

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

ALINORM 07/30//17

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

30° período de sesiones
Roma, Italia, 2 – 7 de julio de 2007

INFORME DE LA 20ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Londres, Reino Unido
19 - 23 de febrero de 2007

Nota: El presente documento incluye la carta circular del Codex 2007/8-FO

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/15.2

CL 2007/8-FO
Febrero de 2007

A: - Puntos de contacto del Codex
- Organizaciones internacionales interesadas

DE: - Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: Distribución del informe de la 20ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (ALINORM 04/30/17)

A. ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 30º PERÍODO DE SESIONES

Proyecto de Norma en el Trámite 8 del Procedimiento

1. Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (párr. 62, Apéndice II)

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o hacer observaciones sobre el antedicho documento deberán hacerlo por escrito, de conformidad con la Guía para el examen de normas en el Trámite 8 (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), y enviarlas al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, en la dirección indicada, preferiblemente por correo electrónico, antes del 30 de abril de 2007.

B. PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

Código de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a Granel: anteproyecto y proyecto de disposiciones

2. Anteproyecto de criterios para evaluar la aceptabilidad de sustancias con fines de inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables (párr. 31, Apéndice III).

3. Proyecto de lista y anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables en el Código de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a Granel (párr. 90, Apéndice IV).

Se invita a los Gobiernos y a las organizaciones internacionales a presentar observaciones y propuestas según se menciona en el párrafo 88. No se requieren observaciones sobre la introducción a las listas.

Norma para Aceites Vegetales Especificados: proyecto y anteproyecto de enmiendas

4. Anteproyecto de enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: inclusión del aceite de salvado de arroz (párr. 74, Apéndice V).

Se invita a los Gobiernos y a las organizaciones internacionales a formular observaciones, especialmente sobre los valores entre corchetes, y a proporcionar los datos e información siguientes:

- los volúmenes comercializados en los mercados internacionales (exportación);
- el origen y la importancia de las muestras analizadas (lote industrial, aceite comercial, número de lotes, número de muestras por lote), su naturaleza (crudo o elaborado, aceite extraído en laboratorio a partir de una materia prima) y los métodos utilizados para analizar las muestras.

5. Anteproyecto de enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: carotenoides totales en el aceite de palma no blanqueado (párr. 80, Apéndice VI).

Norma para Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva: anteproyecto de enmienda

6. Norma para Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva (párr. 107-108, Apéndice VII).

Los Gobiernos y organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones en relación con los párrafos 2 al 5 anteriores, deberán hacerlo por escrito dirigiéndose al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO-OMS sobre Normas Alimentarias, en la dirección indicada, preferiblemente por correo electrónico, **antes del 1º de diciembre de 2007.**

RESUMEN Y CONCLUSIONES

A continuación figuran el resumen y las conclusiones de la 20ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites:

Asuntos que se someten a la aprobación de la Comisión:

El Comité:

- acordó adelantar al Trámite 8 del proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (párr. 62, Apéndice II);
- acordó proponer un nuevo trabajo sobre la enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados con el fin de incluir la oleína y la estearina de almendra de palma (párr. 113).

Otras cuestiones de interés para la Comisión

El Comité:

- acordó devolver al Trámite 6 el proyecto de enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: inclusión del aceite de salvado de arroz (párr. 74, Apéndice V);
- acordó devolver el proyecto y el anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables, respectivamente al Trámite 6 y al Trámite 3 para la presentación de observaciones y el examen en la siguiente reunión (párr. 90, Apéndice IV) y hacer circular en el Trámite 3 el anteproyecto de criterios para evaluar la aceptabilidad de sustancias destinadas a la inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables (párr. 31, Apéndice III);
- acordó devolver al Trámite 3 (procedimiento acelerado) el anteproyecto de enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: carotenoides totales en el aceite de palma no blanqueado (párr. 80, Apéndice VI);
- acordó hacer circular en el Trámite 3 el anteproyecto de enmienda a la Norma para Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva sobre el nivel de ácido linolénico y la correspondiente nota a pie de página (párrs. 107-108, Apéndice VII).
- acordó continuar examinando en su siguiente reunión la propuesta de futuros trabajos sobre la composición y denominación de aceites vegetales modificados por ácidos grasos (párrs. 130-131).

ÍNDICE

Párrafos

APERTURA DE LA REUNIÓN	1-2
APROBACIÓN DEL PROGRAMA.....	3-5
CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX	6-8
CUESTIONES PLANTEADAS POR LA FAO Y LA OMS: REUNIÓN TÉCNICA SOBRE EL DESARROLLO DE CRITERIOS PARA LAS CARGAS ACEPTABLES	9-31
PROYECTO DE NORMA PARA GRASAS PARA UNTAR Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR	32-62
ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS: INCLUSIÓN DEL ACEITE DE SALVADO DE ARROZ	63-75
ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS: ENMIENDA A LOS CAROTENOIDES TOTALES EN EL ACEITE DE PALMA NO BLANQUEADO	76-80
CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES A GRANEL PROYECTO DE LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES (EN EL TRÁMITE 7) Y ANTEPROYECTO DE LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES EN EL TRÁMITE 4.....	81-90
EXAMEN DEL NIVEL DE ÁCIDO LINOLÉNICO EN LA SECCIÓN 3.9 DE LA NORMA PARA ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA.....	91-108
EXAMEN DE LA PROPUESTA DE ENMIENDAS A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS: ESTEARINA Y OLEÍNA DE ALMENDRA DE PALMA	109-115
CRITERIOS PARA LA REVISIÓN DE LOS ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS	116-133
OTROS ASUNTOS, TRABAJOS FUTUROS Y FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA REUNIÓN	134-140

LISTA DE APÉNDICES

Apéndice I	Lista de participantes	18
Apéndice II	Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar	29
Apéndice III	Código de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a Granel: Anteproyecto de criterios para evaluar la aceptabilidad de sustancias con fines de inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables	35
Apéndice IV	Proyecto de lista y anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables en el Código de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a Granel	36
Apéndice V	Anteproyecto de enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: inclusión del aceite de salvado de arroz	42
Apéndice VI	Anteproyecto de enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: carotenoides totales en el aceite de palma no blanqueado	44
Apéndice VII	Anteproyecto de enmienda a la Norma para Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva	45
Apéndice VIII	Actualización propuesta de los métodos de análisis en las Normas para aceites y grasas	46

INTRODUCCIÓN

1) El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) celebró su 20^a reunión en Londres, del 19 al 23 de febrero de 2007 por amable invitación del Gobierno del Reino Unido. Presidió la reunión el Sr. Michael Wight, Jefe de la División de Normas, Etiquetado y Alergia del Organismo de Normas Alimentarias. Asistieron 125 participantes de 40 Estados Miembros, una organización miembro y 4 organizaciones internacionales. La lista de participantes se adjunta a este informe como Apéndice I.

APERTURA DE LA REUNIÓN

2) Abrió la reunión la Dama Deirdre Hutton, Presidenta del Organismo de Normas Alimentarias, quien dio la bienvenida a los participantes en la reunión del CCFO que se iba a celebrar por última vez en el Reino Unido y les deseó pleno éxito en el logro de un consenso en sus deliberaciones sobre las cuestiones pendientes del Comité. La Dama Hutton subrayó la importancia de la labor del Codex en la protección de la salud del consumidor y en la garantía de las prácticas de comercio equitativo, recordando el apoyo continuo del Reino Unido al Codex y subrayando la experiencia del Organismo de Normas Alimentarias a nivel nacional.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA¹ (Tema 1 del programa)

3) El Comité aprobó el programa provisional según figuraba en la propuesta del documento CX/FO 06/20/1 con el entendimiento de que el tema 6 del programa sería examinado inmediatamente después del 2 b) porque dichos temas estaban vinculados. El Comité también tomó nota de las propuestas de Australia y Siria de iniciar enmiendas a la Norma de Aceites de Oliva y de Aceites de Orujo de Oliva y acordó examinar estas propuestas en el marco del tema 10 del programa.

4) También acordó establecer el siguiente grupo de trabajo y aplazar el debate sobre el tema 3 del programa hasta que el grupo de trabajo remitiera las conclusiones de su labor a la sesión plenaria.

- Grupo de trabajo sobre la sección de Aditivos Alimentarios para el proyecto de Norma de grasas para untar y mezclas de grasas para untar presidido por los Estados Unidos a efectos de elaborar recomendaciones al Comité a la luz del Informe del grupo de trabajo electrónico y de las observaciones de los países.

5) La Delegación de la Comunidad Europea informó al Comité sobre la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros según lo dispuesto en el párrafo 5 del artículo II del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y POR OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 a del programa)²

6) El Comité tomó nota de los asuntos remitidos por la Comisión del Codex Alimentarius en sus 28^a y 29^a períodos de sesiones, particularmente las propuestas del Comité Ejecutivo en su 57^a reunión respecto al proceso de examen crítico³ y acordó examinar el calendario del trabajo en curso al final del debate de cada tema del programa.

7) El Comité tomó nota de que el método para la determinación del contenido de grasa en la leche en el proyecto de Norma de Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar había contado con el apoyo del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) en su 26^a reunión. El Comité tomó también nota de la petición que le fue enviada por el CCMAS de aclarar, si era posible, la aplicación del método para la determinación del contenido en agua, sólidos no grasos y de grasas en las grasas para untar. El Comité decidió confiar las cuestiones planteadas por el CCMAS al Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis presidido por el Reino Unido, que también examinaría cualquier otro asunto sobre los métodos de análisis bajo examen actualmente en el Comité, incluyendo los métodos de análisis del aceite de salvado de arroz.

¹ CX/FO 07/20/1; CRD 1 (Programa provisional anotado: División de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros, según lo dispuesto en el párrafo 5 del artículo II del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius).

² CX/FO 07/20/2.

³ ALINORM 06/29/41, párr. 8; ALINORM 06/29/3, párr. 64-65.

8) Se informó al Comité de que la propuesta de enmendar varios nombres de aceites y los nombres botánicos de semillas originales en la Sección 2.1 de la Norma del Codex para Aceites Vegetales Especificados, que la ISO había presentado durante la reunión anterior, había sido retirada por la propia ISO y, por tanto, no figuraba entre los temas del programa.

CUESTIONES REMITIDAS POR LA FAO Y LA OMS: REUNIÓN TÉCNICA FAO/OMS SOBRE EL DESARROLLO DE CRITERIOS RESPECTO A LAS CARGAS ACEPTABLES (Tema 2b del programa)⁴

9) El representante de la FAO, en nombre de la FAO y la OMS, introdujo el documento CX/FO 07/20/2, Add 1. y remitió a los participantes al informe FAO/OMS de la reunión técnica sobre el desarrollo de criterios para cargas previas aceptables. Se hizo también referencia al documento CRD 2, presentado por la OMS, en el que se pedía al Comité que estudiase remitir los criterios propuestos y el informe FAO/OMS al CCFO.

10) Se informó al Comité de los pasos que habían dado conjuntamente ambas organizaciones con la colaboración del Instituto Nacional de Salud Pública y Medio Ambiente (RIVM) para proporcionar el asesoramiento científico requerido por el CCFO en su 19ª reunión. Estos pasos incluyeron la preparación de un informe general de antecedentes basado en la información entregada en respuesta a una petición específica de datos, así como información pertinente de reuniones anteriores del CCFO. El informe fue entonces debatido inicialmente por un grupo de expertos seleccionados por la FAO y la OMS a través de un grupo de trabajo electrónico, cuyos integrantes elaboraron posteriormente los criterios en una reunión técnica, celebrada en Bilthoven, Países Bajos, del 7 al 9 de noviembre 2006.

11) El consultor de la FAO, Dr. Wim Mennes, expuso los criterios al Comité resumiendo la base y la justificación utilizadas por los expertos para llegar a los criterios propuestos.

12) El Comité fue informado de que los criterios fueron desarrollados para el transporte de cargas anteriores y grasas y aceites en embarcaciones marítimas. Los criterios se centraban en aspectos de inocuidad solamente, ya que los aspectos de calidad estaban cubiertos por especificaciones del Codex. En términos generales, los criterios eran genéricos, ya que se consideró poco práctico desarrollar criterios específicos para cualquier combinación posible de cargas anteriores, tipo de construcción de la cisterna, régimen de limpieza y nueva elaboración de la carga posterior de grasa o aceite.

13) Un aspecto fundamental para los criterios era la estimación de la hipótesis más desfavorable de contaminación de una grasa o aceite provocada por una carga anterior. La estimación de dicha hipótesis más desfavorable estaba basada en el supuesto de una limpieza y mantenimiento adecuados de la cisterna (criterio 1). Teniendo en cuenta varios tipos de cisternas, en la reunión técnica se determinó que la estimación de hipótesis más desfavorable de una posible contaminación sería de una carga previa de 100 mg. por kilo de grasa o aceite. Teniendo en cuenta las cifras de ingestión de los grupos de régimen alimenticio del Sistema Global de Vigilancia del Medio Ambiente (GEMS) de la OMS definidos para el consumo de grasa y aceites, se consideró la cifra más elevada de ingestión diaria de un solo tipo de grasa o aceite. Asimismo, teniendo en cuenta la ingestión más elevada de calorías de la edad infantil y las posibles altas ingestiones individuales específicas, se calculó que la exposición a cualquier tipo de carga anterior sería de un máximo de 0,1 mg./kg. de peso corporal por día. De acuerdo con esto, los expertos reconocieron que una carga anterior debía tener una IDA (Ingestión Diaria Admisible) o IDT (Ingestión Diaria Tolerable) de por lo menos 0,1 mg./kg. de peso corporal por día para evitar posibles preocupaciones de salud. Las sustancias para las cuales no podía calcularse o no estaba disponible una IDA o IDT numérica debían evaluarse caso por caso (criterio 2).

14) Además, en la reunión técnica se recomendó que no se aceptara ninguna sustancia alérgena como carga anterior, ya que no podía determinarse un umbral fácilmente y en personas sensibilizadas las reacciones alérgicas podían desencadenarse con niveles mucho más bajos de exposición que los indicados por la IDA (o IDT) (criterio 3).

15) En el caso poco probable de que las cargas anteriores reaccionaran químicamente con la siguiente carga de grasas y aceites, tales cargas anteriores solo serían aceptables cuando los productos de la reacción cumplieran los criterios 2 y 3 (criterio 4).

16) Como conclusión, el representante de la FAO alentó al Comité a examinar los criterios propuestos, con el objeto de hacer progresar el trabajo del CCFO en esta cuestión y finalmente para ultimar el Código de

⁴ CX/FO 07/20/2-Add.1, CRD 4 (observaciones de la CE).

Prácticas Recomendadas. Se invitó a los delegados a comentar el informe de la FAO y de la OMS y a pedir cualquier aclaración adicional a los criterios propuestos.

17) Diversas delegaciones expresaron su agradecimiento a la FAO y a la OMS por el trabajo realizado, pidiendo al mismo tiempo la aclaración de ciertas cuestiones específicas. Más adelante se incluye una breve explicación del debate.

Ámbito de aplicación de los criterios propuestos por la FAO y la OMS

18) Los criterios propuestos fueron desarrollados en un principio para el transporte por mar de grasas y aceites comestibles. En la reunión técnica se señaló que, en ausencia de reglamentos nacionales, los criterios podían ser también aplicables al transporte por carretera o ferrocarril en camiones cisterna o vagones cisterna respectivamente.

Aplicación de los criterios propuestos a segundas o terceras cargas anteriores o solo para la carga inmediatamente anterior

19) La segunda carga anterior diluía cualquier residuo posible procedente de la tercera carga, mientras que la carga anterior inmediata diluiría el posible residuo de la segunda carga, por tanto la estimación de exposición más desfavorable basada en el residuo más elevado posible de 100 mg/kg. sería suficiente para cubrir todas las cargas previas.

El uso de IDA o IDT en lugar de la dosis de referencia aguda para la evaluación de una posible exposición en una sola ocasión

20) En la reunión técnica se estimó que la exposición diaria durante toda una vida sería ciertamente muy improbable. Sin embargo, no podría descartarse que se diera una repetición de la exposición. Por ejemplo, las industrias químicas ubicadas en la zona geográfica del lugar de carga de grasas y aceites podían utilizar un número limitado de diferentes productos químicos (que serían cargas anteriores), lo que aumentaría la probabilidad de exposición repetida a una sustancia concreta.

El fundamento para decidir qué es un alérgeno.

21) En la reunión técnica se llegó a la conclusión de que si el JECFA había señalado la alergenicidad de una sustancia, esa sustancia no debía considerarse aceptable como una carga anterior. En respuesta a una pregunta sobre la alergenicidad de los aceites refinados, el consultor de la FAO utilizó como ejemplo el aceite de cacahuete e indicó que normalmente se comercializaba como producto refinado, pudiéndose por lo tanto considerar una carga anterior aceptable.

