



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 5.3 del programa

CX/FO 19/26/7 Add.1

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES**

26.ª reunión

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

**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS
(CODEX STAN 210-1999): REVISIÓN DE LAS DEFINICIONES DE LOS ACEITES DE GIRASOL Y DE
LOS LÍMITES DE LOS ÁCIDOS OLEICO Y LINOLEICO EN LOS ACEITES DE GIRASOL**

Comentarios en el trámite 3 (Respuestas a la carta circular CL 2018/78/OCS-FO)

(Comentarios de Brasil, Canadá, Chile, Ecuador, Egipto, Estados Unidos de América, Federación de Rusia, Gana, Irán, Irak, Perú, Turquía y Fediol)

Antecedentes

1. En este documento se compilan y reúnen los comentarios recibidos en respuesta a la carta circular CL 2018/78/OCS-FO expedida en octubre de 2018 con la fecha límite del 30 de noviembre de 2018. El Anexo I contiene los comentarios recibidos a través del Sistema de comentarios en línea del Codex (OCS), y en el Anexo II aparecen los comentarios recibidos por correo electrónico.

Notas explicativas sobre el apéndice

2. Los comentarios presentados son adjuntados en el **Anexo I** y presentados en formato de cuadro.

**Comentarios sobre el Anteproyecto de revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999)
REVISIÓN DE LAS DEFINICIONES DE LOS ACEITES DE GIRASOL Y DE LOS LÍMITES DE LOS ÁCIDOS OLEICO Y LINOLEICO EN LOS ACEITES DE GIRASOL**

Comentarios generales

Comentario General	Miembro/Observador
<p>En primer lugar, Brasil quiere agradecer la oportunidad de presentar sus comentarios sobre la CL 2018/78-FO, relacionada con el documento CX/FO 19/26/7. También, Brasil quisiera agradecer a Argentina y a la Unión Europea el trabajo colaborativo desarrollado en coordinación con Brasil en este Grupo de Trabajo por medios Electrónicos (GTE).</p> <p>Durante los debates en el GTE, Brasil presentó un total de 874 resultados analíticos de perfiles de ácidos grasos del aceite de girasol producido de semillas de girasol, cultivadas en la región central-oeste del país.</p> <p>Los datos presentados por Brasil demostraban que simplemente reduciendo las diferencias de los ácidos oleico y linoleico entre el aceite de semillas de girasol (SFO) y el aceite de semillas de girasol de contenido medio de ácido oleico (MOSFO), como fue propuesto inicialmente por el GTE (C18:1 de 14,0 a 43,0 y C18:2 de 45,4 a 74,0), no es suficiente para reflejar las variaciones en estos ácidos grasos del aceite de girasol producido en Brasil. La diferencia comparada con la norma actual resulta de las temperaturas más altas en el cultivo del aceite de girasol debido a la localidad geográfica, lo cual ya está demostrado en la literatura científica.</p> <p>En este escenario, alrededor del 17% de las muestras presentaban contenido de ácido oleico más alto de 43, pero el contenido de ácido linoleico estaba fuera del límite (45,4-74,0). Los aceites de estas características no podrían ser clasificados como SFO ni como MOSFO. La clasificación del aceite de girasol brasileño, considerando los rangos de la Opción 1, es la siguiente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - SFO, 72% - MOSFO, 11% - NO CLASIFICADO, 17% <p>Es importante mencionar que las muestras de aceite representadas en la clasificación arriba fueron obtenidas de semillas de girasol (no de semillas de girasol productivas con contenido medio de ácido oleico). Por tanto, sería necesario hacer algún ajuste en la definición de MOSFO para clasificar como MOSFO a un aceite producido de semillas de girasol.</p> <p>En el GTE se presentaron resultados analíticos de otros países, demostrando que los niveles de ácido oleico en las semillas tradicionales de girasol podrían aumentar debido a condiciones climáticas.</p> <p>Tomando en cuenta los principios generales del Codex Alimentarius, cada miembro de la Comisión del Codex Alimentarius es responsable de identificar toda información científica y otra información relevante que pueda justificar la revisión de cualquiera de las normas existentes del Codex (<i>Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius</i>, 24ª edición, pág. 22). Por tanto, en base a este precepto, la justificación científica y los datos fueron presentados para apoyar la</p>	<p>Brasil</p>

Opción 3, y la adopción de la Opción 3 cumpliría el Objetivo Estratégico 1 del Plan Estratégico de la Comisión para el quinquenio 2014-2019, donde se define que los Comités son los responsables de establecer normas alimentarias internacionales que abordan las cuestiones alimentarias actuales y las emergentes, mediante la revisión de las normas internacionales según sea necesario, y en reacción a las necesidades identificadas por los Miembros (actividad 1.2.2).

