

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



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 3.2 y 6 del programa

LAC/20 CRD4
Idioma original solamente

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

20.^a reunión

Viña del Mar, Chile, 21-25 de noviembre de 2016

COMENTARIOS DE CHILE

PRIORIZACIÓN DE NECESIDADES EN LA REGIÓN Y POSIBLES ENFOQUES PARA SU ABORDAJE (TEMA DE LA AGENDA N°3 B), CX/LAC 16/20/4

I. Contexto:

El documento se deriva del resumen y análisis de las cuestiones críticas y emergentes relativas a la inocuidad y calidad de los alimentos presentado en el marco del tema 3 a) del programa (CX/LAC 16/20/3); su objetivo es promover un debate del Comité encaminado a analizar las cuestiones prioritarias que se destacaron en las respuestas al cuestionario sobre este tema así como a considerar y recomendar medidas complementarias adecuadas, que podrán adoptarse a nivel nacional, regional o internacional.

En respaldo del debate del CCLAC sobre el tema se pide al Comité que reflexione sobre la pertinencia de las cuestiones para la región, así como sobre cualquier medida complementaria que pudiera necesitarse tanto dentro como fuera del Codex. Al hacerlo, es preciso tener en cuenta lo siguiente:

- exponer durante la reunión del Comité Coordinador Regional sus puntos de vista sobre la pertinencia de esta cuestión para su país e informar sobre toda actividad en curso en su país o en la región que guarde relación con el tema;
- si una o más cuestiones podrían requerir medidas de seguimiento en el sistema del Codex;
- si su Gobierno podría llevar a cabo una actividad directa (con la industria o los consumidores, si procede);
- si se podrían respaldar una o más cuestiones mediante el apoyo actual o futuro de la FAO, la OMS y otros organismos bilaterales al desarrollo actual de la capacidad.

II. Comentarios

De acuerdo a la invitación de la Secretaría a exponer sobre los temas mencionados previo, Chile tiene los siguientes comentarios:

Pertinencia de esta cuestión para su país e informar sobre toda actividad en curso en su país o en la región que guarde relación con el tema	Si una o más cuestiones podrían requerir medidas de seguimiento en el sistema del Codex	Si su Gobierno podría llevar a cabo una actividad directa (con la industria o los consumidores, si procede)	Si se podrían respaldar una o más cuestiones mediante el apoyo actual o futuro de la FAO, la OMS y otros organismos bilaterales al desarrollo actual de la capacidad
<i>Marco Reglamentario</i>			
Nutrientes Críticos y etiquetado nutricional. Ley y reglamento sobre composición nutricional de los alimentos y su	Se deben elaborar directrices para el etiquetado frontal de advertencia y directrices para el establecimiento de límites asociados a	En el proceso regulatorio se incluyó la participación ciudadana a través de "diálogos ciudadanos participativos", consultas públicas nacionales e	Se requiere fundamentos científicos para el establecimiento de límites por parte de la OMS, JEMNU u otro organismo

publicidad.	las Enfermedades No Transmisibles (ENT).	internacionales y seminarios a la industria a través de sus asociaciones gremiales.	científicamente reconocido en la materia.
Actualización de los límites máximos de residuos de plaguicidas (LMRs)	Es necesario aumentar la cobertura de plaguicidas y alimentos, dado que el universo de plaguicidas autorizados es bastante más extenso. Dar respuesta oportuna a las consultas de los Miembros sobre los LMRs Codex. Revisar la aplicación disponible en la WEB.	El proceso de actualización ha involucrado tanto a sector público como privado, a través de una mesa de trabajo. Adicionalmente, en el proceso regulatorio se ha considerado la participación ciudadana a través de los "Comités Asesores Regionales Permanentes", entidades regionales integradas por representantes de la sociedad civil y a futuro se llevarán a cabo consultas públicas nacionales e internacionales.	Avanzar en la estimación de la exposición a nivel local.
Aditivos, con énfasis en edulcorantes no nutritivos Revisión de la regulación dado su alto uso y aspectos nutricionales asociados a enfermedades no transmisibles (dulzor)	Revisión de límites con el foco en las ENT. Evaluaciones más expeditas para aditivos productos que aparentemente son de bajo riesgo, por ejemplo fruto del monje o colorantes		Respecto a los límites generar la evidencia científica para esta revisión por parte de OMS, JECFA u otro organismo científicamente reconocido en la materia. Para aditivos de bajo riesgo, JECFA debería proponer un mecanismo diferenciado (más rápido) y luego realizar las evaluaciones correspondientes.

