



JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FATS AND OILS

Twenty-Sixth Session

Kuala Lumpur, Malaysia, 25 February- 01 March 2019

DRAFT REVISION TO THE STANDARD FOR NAMED VEGETABLE OILS (CXS 210-1999): ADDITION OF PALM OIL WITH HIGH OLEIC ACID (OXG)

(Comments from Colombia, India, Republic of Korea)

Colombia

English

At the 25th meeting of the Codex Committee on Fats and Oils, the committee agreed to:

(i) Place the product definition in section 2.1 in square brackets; (ii) Forward the proposed draft revision to the Standard for Named Vegetable Oils (CODEX STAN 210-1999): Addition of Palm Oil with high Oleic Acid (OXG) (Appendix V) to CAC40 for adoption at Step 5. (iii) Request CCFL advice on what might constitute high and mid oleic acid in vegetable oils (Paragraph 43, REP17/FO-Rv).

The draft project for reviewing the Standard for Named Vegetable Oils in Step 5 (paragraph 79, REP17/CAC), was adopted in the framework of the 40th meeting of the CAC.

During the 44th meeting of the Codex Committee on Food Labeling (CCFL), held in Paraguay, the committee agreed to inform the Codex Committee on Fats and Oils (CCFO) that the issue of the oleic acid in vegetable oils was of a compositional or technical nature; therefore, it should be best dealt within the CCFO (paragraph 6, REP18/FL).

Colombia, acting as Member Nation of the Commission, hereby submits the following arguments in support of the name proposed for the oil extracted from OxG hybrid oil palm fruits for their consideration by the members of the Codex Committee on Fats and Oils.

CONSIDERATIONS

1. The name is consistent with the description of the standard title for a product, as included in the Codex Alimentarius Procedural Manual, which states that:

The name is consistent with the description of the name of the standard for a product, as per the Codex Alimentarius Procedural Manual, which states that:

FORMAT FOR CODEX COMMODITY STANDARDS

Notes on the headings

Name of the Standard

"The name of the standard should be clear and as concise as possible. It should usually be the common name by which the food covered by the standard is known or, if more than one food is dealt with in the standard, by a generic name covering them all. If a fully informative title should be inordinately long, a subtitle could be added."

2. This proposal lifts the decision of the Codex Committee on Fats and Oils (CCFO) in 2009, related to the agreement to suspend the consideration of a naming system for fatty acid modified vegetable oils. In the same meeting recognized the need for a consistent naming system (paragraph 100, ALINORM 9/32/17), and recommended to consider the names of modified vegetable oils on a case-by-case basis (paragraph 103, ALINORM 9/32/17), most likely because each oil has a different origin, and it is difficult to come up with a classification covering them all.

3. On the other hand, it must be considered that the naming of a fatty acid modified vegetable oil must be declared as part of the name of the product and not necessarily as part of a nutritional claim. The names of vegetable oils with modification of the fatty acids in the Standard for Named Vegetable Oils have never

been included for their nutritional claims (paragraph 101, ALINORM 9/32/17), because for the characteristics of each oil. Therefore, Colombia proposes that the debate should be held within the Committee on Fats and Oils due to the specific characteristics of the product.

4. Colombia considers that the comparison between high oleic palm oil and other oils with high contents of oleic acid (sunflower and/or safflower) is not appropriate, as each oil comes from a different plant species, making the standardization of criteria for classification according to the fatty acid content a difficult task.
5. Regarding its essential composition, the oil extracted from the OxG palm is characterized by a fatty acid profile different to the other oils of Codex Stan 210-1999 standard: it is rich in carotenes and Vitamin E (tocopherols and tocotrienols).

On the other hand, the fatty acid profile is characterized by containing an average of 54% of monounsaturated fatty acids, 34.5% of saturated acids, and 13% of polyunsaturated acids.