Algunos participantes expresaron su preocupación sobre el impacto de los cambios en los rangos de ácidos grasos en el etiquetado nutricional. En este momento, Brasil solicitaría a los miembros del Codex reflexionar que si los rangos son modificados, las empresas pueden seleccionar los rangos de ácidos grasos más apropiados para sus productos, pero si los rangos no cambian, el aceite auténtico de girasol no será reconocido como aceite de girasol.

Respecto a la Opción 2, aunque existe cierto apoyo para esta opción, no puede ser aceptada, en primer lugar porque no existe demanda para MOSFO con un contenido más bajo de ácido oleico, y en segundo lugar porque todos los datos de semillas de girasol productoras de aceite con contenido medio de ácido oleico fueron presentados para justificar la revisión de los límites de contenido de ácidos oleico y linoleico en el MOSFO. De hecho, si consideramos los datos del MOSFO producido en Brasil, sería necesario ampliar y no disminuir los límites superiores de ácido oleico.

De cualquier modo, y para conseguir un debate fructífero y mejorar la situación del aceite de girasol, Brasil podría aceptar la Opción 1, acompañada de una declaración en la definición de MOSFO que establece la posibilidad de que las semillas tradicionales cultivadas en climas más cálidos producen aceite con contenido medio de ácido oleico, indicando también que la clasificación del aceite de girasol puede ser basada en el contenido de ácido oleico.

2.1 Definición del producto

Brasil apoya el cambio de las definiciones para "Aceite de semillas de girasol" y "aceite de girasol - contenido medio de ácido oleico" en la Norma Codex Stan 210-1999, según la Opción 1 y Opción 2 presentadas en el apéndice I de CX/FO 19/26/7, con los comentarios siguientes:

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

Aceite de semillas de girasol (aceite de girasol) obtenido de las semillas de girasol (semillas de *Helianthus annuus L.*). Este aceite se clasificará según el contenido de ácido oleico (véase el Cuadro 1).

Aceite de semillas de girasol - alto contenido de ácido oleico (aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico) producido de semillas oleaginosas con un alto contenido de ácido oleico, obtenido de variedades de semillas de girasol (semillas de *Helianthus annuus L.*).

Aceite de semillas de girasol - contenido medio de ácido oleico (aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico) producido de semillas oleaginosas de girasol con un contenido medio de ácido oleico (semillas de *Helianthus annuus L.*). El aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico puede ser también obtenido de semillas de girasol en particular cuando estas se cultivan en climas cálidos. Este aceite se clasificará según el contenido de ácido oleico (véase el Cuadro 1).

Justificación: Para conseguir un debate fructífero y mejorar la situación actual del aceite de girasol, Brasil podría aceptar la modificación de los rangos de ácidos grasos como lo propone la Opción 1, acompañada de una declaración en la definición