El efecto sobre el aceite de los posibles productos de degradación de cargas anteriores

22) Cualquiera de los posibles productos de degradación debía ser también diluido y eliminado por la limpieza de la cisterna en cuestión. Los procedimientos de limpieza se modificarían si existieran productos de degradación pegajosos o poliméricos. En general, la degradación de una carga anterior significaba pérdida de calidad de esa carga anterior y podía limitar su uso en la industria química. La degradación podría verse aumentada por altas temperaturas durante el transporte. Sin embargo, la mayoría de las cargas anteriores era líquida a temperatura ambiente y por ello no necesitaba calentamiento. Las sustancias pegajosas y viscosas se calentarían justo lo suficiente para facilitar la eficiencia en la carga y descarga. No se preveían temperaturas excesivamente altas.

Consistencia entre los criterios propuestos y los criterios del Instituto Nacional de Productos Oleaginosos (NIOP) y la Federación de Asociaciones de Aceites, Semillas y Grasas (FOSFA)

23) Con respecto a los procedimientos de limpieza e inspección, los datos enviados por la FOSFA, entre otros, que describían las prácticas aceptadas por la industria fueron considerados por los expertos y formaron las bases para los criterios. Los criterios del Instituto Nacional de Productos Oleaginosos (NIOP) para establecer listas de cargas anteriores fueron también examinados.

Aplicación práctica de los criterios

24) En los criterios se suponía el cumplimiento de las prácticas industriales aceptadas respecto a los portes de cargas a granel de grasas y aceites. Sin embargo, la vigilancia y verificación de las prácticas del sector pueden estar dentro del marco de competencias de las autoridades nacionales.

Posible contaminación de cargas con metales pesados en cisternas de acero inoxidable

25) Los niveles de metales pesados en grasas y aceites debían estar regulados por otras disposiciones del Codex. Las grasas y aceites no se consideraban sustancias agresivas para el acero inoxidable, lo cual limitaba cualquier posible filtración de metales pesados procedentes del acero inoxidable.

26) En contestación a una pregunta específica sobre el número de sustancias con una IDA asignada, el representante de la FAO informó al Comité de que, basándose en una revisión inicial de las listas en los Trámites 4 y 7, alrededor de siete sustancias en cada lista podían requerir un examen adicional.

27) La delegación de la Comunidad Europea señaló al Comité que no podía expresar una postura en este momento habida cuenta que el informe final de la reunión técnica tenía que presentarse a la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria a fin de recabar la opinión de dicho organismo. Varias delegaciones apoyaron las labores adicionales sobre esta cuestión en vista de su importancia para garantizar la protección de la salud del consumidor.

28) La delegación del Japón solicitó datos del NIOP y de la FOSFA sobre sus criterios y otra información pertinente de los Estados Miembros para tenerlos a disposición en la siguiente Sesión.

29) El representante de la FAO informó al Comité de que la reunión técnica FAO/OMS había examinado todos los datos disponibles en la elaboración de los criterios, según fueron presentados en contestación a la solicitud de datos.

30) La delegación de los Estados Unidos comunicó al Comité que la información procedente del NIOP podría presentarse a través de su delegación en la siguiente reunión, ya que el NIOP no tenía calidad de observador en el Codex.

31) La Presidenta concluyó que había un interés y apoyo general para continuar la labor sobre los criterios. El Comité decidió dar circulación al anteproyecto de Criterios para suscitar observaciones en el Trámite 3 mediante una Carta Circular y su examen en la siguiente reunión, con vistas a su incorporación en el código de prácticas. A efectos de avanzar la labor, la Presidenta alentó al Comité a estudiar la posibilidad de adelantar los criterios al Trámite 5/8 en la siguiente reunión.

PROYECTO DE NORMA DE GRASAS PARA UNTAR Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR (Tema 3 del programa)⁵

32) El Comité recordó que en su última reunión se habían finalizado las disposiciones del proyecto de Norma, con la excepción de la sección sobre aditivos, devuelta al Trámite 6 para una nueva redacción a cargo de un grupo de trabajo electrónico coordinado por los Estados Unidos. La sección nuevamente redactada fue distribuida para la presentación de observaciones en el documento CL 2006/39-FO.

33) El Comité examinó el informe del grupo de trabajo organizado durante la reunión y presidido por el Dr. Dennis Keefe (Estados Unidos), con la Sra. Kathy Twardek (Canadá) como relatora. El grupo de trabajo había estudiado las recomendaciones 1 a 4 de la Carta Circular y actualizó estas recomendaciones a la luz de las observaciones recibidas. El Comité mantuvo un debate del siguiente tenor sobre las propuestas enviadas en el documento CRD 14.

Aromas (recomendación 1)

34) El Comité acordó que la sección de aditivos permitiría “sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes artificiales” bajo la definición de “Aromas”, lo cual era congruente con las disposiciones incorporadas en otras normas del Codex.

Clases funcionales (recomendación 2)

35) El Comité acordó que las clases funcionales indicadas en la Recomendación 2 estaban tecnológicamente justificadas y procedió a insertar un párrafo de introducción aclarando cómo se debían usar estas clases en la Norma.

36) Se suprimió la referencia a “sinergistas de antioxidantes”, ya que esta es una subclase de antioxidantes.

⁵ CL 2006/39-FO, CX/FO 07/20/3 (observaciones del Brasil, Comunidad Europea, Costa Rica, Estados Unidos de América, Malasia y Perú), CRD 6 (observaciones de Indonesia), CRD 7 (observaciones del Japón), CRD 14 (informe del grupo de trabajo).

37) El Comité acordó solicitar al Comité sobre Aditivos Alimentarios que clarificara si los gases de relleno debían considerarse una clase funcional de aditivo alimentario.

Niveles máximos de uso (recomendación 3)

38) El Comité enmendó el párrafo de introducción con objeto de aclarar las condiciones de uso de aditivos dentro de las clases funcionales.

Antioxidantes

39) La delegación de la Comunidad Europea expresó el punto de vista de que los antioxidantes sintéticos (BHA, BHT, TBHQ y propilo galato) no eran necesarios en productos amparados por esta Norma, ya que dichos productos estaban generalmente refrigerados, lo cual permitía una adecuada duración en almacenaje. Sin embargo, la CE reconocía que en otras partes del mundo tales productos no estaban refrigerados y por tanto, en el contexto del desarrollo de una norma internacional, podrían incorporarse estos aditivos.

40) En lo que respecta a los tocoferoles (INS 306 y 307), el Comité acordó solicitar al CCFA que aclarase los números INS adecuados que correspondían a los tocoferoles a los que el JECFA había asignado una IDA.

Colorantes

41) En lo que respecta al extracto de anato, la delegación de los Estados Unidos informó al Comité que el JECFA había reevaluado en su 67^a reunión los extractos de anato y establecido una IDA para la bixina y una IDA de grupo para la norbixina y sus sales sódicas y potásicas, además de especificaciones para todos los extractos que estaban amparados por las IDA establecidas, y especificaciones tentativas para la bixina transformada con aceites. El CCFA examinaría la reevaluación y se esperaba la reconsideración de los niveles de uso y los números INS.

42) El Comité acordó solicitar al Comité sobre Aditivos Alimentarios que aclarase el nivel máximo aceptable de uso para los extractos de anato basado en el asesoramiento reciente del JECFA sobre las especificaciones de identidad y pureza e IDA. Se puso entre corchetes el nivel de 100 mg./kg. a la espera del asesoramiento del CCFA.

43) El Comité recordó que era su responsabilidad proponer niveles de uso en base a una justificación tecnológica y sostuvo un extenso debate sobre los niveles de uso de los extractos de anato y otros colorantes. También se recordó que la justificación tecnológica debía facilitarse con arreglo a la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma General de Aditivos Alimentarios.

44) La delegación de la Comunidad Europea expresó el punto de vista de que el nivel de 100 en el caso de los extractos de anato en grasas para untar era demasiado alto y no estaba tecnológicamente justificado, y que no existía necesidad tecnológica para el caramelo de las clases II, III y IV. Otras delegaciones indicaron que venían usando estos colorantes con regularidad a los niveles propuestos en algunos tipos de grasas para untar, especialmente en productos aromatizados.

45) El Comité estudió una propuesta a fin de establecer dos niveles de uso para ciertos colorantes según el tipo de grasa para untar: un nivel inferior para la margarina y grasas para untar similares, y un nivel superior en el caso de las grasas para untar "aromatizadas", es decir productos con aromas tales como fruta o chocolate. Algunas delegaciones apoyaron esta propuesta, ya que cubriría todo los casos posibles pero tuvieron dificultades para definir precisamente el tipo de grasas que estaría cubierto. La delegación del Japón se manifestó en contra del establecimiento de dos niveles, ya que consideraba que existía una clara justificación tecnológica para el nivel propuesto, incluso para productos del tipo de la margarina, y que la definición de tipos adicionales de grasas para untar podría afectar a las otras secciones de la Norma, que ya se habían finalizado.

46) La delegación de los Estados Unidos manifestó que todos los aditivos debían utilizarse de conformidad con el principio de buenas prácticas de fabricación (BPF), según la descripción incluida en la sección 3.3 de la Norma General sobre Aditivos Alimentarios (NGAA), y que incluso cuando existía un nivel numérico, solo se empleaba en la cantidad necesaria a efectos tecnológicos. La delegación también indicó que un nivel sencillo y único de empleo sería menos restrictivo para el comercio.

47) Tras algún debate adicional, la delegación de la Comunidad Europea indicó que había examinado las observaciones de otras delegaciones y reconocía que la norma cubría otros productos además de la margarina y minarina, para los cuales no consideraba que los colorantes de caramelo o altos niveles de anato fueran necesarios. Sin embargo, la delegación manifestó que otras delegaciones habían descrito ciertos productos específicos, especialmente grasas para untar aromatizadas, en los que estos colorantes eran necesarios, y motivada por el progreso de esta importante Norma, la CE podría refrendar el uso de estos colorantes, teniendo en cuenta que se había solicitado al CCFA que examinara los niveles inocuos adecuados en el caso de los extractos de anato.

48) La delegación de Costa Rica, refiriéndose a sus observaciones escritas, propuso incluir los complejos de cobre clorofílico (INS 141). Como las observaciones no incluían nivel específico, la delegación aclaró que el nivel de uso sería de 1000 mg./kg. Sin embargo, el Comité no pudo apoyar esta propuesta, ya que varias delegaciones manifestaron que no existía suficiente justificación tecnológica. También se manifestó que los aditivos con una IDA numérica debían tener niveles numéricos de uso, a no ser que se justificara claramente su empleo en el plano de las BPF.

Emulsionantes

49) La delegación de la Comunidad Europea indicó que, aunque se habían propuesto varias limitaciones en las condiciones para el uso en sus observaciones escritas, la mayoría de estas limitaciones podían retirarse. El Comité, por tanto, acordó que solo se limitaría a las emulsiones grasas para frituras y asaduras del aceite de soja termooxidado con interacción de mono y diglicéridos de ácidos grasos (INS 479).

Otros aditivos

50) El Comité acordó que debían incorporarse en la Norma todos los demás aditivos propuestos por el grupo de trabajo en el documento CRD 14.

Uso de aditivos en la Tabla 3 de la NGAA (recomendación 4)

51) Varias delegaciones apoyaron la propuesta de insertar una referencia que permitiera todos los aditivos en la Tabla 3 de la NGAA dentro de las clases funcionales indicadas bajo la recomendación 1. Como enmienda resultante, se propondría la supresión de la categoría de alimentos 02.2.1.2 (margarina) en el anexo de la Tabla 3 en el que se excluyen ciertas categorías de alimentos de la aplicación del nivel BPF para aditivos con una IDA “no especificada”.

52) La delegación de la Comunidad Europea, aunque apoyando el uso de aditivos en la Tabla 3, expresó la opinión de que todos los aditivos debían ser enumerados en la norma y ser objeto de examen por el Comité. Si se incluían solo por referencia a la Tabla 3, los cambios a dicha Tabla podían llevarse a cabo en el marco del desarrollo de la NGAA sin solicitar el asesoramiento del Comité en lo referido a la justificación tecnológica.

53) La delegación de los Estados Unidos, apoyada por otras delegaciones y el observador de la IFMA, expresó la opinión de que no había necesidad de revisar en detalle los aditivos permitidos en las BPF, ya que no existía preocupación de inocuidad y su empleo estaba claramente limitado por la función tecnológica desempeñada en un alimento específico. La delegación también observó que la Comisión había refrendado que la NGAA debía ser el punto único de referencia para los aditivos alimentarios y que todos los aditivos en normas individuales estaban sujetos a refrendo e incorporación en la NGAA.

54) La Secretaría recordó que en su último período de sesiones la Comisión había formulado algunas recomendaciones para aclarar el examen y enmienda de las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios en la NGAA y en normas individuales, y señaló que la Comisión había aplazado la adopción de las disposiciones sobre aditivos alimentarios aplicables a la margarina en la NGAA en espera de la finalización del proyecto de Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar⁶.

55) Tras cierto debate, la delegación de la Comunidad Europea mantuvo su posición de que el Comité debía participar en el examen de la necesidad tecnológica de los aditivos alimentarios individuales en productos del ámbito de esta Norma. Sin embargo, observó que el CCFA debía siempre informar a otros comités cuando las novedades en la NGAA pudiesen repercutir sobre productos correspondientes al ámbito de otros comités. La delegación, por tanto, convino en una referencia a la Tabla 3 de la NGAA. Sin embargo, subrayó la importancia de que el CCFO realizase un seguimiento de las novedades en el CCFA y en la

⁶ ALINORM 06/29/41, párr. 42-51.

NGAA y formulase las observaciones o propuestas pertinentes cuando fuera necesario.

56) El Comité acordó insertar una referencia a la Tabla 3 de la NGAA dentro de las clases funcionales permitidas en la Norma y recomendar que el CCFA suprimiese la categoría de alimento 02.2.1.2 en el Anexo de la Tabla 3. El Comité acordó remitir la sección sobre aditivos al CCFA para que éste la refrendara.

57) El Comité expresó su agradecimiento al Dr. Keefe y al grupo de trabajo por su labor excelente entre las reuniones y durante la reunión en curso, que había permitido que el Comité abordase cuestiones complejas de una manera constructiva y la finalización de la sección sobre los aditivos.

Métodos de Análisis y Muestreo

Agua, sólidos no grasos, y contenido de grasa en grasas para untar

58) El Presidente del grupo de trabajo sobre métodos de análisis, Dr. Roger Wood (Reino Unido), informó al Comité de que se había proseguido en el examen de los métodos remitidos desde el CCMAS de la manera siguiente.

59) Se señaló que la ISO y la FIL habían validado un método para la determinación de la grasa en una gama de mantequillas y grasas para untar, incluyendo muestras de bajo contenido de grasa, y observaron resultados satisfactorios (ISO FDIS 17189 – 2003, IDF 194-2003, Mantequilla, emulsiones comestibles de aceite y grasas para untar, determinación del contenido de grasa (método de referencia)) en el que se empleaba un principio similar al método temporalmente refrendado por el CCMAS.

60) Por tanto el Comité acordó que, en ausencia de otros elementos, los métodos que en ese momento estaban “temporalmente refrendados” debían remitirse al CCMAS para su refrendo como métodos del tipo I.

61) El Comité manifestó su agradecimiento al Dr. Wood y al grupo de trabajo por su labor muy completa en la actualización de los métodos de análisis sobre las grasas para untar y en otras normas (véanse también los temas 4 y 10 del programa). La actualización de otros métodos de análisis en las normas vigentes se presenta en el epígrafe “Otros asuntos”.

Estado del proyecto de Norma sobre grasas para untar y mezclas de grasas para untar

62) El Comité, reconociendo que todas las cuestiones pendientes se habían resuelto satisfactoriamente por consenso, acordó adelantar el proyecto de Norma al Trámite 8 para su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius en su 30º período de sesiones (véase el Apéndice II).

63) El Comité, propuso por tanto que la Comisión revocara las Normas para la Margarina y la Minarina (CODEX STAN 32-1981 y 135-1981) ya que serían reemplazadas por la nueva Norma.

PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS: INCLUSIÓN DEL ACEITE DE SALVADO DE ARROZ (Tema 4 del programa)⁷

64) El Comité recordó que había remitido en su 19ª reunión el anteproyecto de enmienda de la Norma a la Comisión en su 28º período de sesiones para su adopción en el Trámite 5, con el entendimiento de que se proporcionarían varios datos e información en la reunión en curso del Comité. Además de la información proporcionada por los miembros mediante observaciones por escrito, varias delegaciones aportaron datos sobre la producción y el volumen del comercio del aceite de salvado de arroz.

65) La Presidencia señaló a la atención del Comité las observaciones de la India, país no presente en la reunión.

66) Aun observando que todavía faltaba información, el Comité examinó por secciones el proyecto de enmienda de la Norma que figuraba en el Anexo 1 del documento CL 2005/47-FO y efectuó las siguientes enmiendas.

Composición esencial y factores de calidad

67) El Comité acordó modificar los márgenes de algunos ácidos grasos en la Tabla 1 de la Norma según estaba indicado en el Apéndice V, aunque algunos de los cambios propuestos no contaron con el apoyo de una delegación, que señaló que los valores propuestos no eran congruentes con su estudio nacional y solicitó

⁷ CL 2005/47-FO; CX/FO 07/20/4 (Observaciones de Australia, Brasil, Comunidad Europea, Estados Unidos de América, Francia y Perú); CX/FO 07/20/4 - Add.1 (Observaciones del Japón); CRD 9 (Observaciones de la India); CRD 12 (Informe del Grupo de Trabajo Sobre Métodos de Análisis).

mayor información sobre el fundamento científico de las propuestas. El Comité acordó mantener esas propuestas entre corchetes hasta que se pusiera a disposición la información para su examen.