Comparing the concentration of oleic acid with similar oils, such as palm oil and its fractions, we observe that this oil has a concentration of oleic acid that is 32,5% higher in comparison with palm oil (*Elaeis guineensis*). Likewise, the fatty acid concentration ratio is different.

Fatty Acid	Palm Oil (<i>Elaeis guineensis</i>)	Palm Olein (<i>Elaeis guineensis</i>)	Palm Stearin (<i>Elaeis guineensis</i>)	OxG High oleic palm oil
Lauric Acid (C12:0)	ND – 0.5	0.1 – 0.5	0.1 – 0.5	ND – 0.4
Myristic Acid (C14:0)	0.5 – 2.0	0.5 – 1.5	1.0 – 2.0	ND – 0.8
Palmitic Acid (C16:0)	39.3 – 47.5	38 – 43.5	48 – 74	23 – 38
Stearic Acid (C18:0)	3.5 – 6.0	3.5 – 5.0	3.9 – 6.0	1.5 – 4.5
OLEIC ACID (C18:1)	36.0 – 44.0	39.6 – 46.0	15.5 – 36.0	48.0 – 60.0
Linoleic Acid	9 – 12	10 – 13.5	3 – 10	9.0 – 17
Linolenic Acid	ND – 0.5	ND – 0.6	ND – 0.5	ND – 0.6

CONCLUSION:

Pursuant to the foregoing, Colombia considers that the name proposed: **palm oil with high oleic acid (OXG)** describes the characteristics of the commodity and is consistent with the regulations and agreements set forth in the Codex Alimentarius.

Spanish

En la 25ª reunión del Comité de Codex de Grasas y Aceites, fue acordado:

(i) Colocar la definición del producto de la Sección 2.1 entre corchetes; (ii) Remitir el anteproyecto de revisión de la Norma para Aceites Vegetales Especificados (CODEX STAN 210-1999): Adición de Aceite de Palma con Alto Contenido de Ácido Oleico (OXG) (Apéndice V) a la 40ª sesión de la CAC para su adopción en el Trámite 5; (iii) Solicitar al CCFL asesoramiento sobre lo que podría constituir contenido medio y alto de ácido oleico en aceites vegetales (párrafo 43, REP17/FO-Rev).

En el marco de la reunión 40 de la CAC, fue adoptado el proyecto de revisión de la norma para aceites vegetales especificados en el trámite 5 (párrafo 79, REP17/CAC).

En la 44ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) celebrada en Paraguay, se acordó informar al Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) que la cuestión del ácido oleico en los aceites vegetales es de naturaleza técnica o relacionada con la composición, por lo que sería más adecuado que se abordase en el marco del CCFO (párrafo 6, REP18/FL).

Colombia actuando en calidad de país Miembro de la Comisión, se permite poner en consideración de los miembros del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, los siguientes argumentos que soportan la propuesta de denominación para el aceite extraído de los frutos de la palma de aceite híbrida OxG.

CONSIDERACIONES

1. El nombre es consistente con la descripción del título de la norma para un producto incluida en el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, donde se indica que:

FORMATO DE LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS

Notas sobre los epígrafes

Título de la norma

“El título de la norma deberá ser claro y lo más conciso posible. Por lo general consistirá en el nombre común por el que se conoce el alimento a que se refiere la norma, o en el caso de que esta trate de más de un alimento, en un nombre genérico que comprenda a todos. Cuando un título completamente informativo sea excesivamente largo, se le podrá añadir un subtítulo”