<p>del MOSFO que establece la posibilidad de que las semillas tradicionales cultivadas en climas más cálidos producen aceite con contenido medio de ácido oleico, indicando también que la clasificación del aceite de girasol puede ser basada en el contenido de ácido oleico.</p>													
<p>Canadá aprecia la oportunidad de proporcionar comentarios sobre el anteproyecto de revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999): Revisión de las definiciones de los aceites de girasol y de los límites de los ácidos oleico y linoleico en los aceites de girasol.</p>	Canadá												
<p>ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999)</p> <p>Chile agradece las recomendaciones realizadas por el Grupo de Trabajo sobre las definiciones de los aceites de girasol y de los límites de los ácidos oleico y linoleico en los aceites de girasol, para el Anteproyecto de revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999).</p> <p>En cuanto a la definición del producto Chile apoya la OPCIÓN 1.</p> <p>Para la Composición Esencial y Factores de Calidad, Chile apoya la OPCIÓN 2, sobre modificar los rangos de los ácidos oleico y linoleico en el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico.</p>	Chile												
<p>COMENTARIOS GENERALES</p> <p>En referencia al Documento de Debate, mediante el cual “Se invita a los miembros del Codex y observadores a presentar sus observaciones en el trámite 3 sobre el Anteproyecto de revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999): revisión de las definiciones de los aceites de girasol y de los límites de los ácidos oleico y linoleico en los aceites de girasol (...)” al respecto se informa lo siguiente:</p> <p>Ecuador, expresa su agradecimiento a todos los países que trabajaron y contribuyeron en las enmiendas realizadas a las Norma para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999); en este sentido, apoya la siguiente clasificación estándar normal propuesta por el Grupo de Trabajo Electrónico – GTE (opción 1 de la composición y factores de calidad), considerando que los valores estándar obtenidos en el país, correspondientes a los límites de los ácidos oleico y linoleico en los aceites de girasol, se encuentran dentro de la propuesta planteada:</p> <table border="1" data-bbox="96 1082 1608 1276"> <thead> <tr> <th>ÁCIDO</th> <th>ESTÁNDAR ACTUAL</th> <th>PROPUESTAS</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>GRASO</td> <td colspan="2">ACEITE DE GIRASOL</td> </tr> <tr> <td>C18:1</td> <td>14,0 – 39,4</td> <td>14,0 – 43,0</td> </tr> <tr> <td>C18:2</td> <td>48,3 – 74,0</td> <td>45,4 – 74,0</td> </tr> </tbody> </table> <p>Respecto a las definiciones, es importante informar que, la Norma Ecuatoriana NTE INEN 0026: Aceite de girasol. Requisitos, actualmente no hace referencia a la clasificación del aceite (estándar, medio oleico y alto oleico), por tanto, tampoco afecta el cambio planteado en las definiciones y/o categorización del producto (opción 1 y opción 2 de las definiciones)</p>	ÁCIDO	ESTÁNDAR ACTUAL	PROPUESTAS	GRASO	ACEITE DE GIRASOL		C18:1	14,0 – 39,4	14,0 – 43,0	C18:2	48,3 – 74,0	45,4 – 74,0	Ecuador
ÁCIDO	ESTÁNDAR ACTUAL	PROPUESTAS											
GRASO	ACEITE DE GIRASOL												
C18:1	14,0 – 39,4	14,0 – 43,0											
C18:2	48,3 – 74,0	45,4 – 74,0											

<p>Los datos siguientes son los obtenidos de distintas regiones de Irán por el Ministerio de Agricultura-Jahad:</p> <p>Ácido graso -- Aceite de semilla de Girasol-- Aceite de semilla de girasol de contenido medio de ácido oleico</p> <p>C18:1 -- 11,7-39,6 -- 42,7-73,6</p> <p>C18:2 -- 46,7-74,2 -- 16,9-42,7</p> <p>Según los datos obtenidos para los niveles de ácidos oleico y linoleico para aceite de girasol y aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico en Irán, existen diferencias con los tres límites propuestos.</p> <p>No obstante, la opción 1 se acerca mucho (pero no es idéntica) al límite para el aceite de semilla de girasol obtenido por Irán. Deseamos solicitar revisar los límites para acercarse a nuestros datos en la mayor medida posible.</p>	<p>Irán</p>
<p>Estamos de acuerdo con el Anteproyecto.</p>	<p>Irak</p>
<p>Perú agradece a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius la solicitud de observaciones en el trámite 3 sobre el Anteproyecto de revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999): revisión de las definiciones de los aceites de girasol y de los límites de los ácidos oleico y linoleico en los aceites de girasol.</p> <p>La carta circular, la norma actual, los antecedentes y el trabajo realizado a la fecha por los países integrantes del Grupo de Trabajo ha sido revisada por nuestro país.</p> <p>Es oportuno que los avances globales en este tema sean presentados por el Grupo de Trabajo electrónico que se formó para esta revisión, en la próxima reunión de la Comisión del Codex sobre grasas y aceites (CCFO26) en Malasia a fines de febrero 2019.</p> <p>(ii) Observaciones específicas</p> <p>Perú, en el marco del Codex Alimentarius con relación al documento CL 2018/78/OCS-FO, tiene las siguientes observaciones específicas al documento:</p> <p>Punto 2.1: Perú propone expresar no modificar el texto actual de la norma CODEX STAN 210-1999, es decir, no apoyamos las opciones 1 ni 2 del Grupo de Trabajo electrónico que, por las siguientes razones:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sobre la Opción 1 es una redundancia de la clasificación, la cual ya se expresa en el cuadro 1 al fijar rangos diferentes para los ácidos oleico y linoleico según el tipo de aceite de girasol. Por ello mencionar este criterio de clasificación en la definición no es ya necesario. <p>Como ejemplo similar se puede mencionar que en la norma actual el aceite de colza se define en sus versiones con alto ácido erúxico y bajo ácido erúxico, pero el criterio específico de clasificación son los rangos de valores, los cuales sólo aparecen en el Cuadro 1 de la CODEX STAN 210-1999.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sobre la Opción 2, tampoco es relevante mencionar en esta parte los efectos climáticos sobre el contenido de ácido oleico, por cuanto ya este factor se menciona actualmente en el primer párrafo del punto 3.1 al señalarse que “Podrán utilizarse criterios complementarios, por ejemplo, variaciones geográficas nacionales y/o variaciones climáticas, si se consideran necesarios para confirmar que una muestra se ajusta a la Norma”. <p>Punto 3.1: sobre este punto Perú no expresa observaciones, asimismo no apoyamos ninguna de las 3 opciones, por cuanto, el Perú no es productor de este tipo de aceite de girasol, solo es importador de este producto y no cuenta con información</p>	<p>Perú</p>

