OMS, era evitar un incremento de la ingesta de ácidos grasos saturados (AGS) para, de este modo, mantener la ingesta de estos nutrientes en unos niveles inferiores al 10 % de la ingesta energética total. Por tanto, la representante de la OMS destacó la importancia de conservar la condición de «bajo contenido» de AGS, tal como se encuentra en la propuesta presentada al Comité.

106. Se realizaron propuestas alternativas que reflejaran otras posibilidades de gestión de riesgos distintas del establecimiento de una condición para la inclusión de una declaración de propiedades en el etiquetado, como solicitar al CCCF que fijara un nivel máximo para los AGT producidos de manera industrial o elaborara un código de prácticas para reducirlos o eliminarlos.
107. La Secretaría aclaró que, si se solicitaba al CCCF establecer un nivel máximo, sería preceptiva la evaluación de riesgos previa del JECFA.
108. El Representante de la FAO en la Secretaría del JECFA informó al Comité sobre los principios de las evaluaciones de riesgos químicos según el programa científico de la FAO/OMS. En las evaluaciones de riesgos de la FAO/OMS, siempre se tiene en cuenta el trabajo de otros comités y otras organizaciones. Este representante informó al Comité sobre los principios de la evaluación de riesgos de la FAO/OMS, que se rigen por la identificación del criterio de valoración toxicológico más sensible y la determinación adecuada de la parte de la población expuesta más susceptible. Este proceso tiene por objeto proporcionar al Comité del Codex un valor orientativo (u otros parámetros de medición) basado en la salud que pudiera servirle en sus deliberaciones destinadas a adoptar la opción de gestión de riesgos más adecuada.
109. No obstante lo anterior, el Comité consideró prematuro solicitar al CCCF que evaluara otra opción de gestión de riesgos que no fuese la elaboración de una declaración de propiedades y decidió que resultaba necesario disponer de más datos antes de tomar una decisión informada.
110. El Comité también acordó informar al CCFO y al CCFL sobre el trabajo actualmente en curso relativo a los AGT.

Conclusión

111. El Comité decidió suspender el debate sobre el anteproyecto de condición para la declaración de propiedades «libre de AGT» (Apéndice VII). Sin embargo, el Canadá preparará un documento de debate sobre las diversas posibilidades de gestión de riesgos para la reducción de los AGT dentro del mandato del Codex a fin de que se examine en la próxima reunión.