68) Una delegación propuso incluir un nivel para C26:0 en la Tabla 1, mientras que otra delegación propuso modificar el título de la tabla para indicar que los márgenes son “aproximados” con el fin de poder incluir las variaciones existentes entre distintas regiones y variedades. Sin embargo, el Comité indicó que estas modificaciones afectarían a todos los aceites vegetales especificados en la Norma, lo cual implicaba nuevos trabajos, y acordó no incorporar estas modificaciones.

Otros factores de calidad y de composición (Apéndice a la Norma de Aceites Vegetales Especificados)

69) El Comité acordó revisar la nueva subsección que debía agregarse al final de la Sección 2 “Características de composición” con el texto “Los gama orizanoles en el aceite crudo de salvado de arroz deben estar situados en el margen de 0,9-2,1%”. Respecto a la aclaración solicitada por una delegación sobre si existía una disposición que regulara el nivel de los ácidos grasos libres, el Comité indicó que estaban amparados por la Sección 1.7 (Valor ácido) de la Norma a título de disposición común aplicable a todos los aceites vegetales especificados en la Norma.

70) El Comité acordó revisar los valores numéricos del aceite crudo de salvado de arroz destinados a inclusión en la Tabla 2 “Características químicas y físicas de los aceites vegetales crudos” de la Norma según lo indicado en el Apéndice V y suprimir la nota a pie de página sobre la densidad relativa.

71) El Comité acordó revisar los niveles de desmetilesteroles en el aceite de salvado de arroz para su inclusión en la Tabla 3 de la Norma según lo indicado en el Apéndice V. Respecto al nivel de delta-5-avenasterol, el grupo de trabajo sobre métodos de análisis comunicó al Comité que el límite de cuantificación del método recomendado de análisis sería 0,3% de delta-5-avenaesterol en esteroides totales y observó que el límite más bajo de “ND” (No Detectable) correspondería a este porcentaje según el método recomendado de análisis. La delegación de España indicó que el nivel de “otros” desmetilesteroles era mucho mayor que los demás aceites vegetales especificados en la Norma y preguntó qué tipos de esteroides podrían incluirse en “otros”. El Comité acordó colocar el límite superior de otros desmetilesteroles entre corchetes y solicitar información para un nuevo examen en la siguiente reunión del Comité.

72) El Comité acordó revisar los niveles de tocoferoles y tocotrienoles en el aceite de salvado de arroz para su incorporación en la Tabla 4 de la Norma según lo indicado en el Apéndice V.

Métodos de análisis y muestreo

73) El Comité respaldó la recomendación del grupo de trabajo sobre métodos de análisis en el sentido de remitir el método propuesto de análisis de gama orizanoles al CCMAS para su adopción como método del Tipo IV (candidato) a la luz de la falta de información sobre la validación.

Situación del proyecto de enmienda de la Norma de Aceites Vegetales Especificados: inclusión del aceite de salvado de arroz

74) El Comité acordó devolver el Proyecto de Enmienda modificado en la reunión en curso (véase el Apéndice V) al Trámite 6 para suscitar observaciones adicionales sobre los valores numéricos entre corchetes en la Tabla 1 y en la Tabla 3.

75) El Comité acordó además que, para poder facilitar el examen del proyecto de enmienda en la siguiente reunión, se requerirían los siguientes datos e información:

- Los volúmenes de comercio en el mercado internacional (exportación);
- El origen y la importancia de las muestras analizadas (lote industrial, aceite comercial, número de lotes, número de muestras por lote), su naturaleza (crudo o elaborado, aceite extraído en un laboratorio procedente de un material no elaborado) y los métodos de análisis empleados para analizar las muestras.

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS: ENMIENDA PARA LOS CAROTENOIDES TOTALES EN EL ACEITE DE PALMA NO BLANQUEADO (Tema 5 del programa)⁸

76) El Comité recordó que el anteproyecto de enmienda de carotenoides totales en el aceite de palma no blanqueado, por la cual se pasaría de los valores actuales de 500-2000 mg./kg. a 400-2000 mg./kg., había sido aprobado como nuevo trabajo por la Comisión en su 29º período de sesiones a través del procedimiento acelerado y se había hecho circular a efectos de la presentación de observaciones en el Trámite 3.

77) La delegación de Indonesia informó al Comité de que un estudio de los carotenoides totales en los aceites de palma en plantas de fabricación y depósitos locales en las varias áreas geográficas de producción en el país reveló que el contenido variaba entre 400 y 700 mg./kg. Se habían utilizado varios materiales de plantación, incluidos los originarios de palmas de Deli (Sumatra), sobre las que se admitía generalmente que producían aceites con bajo contenido en carotenoides. La delegación expresó, por tanto, su apoyo firme a la enmienda del margen de carotenoides totales de 400-2000 mg./kg. en la Norma.

78) La delegación de Malasia expresó sus reservas respecto a la propuesta de reducir el valor mínimo de carotenoides totales a 400 mg./kg., ya que no había suficientes datos para justificar dicho cambio. La delegación recordó al Comité el hecho de que mientras que el nivel inherente de carotenoides puede variar en función de la clase de aceite de especies o variedades de la palma, también puede verse afectado por las prácticas de almacenaje y fabricación, y sugirió que el contenido en caroteno del fruto antes de ser procesado también debía tenerse en cuenta. La delegación subrayó que la propuesta de reducir el nivel mínimo de carotenoides en aceite de palma no blanqueado a 400 mg./kg. debía justificarse, y con este objetivo debía llevarse a cabo un estudio cuidadosamente concebido de los aceites producidos en todas las fases de producción y procesamiento en condiciones de buenas prácticas de fabricación, a fin de obtener los datos relevantes. Debía incluirse en el estudio el contenido inherente de caroteno en los frutos. Diversas delegaciones apoyaron esta posición.

79) El Comité reconoció que hasta aquel momento no había acuerdo respecto a la enmienda sobre el contenido de carotenoides y acordó que serían necesarios datos adicionales de los países productores como base para un debate adicional futuro. La delegación de Indonesia indicó que estaba dispuesta a proporcionar datos pertinentes sobre carotenoides totales en aceite de palma no blanqueado en las diferentes fases de producción y procesamiento.

Situación del anteproyecto de enmienda de la Norma de Aceites Vegetales Especificados

80) El Comité acordó devolver el anteproyecto de enmienda al Trámite 3 para la formulación de observaciones y el examen adicional durante la siguiente reunión (véase el Apéndice VI).

CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES A GRANEL. APÉNDICE 2 – PROYECTO DE LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES (EN EL TRÁMITE 7) Y ANTEPROYECTO DE LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES (EN EL TRÁMITE 4) (Tema 6 del programa)⁹

81) El Comité recordó que en la 19ª reunión se había acordado mantener el proyecto de lista y el anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables respectivamente en los Trámites 7 y 4, en el entendimiento de que serían reconsiderados a la luz del asesoramiento científico que facilitarían la FAO y la OMS. El Comité consideró la manera de seguir adelante con las listas, teniendo en cuenta su debate anterior realizado en el Tema 2b) sobre las recomendaciones de la reunión técnica de la FAO y de la OMS.

82) Algunas delegaciones expresaron la opinión de que el Comité debía considerar las listas solo después de haber debatido y ultimado los criterios propuestos por la reunión técnica de la FAO y de la OMS, y apuntaron que debían abordarse algunas cuestiones importantes, especialmente los procedimientos para enmendar las listas y las responsabilidades en la evaluación de riesgos. Estas delegaciones, por tanto, propusieron mantener las listas en los Trámites 7 y 4 y que se examinara cómo aplicar los criterios a las listas en la siguiente reunión.

⁸ CL 2005/47-FO, Anexo II, CX/FO 07/20/5 (observaciones de Australia, Brasil, Perú), CRD 6 (observaciones de Indonesia), CRD 11 (observaciones de Malasia).

⁹ CX/FO 07/20/6, CRD 4 (observaciones de la CE).

83) En respuesta a algunas preguntas, el representante de la FAO indicó que, en principio, el JECFA podía abordar las cuestiones de los aspectos de inocuidad de una sustancia si el Comité lo requería para casos individuales. Sin embargo, la responsabilidad de aplicar los criterios a las sustancias objeto de debate recaía sobre el Comité, ya que esta era una cuestión de gestión de riesgos. La evaluación por el JECFA quedaría sujeta a la identificación de una pregunta precisa del Comité, de los datos en apoyo de la evaluación y de una indicación de la prioridad de la petición.

84) En lo que respecta a la actualización de las listas, la Secretaría recordó que cualquier enmienda al Código necesitaría un examen conforme al procedimiento de elaboración, y que el Comité podría examinar las listas cuando fuera necesario en base a las propuestas de los Miembros y a los nuevos datos científicos.

85) Algunas delegaciones y el observador de la FOSFA propusieron que se hicieran circular ambas listas acompañadas de los criterios con objeto de identificar las sustancias causantes de preocupaciones por la inocuidad alimentaria a fin de centrar los sucesivos debates en las sustancias que pudieran requerir evaluación adicional.

86) Algunas delegaciones apoyaron la circulación del proyecto de lista actualmente en el Trámite 7 para poder identificar las sustancias que, en su opinión, pudieran suscitar algunas preocupaciones de inocuidad, y trasladarlas al anteproyecto de lista (en el Trámite 4), con vistas a una evaluación adicional de las mismas si fuera necesario. Estas delegaciones también propusieron mantener el anteproyecto de lista en el Trámite 4 en esta etapa, a la espera de ultimar los criterios.

87) Otras delegaciones propusieron mantener el proyecto de lista en el Trámite 7 sin ninguna modificación ya que el Comité había acordado anteriormente que con estas sustancias no existían preocupaciones de inocuidad y que se utilizaban comúnmente como cargas anteriores. Estas delegaciones propusieron que se hiciese circular el anteproyecto de lista para solicitar observaciones sobre las nuevas sustancias que se pudieran agregar a la lista, acompañadas de la correspondiente justificación, y teniendo en cuenta las sustancias que ya estaban actualmente permitidas en el comercio, especialmente en las listas de la FOSFA y del NIOP.

88) Después de algún debate, el Comité acordó distribuir ambas listas con objeto de solicitar observaciones y propuestas que debían centrar su atención sobre lo siguiente: las sustancias que suscitaban preocupaciones de inocuidad o de las que se proponía la supresión o que requerían más evaluación, y las sustancias que pudieran ser agregadas a las listas actuales. El Comité invitó a los miembros y observadores a proporcionar una clara justificación de estas propuestas, incluyendo los datos científicos considerados como fundamento para la enmienda. Se acordó además que en la siguiente reunión se examinaría tanto el proyecto de lista como el anteproyecto de lista conjuntamente con los criterios y se buscaría la identificación de las sustancias que podrían ser permitidas como cargas anteriores aceptables. El Comité acordó que su objetivo era finalizar el proyecto de lista y adelantarlo al Trámite 8 en su siguiente reunión. El Comité también podría examinar casos individuales de sustancias que exigiesen una evaluación específica de riesgos.

89) El Comité acordó hacer circular el texto actual del Apéndice 2 sin ningún cambio para la formulación de observaciones, aunque reconociendo que la introducción de la lista se refería a criterios que serían sustituidos por el anteproyecto de criterios distribuido para la formulación de observaciones como consecuencia del debate sobre el Tema 2b) del programa. Por tanto, se acordó que no debían hacerse observaciones sobre la introducción a las listas del Apéndice 2.

Estado del proyecto de lista y del anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables

90) El Comité acordó devolver el proyecto de lista al Trámite 6 y el anteproyecto de lista al Trámite 3 para la formulación de nuevas observaciones y su examen en la siguiente reunión (véase el Apéndice IV).

EXAMEN DEL NIVEL DE ÁCIDO LINOLÉNICO EN LA SECCIÓN 3.9 DE LA NORMA PARA ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA (Tema 7 del programa)¹⁰

91) El Comité recordó que en el 26º período de sesiones de la Comisión se había adoptado la Norma para Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva sin ningún nivel de ácido linolénico y con una nota a pie de página en la que se decía: “a la espera de los resultados del estudio del COI¹¹ y el examen adicional por parte del Comité sobre Grasas y Aceites, pueden mantenerse los límites nacionales”. El Comité tomó nota de que, a petición suya formulada en la 19ª reunión, donde se examinó el estudio del COI y se acordó invitar a dicho organismo a continuarlo, el Consejo Oleícola Internacional (COI) presentó un resultado más completo del estudio que figuraba en el documento CX/FO 07/20/7.

Informe del Consejo Oleícola Internacional

92) El observador del COI, refiriéndose al documento CX/FO 07/20/7, explicó que el estudio había identificado muy pocos casos en los que el nivel de ácido linolénico en el aceite de oliva superaba el 1,0 % y presentó su análisis respecto a que el cambio del límite superior de ácido linolénico de 1,0 a 1,5 % podría elevar el nivel no detectable de prácticas fraudulentas (la mezcla con otros aceites vegetales) hasta un 6%. El Comité apreció la labor del COI y expresó su agradecimiento a los países que habían enviado los datos para el estudio.

93) La delegación de Australia expresó la opinión de que el resultado del estudio mostraba que el nivel superior de 1,0% del nivel de ácido linolénico no reflejaba la producción mundial de aceite de oliva virgen con diferentes variedades y condiciones climáticas, las cuales daban como resultado unos niveles de ácido linolénico superiores al 1,0 %. La delegación llamó además la atención del Comité sobre el hecho de que el nivel de ácido linolénico no podía utilizarse para detectar la mezcla con ciertos aceites vegetales y que el brasicasterol era el parámetro más sensible para detectar la adulteración con aceites de semilla de colza. La delegación de la Argentina compartió la opinión de Australia de que el porcentaje de muestras de aceite de oliva con un contenido de ácido linolénico superior al 1 % era importante y que existían métodos alternativos para detectar los fraudes.

94) Las delegaciones de la Comunidad Europea, Túnez y Turquía apoyaron la recomendación incluida en el informe de la encuesta del COI de un nivel superior del 1 % y reafirmaron la necesidad de proteger a los consumidores ante posibles prácticas fraudulentas. Estas delegaciones señalaron, además, que el brasicasterol no era efectivo para detectar la mezcla con aceites de semilla de colza desesterolizados.

95) Varias delegaciones subrayaron el destacado valor comercial de los aceites de oliva, así como la importancia de garantizar su autenticidad; también expresaron su opinión de que el contenido de ácido linolénico era un indicador muy efectivo y fácil de utilizar para detectar fraudes y que su límite superior debía fijarse en el 1,0 % para mantener su efectividad como indicador.

96) La delegación de Australia, a pesar de su compromiso con la garantía de la autenticidad, sugirió que los aceites de oliva con niveles de ácido linolénico más elevado también debían permitirse si se probaba su autenticidad examinando otros factores.

97) La delegación de la Comunidad Europea, como solución de compromiso, a pesar de mantener el límite superior del 1,0 %, propuso incorporar una nota a pie de página al valor, de forma que también se permitiera la comercialización de algunos de los aceites de oliva auténticos que no satisfacían esta condición. La delegación de los Estados Unidos propuso que el límite superior de 1,0% pudiese actuar como desencadenante de nuevos análisis para confirmar la autenticidad.

98) El Comité reconoció en términos generales la posibilidad de que con este planteamiento se llegase a un acuerdo y acordó que un grupo de delegaciones interesadas y observadores mantuviese un encuentro durante la reunión a fin de examinar una propuesta de texto para la nota a pie de página.

¹⁰ CX/FO 07/20/7; CX/FO 07/20/7 - Add.1 (Observaciones de la Argentina, la Comunidad Europea y Nueva Zelandia); CRD 15 (texto propuesto de la nota a pie de página).

¹¹ El Consejo Internacional del Aceite de Oliva pasó a denominarse posteriormente Consejo Oleícola Internacional (COI).

Nota a pie de página para los niveles de ácido linolénico en la Sección 3.9 de la Norma

99) El Comité intercambió opiniones generales sobre el texto propuesto de la nota a pie de página (CRD 15).

100) La delegación de Australia, a pesar de reconocer la necesidad de trabajar posteriormente en los valores entre corchetes, apreció el potencial de la nota a pie de página para llegar a un acuerdo y sugirió que el texto debía ser lo más sencillo posible. La delegación también señaló que el planteamiento debía seguir las líneas de planteamientos similares respecto del tratamiento de las variaciones regionales en otras Normas del Codex.

101) La delegación de la Comunidad Europea esperaba que esta nota a pie de página facilitase la posibilidad de comercializar aceites de oliva auténticos con niveles de ácido linolénico más elevados sin permitir prácticas fraudulentas. La Comunidad Europea también consideraba que permitir un nivel de ácido linolénico superior al 1 % exigiría mayor severidad con respecto a algunos otros parámetros existentes.