LABOR DEL CODEX PERTINENTE PARA LA REGIÓN

TEMA 6 DEL PROGRAMA, CX/LAC 16/20/7 REV.

Anteproyecto de Norma para Aceites de pescado (validez científica del método químico para identificar las especies utilizadas como materia prima).

Introducción

El Comité de Grasas y Aceites, en su 24ª reunión (CCFO24), consideró el anteproyecto de Norma para Aceites de pescado, el cual se encuentra en trámite 6.

Dicha norma establece en su sección 2.1 una distinción especial para aquellos aceites que provienen de orígenes con cierto valor comercial (aceites de pescado especificados) pudiendo éstos denominarse como "aceite de" seguido de la especie utilizada como materia prima. Dentro de los aceites de pescado especificados se encuentra, entre otros, el aceite de anchoa (*Engraulidae*).

El aceite de anchoa o anchoveta, producido a partir de la especie *Engraulis ringens*, es de gran importancia comercial a nivel mundial, siendo sus únicos productores Perú y Chile.

Problemática

La norma mencionada establece que el aceite de pescado especificado debe cumplir con el perfil de ácidos grasos detallado en el Cuadro 1 de la Norma. El inconveniente de este criterio es que no existe evidencia suficiente para establecer que los perfiles de ácidos grasos allí indicados discriminan en forma cierta la especie utilizada como materia prima en la elaboración de una determinada partida de aceite. Esto, ya que

se pueden presentar cantidades significativas de falsos negativos y falsos positivos en los procedimientos de verificación.

La evidencia científica que confirma esta variabilidad se describe a continuación:

- La composición de los ácidos grasos puede variar entre los aceites marinos de diferentes especies, pero también pueden presentarse cambios dentro de la misma especie, según las estaciones, año de producción y origen geográfico (Budge et al., 2002; Standal y otros, 2012).
- La especie anchoveta (*Engraulis ringens*): Es altamente dependiente de las aguas ricas en plancton causadas por el aumento de nutrientes por la corriente de Humboldt, que en condiciones normales fluye hacia el norte a lo largo de la costa de Perú y Chile (Ayala et al., 2002; Thiel et al., 2007); Pero también esta especie se ve afectada por el fenómeno climático como “El Niño” (Salas A, et al., 2003; Espinoza P., Bertrand A. 2008).
- Factores que influyen en el contenido y composición en ácidos grasos del aceite de anchoveta (*Engraulis ringens*) su: Estado de desove, edad y madurez de los peces en la población cosechada, tiempo de captura de la temporada -inicial o terminación-, alimentación disponible, condiciones geográficas, cambio climático como fenómeno de “El Niño”. Además, el tipo de alimento disponible para el fito y el zooplancton no sólo está influenciado por condiciones geográficas, tales como las corrientes costeras, la temperatura, la salinidad, sino también, por el fenómeno climático como “El Niño” (Ayala et al., 2002, Salas A, et al. 2003, Espinoza P., Bertrand A. 2008).
- Los cambios en las condiciones oceanográficas y meteorológicas a raíz de “El Niño” provocan un cambio en las especies primarias y zooplanctónicas, que son sensibles a la anchoveta (Ñiquen M., Maril B. 2004, Taylor et al. 2008)
- Otros estudios realizados en peces de cultivo han demostrado que la temperatura influye en la composición de sus ácidos grasos (Jobling M, Bendiksen EA 2003).

