

INTRODUCCIÓN¹

1. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) celebró su 26ª Sesión en Kuala Lumpur, Malasia, del 25 de febrero al 1 de marzo de 2019 por amable invitación del Gobierno de Malasia. La Sesión fue presidida por la Sra. Noraini binti Dato' Mohd. Othman, Directora Superiora de Seguridad y Calidad Alimentaria del Ministerio de Salud de Malasia. Asistieron a la reunión ** países miembros, una organización miembro y ** observadores. La lista de participantes se adjunta a este informe como Apéndice I.

APERTURA DE LA SESIÓN

2. El Honorable Ministro de Salud de Malasia, Datuk Seri Dr. Dzulkefly Bin Ahmad, dio la bienvenida a los participantes. En sus observaciones, destacó la creciente demanda de aceites más saludables por parte de los consumidores, lo que ha tenido como resultado la incorporación de nuevas variedades de cultivos oleaginosos, avances en innovación tecnológica y científica, y un aumento en el comercio y consumo de grasas y aceites en el mundo. Todo ello hará más necesario que el CCFO actualice y elabore nuevas normas sobre grasas y aceites. Asimismo, destacó la importancia del Codex en la protección de la salud humana y en asegurar prácticas justas en el comercio de alimentos, y expresó el compromiso de Malasia con la labor del Codex en general y del CCFO en particular. También presentó la publicación del Codex sobre el CCFO «A drop of oil – a tonne of value [Una gota de aceite, una tonelada de valor]» en reconocimiento de que Malasia es anfitriona del CCFO desde hace diez años. El profesor Purwiyatno Hariyadi, vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius, también hizo uso de la palabra en nombre del presidente y el vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius. Destacó la importancia del CCFO en la misión del Codex Alimentarius y expresó su agradecimiento por el apoyo continuo que el gobierno de Malasia ha otorgado para el éxito del CCFO y otros trabajos del Codex.

División de competencias²

3. El Comité tomó nota de la división de competencias entre la Unión Europea y sus Estados Miembros, conforme con el párrafo 5, Artículo II del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius.

ADOPCIÓN DEL ORDEN DEL DÍA (Punto 1 del Orden del Día)³

4. El Comité adoptó el orden del día.
5. El Comité también señaló que no se presentó ningún documento sobre el punto 10 del orden de día.
6. El Comité asimismo acordó establecer otros grupos de trabajo intrasesión, para los siguientes puntos del orden del día: abierto a todos los miembros y observadores y con inglés como único idioma de trabajo con el siguiente mandato:
 - (i) punto 5.4 del orden del día - inclusión de aceite de nuez, aceite de almendra, aceite de avellana, aceite de pistacho, aceite de linaza y aceite de aguacate: considerar el informe del GTE sobre los seis aceites teniendo en cuenta los comentarios escritos recibidos y preparar un informe con las recomendaciones para su consideración en la sesión plenaria (Punto 5.4 del Orden del Día) (presidido por Irán y copresidido por India); y
 - (ii) informe del grupo del GTE sobre la armonización de los aditivos alimentarios en las normas para grasas y aceites (excepto aceites de pescado) y la justificación tecnológica para el uso de emulsionantes en la categoría de alimentos FC 02.1.2 de la NGAA teniendo en cuenta los comentarios escritos recibidos (Punto 7 del Orden del Día); considerar las cuestiones remitidas por el CCFA incluidas en el párrafo 12 a 16 del documento CX/FO 19/26/2 (Punto 2 del Orden del Día) y hacer recomendaciones para su consideración en la sesión plenaria (presidido por la UE).

CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ORGANISMOS AUXILIARES (Punto 2 del Orden Día)⁴

7. El Comité tomó debida nota de las cuestiones remitidas para fines de información y acordó considerar aquellas cuestiones remitidas para acción en el marco de los puntos del orden del día pertinentes.