102) Algunas delegaciones opinaban que el texto propuesto era lo bastante sencillo y señalaron que los parámetros que debían analizarse en la autenticación de aceites de oliva eran muy básicos y que ya estaban incluidos en la Norma.

103) La delegación del Canadá señaló que se comprobaba la conformidad con la Norma de diversos factores de calidad diferentes a los ácidos linolénicos, particularmente en los casos en los que se detectaba un nivel más elevado de ácido linolénico. En lugar de examinar un conjunto diferente de criterios aplicables solo a los aceites de oliva virgen con niveles más elevados de ácido linolénico, la delegación sugería un planteamiento alternativo para la verificación de la autenticidad.

104) La delegación de Nueva Zelanda reiteró su opinión de que el límite para el ácido linolénico debía establecerse en el 1,5 %.

105) En respuesta a la petición de aclaración de la delegación de Nueva Zelanda respecto a que si el Comité tenía el mandato de incorporar una nota a pie de página de estas características en la que se regulaban requisitos adicionales al ácido linolénico, la Secretaría del Codex explicó que, puesto que la Comisión había adoptado la Norma con una nota a pie de página que permitía que el CCFO examinara la cuestión en cuanto se recibiera el estudio del COI, el Comité podría decidir qué medidas adoptar. Posteriormente se aclaró que la introducción de la nota a pie de página se consideraría un nuevo trabajo y que el Comité debía informar a la Comisión de que había reanudado el examen de esta cuestión con vistas a la enmienda de la Norma.

106) La delegación de la Argentina expresó la postura de que necesitaría más tiempo para examinar la repercusión de la propuesta antes de tomar cualquier decisión.

Estado del anteproyecto de enmienda a la Norma para Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva

107) Después de algún debate, el Comité acordó hacer circular el texto del documento CRD 15, que se discutió en la reunión como anteproyecto de enmienda de la Norma en el Trámite 3 a efectos de la presentación de observaciones (véase el Apéndice VII), así como informar a la Comisión de que reanudaría el examen de los niveles de ácido linolénico en la Norma. A pesar de que algunas delegaciones preferían no especificar valores numéricos, el Comité acordó hacer circular el texto sin cambios, reconociendo el importante esfuerzo realizado en la elaboración del mismo y entendiendo que el texto completo era para la presentación de observaciones, ya que se encontraba en el Trámite 3.

108) El Comité reconoció que se debía proporcionar una justificación científica completa al presentar observaciones sobre los parámetros en la nota a pie de página. A este respecto, la delegación del Japón expresó su opinión de que se apreciaría la información más completa posible sobre el sistema de autenticación aplicado en países exportadores e importadores porque algunos países carecían de dicha información.

CONSIDERACIÓN DE PROPUESTAS DE ENMIENDA A LA NORMA DE ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS: ESTEARINA DE ALMENDRA DE PALMA Y OLEÍNA DE ALMENDRA DE PALMA (Tema 8 del programa)¹²

109) El Comité recordó que, en su 28° período de sesiones, la Comisión había refrendado la recomendación de la 57ª reunión del Comité Ejecutivo en el sentido de que Malasia debía presentar sus propuestas de enmienda de la Norma de Aceites Vegetales Especificados ante el Comité de Grasas y Aceites.

110) La delegación de Malasia, al tiempo que presentaba las propuestas, aludió a los datos de comercio de la estearina y oleína de almendra de palma y resumió sus características esenciales presentadas en las Tablas 1 a 4, además de la información facilitada en el documento de proyecto conforme a los criterios para las prioridades en los trabajos.

111) Varias delegaciones expresaron que sus países eran productores, exportadores o importadores de estos dos tipos de aceites y apoyaron nuevos trabajos sobre la estearina y oleína de almendra de palma, ya que la importancia de estos productos justificaba el desarrollo de una norma internacional.

112) El Comité tomó nota de algunas propuestas de enmiendas de redacción a las Tablas, pero decidió que no debía producirse un examen detallado de las enmiendas propuestas en ese momento. En contestación a una pregunta, la delegación de Malasia aclaró que la composición de ácidos grasos de la oleína y de la estearina de almendra de palma eran diferentes de la correspondiente a la oleína y estearina de palma.

113) El Comité acordó proponer a la Comisión el comienzo de nuevos trabajos sobre un anteproyecto de enmienda a la Norma de Aceites Vegetales Especificados para incorporar la estearina de almendra de palma y la oleína de almendra de palma.

114) El Comité tomó nota de que toda la información pertinente figuraba en el documento de proyecto presentado en CX/FO 07/20/8 y acordó que debía presentarse al Comité Ejecutivo y a la Comisión en el marco del examen crítico.

115) El Comité acordó que, a reserva de la aprobación por la Comisión, la delegación de Malasia preparase el proyecto de enmienda de la Norma, que se haría circular para la presentación de observaciones en el Trámite 3 y se examinaría en la siguiente reunión.

CRITERIOS PARA LA REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (Tema 9 del programa)¹³

116) El Comité recordó que en la anterior reunión se había considerado un primer documento de debate sobre la composición y nomenclatura de los aceites vegetales modificados por ácidos grasos, y había acordado que un grupo de trabajo coordinado por el Canadá revisara el documento con miras a su examen posterior.

117) La delegación del Canadá, al presentar el documento, indicó que el objetivo general de esta labor era proporcionar un sistema sólido y flexible para especificar los aceites vegetales modificados por ácidos grasos de una manera que se fomentara un etiquetado verídico y no engañoso para el consumidor, y que el sistema propuesto estaba basado en declaraciones comparativas de nutrientes descritas en las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales y Saludables. La delegación también tomó nota de que se había preparado un documento de proyecto a fin de facilitar el examen de la nueva tarea.

118) El Comité expresó su agradecimiento a la delegación del Canadá y al grupo de trabajo por su considerable labor en una cuestión compleja, y centró su debate sobre las recomendaciones presentadas en el documento, de la manera siguiente.

Recomendación 1: uso del planteamiento comparativo o una combinación de los planteamientos comparativo y absoluto como base de los requisitos de composición, para alcanzar un planteamiento más flexible que sea verídico y no engañoso para el consumidor;

Recomendación 2: para el planteamiento comparativo, ampliar las categorías de calificativos de tres (bajo, mediano, alto) hasta por lo menos cuatro y hasta seis con un número par por encima y por debajo del margen del ácido graso no modificado.

¹² CX/FO 07/20/8, CRD 6 (observaciones de Indonesia).

¹³ CX/FO 07/20/9, CX/FO 07/20/9-Add.1, CRD 3 (observaciones del Canadá), CRD 11 (observaciones de Malasia).

Recomendación 3: no crear solapamientos de los márgenes de ácidos grasos para los aceites modificados y de los márgenes de aceite especificado reglamentados en la norma 210 del Codex;

Recomendación 4: cuando se modifique más de un margen de ácido graso, se especifica el que incurre en la modificación proyectada más amplia; también pueden especificarse otras modificaciones de ácidos grasos.

Recomendación 1

119) Varias delegaciones apoyaron una combinación de los planteamientos comparativo y absoluto para proporcionar la flexibilidad adecuada y cubrir todas las posibles modificaciones en la composición de los aceites vegetales.

120) La delegación del Reino Unido observó que el planteamiento comparativo sería útil desde el punto de vista del comercio pero que debían aclararse los problemas relacionados con la información al consumidor sobre el producto final para evitar los engaños al consumidor, por ejemplo mediante un énfasis sobre cambios de composición que podrían no ser realmente significativos. Estas opiniones fueron secundadas por otras delegaciones.

121) Algunas delegaciones manifestaron que no estaba claro cómo se aplicaría este planteamiento en la práctica, ya que no parecía abarcar los tres aceites modificados actualmente cubiertos por la norma, y por tanto debían proporcionarse algunos ejemplos concretos a fin de facilitar el debate posterior.

122) Algunas delegaciones propusieron remitir esta cuestión al Comité de Etiquetado de los Alimentos o al Comité sobre Nutrición y Alimentos para Usos Dietéticos Especiales. Otras delegaciones indicaron que el Comité debía primero aclarar las disposiciones cuya enmienda o adición a la norma actual se proponía antes de remitirlas a otros comités. Se observó que las disposiciones de etiquetado en las normas se remitían habitualmente en todo caso al CCFL, y que se requeriría el envío al Comité sobre Nutrición y Alimentos para Usos Dietéticos Especiales (CCNFSDU) en caso de examinarse ciertas disposiciones específicas relativas a contenidos nutricionales.

123) El Comité acordó que había un mayor apoyo para una combinación del planteamiento absoluto y comparativo y que debía continuar examinando esta cuestión en su siguiente reunión.

Recomendación 2

124) El Comité acordó emplear los seis calificativos propuestos en el documento: muy bajo; bajo o más bajo; reducido; mediano o aumentado; alto o más alto; muy alto, entendiendo que se trataba de una base para nuevos debates.

Recomendación 3

125) El Comité tomó nota de una propuesta para suprimir la referencia a “modificación proyectada”; sin embargo, acordó que los cambios en la composición del aceite eran generalmente intencionales con el fin de aumentar o disminuir el nivel de ácidos grasos específicos y se mantuvo el texto existente de la recomendación.

126) Algunas delegaciones apoyaron la recomendación de evitar cualquier diferencia en los márgenes de composición de ácidos grasos correspondientes a los seis calificativos mencionados anteriormente, ya que esto clarificaría la identificación de todos los tipos de aceite y cubriría todos los casos de modificación. La delegación de España propuso que los aceites modificados de acuerdo con los calificativos propuestos hubieran de incluirse en una norma separada o en una sección aparte de la norma existente.

127) Las otras delegaciones señalaron que esta postura no tomaba en cuenta las características reales de los aceites encontrados en el mercado. En muchos casos el aceite modificado no correspondería exactamente a los calificativos y los criterios utilizados para describir un nivel alto o bajo de un ácido graso específico no eran necesariamente los mismos para todos los aceites de semillas. Algunas delegaciones señalaron que, dado que en la norma se incluía un número relativamente pequeño de aceites modificados, posiblemente no fuera necesario un sistema nuevo y complejo de identificación.

Recomendación 4

128) El Comité tomó nota de una propuesta para suprimir la referencia a “modificación proyectada”; sin embargo, convino en que los cambios en la composición del aceite tenían generalmente la intención de aumentar o disminuir el nivel de ácidos grasos específicos y se mantuvo el texto existente de la recomendación.

129) Algunas delegaciones señalaron que la utilización de un nivel elevado de descriptor podía suponer la necesidad de información adicional sobre los niveles decrecientes de otros ácidos grasos.

130) La delegación de Malasia expresó la opinión de que el desarrollo de criterios no debía limitarse a los ácidos grasos, ya que otras características de composición también podían modificarse y debían tenerse en cuenta. Se acordó centrarse en las modificaciones de los ácidos grasos y examinar otros factores posteriormente.

Trabajo posterior

131) El Comité no llegó a una conclusión final sobre las recomendaciones mencionadas y examinó la forma de proceder posteriormente. Aunque se observó que se había presentado un documento de proyecto, varias delegaciones no apoyaron un nuevo trabajo en este momento, ya que pensaban que era necesaria una clarificación posterior respecto a los cambios efectivos que se propondrían en la norma y a la aplicación práctica de los calificativos en los aceites vegetales modificados. El Comité tomó nota de que ya se habían presentado ejemplos en el Anexo al documento y que se podrían utilizar como base para debates posteriores con algunas enmiendas.

132) En lo tocante a la futura orientación del trabajo, la delegación del Japón, refiriéndose a las características originales de esta cuestión, manifestó la opinión de que posiblemente el Comité alcanzaría el mismo objetivo por otros medios, tales como la mejora de los procedimientos de trabajo, en lugar de un planteamiento basado en criterios.

133) El Comité aceptó la oferta de la delegación del Canadá de preparar un documento revisado, con la ayuda de los Estados Unidos, Francia y otras delegaciones interesadas, con el fin de examinarlo en la siguiente reunión para decidir si se procedía a un nuevo trabajo. El documento debía centrarse en los cambios propuestos a la norma existente e incluir ejemplos específicos, así como un documento de proyecto.

OTROS ASUNTOS, TRABAJOS FUTUROS Y FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (Tema 10 del programa)¹⁴

Norma del Codex para Aceites de Oliva y Aceite de Orujo de Oliva

134) El Comité tomó nota de que se le habían presentado para su consideración dos propuestas de Australia y Siria para enmendar el Código de la Norma para Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva.

135) La delegación de Australia explicó que no iba a buscar ninguna decisión durante la reunión en curso y que remitiría una propuesta más completa y ampliada en la reunión siguiente después de recopilar nuevos datos en cooperación con otros países.

136) La delegación de Siria explicó que un estudio reciente en el país había indicado que el aceite de oliva de ciertas regiones de Siria no cumplía el límite superior especificado en la Norma de 0,5% de delta-7-estigmasterol en el esteroil total. La delegación explicó además que la cuestión también se había planteado en el Consejo del COI en 2005. El observador del COI comunicó al Comité que el COI había tomado nota de la cuestión y que la examinaría cuando los datos adicionales estuvieran disponibles. La delegación de Siria señaló que los datos correspondientes a los resultados de análisis anejos a su propuesta procedían de la misma fuente que los datos facilitados al COI para su inclusión en el reciente estudio sobre el nivel de ácido linolénico.

137) El Comité tomó nota de que no existía un apoyo fuerte para iniciar nuevas tareas sobre la revisión de la Norma propuesta por Siria. La delegación de Siria expresó su reserva sobre la decisión de no solicitar a la Comisión la aprobación de nuevas tareas en la reunión en curso.

¹⁴ CRD 5 (propuesta de Siria); CRD 10 (propuesta de Australia); CRD 12 (informe del grupo de trabajo sobre métodos de análisis).

Actualización de métodos en las Normas

138) El Comité tomó nota de la recomendación del grupo de trabajo sobre métodos de análisis en el sentido de actualizar ciertos métodos de análisis de las Normas en el ámbito de las atribuciones del Comité. El Comité refrendó la recomendación y acordó remitir las actualizaciones para su refrendo al CCMAS (véase el Apéndice VIII).

Fecha y lugar de la siguiente reunión

139) El Comité tomó nota de que la reunión en curso era la última cuyo anfitrión sería el Gobierno del Reino Unido y que la fecha y lugar de la siguiente reunión quedaría sujeta a consulta entre el siguiente gobierno anfitrión, que sería designado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 30º período de sesiones, y la Secretaría del Codex.

140) El Comité manifestó por aclamación su gratitud al Reino Unido en razón del fuerte apoyo que había proporcionado al Comité desde 1964.

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

Asunto	Trámite	Actuación por	Referencia documental en ALINORM 07/30/17
Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar	8	Gobiernos 30° período de sesiones CAC	párr. 62 Apéndice II
Proyecto de enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: inclusión del aceite de salvado de arroz	6	Gobiernos 21ª reunión CCFO	párr. 74 Apéndice V
Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables	6	Gobiernos 21ª reunión CCFO	párr. 90 Apéndice IV
Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables	3	Gobiernos 21ª reunión CCFO	párr. 90 Apéndice IV
Anteproyecto de criterios (Código de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a Granel)	3	Gobiernos 21ª reunión CCFO	párr. 31 Apéndice III
Anteproyecto de enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: carotenoides totales en el aceite de palma no blanqueado	3	Gobiernos 21ª reunión CCFO	párr. 80 Apéndice VI
Anteproyecto de enmienda a la Norma para Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva: ácido linolénico	3	Gobiernos 30° período de sesiones CAC 21ª reunión CCFO	párr. 107 Apéndice VII
Anteproyecto de enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: inclusión de la oleína de almendra de palma y de la estearina de almendra de palma	1/2/3	Gobiernos 30° período de sesiones CAC 21ª reunión CCFO	párr. 113
Métodos de análisis en las Normas para grasas y aceites		28ª reunión CCMAS 30° período de sesiones CAC	párr. 138 Apéndice VIII

APÉNDICE I

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

Chairman/ Président/ Presidente

Mr Michael WIGHT
Head of Labelling, Standards and Allergy Division
Food Standards Agency
Aviation House, 125 Kingsway
London WC2B 6NH
Phone: + 44 20 276 8483
Fax: +44 20 276 8193
Email: Michael.wight@foodstandards.gsi.gov.uk

ALGERIA/ ALGERIE/ ARGELIA

Ali AMMOUCHE
Institut National Agronomique
El Harrach
Alger
Phone: 213 90 636674
Fax: - 213 (021) 82 27.29
Email: Ammouche_a@yahoo.fr

Djamel ABAD
Centre Algérien du Contrôle de la
Qualite et de l'emballage
Route national N05 bab ezzouar
Alger
Phone: 213 21 243111
Fax: - 213 (21) 24.30.11
Email: djamelabad@yahoo.fr

ARGENTINA/ ARGENTINE

Marina CIFUENTES
Av.Paseo colon 922 – planta
Buenos Aires C1063A ACW
Argentina
Phone: 5144 4349 2747
Email: mcifue@mecon.gov.ar

Juan Carlos BATISTA
Paseo Colon 367,
Buenos Aires, CP C1063 ACW
Argentina
Phone: 54 11 4121 5251
Email: jbatista@senasa.gov.ar