científica que respalde alguna posición.	
<p>Estados Unidos apoya la Opción 1 bajo "2.1 Definición del producto" con un par de modificaciones editoriales indicadas abajo.</p> <p>También apoyamos la Opción 1 bajo "3.1 Rangos CGL de composición de ácidos grasos (expresados en porcentajes)". La Opción 1 enmienda los rangos de los ácidos oleico y linoleico en los aceites de semilla de girasol.</p>	Estados Unidos de América
<p>En principio, FEDIOL no apoya la revisión de los límites actuales de los valores de ácidos grasos oleico y linoleico en la Norma. Como ya se ha reiterado antes, los datos recopilados en 2016 entre los miembros de FEDIOL para los niveles de C18:1-C18:2 en aceite normal SFO, aceite SFO de contenido medio oleico y aceite SFO de alto oleico ya mostraban consistencia dentro de los rangos de la Norma actual.</p> <p>Dicho lo anterior y a la vista del informe final del GTE, FEDIOL apoya la adopción de:</p> <p>2.1 Definición del producto) Opción 1 - consideramos que la identidad y autenticidad del aceite de girasol pueden ser garantizadas solo siempre y cuando semillas específicas oleaginosas producen aceites específicos.</p> <p>3.1 Rangos CGL de composición de ácidos grasos) Opción 2 - el cambio propuesto aquí tendría un menor impacto en el mercado europeo ya que el aceite de semillas de girasol de contenido medio oleico no es activamente comercializado o entregado como producto terminado a los consumidores en la UE.</p>	Fediol

