



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Vigésima séptima reunión

Virtual, 18 – 22 y 26 de octubre de 2021

PARTE VI - PROPUESTA DE ENMIENDA/REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS

(CXS 210-1999) - INCLUSIÓN DEL ACEITE DE SOJA DE ALTO CONTENIDO DE ÁCIDO OLEICO

DOCUMENTO DE PROYECTO

(Presentado por los Estados Unidos de América)

Se invita a los miembros y observadores del Codex a presentar observaciones sobre el **documento de proyecto para un nuevo trabajo sobre la inclusión del aceite de soja de alto contenido de ácido oleico en CXS 210-1999** según se indica en CL 2021/58/OCS-FO, disponible en el sitio web del Codex/Cartas circulares 2021: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>

INTRODUCCIÓN

Este documento de proyecto se ha elaborado de conformidad con el Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 27.^a edición, Sección II, Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines, parte 2: Examen Crítico, Propuestas de emprender nuevos trabajos o la revisión de una norma (página 31).

OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA REVISIÓN DE LA NORMA DEL CODEX

El objetivo de este nuevo trabajo es revisar la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999. Adoptada en 1999. Revisada en 2001, 2003, 2009, 2017, 2019. Enmendada en 2005, 2011, 2013, 2015, 2017, 2019) a fin de incluir el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico, que tiene una funcionalidad superior debido a su contenido relativamente alto de ácido oleico. La revisión permitiría a los países miembros del Codex y a la industria alimentaria caracterizar, denominar y comercializar adecuadamente el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico desarrollado para brindar mayores beneficios funcionales y nutricionales al consumidor, así como para la industria de elaboración de alimentos. También se persigue el objetivo de facilitar las prácticas equitativas en el comercio y proporcionar una nueva norma que sea congruente con las dos normas actuales del Codex para el aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico y el aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico.

Entre los beneficios funcionales del aceite de soja de alto contenido de ácido oleico se cuentan su mejor estabilidad en aplicaciones a altas temperaturas (fritura en abundante aceite), la mayor duración en almacén de los alimentos de los que es ingrediente (aperitivos) y el “sabor neutro” de los alimentos preparados mediante su uso. Sus beneficios nutricionales incluyen el incremento de los ácidos grasos monoinsaturados, así como la disminución de los ácidos grasos saturados y las grasas trans indeseables.

El ámbito de aplicación del trabajo comprende la evaluación de los cambios a los ácidos grasos especificados, en comparación con el aceite de soja que ya figura en la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999). También se incluirán en la norma otras características composicionales del aceite de soja de alto contenido de ácido oleico, añadiendo nuevas columnas a los cuadros sobre la composición de ácidos grasos (Cuadro 1), características químicas y físicas (Cuadro 2), niveles de desmetilesteroles (Cuadro 3) y niveles de tocoferoles y tocotrienoles (Cuadro 4).

PERTINENCIA Y ACTUALIDAD

La industria alimentaria desarrolla constantemente aceites y grasas para satisfacer las necesidades de tipo funcional o en materia de nutrición de sus usuarios finales. Las normas del Codex suelen utilizarse como base para las denominaciones y especificaciones de los productos e ingredientes alimenticios, a fin de facilitar su comercio internacional y garantizar prácticas leales en el comercio de los alimentos. En 2010, el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico ingresó al mercado estadounidense en cantidades limitadas para que las empresas alimentarias sometieran a prueba su desempeño. Las pruebas realizadas por los fabricantes y

restaurantes confirmaron que el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico posee mejores atributos funcionales. Se prevé que el uso del aceite de soja de alto contenido de ácido oleico experimentará un rápido crecimiento en los próximos años. Dado que este aceite se utilizará en cantidades crecientes debido a las ventajas que reporta, es importante que cuente con una denominación y especificaciones uniformes, a fin de garantizar prácticas equitativas en el comercio tanto nacional como internacional. La consideración de la posibilidad de revisar CXS 210-1999 para incluir el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico insumiría relativamente poco tiempo y optimizaría el uso de los limitados recursos del CCFO, dado que el principal factor afectado es la composición de los ácidos grasos.