La variabilidad del perfil de ácidos grasos intraespecie descrita anteriormente podría provocar el rechazo de partidas de aceite especificado que efectivamente corresponden a alguna de las especies indicadas en la sección 2.1 y, por otra, reconocer partidas de aceite común como aceite de pescado especificado.

Asimismo, la norma en el punto 3.1, reconoce que las condiciones climáticas y otros criterios pueden afectar los perfiles de ácidos grasos indicando lo siguiente: **“Criterios complementarios como las variaciones geográficas o climáticas nacionales, podrían ser considerados, como sea necesario, para confirmar que una muestra cumple con la norma”**. Por ahora la norma no menciona cuáles serán las acciones que deberán adoptarse para verificar los criterios obligatorios, dejando abierto a los países compradores de aceite de pescado específicos a realizar exigencias a los productores .

En Chile, se han realizado algunos ensayos, en los cuales se comparan los resultados de % de ácidos grasos de la especie anchoveta (*Engraulis ringens*), versus los señalados en la norma de CODEX para la anchoveta, y por otra parte, se comparan los valores nacionales con otras especies marinas y vegetales. Los resultados se muestran a continuación:

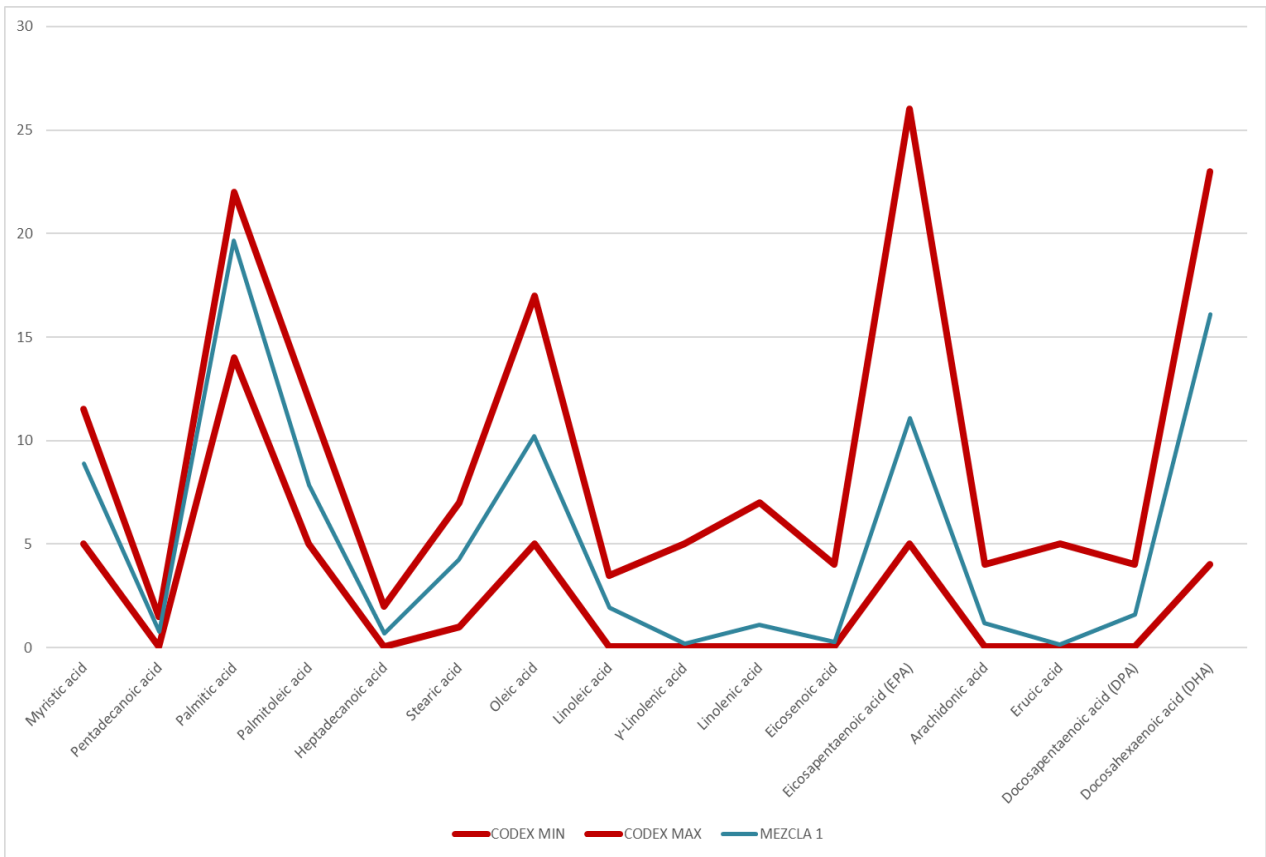


Figura 1.- Sobrelapamiento entre la composición de una mezcla de aceites las cuales contiene 81% de aceite de anchoveta (*Engraulis ringens*), con 16 % aceite de jurel (*Trachurus murphyi*) y 3% de aceite de canola (*Brassica sp.*), todos de origen chileno, comparado con los estándares propuestos en la norma CODEX para el aceite de anchoveta (*Engraulis spp.*).