2. Esta propuesta recoge la decisión del Comité del Codex de Grasas y Aceites (CCFO) en 2009, relacionada con el acuerdo de suspender la consideración de un sistema de denominación de aceites vegetales de composición modificada de ácidos grasos. En la misma reunión se reconoció la necesidad de denominar estos aceites de manera consistente (parágrafo 100, ALINORM 09/32/17) y se recomendó considerar los nombres de aceites vegetales modificados uno por uno y caso por caso (parágrafo 103, ALINORM 09/32/17), seguramente en atención a que cada aceite tiene un origen diferente y es difícil hacer una clasificación que aplique a todos.
3. Por otra parte, se debe tener en cuenta que la denominación de un aceite vegetal de composición modificada de ácidos grasos, debe ser declarado como parte del nombre del producto y no necesariamente como una declaración nutricional. Los nombres de aceites vegetales con modificación de los ácidos grasos en la Norma de Aceites Vegetales Especificados, no fueron incluidos por sus declaraciones nutricionales (parágrafo 101, ALINORM 09/32/17), sino por las características propias de cada aceite. Por esto, Colombia pone en consideración que el debate se presente al interior del Comité de Grasas y Aceites, debido a las disposiciones específicas del producto.
4. Colombia considera que la comparación del aceite de palma alto oleico con otros aceites con contenido alto de ácido oleico (girasol y/o cártamo) no es apropiada, ya que cada aceite proviene de una especie vegetal diferente, lo que dificulta la unificación de criterios para clasificación según el contenido de ácidos grasos.
5. En cuanto a su composición esencial, el aceite extraído de la palma OxG, se caracteriza por contar con un perfil de ácidos grasos diferentes a los demás aceites de la norma Codex Stan 210-1999, es rico en carotenos y vitamina E (tocoferoles y tocotrienoles).

Por otra parte, el perfil de ácidos grasos se caracteriza por contener en promedio 54% de ácidos grasos monoinsaturados, 34,5% de ácidos saturados y 13% de poliinsaturados.

Al comparar la concentración de ácido oleico, con otros aceites similares como el aceite de palma y sus fracciones, se encuentra que este aceite tiene una concentración mayor al 32,5% de ácido oleico en comparación con el aceite de palma (*Elaeis guineensis*). Así mismo, el rango de concentración de los ácidos grasos es diferente.

Ácido graso	Aceite de palma (<i>Elaeis guineensis</i>)	Oleína de palma (<i>Elaeis guineensis</i>)	Estearina de palma (<i>Elaeis guineensis</i>)	Aceite de palma alto oleico OxG
Ácido láurico (C12:0)	ND - 0,5	0,1 – 0,5	0,1 – 0,5	ND – 0,4
Ácido mirístico (C14:0)	0,5 – 2,0	0,5 – 1,5	1,0 – 2,0	ND -0,8
Ácido palmítico (C16:9)	39,3 – 47,5	38 – 43,5	48 – 74	23 – 38
Ácido esteárico (C18:0)	3,5 – 6,0	3,5 – 5,0	3,9 – 6,0	1,5 – 4,5
ÁCIDO OLEICO (C18:1)	36,0 – 44,0	39,6 – 46,0	15,5 – 36,0	48,0 – 60,0
Ácido linoleico (C18:2)	9 – 12	10 – 13,5	3 – 10	9,0 – 17
Ácido linolénico (C18:3)	ND – 0,5	ND – 0,6	ND – 0,5	ND – 0,6

CONCLUSIÓN:

De acuerdo con lo anterior, Colombia considera que la denominación propuesta: **aceite de palma con alto contenido de ácido oleico (OXG)**, describe las características del producto y es consistente con la normatividad y acuerdos establecidos en el marco del Codex Alimentarius.

India

We believe that a criteria should be developed first, as to what range would classify as “high oleic acid” content in oils, based on which it can then be classified as “containing high oleic acid”. In the absence of which, it would not be correct to add high oleic acid palm oil with the proposed values.

Republic of Korea

In the CXS 210-1999, vegetable oils named “high oleic acid”(e.g. high oleic acid safflower oil and high oleic acid sunflower oil) have at least 70% oleic acid content, while the level of oleic acid in OxG palm oil is 48-60.0%. To achieve consistency with the names of other high oleic acid oils in this Standard, the Republic of Korea does not support using the term “palm oil with high oleic acid” to name OxG palm oil.