Es importante que el Codex evalúe el nuevo trabajo para incluir en CXS 210-1999 el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico. El Codex ya ha elaborado normas para aceites de otras variedades de oleaginosas que tienen un mayor contenido de ácido oleico (por ejemplo, el aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico, el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico, el aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico), con lo que reconoce la necesidad de que existan normas individuales para diferenciar estos tipos de aceite en el mercado. Los aceites vegetales con alto contenido de ácido oleico tienen una estabilidad oxidativa considerablemente mayor, lo cual aporta una funcionalidad favorable en diversos alimentos, ya sea como ingredientes o como medios de cocción. El aceite de soja de alto contenido de ácido oleico otorga una estabilidad significativa a los alimentos en los que se lo utiliza, además de evitar la generación de componentes no deseados, como grasas trans, al eliminar la necesidad de hidrogenación química. El aceite de soja de alto contenido de ácido oleico también tiene menores niveles de grasa saturada, un componente alimentario que varios países consideran que se debería reducir en la dieta. El aceite de soja de alto contenido de ácido oleico tiene un perfil de ácidos grasos propio, así como otras características sumamente distintas de las del aceite de soja hoy contemplado en la norma, y se lo debería reflejar de manera adecuada como un producto separado en la norma del Codex.

PRINCIPALES CUESTIONES QUE SE DEBEN TRATAR

El nuevo trabajo propuesto para añadir el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico a CXS 210-199 se realizará de acuerdo con los procedimientos vigentes para las normas del Codex e incluirá los aspectos que se enumeran a continuación, aunque sin limitarse a ellos:

- Ámbito de aplicación
- Descripción
- Composición esencial y factores de calidad
- Aditivos alimentarios
- Contaminantes
- Higiene
- Etiquetado
- Métodos de análisis y muestreo
- Otros factores de calidad y composición

EVALUACIÓN CON RESPECTO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS

Esta propuesta es coherente con los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables tanto a productos como a cuestiones generales.

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

A continuación, se proporcionan datos provenientes del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (USDA):

- En 2019-20, la producción mundial total de oleaginosas fue de 580,6 millones de toneladas métricas.
- En 2019-20, la producción mundial de semillas de soja fue de 339,42 millones de toneladas métricas.
- En 2019-20, la producción mundial de aceite de soja fue de 56,78 millones de toneladas métricas.

Se aportan estos datos para indicar la importante participación de mercado que registran las semillas de soja en el total del mercado mundial de las oleaginosas. Se prevé que nuevas variedades de soja cuyo aceite tiene características que mejoran la salud y la funcionalidad de los alimentos obtendrán una porción significativa de

la participación de mercado que hoy tienen las semillas de soja tradicionales. Actualmente, el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico goza de aceptación tanto en EE. UU. como entre sus socios comerciales, y es probable que experimente un crecimiento considerable en los próximos años.

El aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico comenzó a comercializarse en 1998. Para 2005, había ganado gradualmente la mayor parte del mercado del aceite de girasol de América del Norte. Del mismo modo, el aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico comenzó a comercializarse a mediados de la primera década del siglo XXI. Se adoptaron normas del Codex para ambos. Dado que la funcionalidad superior de los aceites de contenido medio y alto de ácido oleico hoy cuenta con un reconocimiento más amplio que en los años noventa y la década de los años 2000, sobre todo para su uso en frituras y alimentos elaborados, se prevé que el incremento de la demanda de aceite de soja de alto contenido de ácido oleico será aún más acelerado que en el caso de los aceites de girasol de contenido medio y alto de ácido oleico.