¹ CRD25 (Líneas discursivas, Ministro de Salud de Malasia), CRD26 (Líneas discursivas, vicepresidente de la CAC)

² CRD1 (Agenda anotada – División de competencias entre la Unión Europea y sus Estados Miembros)

³ CX/FO 16/25/1; CRD7 (Comentarios de Egipto, UE, India y GOED)

⁴ CX/FO 19/26/2, CX/FO 19/25/2 Add.1

Métodos de análisis y muestreo

8. Las delegaciones expresaron su interés en la revisión y actualización en curso de los métodos de análisis y de muestreo recomendados (CXS 234-1999) y en la decisión del CCMAS39 de proceder con la actualización del conjunto manejable para grasas y aceites. El Comité tomó nota de la lista de métodos objeto de revisión (CRD 5) y aceptó la propuesta de la delegación de Estados Unidos de llevar a cabo una breve sesión al margen de la 26ª Sesión del CCFO para poner al día a las partes interesadas acerca de los diferentes aspectos de este trabajo relacionado con el CCFO.

Aditivos alimentarios

9. El Comité acordó considerar las cuestiones para acción del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) bajo el Punto 7 del Orden del Día e incluir el debate de esos asuntos en el mandato del grupo de trabajo intrasesión sobre la armonización de las disposiciones de los aditivos alimentarios en las normas para grasas y aceites. El Comité asimismo señaló el error en el SIN para el citrato tricálcico y manifestó que debería rezar SIN 333(iii) en lugar de SIN 333(ii).
10. El Comité acordó considerar los debates del CCFICS24 sobre la integridad de los alimentos, la autenticidad de los alimentos y el fraude alimentario bajo el Punto 8 del Orden del Día.

Armonización de disposiciones sobre los aditivos alimentarios en la Norma para Aceites de Pescado (CXS 329-2017) y las disposiciones sobre aditivos alimentarios en NGAA.

11. El Comité señaló que el CCFO25 no había solicitado la armonización de las disposiciones de aditivos alimentarios en la *Norma para Aceites de Pescado* ya que todavía estaba en su etapa borrador. También se señaló que se estaba por completar el trabajo sobre la armonización de otras normas del CCFO y que el Comité por tanto, acordó solicitar al CCFA ayuda para la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la *Norma para Aceites de Pescado* con las disposiciones pertinentes sobre aditivos alimentarios en NGAA.

PROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CXS 210-1999): ADICIÓN DE ACEITE DE PALMA CON ALTO CONTENIDO DE ÁCIDO OLEICO (OxG) (Punto 3 del Orden del Día)⁵

12. El Comité recordó que la revisión propuesta de la *Norma para Aceites Vegetales Especificados*: Adición de aceite de palma con alto contenido de ácido oleico (OxG) había sido adoptada en el Trámite 5 durante la 40ª Sesión de la CAC manteniendo entre corchetes la definición del producto en la Sección 2.1. El Comité asimismo recordó su solicitud al CCFL sobre lo que podría constituir contenido alto y medio de ácido oleico en los aceites vegetales y tomó nota de la respuesta de que la función principal del CCFL consiste en garantizar que las etiquetas no contengan información falsa ni engañosa para los consumidores; que la cuestión del ácido oleico en los aceites vegetales está relacionada con la composición, por lo que sería más adecuado que se abordase en el marco del CCFO; y que el principio de coherencia entre las designaciones utilizadas en el etiquetado de los diferentes aceites vegetales debería aplicarse sobre la base de las características de composición de los aceites. El Comité tomó nota de los comentarios recibidos sobre el proyecto de revisión y acordó considerar en primer lugar la definición del producto antes de considerar los comentarios sobre cualquier otra parte de la norma.

Debate

2.1 Definición del producto

13. El Comité tomó nota de las diferentes opiniones sobre el proyecto de definición del producto. Las delegaciones que no apoyaron el proyecto de definición del producto expresaron su preocupación por el uso del término «alto contenido de ácido oleico», que indica que en comparación con otros aceites incluidos en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados*, los niveles propuestos de ácido oleico para OxG reflejaban mejor el rango de contenido medio de ácido oleico, y por tanto debería definirse como tal. Asimismo, señalaron que el uso del término «alto contenido de ácido oleico» podría crear confusión para los consumidores con respecto al contenido real de ácido oleico, lo que no era coherente con la promoción de prácticas de comercio justo.