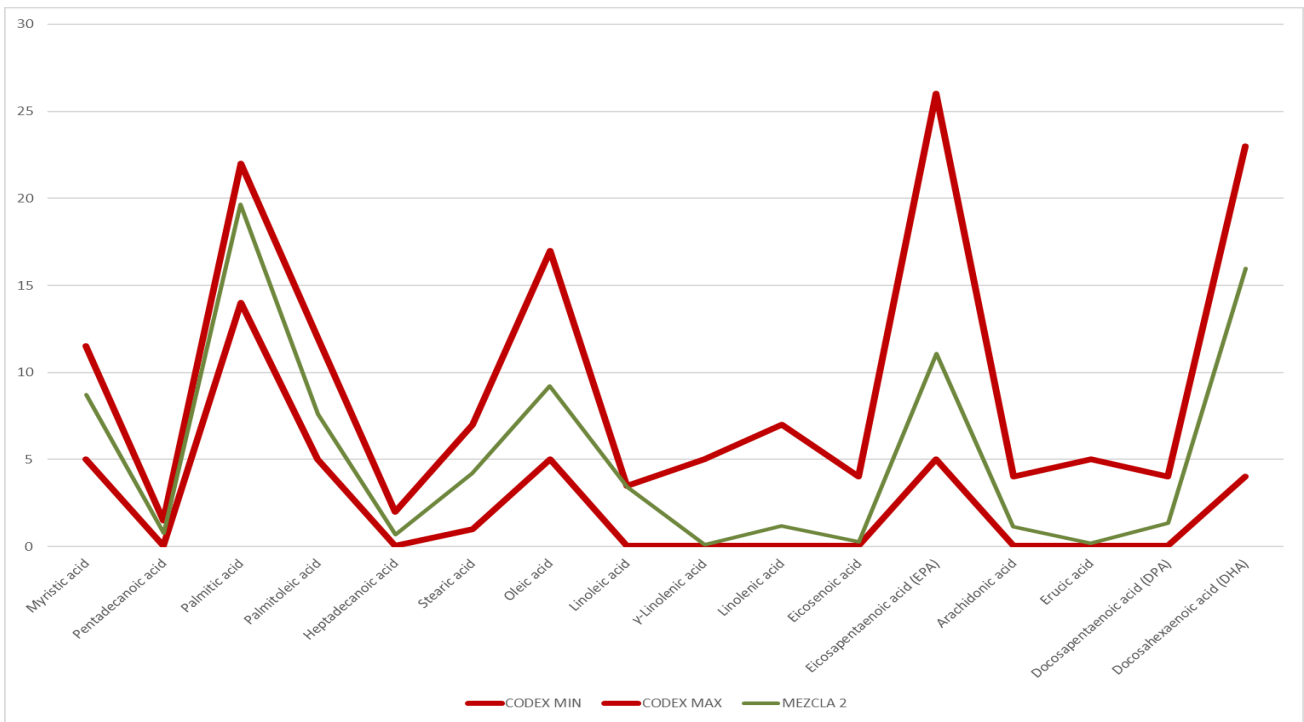


Figura 2.- Sobrelapamiento entre la composición de ácidos grasos de una mezcla de aceites, las cuales contiene 87% de aceite de anchoveta (*Engraulis ringens*), 9 % aceite de jurel (*Trachurus murphyi*) y 4% de aceite vegetal, todos de origen chileno, comparado con los estándares propuestos en la norma CODEX para el aceite de anchoveta (*Engraulis spp.*).