Los aceites vegetales se comercializan cada vez más sobre la base de la funcionalidad de sus formulaciones y como medios de cocción de alimentos. Asimismo, se están utilizando mezclas de tipos de aceites vegetales con el objetivo de mejorar la estabilidad funcional sin recurrir a la hidrogenación química. También se ha producido un cambio en el uso final al que se destinan los aceites y grasas vegetales. Los aceites de soja se utilizan en una amplia variedad de alimentos elaborados. En 2020, el aceite de soja representó alrededor del 66% de todos los aceites vegetales utilizados en productos comestibles en EE. UU. (fuente: STATISTA.com). El aceite de soja se utiliza en la fabricación de alimentos y en frituras, usos para los que tienen importancia crítica la mayor estabilidad del aceite y la duración en almacén más prolongada de los alimentos elaborados.

En 2020 se cultivaron semillas de soja de alto contenido de ácido oleico en 141.643 hectáreas y se produjeron 93.375 toneladas métricas de aceite (el equivalente de 82,36 millones de dólares estadounidenses, si se toma un precio promedio de 0,40 dólares estadounidenses por libra de aceite). En 2020, el volumen del comercio internacional fue de 300 toneladas métricas. En la actualidad, la demanda de aceite de soja de alto contenido de ácido oleico es mayor que la oferta y continúa creciendo en el mercado nacional e internacional debido a sus propiedades funcionales favorables. La industria de las semillas de soja está tratando de incrementar la oferta ampliando la superficie sembrada con semillas de soja de alto contenido de ácido oleico, la cual se anticipa que llegará a las 728.450 hectáreas en 2023. Del mismo modo, se prevé que las exportaciones de aceite de soja de alto contenido de ácido oleico experimentarán un rápido crecimiento en los próximos años. Se estima que en 2021 se producirán 160.073 toneladas métricas de aceite de soja de alto contenido de ácido oleico, de las cuales ~1000 toneladas métricas se destinarán a la exportación. Resulta esencial incluir el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico en CXS 210-1999 al efecto de facilitar el comercio de equitativo de este producto.

Las semillas de soja de alto contenido de ácido oleico y sus productos se separan de las semillas de soja convencionales en la producción, molienda y refinado, y se comercializan bajo sistemas de preservación de su identidad. Las variedades de semillas de soja de alto contenido de ácido oleico se han producido a través de métodos de fitomejoramiento avanzados, o basados en la biotecnología, o mediante una combinación de ambos. Existen dos variedades genéticamente modificadas (GM), cuya importación aprobaron varios países en la última década. Asimismo, en los Estados Unidos se ha desarrollado y cultivado al menos una variedad no genéticamente modificada. En los Estados Unidos se han creado al menos cuatro variedades y líneas distintas de germoplasma de semillas de soja de alto contenido de ácido oleico, y una línea en Japón. Dadas las mejores propiedades funcionales del aceite de soja de alto contenido de ácido oleico, es de prever que este nuevo aceite continúe su rápido desarrollo y se comercialice en mayores volúmenes.

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

La revisión propuesta de la Norma del Codex para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) facilitará el comercio mundial de aceite de soja de alto contenido de ácido oleico. Sin una norma de este tipo, es esperable que las normas o legislaciones nacionales difieran entre sí, lo que tendrá un efecto adverso en el comercio internacional de este producto. Además, se prevé que la falta de una norma del Codex podría dar lugar a la proliferación de normas privadas para este aceite y contribuir a generar confusión y prácticas fraudulentas de comercialización de aceites que no son aptos para sus usos previstos.

c) Mercado internacional o regional potencial.

Como ya se indicó, existe un significativo mercado potencial tanto internacional como regional, sobre todo debido a que las autoridades sanitarias mundiales instan al uso de alternativas que son nutricionalmente preferibles a los aceites comestibles con alto contenido de ácidos grasos saturados y a los que contienen grasas trans.

d) Posibilidades de normalización del producto.

La presente es una propuesta de revisión de la Norma del Codex para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) con el fin de incluir el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico. El aceite de soja de alto

contenido de ácido oleico se presta fácilmente a la inclusión en la norma, pues comparte muchas características con los aceites de cártamo y de girasol de alto contenido de ácido oleico, que ya figuran en ella. El aceite de soja de alto contenido de ácido oleico es un material bien caracterizado, y la mayor parte de sus características, salvo por el ácido oleico y el ácido linolénico, son idénticas a las del aceite de soja, ya contemplado en la norma.