⁵ REP17/FO Apéndice V; CX/FO 19/26/3; Albania, Argelia, Bolivia, Canadá, Colombia, Cuba, Ecuador, Egipto, Unión Europea, Kenia, México, Perú, Estados Unidos. CX/FO 19/26/3 Add.1 Brasil. CRD8 Colombia, India y República de Corea. CRD22 Ghana.

14. Las delegaciones a favor de conservar el actual proyecto de definición del producto señalaron que el nivel de ácido oleico en el aceite de palma del fruto de la palma híbrida OxG era más alto que el del aceite de palma proveniente de las plantas tradicionales; que el Codex no tenía un criterio para definir la composición y la denominación del aceite vegetal con ácidos grasos modificados para el contenido de ácido graso bajo, medio y alto; y que el CCFO había acordado previamente abordar estas cuestiones caso por caso. Se argumentó que como este producto se utilizaba principalmente como ingrediente alimentario y se compraba de acuerdo con las especificaciones técnicas de los fabricantes, no era probable que causara confusión en los consumidores. Además, se señaló que los niveles de ácidos grasos deben compararse con los aceites del mismo tipo en lugar de entre distintos tipos de aceites.
15. Al reconocer que la cuestión tenía que ver con el nivel relativo de ácido oleico en el mismo tipo y para evitar confusión a los consumidores, el Comité revisó el texto a fin de reflejar los diferentes puntos de vista y hubo un acuerdo general para definir el producto como «*Aceite de palma con un contenido más alto de ácido oleico obtenido del mesocarpio carnoso del fruto de la palma híbrida OxG (Elaeis oleifera x Elaeis guineensis)*».
16. Además, para garantizar una mayor claridad y una mejor interpretación de la definición del producto, el Comité acordó incluir el siguiente texto al final de la Sección 3.1 de la norma: «*El aceite de palma con un contenido más alto de ácido oleico debe contener no menos de 48% de ácido oleico (como % del total de ácidos grasos)*».

3.1 Rangos de cromatografía de gas-líquido de la composición de ácidos grasos (expresados como porcentajes)

17. El Comité acordó modificar en el Cuadro 1 las gamas de cromatografía de gas-líquido para los ácidos grasos C12:0 de ND-0,4 a ND-0,6 y para el C22:0 de ND a ND-0,3.

Apéndice sobre otros factores de calidad y composición: Cuadro 2

18. Por congruencia con la forma en que los valores para la densidad relativa de otros aceites se expresan en CXS210-1999, el Comité acordó que la densidad relativa sea expresada con tres cifras decimales y, por tanto, el límite inferior se cambió de 0,8957 a 0,896.

Apéndice sobre otros factores de calidad y composición: Cuadro 3

19. El Comité acordó modificar los rangos para los niveles de desmetilesteroles específicos de la siguiente manera: el colesterol fue modificado de 2,2-4,7 a 1,7-4,7; el estigmasterol fue modificado de 11,5-15,5 a 11,2-15,5; el beta-sitosterol fue modificado de 57,2-60,9 a 57,2-67,0; el delta-5-avenasterol fue modificado de ND a ND-1,9; y otros fueron modificados de ND-1,8 a ND-3,8.

Apéndice sobre otros factores de calidad y composición: Cuadro 4

20. El Comité acordó modificar los rangos para los niveles de tocoferoles y tocotrienoles específicos de la siguiente manera: el alfa-tocoferol fue modificado de 128-152 a 49-188; el alfa-tocotrienol fue modificado de 165-179 a 74-256; el gama-tocotrienol fue modificado de 475-586 a 406-887; el delta-tocotrienol fue modificado de 35-61 a 33-86 y el total (mg/kg) fue modificado de 678-956 a 562-1417.