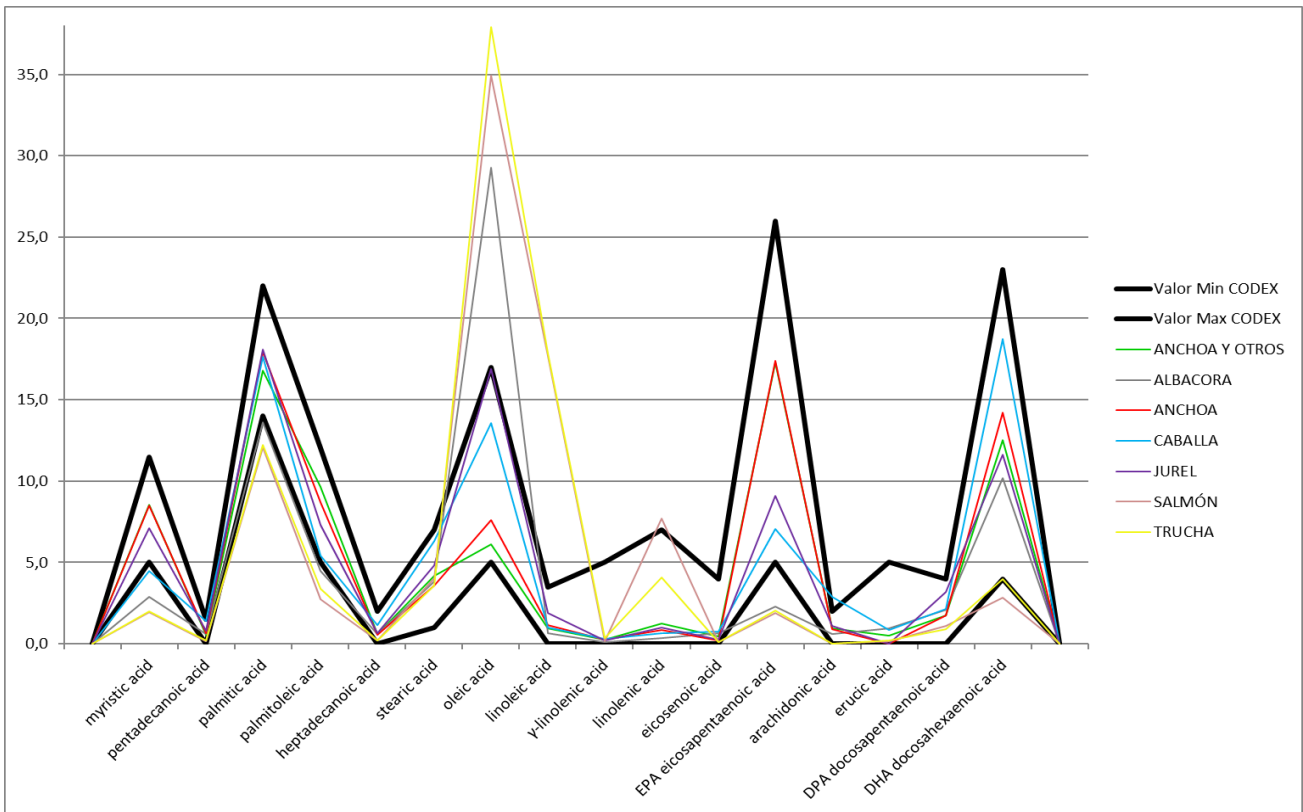


Figura 3.- Se observa el sobrelapamiento entre el rango de % de ácidos grasos máximo y mínimo establecido por CODEX para la anchoveta comparado con otras especies de aceite como albacora, caballa, jurel, salmón y trucha.

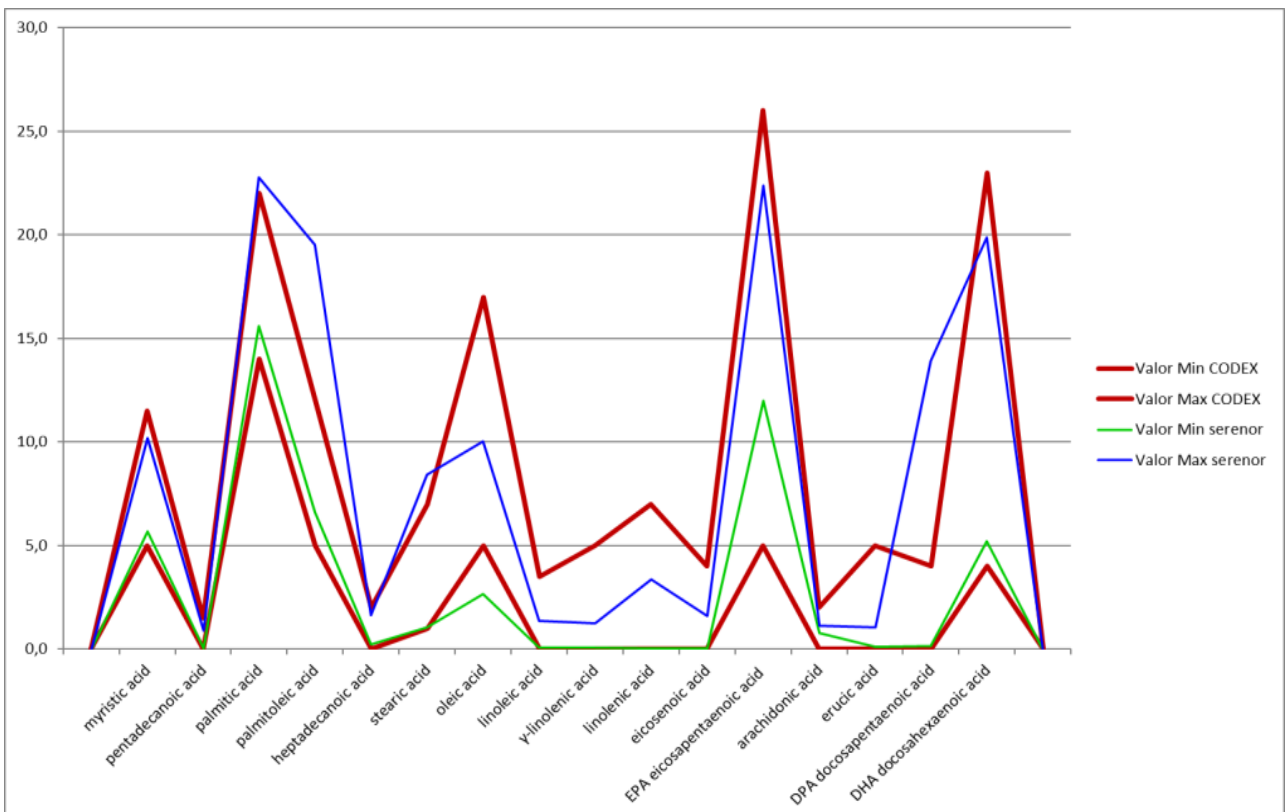


Figura 4.- Los rangos en % máximos y mínimos de ácidos grasos establecidos por CODEX para el aceite de anchoveta (*Engraulis spp*) no cubre los rangos obtenidos para la especie de anchoveta (*Engraulis ringens*), datos entregados por la empresa productora SERENOR, por lo tanto, queda de manifiesto que este aceite de anchoveta Chileno no queda incluido.