Gustavo IDIGORAS
Avenue Louise 225
Brussels, Belgium
Phone: 00 322 640 3333
Fax: 00 322 6400008
Email: gidigoras@agricola-ue.org

AUSTRALIA/ AUSTRALIE

Richard SOUNESS
Department of Agriculture, Fisheries and
Forestry
Canberra, Australia
Phone: +61 2 6272 4899
Email: Richard.souness@daff.gov.au
Dr Rodney

J MAILER
Principal Research Scientist,
Agricultural Research Institute,
PMB Wagga Wagga, NSW 2650
Phone: +61 2 6938 1818
Fax: +61 2 6938 1809
Email: mailer@dpi.nsw.gov.au

Paul MILLER
50 Middlesex Road
Surrey Hills
Victoria 3127, Australia
Tel: +61 4 1285 4974
Fax: +61 3 9830 0519
Email: hortempm@bigpond.com

BAHAMAS

Dr Evaneth MCPHEE
Medical Officer of Health
Ministry of Health
P.O Box N 3730
Nassau.N.P.,The Bahamas
Phone: 242 542 4733
Fax: 242 325-5421
Email: evanethmcphee@bahamas.gov.bs

BRAZIL/ BRÉSIL/ BRASIL

Ana Paula Peretti GIOMETTI
National Health Surveillance Agency
Sepn 515, Bloco B. Edificio BittarII,
CEP 70.770-502, Brasilia, DF, Brazil
Phone: 55 61 3448 6319
Fax: 55 11 3448 6274
Email: ana.peretti@anvisa.gov.br

Andre OLIVEIRA
Ministry of Agriculture,
Livestock and Food Supply
CGQV/DIPOv/SDA/MAPA
Esplanada dos Ministerios,
Bloco D, AnexoB, sala342,
CEP 70043-900, Brasilia, DF Brazil
Phone: 55 61 3218 2627
Fax: 55 61 322 44 322
Email: andrelb@agricultura.gov.br

Liliane FERNANDES
Sepn 515, Bloco B.Edificio Bittar II,
CEP 70.770-502, Brasilia, DFBrazil
Phone: - 55 61 3448 6329
Fax: - 55 61 3448 6274
Email: liliane.fernandes@anvisa.gov.br

Eduardo Teixeira SOUZA
Ministry of External Relations
Esplanada dos Ministeros
Calacio do Itamaraty
Anexo I – Bloco H
20 1700900, Brasilia, DF, Brazil
Phone: 55 61 3411 6369
Fax:
Email: eduardot@mre.gov.br

CAMEROON/ CAMEROUN/ CAMERÚN

Moise Theophile AKOA ZANG
Chargé d'études Assistant
Cellule de la normalisation et de la protection du
consommateur
Ministère du Commerce
Cameroon
Phone: +2379541567
Email: Akosazangmt@yahoo.fr

Philibert Dieudonne NDI EBEDE
Division De La Normalisation
Ministere De l'industrie
Cameroon
Phone: (237) 512 8620
Fax:
Email: ndiebede@yahoo.fr

CANADA/ CANADÁ

Kathy TWARDEK
Food Safety Directorate,
Canadian Food Inspection Agency
159 Cleopatra Drive,
Ottawa, Ontario, K1A 0Y9
Phone: +613 221 7203
Fax: +613 221 7295
Email: twardekk@inspection.gc.ca

Dr Nimal RATNAYAKE
Food Directorate,
Health Products and Food Branch,
Health Canada,
215 Sir Federick Banting Driveway, PL 2203 C
Ottawa, Ontario, Canada K1A 0L2
Phone: +613 954 1396
Fax: +613 941 6182
Email: nimal_ratnayake@hc-sc.gc.ca

CHINA/CHINE

Pang YULIANG
Permanent Representation of People's Republic
of China to FAO
Via degli Urali 12, 00144 Rome, Italy
Phone: 0039 06 59193129
Email: pangyulian@yahoo.com.cn

COLOMBIA/ COLOMBIE

Alejandra BONILLA
Ministerio de Relaciones Exteriores
Embassy of Colombia in UK
Phone: 020 7589 9177
Fax: 020 7581 1829
Email: a.bonilla@colombianembassy.co.uk

COSTA RICA

Sylvia Elena Ugalde FERNANDEZ
Flat 1, 14 Lancaster Gate
London W2 3LH
United Kingdom
Phone: 0044 207-706-8844
Fax: 0044 207 706 8655
Email: crconsulate@btconnect.com

**CZECH REPUBLIC/RÉPUBLIQUE
TCHÈQUE / REPÚBLICA CHECA**

Thomas SLUNECKO
Ministry of Agriculture Tesnov 17
Praha 11705, Czech Republic
Phone: 420 221 812702
Fax: 420 222 314117
Email: tomas.sluncko@mze.cz

EGYPT/ ÉGYPTE/ EGIPTO

Prof. Dr Hanafy Abd El-Aziz HASHEM
 Prof. of Food Science and Technology
 Faculty of Agriculture,
 Al-Azhar University,
 Nasr City, Cairo, Egypt
Phone: +2 0227 48974 / +2 0106617520
Fax: +2 024011710
Email: bosity_03@hotmail.com

Eng. Ahamed Saleh Mohamed ALI
 Food Industries Holding Co.
 22 Qudsi St.Hading Al Kuba,
 Cairo, Egypt
Phone: 202 4850 678
Fax: 202 2845 728
Email: salehquality@yahoo.com

Prof. Mohamed EL- SHAFIEY
 Food Industries Holding Co.
 1 Sawah Sq. Amira,
 Cairo, Egypt
Phone: 202 2845 737
Fax: 202 2845 728
Email: saniad_fihcsh@yahoo.com

Magdi Ahmad SAYED
 Deputy Director,
 Food Technology Research Institute,
 Agricultural Research Centre
 Egypt.
Email: Egypt@agrioffegypt.it

Hanafy HASHEM
 Al-Azhar Univ
 Faculty of Agriculture
 Food Science and Technology Department
 Nasr City, Cairo, Egypt
Phone: 00202 010 6617520

Moustafa Medhat Ismail MAHMOUD
 23 Ahmad Amora Street, Beside Phostate
 Garden, Cairo, Egypt
Phone: 002 0123566059
Fax: 002 022845504

Amro ALI
 Industrial Zone between A1-A2
 Tenth of Ramadan City
 Savola, Egypt
Phone: 0020 15411200
Fax: 0020 15411207
Email: Agadalla@sse.com.eg

Dr Reda Ibrahim EL-GLEEL
 Chamber of Food Industries
 Technical Portfolio Manager
Phone: (+202) 570 534
Fax: (+202) 574 8312
Email: reda_jalil@yahoo.com

Mr Amr Mohammed MAHAMOUD
 Quality Control Director,
 Afia International Co.
 Egypt
Phone: +20 154 11200
Fax: +20 154 11204
Email: agadalla@sse.com.eg

Mr Mostafa Medhat ESMAEIL
 Senior Food Standards Specialist,
 Egyptian Organization for Standardization and
 Quality (EOS)
Phone: +202 284 5528
Fax: +202 284 5504
Email: moi@idsc.net.eg

**EUROPEAN COMMUNITY/
 COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE/
 COMUNIDAD EUROPEA**

Eva Zamora ESCRIBANO
 European Commission
 Rue Froissart 101
 B-1049 Brussels
Phone: 0322 299 4682
Fax: +322 299 8566
Email: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Mark WILLIS
 European Commission
 Dg Health & Consumer Protection
 E3-Chemicals,Contaminants and Pesticides
 Office B232 4/23
 B-1049 Brussels
Phone: +32 2295 4585
Fax: +322 299 1856
Email: mark.willis@ec.europa.eu

Mr Fabien SANTINI
 European Commission Agriculture
 Directorate General
 B1049 Brussels
Phone: +32 2 295 3211
Fax: +32 2295 3709
Email: Fabien.santini@ec.europa.eu

FINLAND/ FINLANDE/ FINLANDIA

Ms Leena KOTSALO
 Senior Advisor,
 Ministry of Agriculture and Forestry,
 PO Box 30, 00023 Government, Finland.
Phone: +35 89 1605 4299
Fax: +35 89 1605 3400
Email: leena.kotsalo@mmm.fi

FRANCE/ FRANCIA

Roselyne ROY
 DGCCRF
 Bureau D4
 59, Boulevard Vincent Auriol
 75013 Paris, France
Phone: +33 1 4497 3154
Fax: +33 1 4497 0527
Email: roselyne.roy@dgccrf.finances.gouv.fr

Anne DAUMAS
 Scientific & Regulatory Matters, FNCG
 118 Ave. Achille Peretti
 92200 Neuilly-suri-Seine
Phone: +33 1 4637 2025
Fax: +33 1 4637 1560
Email: daumas.fnccg@fnccg.fr

Odile MORIN
 ITERG (Institut des Corps Gras)
 Parc Industriel
 Rue Monge,
 33600 PESSAC
Phone: +33 5 5607 9779
Fax: +33 5 5636 5760
Email: o.morin@iterg.com

GABON

Mme.Paulette MISSAMBO
 Minister of State,
 Minister of Public Health

Dr Vincent DITSAMBOU
 Inspector and Divisional Head of the Laboratory
 Bp 6038 Libreville
Phone: 241 06 25 61 92
Fax: 241 76 45 30
Email: ditsambou@yahoo.fr

Mme. Colette-Lydie AMBONGUILAT
 BP 12322 Libreville, Gabon
Phone: (00241) 07355698
Email: clammy-75@yahoo.fr

GAMBIA/GAMBIE

Modou Cheyassin PHALL
 National Nutrition Agency (NaNA)
 Office of the Vice President
 P.M B 162
 Banjul, The Gambia.
Phone: 220 890022
Fax: 220 4462289
Email: sirphall@hotmail.com

GERMANY/ ALLEMAGNE/ ALEMANIA

Hermann BREI
 Federal Ministry for Food, Agriculture and
 Consumer Protection
 Rochusstrasse 1, D-53123 Bonn
Phone: +49 228 529 4655
Fax: +49 228 529 4965
Email: hermann.brei@bmelv.bund.de

Dr Hans-Jochen FIEBIG
 Institute for Lipid Research
 Piusallee 68-76, 48147 Muenster
Phone: +49 251 4816 717
Fax: +49 251 519275
Email: hans.jochen.fiebig@bfel.de

Mrs Katharina ADLER
 Federal Ministry of Food
 Agriculture and Consumer Protection
 Rochusstrasse 1, D-53123 Bonn
Phone: +49 228 529 4647
Fax: +49 228 529 4965
Email: katharina.adler@bmelv.bund.de

Kari TOLLIKKO
 General Secretariat of the Council of the
 European Union,
 The German Presidency
 Rue De La Loi,175
 B-1048 Brussels, Belgium
Phone: +322 281 7841
Fax: +322 282 6198
Email: kari.tollikko@consilium.europa.eu

GREECE/ GRÈCE/ GRECIA

Konstantinos STOURNARAS
 Ministry of Agricultural Development Food,
 2 Acharnon Str,
 10176 Athens, Greece
Phone: 30 210 2124224
Fax: 30 210 524 8013
Email: ax2u068@minagric.gr

HUNGARY/ HONGRIE/ HUNGRÍA

Dr Katalin KOVARI
 Bunge Europe Research and Development Centre
 Kvassay Jeno ut 1
 H-1095 Budapest
Phone: +36 1 476 3610
Fax: +36 1 217 5241
Email: kkovari@bunge.com

INDONESIA/ INDONÉSIE

Dr SUNARYA
National Standardization Agency of Indonesia,
Manggala Wanabakti Block IV Lt.IV
Jl.Gatot Subroto, Senayan
Jakarta 10270, Indonesia
Phone: +62 21 574 7042-44
Fax: + 62 21 574 7045
Email: sunarya@bsn.or.id

Dr Imam HARYONO
Ministry of Industry
Jl.Gatot Subroto, Kav.5 2 -53
Jakarta, Indonesia
Phone: +62 21 525 2709
Fax: + 62 21 525 2709
Email: imam_haryono_dr@yahoo.com

Ms Yelita BASRI,
Ministry of Industry
Jl.Gatot Subroto Kav.5 2-53, 17th floor,
Jakarta, Indonesia
Phone: +62 21 525 2709
Fax: +62 21 525 2709
Email: dir_makanan@yahoo.com

Derom BANGUN
GAPKI,
Jl. Murai 2 No. 40, Tomang Elok Complex
Medan, Indonesia
Phone: +62 61 8473331
Fax: +62 61 8468851
Email: gapki@indosat.net.id

Mr Muhammad NAJIB
Ministry Of Industry
Jl.Gatot Subroto, Kav. 5 2-53, 20th floor,
Jakarta, Indonesia
Phone: 6221 525 2690
Fax: 6221 525 2690
Email: jibnaga@yahoo.com

Andreas ANUGERAH
Ministry of Trade
Jl.Raya Bogor Km.26
Jakarta 13740, Indonesia
Phone: 6221 871 7901
Fax: 6221 8710478
Email: dirppmb@yahoo.com

Mr Edrias Hatta SANTOSO
Ministry of Industry
Jl.Gatot Subroto, Kav. 5 2 -53, 17th floor
Jakarta, Indonesia
Phone: 6221 5252709
Fax: 6221 5252709

Ms Rochmi WIDJAJANTI
Ministry of Industry
Jl.Gatot Subroto, Kav. 5 2 -53, 20th floor
Jakarta, Indonesia
Phone: 62-21-5252690/ +62 8128528603
Fax: 62-21-5252690
Email: rochmi_w@yahoo.com

Mr Akhyar RAIS
Ministry of Trade
Jl. Raya Bogor Km 26
Jakarta 13740, Indonesia
Phone: 6221 8710477
Fax: 6221 8710478

Dr SUWITA
Pt.Smart, Tbk.
BII Plaza Lt.20 Menera II,
Jl.M.H. Thamrin Kav 22,
Jakarta, Indonesia
Phone: 6262 3181288
Fax: 6262 31811289
Email: Antoinette_suwita@smartcorp.net.id

Mrs HUSNIATY
Commercial Attache
38 Grosvenor Square
London W1K 2HW
Phone: +44 20 7290 9620
Fax: +44 20 7495 7022
Email: husniaty@yahoo.co.uk

IRELAND/ IRLANDE/ IRLANDA

Bernard BUGLER
Department of Agriculture and Food
Dairy Science Laboratory
Kileely Road, Limerick, Ireland
Phone: 353 61 452444
Fax: 353 61 452054
Email: Bernard.Bugler@agriculture.gov.ie

ITALY/ ITALIE / ITALIA

Dr Ciro IMPAGNATIELLO
Ministero della Politiche Agricole Alimentari e
Forestali
Via XX Settembre 20, 00187 Roma
Phone: +39 06 46656046
Fax: +39 064 880273
Email: c.impagnatiello@politicheagricole.it

Dr Lanfranco CONTE
Dept. of Food Science,
University of Udine
Via Marangoni 97,
33100 Udine
Phone: +39 04 32590724 / 04 3259711
Fax: +39 04 32590719
Email: lanfranco.conte@uniud.it

Dr Alissa MATTEI
 Loc. Casa Montecucco, No13
 58023 Gavorrano (GR)
Phone: +39 3299543399
Fax: 39 0566 80135
Email: casamontecucco@libero.it

JAPAN/ JAPON/ JAPÓN

Yoshihide ENDO
 Policy Research Coordination
 Policy Research Institute of the Ministry of
 Agricultural Forestry and Fisheries,
 1-2-1, Kasumigaseki,
 Chiyoda-ku, Tokoyo, 100-8950
Phone: +81 3 3591 6035
Fax: +81 3 3591 6036
Email: yoshihide_endo@nm.maff.go.jp

Nozomi SUGITANI
 Chief, Food Trade Section
 Food Industry Promotion Division
 Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
 1-2-1, Kasumigaseki
 Chiyoda-ku, Tokoyo, 100-8950
Phone: +81 3 3502 5744
Fax: +81 3 3502 0614
Email: nozomi_sugitani@nm.maff.go.jp

Nobuo TAGUCHI
 1, Shinmori-cho,
 Isogo-Ku, Yokohama, 235-8558
Phone: +81 45757 5005
Fax: +81 457591277
Email: n-taguchi@nisshin-oillio.com

MALAYSIA/ MALAISIE /MALASIA

Dato' Dr Mohd. Basri WAHID
 Malaysian Palm Oil Board
 No. 6 Persiaran Institusi
 Bandar Baru Bangi
 43000 Kajang, Selangor, Malaysia
Phone: +603 8769 4402
Fax: +603 8925 9446
Email: basri@mpob.gov.my

Ms Noraini SUDIN
 Malaysian Palm Oil Board
 No.6 Persiaran Institusi
 Bandar Baru Bangi
 40300 Kajang, Selangor, Malaysia
Phone: +603 8769 4589
Fax: +603 8922 1742
Email: noraini@mpob.gov.my

Dr Wai Lin SIEW
 Malaysian Palm Oil Board
 No.6 Persiaran Institusi
 Bandar Baru Bangi
 43000 Kajang, Selangor, Malaysia
Phone: +60 3 8769 4400
Fax: +60 3 8925 9446
Email: siew@mpob.gov.my