COMENTARIOS ESPECÍFICOS

Comentario específico	Miembro/observador
2.1 Definición del Producto - <u>Opción 1</u>	
Aceite de Semillas de girasol - contenido medio de ácido oleico (aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico) producido de la obtención de semillas de girasol con contenido medio de ácido oleico (semillas de Helianthus annuus L.). <u>Este aceite será clasificado según el contenido de ácido oleico (véase el cuadro 1).</u>	Egipto
<p>La Federación Rusa considera que el uso de la Opción 1 “Definiciones del Producto” vincula con mayor precisión el tipo de aceite de girasol producido a la variedad de semillas de girasol.</p> <p>No obstante, consideramos imprecisa la indicación de que las variedades de semillas de contenido alto y medio de ácido oleico son obtenidas de semillas de girasol («Aceite de semilla de girasol – alto contenido de ácido oleico (aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico) producido de semillas oleaginosas de alto contenido de ácido oleico obtenidas de variedades de semillas de girasol»). Estas variedades son las variedades de las semillas de girasol. Aparte de esto, cada tipo de aceite de girasol es caracterizado por la composición entera de ácidos grasos, pero no exclusivamente por el ácido oleico. Por tanto, proponemos realizar cierta enmienda editorial.</p> <p>Aceite de semillas de girasol (aceite de girasol) obtenido de semillas de girasol (semillas de Helianthus annuus L.). <u>Este aceite será clasificado según el contenido de ácido oleico (véase el Cuadro 1).</u></p> <p>Aceite de semillas de girasol - alto contenido de ácido oleico (aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico) producido a partir de <u>variedades</u> de semillas de girasol con alto contenido de ácido oleico (semillas de Helianthus annuus L.).</p> <p>Consideramos imprecisa la indicación de que las variedades de semillas de alto oleico son obtenidas de semillas de girasol («Aceite de semillas de girasol – alto ácido oleico (aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico) producido a partir de semillas oleaginosas de alto contenido de ácido oleico obtenidas de variedades de semillas de girasol»). Estas variedades son las variedades de semillas de girasol. Aparte de esto, cada tipo de aceite de girasol es caracterizado por la composición entera de ácidos grasos, pero no exclusivamente por el ácido oleico.</p> <p>Aceite de semillas de girasol - contenido medio de ácido oleico (aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico) producido de semillas de girasol con contenido medio de ácido oleico (semillas de Helianthus annuus L.). <u>Los tipos de aceites de semillas de girasol (aceite de girasol) clasificados según la composición de ácidos grasos (véase el cuadro 1).</u> <u>Este aceite será clasificado según el contenido de ácido oleico (véase el cuadro 1).</u></p> <p>Razonamiento: Consideramos imprecisa la indicación de que las variedades de semillas de contenido alto y medio de ácido oleico son obtenidas de semillas de girasol («Aceite de semillas de girasol – alto contenido de ácido oleico (aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico) producido de semillas oleaginosas con alto contenido de ácido oleico de variedades obtenidas de semillas de girasol»). Estas variedades son las variedades de semillas de girasol. Aparte de esto, cada tipo de aceite de girasol es caracterizado por la composición entera de ácidos grasos, pero no exclusiva de ácido oleico.</p>	Federación de Rusia
Aceite de semillas de girasol - alto contenido de ácido oleico (aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico) obtenido de semillas de girasol (semillas de Helianthus annuus L.). <u>Este aceite será clasificado según el contenido de ácido oleico (véase el cuadro 1).</u>	Estados Unidos de América

<p>Aceite de semillas de girasol - contenido medio de ácido oleico (aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico) producido de semillas oleaginosas de girasol de contenido medio de ácido oleico (semillas de Helianthus annuus L.). <u>Este aceite será clasificado según el contenido de ácido oleico (véase el cuadro 1).</u></p>	
<p>Aceite de semillas de girasol - contenido medio de ácido oleico (aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico) producido derivado de semillas oleaginosas con contenido medio de ácido oleico de semillas de girasol (semillas de Helianthus annuus L.). <u>Este aceite será clasificado según el contenido de ácido oleico (véase el cuadro 1).</u></p>	Fediot
<p>2.1 Definición del Producto - Opción 2</p>	
<p>Canadá apoya la Opción 2.</p> <p><u>Razonamiento:</u> Canadá apoya la revisión de normas basada en evidencia, incluyendo datos analíticos sólidos presentados en apoyo de las revisiones propuestas.</p> <p>Respecto a las definiciones de los aceites, Canadá apoya una reflexión sobre la definición del aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico, el hecho de que algunos de estos aceites pueden ser obtenidos de semillas de girasol cultivadas en climas mas cálidos. Esto es apoyado por la evidencia presentada por los proponentes del cambio.</p> <p>Canadá no ve el beneficio de agregar la línea “Este aceite será clasificado según el contenido de ácido oleico (véase el cuadro 1)” para el aceite de girasol y el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico como está propuesto en la Opción 1. Los aceites vegetales con ácidos grasos modificados están clasificados basados en el ácido graso específico que ha sido modificado. En el caso de aceite de girasol, las modificaciones están basadas en el contenido de ácido oleico, es decir aceite de girasol de alto contenido oleico y aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico. Por tanto, estos aceites serán siempre clasificados en base al contenido de ácido oleico.</p>	Canadá
<p>Egipto concuerda con esta opción añadiendo la siguiente aclaración:</p> <p>Aceite de semillas de girasol (aceite de girasol) obtenido de semillas de girasol (semillas de Helianthus annuus L.). <u>Este aceite será clasificado según el contenido de ácido oleico (véase el cuadro 1).</u></p> <p>Aceite de semillas de girasol - alto contenido de ácido oleico (aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico) producido de semillas oleaginosas de alto contenido de ácido oleico de variedades obtenidas de semillas de girasol (semillas de Helianthus annuus L.). <u>Este aceite será clasificado según el contenido de ácido oleico (véase el cuadro 1).</u></p> <p>Aceite de semillas de girasol - contenido medio de ácido oleico (aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico) producido de semillas oleaginosas con contenido medio de ácido oleico de semillas de girasol (semillas de Helianthus annuus L.). <u>El aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico puede ser también obtenido de semillas tradicionales de girasol en particular cuando estas se cultivan en climas cálidos. Este aceite será clasificado según el contenido de ácido oleico (véase el cuadro 1).</u></p>	Egipto
<p>Aceite de semillas de girasol - alto contenido de ácido oleico (aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico) producido de semillas oleaginosas de alto contenido de ácido oleico de variedades obtenidas de semillas de girasol (semillas de</p>	Ghana