Implicancias Comerciales

La importancia del tema radica en que el criterio propuesto podría afectar seriamente el comercio internacional del aceite especificado como “aceite de anchoveta”, debido a eventuales rechazos en destino de partidas de aceite de exportación como consecuencia de falsos negativos al utilizar el método químico de verificación de especie. Además, la norma fomentaría la denominación “aceite de anchoveta” a aceites que eventualmente han sido elaborados a partir de otras especies marinas u otras materias primas, incluso diferentes a pescado (mezclas de aceites vegetales), dado el solapamiento de los perfiles de ácidos grasos.

Posición de Chile y propuestas alternativa

Chile, propondrá que se elimine la exigencia de cumplimiento del perfil de ácidos grasos de la tabla 1 para la verificación de la especie de origen y propondrá como alternativa de verificación la certificación oficial en origen, basado en inspecciones a los sistemas de producción y trazabilidad, lo cual debiera ser incluido y desarrollado en esta norma.

Solicitud a los miembros de CCLAC

Se solicita a los miembros de CCLAC informar de esta problemática a los comités nacionales de sus respectivos países para que revisen los antecedentes entregados, y de considerarlo pertinente, apoyen la posición de Chile en la próxima reunión de CCFO que se desarrollará en Kuala Lumpur, Malasia el 27 de febrero de 2017.

Referencias

- Ayala M, Albrecht-Ruiz M, Salas A, Paredes J (2002) Fat content of Peruvian anchovy (*Engraulis ringens*) after “El Niño” phenomenon (1998–1999). *J Food Comp Anal* 15:627–631.
- Budge SM, Iverson SJ, Bowen WD, Ackman RG (2002) Among and within-species variability in fatty acid signatures of marine fish and invertebrates on the Scotian Shelf, Georges Bank, and southern Gulf of St. Lawrence. *Can J Fish Aquat Sci* 59:886–898.
- Espinoza P, Bertrand A (2008) Revisiting Peruvian anchovy (*Engraulis ringens*) trophodynamics provides a new vision of the Humboldt current system. *Prog Oceanogr* 79:215–227.
- Jobling M, Bendiksen EA (2003) Dietary lipids and temperature interact to influence tissue fatty acid compositions of Atlantic salmon, *Salmo salar* L., *Aquacult Res* 34:1423–1441.
- Ñiquen M, Maril B (2004) Impact of El Niño events on pelagic fisheries in Peruvian waters. *Deep Sea Research Part II* 51:563–574.
- Salas A, Ayala ME, Albrecht M (2003) Quantification of fatty acids EPA (20:5), and DHA (22:6) produced in Peru during the years 1996 to 2000. *Bol Inv Ins Tech Pes Peru* 5:1–1.
- SERENOR, Servicios y Refinerías del Norte, S.A., Iquique, Chile, 2016.
- Standal IB, Rainuzzo, J, Axelson D. E.; Valdersnes, S, Julshamn, K, Aursand M. (2012) Classification of Geographical Origin by PNN Analysis of Fatty Acid Data and Level of Contaminants in Oils From Peruvian Anchovy. *J Am Oil Chem Soc* 89:1173–1182 DOI 10.1007/s11746-012-2031-0.
- Taylor MH, Wolff M, Vadas F, Yamashiro C (2008) Trophic and environmental drivers of the Sechura Bay Ecosystem (Peru) over an ENSO cycle. *Helgoland Marin Res* 62:S15–S32 26.