Dr Yew Ai TAN
 Malaysian Palm Oil Board
 No 6 Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi,
 43000 Kjang, Selangor, Malaysia
Phone: +60 3 87694436
Fax: +60 38922 1742
Email: tan@mpob.gov.my

Ms Rozita BAHARUDDIN
 Malaysian Palm Oil Board
 Wisma Sawit, Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran,
 47301 Kelana Jaya, Selangor, Malaysia
Phone: +60 3 7800 2956
Fax: +60 3 7806 1485
Email: rozita@mpob.gov.my

Miss Rosidah RADZIAN
 Malaysian Palm Oil Board
 No.6 Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi
 43000 Kajang, Selangor, Malaysia
Phone: +60 3 8769 4483
Fax: +60 3 8920 1918
Email: rosidah@mpob.gov.my

Ms Syakirah MD.NOR
 Assistant Secretary
 Ministry of Plantation Industries and Commodities
 No 15, Level 6-13, Persiaran Perdana, Precinct 2
 Federal Government Administration Centre
 62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603 8880 3300
Fax: +603 8880 3441
Email: syakirah@kppk.gov.my

Ms Zaleenah ZAINUDDIN
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 3, Block E7, Parcel E, Precinct 1
 Federal Government Administration centre
 62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603 8883 3518
Fax: +603 8889 3815
Email: zaleenah@moh.gov.my

Doris NICHOL
 Palm Refiners Association of Malaysia
 801C/802A, Block B Executive Suites,
 47301 Kelana Business Centre,
 Kelana Jaya, Selangor. Malaysia
Phone: +60 3 7942 0006
Fax: +60 3 7942 0128
Email: doris@poram.org.my

24

Beng Huat TAN
Malaysian Palm Oil Association
12th Floor, Bangunan Getah Asli (menara),
148, Jalan Ampang,
50450 Kuala Lumpur.
PO Box 10272, 50708 Kuala Lumpur, Malaysia
Phone: +60 3 2710 5677
Fax: +60 3 21615400
Email: tanbh1002@gmail.com

MALI

Ousmane TOURE
Agence Nationale de la Sécurité
Sanitaire des Aliments
BPE:2362, Quartier du Fleuve, Bamako
Phone: 00 223 2230183
Fax: 00223 2220747
Email: oussou_toure@hotmail.com

MOROCCO/ MAROC/ MARRUECOS

Aziza HADDAD
1 Rue Caporal Corbi
Roches Noires
Casablanca, Morocco
Phone: 212 22 76970011
Fax: 212 22 679391
Email: haddad@lesieur-cristal.co.ma

EL-Maati -BENAZZOUZ
Laboratoire Officiel d'Analyses et de Recherches
Chimiques
25 Rue Nichakra Rahal
20300 Casablanca, Morocco
Phone: 00212 22 3021 96
Fax: 00212 22 301972
Email: maatibenazzouz@yahoo.fr

NETHERLANDS/ PAYS-BAS/ PAISES BAJOS

Imkje TIESINGA
Dutch Margarine Manuf. Association
P.O.Box 161
NL-2280 AD Rijswijk
Phone: +31 70 352 5074
Fax: +31 70 358 4679

Dr Annette KLOMP
Product Board for Margarine, Fats and Oils
P.O.Box 3095
2280 GB Rijswijk, The Netherlands
Phone: +31 70 3195 114
Fax: +31 70 3195196
Email: Klomp@mvo.nl

ALINORM 07/30/17

Margaretha PAGE-ROBERTS
Royal Netherlands Embassy
38 Hyde Park Gate, London, SW7 5DP
Phone: 020 7590 3279

Frits THISSEN
Royal Netherlands Embassy,
38 Hyde Park Gate
London, SW7 5DP
Phone: 020 7590 3279
Email: frits.thissen@minbuza.nl

NEW ZEALAND/ NOUVELLE-ZÉLANDE/ NUEVA ZELANDA

Mr Peter KELL
New Zealand High Commission
New Zealand House
Second Floor
80 Haymarket
London SW1Y 4TQ, United Kingdom
Phone: +44 20 7930 8422
Fax: +44 20 7839 4580

NIGERIA

Olatunji Adebawale ADENOLA
Federal Ministry of Agricultural
Strategic Food Reserve Dept.
Plot 590, Naic Building Central Area,
Pmb 135 Abuja, Nigeria
Phone: +234 8033200003
Fax: 09 2344382
Email: tunjiadeadenola@yahoo.co.uk

PAKISTAN/ PAKISTÁN

Abdur Rauf KHAN
Pakistan Oilseed Development Board,
79-E Alrehman Chambers Fazul Haq Road,
Blue Area, Islamabad, Pakistan
Phone: 00925 19203970
Fax: 00925 19221813
Email: raufkhp@hotmail.com

POLAND/ POLOGNE/ POLONIA

Andrzej ZDZIENNICKI
Ministry of Agriculture and Rural Development,
30 Wspolna Str.,
02-930 Warsaw, Poland
Phone: +48 22 623 2373
Fax: +48 22 623 2300
Email: andrzej.zdziennick@minrol.gov.pl

Ms Dorota BALINSKA-HAJDUK
Ministry of Agriculture and Rural Development,
30 Wspolna Str., 02-930 Warsaw
Phone: +48 22 623 2915
Fax: +48 22 623 2996
Email: dbalinska@ijhars.gov.pl

SPAIN/ ESPAGNE / ESPAÑA

Jose Ramon Garcia HIERRO
 Director Adjunto de Laboratorio Arbitral
 Agroalimentario,
 Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentacion,
 PO Infanta Isabel 1- 28071 Madrid
Phone: +34 91 3474 966
Fax: +34 91 3474 968
Email: joseramon.garcia@mapya.es

Juan Ramon Izquierdo ALVAREZ-BUYLLA
 Laboratorio Arbitral Agroalimentario
 Crta.de La Coruna, Km 10,700
 Madrid 20023
Phone: 0034 91 347 4961
Fax: 0034 91 347 4968
Email: juanramon.izquierdo@mapya.es

Jose Ramon GARCHI HIERRO
 Carreti de la coruina Ku 10,7
 Madrid, Spain
Phone: 91 3474965
Fax: 91 3474968

SUDAN/ SOUDAN

Mr Dominic Crillo Mijak Koul JOK
 Sudanese Standards & Metrology Organisation
 Khartoum
Phone: 01210 66821
Fax: 0183 7767339
Email: nasdomnic@yahoo.com

Mrs Hind Eldirdiri Mohamed AHMED
 Sudanese Standards & Metrology Organisation
 P.O. Box 13573, Khartoum, Sudan
Phone: +249912144945
Fax: 249 83797448

Mr Mahgoub Ahmed ABDELMAGED
 ELAMIN
 Sudanese Standards & Metrology Organisation
 P.O.Box 13573, Khartoum, Sudan
Phone: +249912667281
Fax: 249 83797448
Email: ssmo@sudanmail.net

SURINAM

Mr R RAMRATTANSING
 Ministry of Agriculture
 Codex Contact Point and Legal Officer
 Letitia Vriesdelaan 8-10
 Paramaribo
Phone: 597 479112 252
Email: ratna_ivv@yahoo.com

SYRIA/ SYRIE/ SIRIA

Ms Hanaa HAMDAN
 Syrian Arab Organisation for Standardisation
 and Metrology (SASMO) – Ministry of Industry
 Damascus, Syria
 PO Box 11836
Phone: +963 11 452982513
Fax: + 963 11 4528214
Email: Sasmo@net.sy, hanalavie@yahoo.co.in,
ashter2000@makt006.com

THAILAND/ THAÏLANDE/ THAILANDIA

Ms Voranuch KITSUKCHIT
 National Bureau of Agricultural Commodities
 and Food Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives,
 Rajadamnern Nok. Avenue, Bangkok 10200
Phone: +662 22831600 Ext 1177
Fax: +662 2280 3899
Email: kvoranuch@yahoo.com

Ms Nalinthip PEANEE
 National Bureau of Agricultural Commodities
 and Food Standards
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 Rajadamnern, Nok Avenue, Bangkok 10200
Phone: +66 2283 1600 Ext 1182
Fax: +66 2280 3899
Email: nalinthip@acfs.go.th

Wilaisri LIMPAPAYOM
 Department of Agriculture
 Ministry of Agriculture and Cooperatives
 Rajadam Nen, Bangkok, Thailand
Phone: 662 9405468
Fax: 6602 9405470
Email: wilaisril@yahoo.com

TUNISIA/ TUNISIE/ TUNÈZ

Zakaria H'MAD
 Directeur Général des Industries Alimentaires,
 Ministère de L'Industrie, de L'Energie et des
 Petites et Moyennes Entreprises,
 Rue 8011 Montplaisir, 1002 Tunis
Phone: +216 71 289562
Fax: +216 71 789159
Email: zakaria.hmad@industrie.gov.tn

Tarek AMAMOU
 Directeur de la Normalisation et du Contrôle de
 la Qualité, Office National de l'Huile
 10 Ave Mohamed V, 1001-Tunis
Phone: +216 71 345566
Fax: +216 71 351883
Email: tarek.amamou@gmail.com

Mme.Naziha KAMOUN
Chargée de recherche
Présidente d'unité de recherche
"Technologie et qualité"
Institut de L'Olivier
B.P. 1087
3018 Sfax, Tunisie
Phone: +216 742 41240
Fax: +216 742 41033
Email: kamoun_naziha@yahoo.fr

TURKEY/TURQUIE/TURQUÍA

Ömer Faruk DOĞAN
Deputy Undersecretary
Undersecretariat for Foreign Trade
Inonu Bulvari No. 36 Emek
06100 Ankara, Turkey
Phone: +90 312 2128731
Fax: +90 312 2128753
Email: doganof@dtm.gov.tr

Sevin APAYDIN
Engineer
Undersecretariat for Foreign Trade
Inonu Bulvari No. 36 Emek
06100 Ankara, Turkey
Phone: +90 312 204 8081
Fax: +90 312 204 8768
Email: apaydins@dtm.gov.tr

Canan INANC
Deputy Secretary General
Aegean Exporters Association
Ataturk Cad. No 382
Alsancak, 35220 Izmir, Turkey
Phone: +90 232 4886015
Fax: +90 2324886152
Email: c.inanc@egebirlik.org.tr

Aytac GUMUSKESEN
Professor in Aegean University
Dept. Of Food Engineering
Aegean Exporters Association
Ataturk Cad. No 382
Alsancak, 35220 Izmir, Turkey
Phone: +90 232 3884000 x 3019
Email: aytac.saygin.gumuskesen@ege.edu.tr

UGANDA/ OUGANDA

Stella APOLOT
Uganda National Bureau of Standards
P.O Box 6329
Kampala, Uganda
Phone: 25641 286123
Fax: 25641 286123
Email: stella.apolot@unbs.go.ug

Connie Magomes MASABA
Vegetable Oil Development Project
Ministry of Agriculture, Animal Industry and
Fisheries
PO Box 12041. Kampala . Uganda
Phone: +256 41 230690
Fax: +256 41 230714
Email: vodp@imul.com
Bulegeya James KOMAYOMBI
Ministry of Agriculture, Animal Industry &
Fisheries
Box 102. Entebbe, Uganda
Phone: 256 41 320115
Fax: 256 41 320642
Email: kbulegeya@yahoo.co.uk

UNITED KINGDOM/ ROYAUME-UNI/ REINO UNIDO

Paul NUNN
Food Standards Agency
Aviation House, 125 Kingsway
London WC2B 6NH
Phone: +44 020 7276 8160
Fax: +44 020 7276 8198
Email: paul.nunn@foodstandards.gsi.gov.uk

Mrs Kemi ALARAN
Food Standards Agency
Aviation House, 125 Kingsway
London WC2B 6NH
Phone: +44 20 7276 8162
Fax: +44 20 7276 8198
Email: kemi.alaran@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr. Andrew DAMANT
Food Standards Agency
Aviation House, 125 Kingsway
London WC2B 6NH
Phone: +44 20 7276 8757
Fax: +44 20 7276 8198
Email: andrew.damant@foodstandards.gsi.gov.uk

Dr. Roger WOOD
Food Standards Agency
Aviation House, 125 Kingsway
London WC2B 6NH
Phone: +44 1603 255 231
Fax: +44 20 7276 8198
Email: roger.wood@foodstandards.gsi.gov.uk

Benedict Duncan
Food Standards Agency
Aviation House, 125 Kingsway
London WC2B 6NH
Phone: +44 20 7276 8560
Fax: +44 20 7276 8514
Email: benedict.duncan@foodstandards.gsi.gov.uk

Mohammed Din
 Food Standards Agency
 Aviation House, 125 Kingsway
 London WC2B 6NH
Phone: +44 20 7276 8582
Fax: +44 20 7276 8514
Email:
 mohammed.din@foodstandards.gsi.gov.uk

**UNITED STATES OF AMERICA/ ETATS-
 UNIS/ ESTADOS UNIDOS**

Dr Dennis KEEFE
 Center for Food Safety and Applied
 Nutrition, HFS-265
 Food and Drug Administration
 5100 Paint Branch Parkway
 College Park, Maryland 20740
Phone: +301 436 1284
Fax: +301 436 2972
Email: dennis.keefe@fda.hhs.gov

Syed ALI
 International Issues Analyst
 U.S Codex Officer
 U.S Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, SW
 Room 4861-South Building
 Washington, DC 20250
Phone: 202 205 0574
Fax: 202 720 3157
 Email: syed.ali@fsis.usda.gov

Richard E CRISTOL,
 Executive Vice President,
 National Institute of Oilseed Products,
 1156 Fifteenth Street, NW, Suite 900,
 Washington DC 20005
Phone: +202 2785 8450
Fax: 202 223 9741
Email: rcristol@kellencompany.com

Liam ROGERS
 Hudson Tank Terminals Corporation
 173 Export Street
 Port Newark,
 New Jersey 07114,
Phone: 973 465 1115
Fax: 973 465 9053
Email: ljrogers@aol.com

Bruce GOLINO
 Board Member
 California Olive Oil Council
 P O Box 311, Watsonville CA
Phone: +1 831 728 4269
Fax: +1 831 786 0563

**FEDERATION OF OILS, SEEDS AND
 FATS ASSOCIATION (FOFA)**

Dr J.N.S. HANCOCK
 Technical Manager
 Federation of Oils, Seeds and Fats Associations
 Ltd.
 20 St Dunstan's Hill,
 London. EC3R 8NQ
Phone: +44 20 7283 5511
Fax: +44 020 7623 1310
Email: john.hancock@fosfa.org

S R LOGAN
 Chief Executive
 Federation of Oils, Seeds and Fats Associations
 Ltd.
 20 St Dunstan's Hill,
 London. EC3R 8NQ
Phone: +44 20 7283 5511
Fax: +44 20 7623 1310
Email: stuart.logan@fosfa.org

**INTERNATIONAL FEDERATION OF
 MARGARINE ASSOCIATION (IFMA)**

Inneke HERREMAN
 Avenue de Tervueren 168 Box 12
 B 1150, Brussels
Phone: +32 2 772 3353
Fax: +32 2 771 4753
Email: imace.ifma@imace.org

INTERNATIONAL OLIVE COUNCIL(IOC)

Mohamed Ouhmad SBITI
 Calle Principe de Vergara No 154,
 28002 Madrid, Spain.
Phone: 3194 590 3638
Email: iooc@internationaloliveoil.org

Mercedes Fernandez ALBALADEJO
 Calle Principe de Vergara No.154
 28002 Madrid, Spain
Phone: 3191590 3638
Email: iooc@internationaloliveoil.org

**THE AMERICAN OIL CHEMISTS'
 SOCIETY**

Richard CANTRILL
 AOCS Tech. Director
 P.O.Box 17190, Urbana, IL 61803-7190
 United States
Phone: +217 693 4830
Fax: +217 693 4874
Email: richard.cantrill@aocs.org

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Selma H. DOYRAN
 Senior Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme.
 FAO Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome, Italy
Phone: +39 06 5705 5826
Fax: +39 06 5705 4593
Email: selma.doyran@fao.org

Masashi KUSUKAWA
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 FAO Viale delle Terme di Caracalla
 00100 Rome, Italy
Phone: +39 06 57054796
Fax: +39 06 5705 54593
Email: masashi.kusukawa@fao.org

**FOOD AND AGRICULTURE
 ORGANISATION (FAO)**

Dr Maria de Lourdes COSTARRICA
 GONZALEZ
 Senior Officer
 Food Quality and Standards Service
 Nutrition and Consumer Protection Division
 Food and Agriculture Organization (FAO)
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome, Italy
Phone: + 39 06 570 56060
Fax: +39 06 5705 4593
Email: lourdes.costarrica@fao.org

Mary KENNY
 Nutrition Officer
 Food Quality and Standards Service
 Food and Agriculture Organization (FAO)
 Viale delle terme di Caracalla
 00153 Rome, Italy
Phone: 0039 06 570 53653
Fax: 003906 570 54593
Email: mary.kenny@fao.org

Dr Wim MENNES
 National Institute of Public Health and the
 Environment
 P.O Box 1 3270 BA Bilthoven
 The Netherlands
Phone: 3130 2744475
Fax: 3130 2742975
Email: wim.mennes@rivm.nl

UNITED KINGDOM SECRETARIAT

Dr Nigel HARRISON
 Food Standards Agency
 Aviation House, 125 Kingsway
 London WC2B 6NH
Phone: +44 20 7276 8177
Fax: +44 20 7276 8193
Email: nigel.harrison@foodstandards.gsi.gov.uk

Chris TO
 Food Standards Agency
 Aviation House, 125 Kingsway
 London WC2B 6NH
Phone: +44 20 7276 8164
Fax: +44 20 7276 8193
Email: chris.to@foodstandards.gsi.gov.uk

APÉNDICE II

**PROYECTO DE NORMA PARA GRASAS PARA UNTAR
Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR
(En el Trámite 8 del Procedimiento)**

1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a los productos grasos que contienen no menos del 10% ni más del 90% de grasa que se utilizan fundamentalmente para untar. No obstante, esta Norma no se aplica a las grasas para untar obtenidas exclusivamente a partir de la leche y/o de productos lácteos a las cuales sólo se han añadido otras sustancias necesarias para la elaboración. Solo incluye la margarina y los productos utilizados para fines semejantes y excluye los productos con un contenido de grasa inferior a 2/3 del extracto seco (excluida la sal). La mantequilla y los productos lácteos para untar no están regulados por esta Norma.