<p>Helianthus annuus L.).</p> <p><u>Razonamiento:</u> Tradicionalmente los aceites de girasol han sido descritos en tres categorías: Alto contenido de ácido oleico, contenido medio de ácido oleico y alto contenido de ácido linoleico, todos ellos obtenidos de las respectivas semillas de girasol. El alto ácido linoleico está fuera de esta norma.</p>	
<p>Turquía apoya la opción 2 pero suprimió los últimos párrafos según aparecen abajo.</p> <p>Contenido medio de ácido oleico (aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico) producido de semillas oleaginosas con contenido medio de ácido oleico de semillas de girasol (semillas de Helianthus annuus L.). El aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico puede ser también obtenido de semillas tradicionales de girasol en particular cuando estas se cultivan en climas cálidos.</p>	Turquía
3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD	
<u>Opción 1</u> – modificar los rangos de ácidos oleico y linoleico en el aceite de girasol	
<p>Sobre los rangos de ácido oleico (C18:1) y ácido linoleico (C18:2), para poder alcanzar consenso, Brasil apoya la Opción 1 descrita en el apéndice I del documento CX/FO 19/26/7.</p>	Brasil
<p>Canadá apoya la Opción 1</p> <p>Razonamiento:</p> <p>Respecto a las opciones para revisar los rangos de los ácidos oleico y linoleico, Canadá indica que los datos analíticos presentados se refieren solo a los aceites de girasol que han sido cultivados en climas más cálidos. Ningún dato analítico para el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico ha sido presentado para apoyar el cambio del rango de ácidos grasos para este aceite específico. Por ello, Canadá no apoya las opciones 2 y 3 presentadas.</p> <p>Canadá indica que en general, las características esenciales de un aceite vegetal con ácidos grasos modificados dependen en gran parte de las semillas que han sido específicamente desarrolladas para este propósito. Las semillas son sometidas a pruebas a lo largo de la zona geográfica entera donde son cultivadas durante cierto tiempo, a fin de asegurar que las características del aceite son estables por toda la zona de cultivo. Si la composición del ácido graso ha sido modificada para cumplir alguna finalidad de proceso, estas modificaciones tienen que ser estables por todo el entorno donde las semillas son cultivadas, por tanto las modificaciones tienen que cumplir bien y servir el propósito para el que la semilla de aceite ha sido desarrollada.</p> <p>Por todo lo anterior, a Canadá le preocuparía cualquier revisión de las características esenciales del aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico que pudiera resultar en una norma que puede no representar las características de los tipos de semillas que fueron desarrolladas específicamente para este propósito. Ajustar los límites del contenido de ácidos oleico y linoleico del aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico debido a las características observadas en aquellos aceites de girasol cultivados y procesados en climas más cálidos y que están fuera de los límites, aparenta ser inconsistente con el objetivo de asegurar que los límites establecidos para un tipo de aceite están basados en datos observados para el aceite</p>	Canadá