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

Como ya se indicó, la preparación de una norma del Codex que incluya el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico favorecerá la protección del consumidor al desalentar las prácticas fraudulentas y la elaboración de normas privadas.

f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados.

No es pertinente.

g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y /o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental.

No se conocen.

PERTINENCIA CON RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX

La revisión propuesta de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) es pertinente a la Meta 1 (Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas) del Plan Estratégico del Codex 2020-2025.

Como se indica en dicha meta, “el Codex deberá ser proactivo y flexible y responder de manera oportuna a los retos y oportunidades resultantes.”

La Meta 1 comprende dos objetivos:

- (i) El logro del objetivo 1.1 (Determinar las necesidades y las cuestiones emergentes) consiste en la “mejora de la capacidad del Codex para elaborar normas pertinentes a las necesidades de sus miembros” y el indicador es el “número de nuevas cuestiones señaladas por órganos auxiliares”.
- (ii) El logro del objetivo 1.2 (Establecer el orden de prioridad de las necesidades y las cuestiones emergentes) consiste en la “respuesta oportuna del Codex a las cuestiones emergentes y a las necesidades de los miembros,” y uno de los indicadores es la “proporción de nuevas cuestiones señaladas y priorizadas que desembocan en propuestas de nuevos trabajos”.

La revisión propuesta de CXS 210-1999 facilitará el comercio equitativo de aceite de soja de alto contenido de ácido oleico, el cual, de lo contrario, recibiría el mismo nombre que el producto básico, “aceite de soja”, denominación que sería inexacta.

Esta labor también se centraría en las características esenciales, teniendo en cuenta las implicancias técnicas y económicas para todos los miembros del Codex, y en particular, para los países en desarrollo, muchos de los cuales son importadores netos de aceites comestibles.

INFORMACIÓN SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y LOS DOCUMENTOS EXISTENTES DEL CODEX

El Codex ha elaborado normas para muchos otros aceites y grasas comestibles, a saber:

- Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999. Adoptada en 1999. Revisada en 2001, 2003, 2009, 2017, 2019. Enmendada en 2005, 2011, 2013, 2015, 2019), que abarca productos definidos como aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico, aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico, aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico.
- Norma para grasas animales especificadas (CXS 211-1999. Adoptada en 1999. Enmendada en 2009, 2013, 2015 y 2019).
- Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CXS 33-1981. Adoptada en 1981. Revisada en 1989, 2003, 2015 y 2017. Enmendada en 2009, 2013)]
- Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981. Adoptada en 1981. Revisada en 1987 y 1999. Enmendada en 2009, 2013, 2015, 2017, 2019).
- Norma para aceites de pescado (CXS 329-2017. Adoptada en 2017).

IDENTIFICACIÓN DE LA DISPONIBILIDAD DE EXPERTOS CONSEJEROS CIENTÍFICOS EN CASO DE NECESIDAD

No se ha identificado.

IDENTIFICACIÓN DE TODA NECESIDAD DE CONTRIBUCIONES TÉCNICAS A LAS DIRECTRICES PROCEDENTES DE ORGANIZACIONES EXTERIORES, A FIN DE QUE PUEDAN PROGRAMARSE

No se han identificado.

CALENDARIO PROPUESTO PARA LA REALIZACIÓN DEL NUEVO TRABAJO, COMPRENDIDA LA FECHA DE SU INICIO, LA FECHA PROPUESTA PARA LA ADOPCIÓN EN EL TRÁMITE 5/8 Y LA FECHA PROPUESTA PARA LA ADOPCIÓN POR PARTE DE LA COMISIÓN

Calendario:

- Acuerdo sobre el documento de proyecto y el nuevo trabajo en la 27.^a reunión del CCFO (2021).
- Aprobación del nuevo trabajo por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) en su 45.^o período de sesiones.
- Consideración del proyecto de disposiciones en el trámite 3 por parte del CCFO en su 28.^a reunión.
- Adopción en el trámite 5/8 por la CAC en su 46.^o período de sesiones.