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Grasas para untar y mezclas de grasas para untar**

Los productos regulados por la presente Norma son alimentos en forma de emulsión plástica o fluida, compuestos principalmente de agua y grasas y aceites comestibles.

2.2 Grasas y aceites comestibles

Por "grasas y aceites comestibles" se entienden alimentos constituidos por glicéridos de ácidos grasos. Son de origen vegetal o animal (incluida la leche) o marino. Pueden contener pequeñas cantidades de otros lípidos tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite. Las grasas de origen animal, si proceden de animales sacrificados, deben obtenerse de animales sanos en el momento del sacrificio y ser aptas para consumo humano según lo determine una autoridad competente reconocida por la legislación nacional. Se incluyen las grasas y aceites que han sido sometidos a procesos de modificación, física o química, incluido el fraccionamiento, la interesterificación o la hidrogenación.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**3.1 Composición****3.1.1 Grasas para untar**

3.1.1.1 En el caso de estos productos, el contenido de grasa de leche no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa.

3.1.1.2 El contenido de grasa deberá ser el siguiente:

- | | | |
|----|----------------------------------|-------|
| a) | Margarina: | ≥ 80% |
| b) | Grasas para untar ¹ : | < 80% |

3.1.2 Mezclas de grasas para untar

3.1.2.1 Estas son mezclas de grasas para untar en las que la grasa láctea es superior al 3% del contenido total de materia grasa. Sin embargo, se puede especificar un porcentaje superior de grasa láctea en conformidad con los requisitos del país donde se vende al por menor.

3.1.2.2 El contenido de grasa deberá ser el siguiente:

- | | | |
|----|------------------------------|-------|
| a) | Mezclas de grasas: | ≥ 80% |
| b) | Mezclas de grasas para untar | < 80% |

¹ El término "margarina" puede, en algunos casos, ser usado en el nombre del alimento, según está dispuesto en la sección 7.1.1.

3.2 Ingredientes Permitidos

3.2.1 Las siguientes sustancias pueden ser agregadas:

Vitaminas: La vitamina A y sus ésteres
 La vitamina D
 La vitamina E y sus ésteres

Los niveles máximos y mínimos para las vitaminas A, D y E deberán ser dispuestos mediante legislación nacional conforme con las necesidades de cada país individual incluyendo, si procede, la prohibición del uso de ciertas vitaminas.

Cloruro Sódico

Azúcares (cualquier materia de carbohidrato edulcorante)

Proteínas comestibles adecuadas

3.2.2 El uso de otros ingredientes, incluyendo minerales, puede ser permitido en la legislación nacional.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solo las clases de aditivos alimentarios indicadas abajo están tecnológicamente justificadas y pueden ser empleadas en productos amparados por esta Norma. Dentro de cada clase de aditivo solo aquellos aditivos alimentarios indicados abajo, o relacionados, pueden ser empleados y solo para aquellas funciones, y dentro de los límites, especificados.

Aditivos de Clases Funcionales

- a. Reguladores de acidez,
- b. Agentes antiespumantes,
- c. Antioxidantes,
- d. Colorantes,
- e. Emulsificantes,
- f. Potenciadores del aroma,
- g. Gases de relleno,
- h. Conservantes,
- i. Estabilizantes, y
- j. Espesantes.

Los reguladores de acidez, agentes antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsificantes, potenciadores del aroma, gases de relleno, conservantes, estabilizantes y espesantes usados en conformidad con la Tabla 3 de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios, son aceptables para su empleo en alimentos que cumplen esta Norma.

4.1 Aromatizantes

Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes artificiales.

4.2 Reguladores de Acidez

Núm INS	Aditivo	Nivel de Máximo Uso
262(ii)	Diacetato de sodio	1 000 mg/kg
334; 335(i), 335(ii); 336(i), 336(ii); 337	Tartratos	100 mg/kg (como ácido tartárico)
338; 339(i), 339(ii), 339(iii); 340(i), 340(ii), 340 (iii); 341(i), 341(ii), 341(iii); 342(i), 342(ii); 343(i), 343(ii), 343(iii); 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi); 450(vii), 451(i), 451(ii); 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v); 542	Fosfatos	1 000 mg/kg (como Fosforoso)

4.3 Agentes Antiespumantes

Núm. INS	Aditivo	Nivel de Máximo Uso
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg (solo para freir)

4.4 Antioxidantes

Núm. INS	Aditivo	Nivel de Máximo Uso
304, 305	Ésteres de Ascorbilo	500 mg/kg (como estearato ascorbílico)
320	Hidroxianisola Butilada	200 mg/kg (base de grasa o aceite) individual o combinados.
321	Hidroxitolueno Butilado	
310	Propil Galato	
319	Butil-hidroquinonanodecilo terciario (TBHQ)	
388, 389	Tiodipropionatos	200 mg/kg (como ácido tiodipropiónico)
306, 307	Tocoferoles	500 mg/kg
385, 386	EDTAs	100 mg/kg (Como EDTA disódico de calcio, anhidro)
384	Citratos de Isopropil	100 mg/kg

4.5 Colores

Núm. INS	Aditivo	Nivel de Máximo Uso
120	Carmines	500 mg/kg
160b	Extractos de Annatto	[100 mg/kg]
150b	Caramel Colour Class II	500 mg/kg
150c	Caramel Colour Class III	500 mg/kg
150d	Caramel Colour Class IV	500 mg/kg
160a(ii)	Carotenos, Vegetales (Carotenos naturales)	1000 mg/kg
100(i)	Curcúmina	10 mg/kg
160a(i)	Beta caroteno (sintético)	35 mg/kg individual o combinados
160e	Beta-Apo-8'-Carotenal	
160f	Acido Beta apo 8' caroténico, ésteres de metilo o etilo	

Núm. INS	Aditivo	Nivel de Máximo Uso
101(i), 101(ii)	Riboflavinas	300 mg/kg

4.6 Emulsificantes

Núm. INS	Aditivo	Nivel de Máximo Uso
472e	Esteres diacetilartáricos y de ácidos grasos de glicerol	10 000 mg/kg
475	Esteres de ácidos grasos de poliglicerol	5 000 mg/kg
476	Esteres de Poliglicerol de ácido ricinoléico ineterestificado	4 000 mg/kg
432, 433, 434, 435, 436	Polisorbatos	10,000 mg/kg (individual o combinados)
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	20 000 mg/kg
491, 492, 493, 494, 495	Ésteres de sorbitán de Ácidos Grasos	10 000 mg/kg (individual o combinados)
481(i), 482(i)	Estearoilo-2-Lactilatos	10 000 mg/kg (individual o combinados)
484	Estearilo de citrate	100 mg/kg (base de grasa o aceite)
474	Sacaroglicéridos	10 000 mg/kg
473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	10 000 mg/kg
479	Aceite de grano de soja termooxidado con interacción mono y diglicéridos de ácidos grasos	5,000 mg/kg (en emulsiones grasas para freír y cocer solamente).

4.7 Conservantes

Núm. INS	Aditivo	Nivel de Máximo Uso
210, 211, 212, 213	Benzoatos	1,000 mg/kg (individual o combinados) (como ácido benzoico)
200, 201, 202, 203	Sorbatos	2,000 mg/kg (individual o combinado) como sórbico)
Cuando se usan en combinación, el uso combinado no debe sobrepasar 2000 mg/kg de los cuales la parte de ácido benzoico no puede sobrepasar 1000 mg/kg.		

4.8 Estabilizantes y Espesantes

Núm. INS	Aditivo	Nivel de Máximo Uso
405	Alginato de propilenglicol	3,000 mg/kg

5. CONTAMINANTES

5.1 Metales Pesados

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius pero entretanto se aplicarán los siguientes límites:

Concentración máxima permitida

Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
Arsénico (As)	0,1 mg/kg

5.2 Residuos de plaguicidas

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

6. HIGIENE

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997 y otros textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

6.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

7. ETIQUETADO

El producto se etiquetará con arreglo a las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volumen 1A), las Directrices del Codex para el Uso de Propiedades Nutricionales (CAC/GL 23-1997) y otras directrices pertinentes sobre el etiquetado de alimentos (Codex Alimentarius, Volumen 1A). Las denominaciones de los productos deberán traducirse a otros idiomas de manera coherente conservando el sentido y no textualmente.

7.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento declarado en la etiqueta deberá ajustarse a lo estipulado en las secciones 3.1.1 y 3.1.2.

7.1.1 De conformidad con los requisitos aceptables en el país donde se vende al por menor, en las grasas para untar definidas en la sección 3.1.1.2 con un contenido de grasa inferior al 80%, se puede incluir el término “margarina” en el nombre del alimento, siempre que ese término aclare que el contenido de grasa es inferior. Las grasas para untar con un contenido de grasa entre 39% y 41% pueden ser designadas como “Margarina” o “Halvarine”.

7.1.2 En el párrafo 3.1, el nombre del producto puede incorporar el nombre de las grasas y aceites de manera genérica o específica.

7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

Deberá facilitarse la información relativa a los requisitos de etiquetado indicados anteriormente ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán figurar en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrá sustituirse por una señal de identificación, siempre que esa señal sea claramente identificable en documentos que acompañen al envase.

7.3 Declaración del contenido de grasa

7.3.1 El producto deberá etiquetarse para indicar el contenido de materia grasa de una manera que se considere aceptable en el país de venta.

7.3.2 El contenido de grasa de leche, cuando está presente, se indicará de una manera clara, que no se preste a engaño del consumidor.

7.4 Declaración del contenido de sal.

7.4.1 El producto deberá etiquetarse para indicar el contenido de sal de una manera que se considere aceptable en el país de venta.

8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**8.1 Determinación del contenido de plomo**

De conformidad con el Método de la AOAC 994.02 o ISO 12193: 1994; o AOCS Ca 18c-91 (97).

8.2 Determinación del contenido de arsénico

De conformidad con AOAC 952.13, AOAC 942.17; o AOAC 985.16.

8.3 Determinación del contenido de agua, sólidos no grasos y grasos

De conformidad con ISO 3727: 1977; AOAC 920.116; o IDF 80: 1977.

8.4 Determinación del contenido de grasa de leche (Ácido butírico)

De conformidad con el Método de la AOAC 990.27; o AOCS Ca 5c-87 (97).

8.5 Determinación del contenido de sal

De conformidad con IDF 12B: 1988, ISO CD 1738 o AOAC 960.29.

8.6 Determinación del contenido de vitamina A

De conformidad con AOAC 985.30; AOAC 992.04; o JAOAC 1980, 63, 4.

8.7 Determinación del contenido de vitamina D

De conformidad con AOAC 981.17.

8.8 Determinación del contenido de vitamina E

De conformidad con el Método ISO 9936: 1997.

APÉNDICE III

**CÓDIGO DE PRÁCTICAS INTERNACIONAL RECOMENDADO PARA EL
ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE A GRANEL DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES.**

**PROYECTO DE CRITERIOS PARA EXAMINAR LA ACEPTABILIDAD DE SUSTANCIAS
PARA SU INCLUSIÓN EN LA LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES
(En el Trámite 3 del Procedimiento)**

1. Ámbito de Aplicación

Cuando se evalúe la aceptabilidad de sustancias de cargas anteriores de grasas y aceites, una sustancia será considerada aceptable cuando cumpla con los siguientes cuatro criterios:

1	La sustancia se transporta/almacena con un sistema apropiadamente diseñado; con rutinas de limpieza adecuadas, seguidas de una inspección efectiva y de los procedimientos de registro.
2	Los residuos de sustancias en la carga siguiente de grasa o aceite no deben resultar en efectos adversos para la salud humana. La IDA (Ingestión Diaria Aceptable) o IDT (Ingestión Diaria Tolerable) de la sustancia debe ser mayor que o igual a 0,1 mg/kg de peso corporal por día. Las sustancias para las que no existe una IDA (o IDT) numérica deben evaluarse caso por caso.
3	La sustancia no debe ser un alérgeno conocido.
4	La mayoría de las sustancias no reaccionan con grasas y aceites comestibles bajo condiciones normales de envío y almacenaje. Sin embargo, si la sustancia reacciona con grasas y aceites comestibles, cualquiera de los productos de la reacción debe cumplir con los criterios 2 y 3.

APÉNDICE IV**CÓDIGO INTERNACIONAL DE PRÁCTICAS RECOMENDADAS PARA EL ALMACENAJE Y TRANSPORTE A GRANEL DE GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES****PROYECTO DE LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES
(En el Trámite 6 del Procedimiento)****Notas**

- (1) Cuando no es posible transportar a granel grasas y aceites comestibles en cisternas reservadas para alimentos solamente, la posibilidad de incidentes de contaminación se reduce por el transporte en camiones cisternas en los cuáles la carga anterior está incluida en la lista que se incluye más abajo.* La aplicación de esta lista debe combinarse con: un buen diseño del sistema; rutinas de limpieza adecuadas, y, procedimientos de inspección efectivos (véase Sección 2.1.3 del Código).
- (2) Las cargas previas que no estén en la lista son aceptables solamente si son aprobadas por las autoridades competentes del país importador (véase Sección 2.1.3 del Código).
- (3) La lista que se incluye más abajo no es necesariamente una lista final pero está sujeta a revisión y a una enmienda para tener en cuenta las novedades científicas y técnicas. Sustancias adicionales están siendo consideradas para incluirlas en la lista y pueden incluirse como aceptables siguiendo una evaluación de riesgos apropiada. Esto debe incluir consideraciones de:
 - Propiedades toxicológicas, incluyendo el potencial carcinógeno y genotóxico (pueden tenerse en cuenta las opiniones de la JECFA u otras organizaciones reconocidas);
 - La eficacia de procedimientos de limpieza entre cargas;
 - El factor de disolución en relación a la cantidad potencial de residuos de cargas anteriores y cualquier impureza que la carga anterior pudiera haber contenido, y el volumen de aceite o grasa transportada;
 - Solubilidad de posibles residuos contaminantes;
 - Proceso/Refinado posterior del aceite o grasa;
 - Disponibilidad de métodos analíticos para la detección de cantidades de trazas de residuos o para verificar la ausencia de contaminación; y,
 - Reactividad de aceites y grasas con residuos contaminantes.