<p>específico, en este caso el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico. A Canadá no le preocupa ajustar los límites de los ácidos grasos en el aceite tradicional de girasol, a la vista de los datos presentados, para poder reducir mas la diferencia entre el aceite de girasol tradicional y el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico.</p>	
<p>Las unidades de medida no aparecen en los rangos.</p>	Ghana
<p><u>Opción 2</u> – modificar los rangos de los ácidos oleico y linoleico en el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico</p>	
<p>En la Sección 3, párr. 3.1. apoyamos la opción 2 (*) con correcciones editoriales.</p> <p>Consideramos que es posible reducir las diferencias en composición de los ácidos grasos describiendo varios tipos de aceites de semillas de girasol.</p> <p>La reducción de estas diferencias a 0,1% puede desembocar en una identificación imprecisa del tipo de aceite. El párrafo 3.1. manifiesta que esta característica es determinada por cromatografía gas-líquido CGL (CGL de ésteres metílicos de los ácidos grasos). A fin de evitar errores de identificación, y posibles arbitrajes futuros, es necesario tener una diferencia mínima razonable entre la composición de ácidos grasos de los varios tipos de aceites procedentes de semillas de girasol. La diferencia actual entre los tipos de aceites obtenidos de semillas de girasol se corresponde exactamente con nuestra experiencia en un estudio de la composición de ácidos grasos.</p> <p>Según la norma interestatal sobre el método de determinación GOST 31663-2012 “Aceites vegetales y grasas de origen animal. Determinación de la fracción de la masa de los ésteres metílicos de ácidos grasos por cromatografía de gas”(válida en Armenia, Bielorrusia, Kirgizstán, Rusia, Tajikistán, Uzbekistán) la discrepancia entre los resultados de dos determinaciones individuales independientes realizadas usando el mismo método, con materiales de prueba idénticos, en un laboratorio, por un analista, en el mismo equipo, por un corto período de tiempo no debe superar un nivel de confianza de 0,95:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 0,2% (abs.) - cuando el contenido de los componentes determinados es menor de 5%; - 3% (rel.) del valor obtenido, pero no más de 1% (abs.) - cuando el contenido de los componentes determinados es igual o superior a 5%. <p>Datos similares aparecen en ISO 12966-4: 2015 Grasas y aceites vegetales y de origen animal -- Cromatografía de gas de los ésteres metílicos de ácidos grasos -- Parte 4: Determinación por cromatografía capilar de gas.</p> <p>De este modo, las diferencias actuales de los ácidos grasos C 18: 1 en 3,7% y C18: 2 en 3% pueden ser ajustadas al 2% en ambos casos (2,1% - tomando en cuenta la regla de redondeo, cuando se realizan cálculos a la segunda cifra después de la coma, seguido del redondeo a la primera cifra).</p> <p>Reconocemos que en este caso existe el riesgo de situaciones controvertidas durante la identificación bajo los estudios de referencia (cuando los estudios son realizados por personal distinto en equipos distintos). En este caso, el error es hasta 3% (absoluto).</p>	Federación de Rusia

<p>Para evitar las situaciones controvertidas en estudios de arbitraje, la solución ideal sería preservar los rangos existentes (con un pequeño ajuste posible del rango de C18: 1 para el aceite de semillas de girasol, concretamente 42.4 - 71.8). La diferencia establecida entre el tipo de aceite de semillas de girasol es “virtual” dado el error del método de determinación. De cualquier modo, una muestra específica de aceite de girasol, teniendo en cuenta el error de determinación, corresponderá bien al aceite de semillas de girasol o al aceite de semillas de girasol con contenido medio de ácido oleico .</p> <p>Por tanto, nuestras modificaciones editoriales son:</p> <p>Ácido graso Propuesta para aceite de semillas de girasol de contenido medio de ácido oleico</p> <p> C18:1 41,5– 71,8</p> <p> C18:2 17,7 – 46,2</p>	
<p><u>Opción 3</u> – modificar los rangos de ácidos oleico y linoleico en aceite de girasol y en aceite de semillas de girasol de contenido medio de ácido oleico</p>	
<p>Los índices correspondientes (índice de refracción, valor de saponificación, índice de yodo y densidad relativa) serían determinados por estoicometría una vez definidos los límites.</p> <p>Canadá sugiere que estos valores sean establecidos basados en datos analíticos en lugar de usar estoicometría.</p>	<p>Canadá</p>
<p>EGIPTO CONCUERDA CON ESTA OPCIÓN</p>	<p>Egipto</p>
<p>Los niveles de ácido oleico de semillas de girasol normales plantadas en el Sur de Anatolia podrían aumentar debido a las condiciones climáticas, por tanto Turquía apoya los valores en la Opción 3.</p>	<p>Turquía</p>