*Esta lista está actualmente en proceso de elaboración

Lista de cargas anteriores aceptables

Sustancia (sinónimos)	Número CAS
Ácido acético (ácido etanoico; ácido de vinagre; ácido carbocílico de metano)	64-19-7
Anhídrido acético (anhídrido etanoico)	108-24-7
Acetona (dimetilcetona; 2-propanona)	67-64-1
Destilados de aceites ácidos y ácidos grasos: procedentes de aceites y grasas animales, marinas y vegetales	
Hidróxido amónico (hidrato de amonio; solución de amoniaco; aguamonio)	1336-21-6
Polifosfato amónico	68333-79-9
Aceites y grasas animales, marinas y vegetales (incluidos aceites y grasas hidrogenados), distintos de aceite de nuez de anacardo y aceite de resina	
Cera de abeja – blanca	8006-40-4
Cera de abeja – amarilla	8012-89-3
Alcohol bencílico (de calidad farmacéutica y de reactivo)	100-51-6
1,3-Butanediol (1,3-butilenglicol)	107-88-0
1,4-Butanediol (1,4-butilenglicol)	110-63-4
Acetato de butilo, n-	123-86-4
Acetato de butilo, sec-	105-46-4
Acetato de butilo, terc-	540-88-5
Solución de cloruro cálcico	10043-52-4
Lignosulfonato cálcico líquido (licor de lignina; lejía de sulfito)	8061-52-7
Cera candelilla	8006-44-8
Cera carnauba (cera de Brasil)	8015-86-9
Ciclohexano (hexametileno; hexanafteno; hexahidrobenzeno)	110-82-7
Etanol (alcohol etílico; licores)	64-17-5
Acetato etílico (éter acético; éster acético; nafta de vinagre)	141-78-6
2-Etilhexanol (2-alcohol etilhexílico)	104-76-7
<u>Ácidos grasos</u>	
Ácido de cacahuete (ácido eicosanóico)	506-30-9
Ácido behénico (ácido docosanóico)	112-85-6
Ácido butírico (n-ácido butírico; ácido butanóico; ácido etilacético; ácido forínico de propilo)	107-92-6
Ácido cáprico (n-ácido decanóico)	334-48-5
Ácido cáprico (n-ácido hexanóico)	142-62-1
Ácido caprílico (n-ácido octanóico)	124-07-2
Ácido erúxico (cis-13-ácido docosenóico)	112-86-7
Ácido heptoico (n-ácido heptanóico)	111-14-8
Ácido láurico (n-ácido dodecanóico)	143-07-7
Ácido lauroleico (ácido dodecenóico)	4998-71-4
Ácido linoleico (9,12-ácido octadecadienóico)	60-33-3
Ácido linolénico (9,12,15-ácido octadecatrienóico)	463-40-1

Sustancia (sinónimos)	Número CAS
Ácido mirístico (n-ácido tetradecanóico)	544-63-8
Ácido miristoleico (n-ácido tetradecenóico)	544-64-9
Ácido oleico (n-ácido octadecenóico)	112-80-1
Ácido palmítico (n-ácido hexadecanóico)	57-10-3
Ácido palmitoleico (cis-9-ácido hexadecenoico)	373-49-9
Ácido pelargónico (n-ácido nonanóico)	112-05-0
Ácido ricinoléico (cis-12-hidroxióctadec -9-ácido enóico; ácido de aceite de ricino)	141-22-0
Ácido esteárico (n-ácido octadecanóico)	57-11-4
Ácido valérico (n-ácido pentanóico; ácido valeriano)	109-52-4
Alcoholes grasos	
Alcohol butírico (1-butanol; alcohol butírico)	71-36-3
Alcohol caproílico (1-hexanol; alcohol hexílico)	111-27-3
Alcohol caprílico (1-n-octanol; heptilcarbinol)	111-87-5
Alcohol cetílico (alcohol C-16; 1-hexadecanol; alcohol cetílico; alcohol palmitílico; n-alcohol hexadecílico primario)	36653-82-4
Alcohol decílico (1-decanol)	112-30-1
Alcohol isodecílico (isodecanol)	25339-17-7
Alcohol enántico (1-heptanol; alcohol heptílico)	111-70-6
Alcohol laurílico (n-dodecanol; alcohol dodecílico)	112-53-8
Alcohol mirístico (1-tetradecanol; tetradecanol)	112-72-1
Alcohol nonilo (1-nonanol; alcohol pelargónico; octilcarbinol)	143-08-8
Alcohol isononilo (isononanol)	27458-94-2
Alcohol de oleilo (octadecanol)	143-28-2
Alcohol de estearilo (1-octadecanol)	112-92-5
Alcohol de tridecilo (I-tridecanol)	27458-92-0
Ésteres de ácidos grasos: combinación de los ácidos grasos <i>supra</i> con los alcoholes grasos	
p. ej. Miristato de butilo	110-36-1
Estearato de cetilo	110-63-2
Palmitato de oleilo	2906-55-0
MEZCLAS DE ALCOHOLES GRASOS	
Alcohol de estearilo cetílico (C16-C18)	67762-27-0
Alcohol de mirístico laurílico (C12-C14)	
Ácido fórmico (ácido metanóico; ácido carboxílico de hidrógeno)	64-18-6
Glicerina (glicerol, glicerina)	56-81-5
Heptano	142-82-5
n-hexano	110-54-3
Acetato de isobutilo	110-19-0
Alcohol de isoocilo (isooctanol)	26952-21-6
Alcohol de isopropilo (isopropanol; carbinol dimetilo; 2-propanol)	67-63-0

Sustancia (sinónimos)	Número CAS
Limoneno (dipenteno)	138-86-3
Solución de cloruro magnésico	7786-30-3
Metanol (Alcohol metílico)	67-56-1
Cetona de metiletilo (2-butanona; MEK)	78-93-3
Cetona de metilisobutilo (4-metil-2-pentanona; isopropilacetona; MIBK)	108-10-1
Éter de metilbutilo terciario (MBTE)	1634-04-4
Melazas	57-50-1
Cera montana	8002-53-7
Pentano	109-66-0
Cera de petróleo (parafina)	8002-74-2
Ácido fosfórico (ácido ortofosfórico)	7664-38-2
Agua potable: sólo aceptable cuando la carga inmediatamente anterior figure también en la lista	7732-18-5
Glicol de polipropileno	25322-69-4
Solución de hidróxido potásico (potasa cáustica)	1310-58-3
Acetato de propilo	109-60-4
Alcohol propílico (propano-1-ol; 1-propanol)	71-23-8
Glicol de propileno, 1,2- (1,2-glicol de propileno; propano-1,2-diol; 1,2-dihidroxipropano; glicol de monopropileno (MPG); glicol de metilo)	57-55-6
Tetrámero de propileno (tetrapropileno; dodeceno)	6842-15-5
Dióxido de silicona (microsilíce)	7631-86-9
Solución de hidróxido sódico (soda cáustica, lejía; hidrato sódico; sosa cáustica blanca)	1310-73-2
Silicato sódico (cristal de agua)	1344-09-8
Sorbitol (D-sorbitol; alcohol hexahídrico; D-sorbito)	50-70-4
Aceite de soja hipoxidizado	8013-07-8
Ácido sulfúrico	7664-93-9
Solución de nitrato amónico de urea (UAN)	
Aceites minerales blancos	8042-47-5

ANTEPROYECTO DE LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES
(En el Trámite 3 del Procedimiento)

Lista de cargas anteriores aceptables

Sustancia (sinónimos)	Números CAS
2,3-Butanediol (2,3-butileno glicol)	513-85-9
iso-Butanol (2-metil-1-propanol)	78-83-1
Solución de nitrato de calcio y amoniacó	6484-52-2
Solución de nitrato cálcico (CN-9)	35054-52-5
Ciclohexanol	108-93-0
Ciclohexanona	108-94-1
<u>Metil ésteres de ácido graso</u>	
Estos incluyen por ejemplo,	
e.g. Metil laurato (metil dodecanoato)	111-82-0
Metil oleato (metil octadecanoato)	112-62-9
Metil palmitate (metil hexadecanoato)	112-39-0
Metil estearato (metil octadecanoato)	112-61-8
Peróxido de Hidrógeno	
Lodo de caolina	1332-58-7
1,3 -Propileno glicol	504-63-2
Mezcla o mezclas de ácidos grasos no fraccionados de aceites y grasas naturales	
Mezcla o mezclas de alcohol graso no fraccionado procedentes de alcoholes grasos de grasas y aceites naturales	
Ésteres grasos no fraccionados o mezclas de esters grasos procedentes de grasas y aceites naturales	
Aceite vegetal – epoxidizado	

APÉNDICE V

**PROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA DEL CODEX PARA ACEITES VEGETALES
ESPECIFICADOS (ACEITE DE SALVADO DE ARROZ)
(En el Trámite 6 del Procedimiento)**

2. DESCRIPCIÓN**2.1 Definición del Producto**

2.1.15 El aceite de salvado de arroz (aceite de arroz) es derivado del salvado de arroz (*Oryza sativa* L).

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

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

Ácido Graso	Aceite de salvado de arroz	Ácido Graso	Aceite de salvado de arroz
C6:0	ND	C18:2	29-40 [20-40]
C8:0	ND	C18:3	0,1-2,9
C10:0	ND	C20:0	ND-0,9
C12:0	ND-0,2	C20:1	ND-0,8
C14:0	0,1-0,7	C20:2	ND
C16:0	14-23 [14-28]	C22:0	ND-0,5
C16:1	ND-0,5	C22:1	ND
C17:0	ND	C22:2	ND
C17:1	ND	C24:0	ND-0,6
C18:0	0,9-4,0	C24:1	ND
C18:1	38-48		

OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN

2. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSICIÓN

2.10 Los gamma orizanoles del aceite crudo de salvado de arroz serán del orden del 0,9-2,1%.

3. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Tabla 2: Características fisicoquímicas de los aceites vegetales crudos

	Aceite de salvado de arroz
Densidad relativa (20°C/agua a 20°C)	0,910 – 0,929
Índice refractivo (ND 40° C)	1,460 – 1,473
Valor de saponificación (mg KOH/g de aceite)	180 – 199
Valor de yodo	90-115
Material insaponificable(g/kg)	≤ 65

4. CARACTERÍSTICAS DE IDENTIDAD

Tabla 3: Niveles de desmetilesteroles en aceites vegetales crudos de muestras auténticas como porcentaje de esteroides totales

	Aceite de salvado de arroz
Colesterol	ND – 0,5
Brassicasterol	ND
Campesterol	11,0 – 35,0
Estigmasterol	6,0 – 40,0
Beta-sitosterol	25,0 – 67,0
Delta-5-avenasterol	ND – 9,9
Delta-7 estigmasterol	ND – 14,1
Delta-7-avenasterol	ND – 4,4
Otros	ND – [60,0]
Esteroides Totales (mg/kg)	10500-31000

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

	Aceite de salvado de arroz
Alfa-tocoferol	49-583
Beta-tocoferol	ND – 47
Gamma-tocoferol	ND – 212
Delta-tocoferol	ND-31
Alfa-tocotrienol	ND – 627
Gamma-tocotrienol	142 – 790
Delta-tocotrienol	ND – 59
Total (mg/kg)	191 - 2349

Método de análisis para gamma orizanoles

1. Definición

Este método se utiliza para determinar el contenido de gamma orizanoles (%) en aceites por medición de la absorción por espectrofotometría con una longitud de onda de máxima absorción cerca de 315nm

2. Ámbito de aplicación

Aplicable al aceite de salvado de arroz .

3. Aparato

- 3.1. Espectrofotómetro – a fines de determinar la extinción en el ultravioleta entre 310 y 320 nm.
- 3.2. cubetas de cuarzo rectangulares - con un camino óptico de luz de de 1 cm.
- 3.3. matraz cónico - 25mL.
- 3.4. Filtro de carta - Whatman no.2, o equivalente.

4. Reactivos

- 4.1. n-Heptano – puro (determinado por espectrofotometría)

5. Procedimiento

- 5.1. Antes de su utilización, se debe ajustar el espectrofotómetro a una lectura de 0 llenando la cubeta del muestreo y la cubeta de referencia con n-heptano
- 5.2. Filtrar el aceite en la filtro de carta a temperatura ambiente.
- 5.3. Pesar precisamente aproximadamente 0.02g de la muestra así preparada en un matraz volumétrico de 25mL, llenar hasta la marca con n-heptano.
- 5.4. Llenar una cubeta con la solución obtenida y medir la extinción a la longitud de onda de absorción máxima cerca de 315nm, utilizando el mismo solvente como referencia.
- 5.5. Los valores de extinción registradas deben situarse dentro de la gama 0.3-0.6. En caso contrario, se deben repetir las mediciones utilizando soluciones más concentradas o más diluidas según proceda.

6. Cálculación

Calcular el contenido de gamma orizanoles come se describe a continuación:

$$\text{Contenido de gamma orizanol, \%} = 25 \times (1 / W) \times A \times (1 / E)$$

donde :

- W = peso de la muestra, g
- A = extinción (absorbancia) de la solución
- E = extinción específica $E_{1\text{cm}}^{1\%} = 359$

APÉNDICE VI**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES
ESPECIFICADOS (ACEITE DE PALMA NO BLANQUEADO)****En el Trámite 3 (procedimiento acelerado)**

“2.6 Los carotenoides totales (como los betacarotenos) del aceite de palma no blanqueado, la oleína de palma no blanqueada y la estearina de palma no blanqueada deben situarse en los márgenes de entre ~~500-2000~~ 400-2000, 550-2500 y 300-1500 mg/kg, respectivamente”.

APÉNDICE VII**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA DE LA NORMA PARA ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA****(En el Trámite 3 del Procedimiento)**

	Aceites de oliva virgen	Aceite de oliva Aceite de oliva refinado	Aceite de orujo de oliva Aceite de orujo de oliva refinado
C18:3	0,0-1,0*	0,0-1,0	0,0-1,0

*: El aceite de oliva virgen puede superar el nivel de ácido linolénico (C18:3) hasta [1,1%][1,3%] debido a influencias climáticas, geográficas y a las variedades. El aceite de oliva virgen que supere el límite de ácido linolénico se considerará de acuerdo con los requisitos de la Norma si puede verificarse la autenticidad a través de exámenes más exhaustivos incluyendo los estigmastadienos (hasta 0,05 mg/kg), Δ ECN42 (hasta [0,1]) [y el campesterol (hasta el 3,5% total de esteroides)]. Deben proporcionarse los datos que demuestren la variación natural.

APÉNDICE VIII

**PROPUESTA DE ACTUALIZACIÓN DE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS EN LAS NORMAS PARA
GRASAS Y ACEITES**

Grasas y aceites y productos afines	Analito	Métodos actuales	Cambio propuesto
Grasas y aceites (todos)	Arsénico	AOAC 952.13 (método general Codex) UIQPA 3.136	AOAC 952.13 (método general Codex)
Grasas y aceites (todos)	Arsénico	AOAC 942.17 (método general Codex)	AOAC 942.17 (método general Codex)
Grasas y aceites (todos)	Arsénico	AOAC 985.16 (método general Codex)	AOAC 985.16 (método general Codex)
Grasas y aceites	Butylhydroxianisolo, butylhydroxytolueno, Butilhidroquinona terciaria y Galato de propilo	AOAC 983.15	AOAC 983.15; o AOCS Ce 6-86 (97)
Grasas y aceites (todos)	impurezas insolubles	UIQPA 2.604 ISO 663:2000	ISO 663:2000
Grasas y aceites (todos)	Plomo	AOAC 994.02 UIQPA 2.623 (o 2632?) ISO 12193:1994 (método general Codex)	AOAC 994.02 ISO 12193:1994; o AOCS Ca 18c-91 (03)
Grasas y aceites (todos)	materia volátil a 105°C	UIQPA 2.601 ISO 662:1998	ISO 662:1998
Grasas y aceites (todos)	contenido de jabón	BS 684 Sección 2.5	BS 684 Sección 2.5; o Cc 17-95 (97)
Grasas y aceites no regulados por normas individuales	Acidez	UIQPA 2.201 ISO 660:1996	ISO 660:1996; o AOCS Cd 3d-63 (03)
Grasas y aceites no regulados por normas individuales	Cobre y hierro	AOAC 990.05 ISO 8294:1994 UIQPA 2.631 (método general Codex)	AOAC 990.05; o ISO 8294:1994; o AOCS Ca 18b-91 (03)
Grasas y aceites no regulados por normas individuales	Índice de peróxido	UIQPA 2.501 (enmendada) AOCS Cd 8b-90 ISO 3961:1998	AOCS Cd 8b-90 ISO 3961:1998
Grasas animales especificadas	Acidez	UIQPA 2.201 ISO 660:1996	ISO 660:1996 enmendada 2003; o AOCS Cd 3d-63 (03)
Grasas animales especificadas	gamas de composición de ácidos grasos mediante CGL	UIQPA 2.301, 2.302 y 2.304 o ISO 5508: 1995 y ISO 5509: 2000	ISO 5508: 1995 y ISO 5509: 2000; o AOCS Ce 2-66 (97) y Ce 1e-91 (01) o Ce 1f-96 (02)

Grasas animales especificadas	Cobre y hierro	AOAC 990.05 ISO 8294:1994 UIQPA 2.631 (método general Codex)	AOAC 990.05, ISO 8294:1994; o AOCS Ca 18b-91 (03)
Grasas animales especificadas	Índice de yodo (I.Y)	UIQPA 2.205/1, ISO 3961:1996; o AOAC 993.20; o AOCS Cd 1d-1992 (97)	ISO 3961: 1996; o AOAC 993.20; o AOCS Cd 1d-1992 (97)
Grasas animales especificadas	Índice de peróxido (I.P.)	UIQPA 2.501 (enmendada) AOCS Cd 8b-90 (97) ISO 3961:1998	AOCS Cd 8b-90 (97) ISO 3961:1998
Grasas animales especificadas	Densidad relativa	UIQPA 2.101 con el factor de conversión adecuado	Nota: se debe sustituir con el método ISO/AOCS para densidad aparente
Grasas animales especificadas	Índice de refracción	UIQPA 2.102 ISO 6320:1995	ISO 6320:1995; o AOCS Cc 7-25 (02)
Grasas animales especificadas	Índice de saponificación	UIQPA 2.202 ISO 3657:1988	ISO 3657:2002; o AOCS Cd 3-25 (03)
Grasas animales especificadas	Materia insaponificable	UIQPA 2.401 (parte 1-5) ISO 3596-1:1996 y enmienda 1 1997 ISO 3596-2:1988 y enmienda 1 1999	ISO 3596:2002 o ISO 18609:2000; o AOCS Ca 6b-53 (01)
Grasas animales especificadas	Título	UIQPA 2.121 ISO 935:1988	ISO 935:1988; o AOCS Cc 12-59 (97)