Conclusión

21. Al reconocer que todos los asuntos pendientes habían sido resueltos, el Comité acordó:
- (i) enviar el borrador de revisión de la *Norma para los Aceites Vegetales Especificados* (CXS 210-1999): Adición del aceite de palma con un contenido más alto de ácido oleico (OxG) (Apéndice II, parte B-1) a la 42ª Sesión de la CAC para su adopción en el Trámite 8.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA LOS ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA (CODEX STAN 33-1981): REVISIÓN DE LAS SECCIONES 3, 8 Y EL APÉNDICE (Punto 4 del Orden del Día)⁶

22. El Comité recordó su decisión tomada durante la 25ª Sesión del CCFO de comenzar un nuevo trabajo para revisar las secciones 3, 8 y el Apéndice de la *Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva* (CXS 33-1981), y señaló que el GTP, que se reunió inmediatamente antes de la 26ª Sesión del CCFO había preparado una propuesta revisada y hecho recomendaciones para su consideración en la sesión plenaria.

⁶ CX/FO 19/26/4rev.1; Comentarios de Australia, Brasil, Canadá, Ecuador, Egipto, la Unión Europea, Iraq, Perú, República Árabe Siria, Turquía, COI y AOCS (CX/FO 19/26/5 Add.1); Comentarios de Uruguay (CX/FO 19/26/5 Add.2); del GTP CRD2.

23. España, presidente del GTE y del GTP presentó el tema, destacó el amplio resultado del debate del GTP según figura en el documento CRD2, y en particular las seis recomendaciones del GTP relacionadas con: i) las disposiciones sobre las que se llegó a un acuerdo; ii) las disposiciones que deben seguirse debatiendo; iii) cuestiones nuevas/emergentes; y iv) el mandato para el próximo GTE si hay acuerdo en la sesión plenaria. España solicitó que el CCFO considere las recomendaciones con el fin de proporcionar orientación sobre cómo avanzar el trabajo.
24. El Comité aceptó la propuesta del presidente de considerar el anteproyecto de revisión de la norma CXS 33-1981 sección por sección según se presenta en el documento CRD2, teniendo en cuenta las recomendaciones del GTP, y realizó correcciones editoriales y tomó decisiones según se describe en los siguientes párrafos.

Debate

Sección 3 - Composición esencial y factores de calidad

Aceite de oliva virgen extra y aceite de oliva virgen

25. El Comité acordó insertar la descripción «físicoquímicas y organolépticas» a fin de tener en cuenta las características organolépticas en las definiciones del «aceite de oliva virgen extra» y del «aceite de oliva virgen».

Aceite de oliva virgen corriente

26. El Comité debatió la recomendación del GTP de eliminar la definición del aceite de oliva virgen corriente del anteproyecto de revisión de la Sección 3 y, en consecuencia, eliminar este nombre de la norma; tomó nota de la explicación del presidente del GTP de que el producto incluido en esta definición se consideraba defectuoso sobre la base de las características organolépticas y que si no se eliminaba dicha definición, no se estaría protegiendo a los consumidores. Mencionó que, en muchos países productores de aceite de oliva, este producto no estaba permitido en la legislación nacional y que para que el aceite de oliva fuera comestible, el grado de acidez se limita a 2 gramos por 100 gramos.
27. Una delegación cuestionó la justificación de la recomendación de eliminar la definición. Teniendo en cuenta el mandato del Codex de asegurar la armonización de las normas alimentarias internacionales, promover el comercio justo de los alimentos y garantizar la protección de los consumidores, la delegación señaló que la clasificación del aceite de oliva virgen corriente existía en acuerdos internacionales y su eliminación sería un obstáculo para el comercio, pues podría provocar una discordancia debido a la coexistencia de distintas normas. Este punto de vista recibió el apoyo de algunas otras delegaciones y un observador.

Conclusión

28. El Comité apoyó la recomendación del GTP y aceptó eliminar la definición del aceite de oliva virgen corriente en el anteproyecto de revisión de la Sección 3.
29. La delegación de Marruecos, con el apoyo de Siria y Sudán, expresó sus reservas sobre esta decisión y además dirigió la atención del Comité a los comentarios escritos de Túnez y Uruguay sobre este tema.

Aceite de oliva refinado y su correspondiente nota 1

30. El Comité consideró las dos propuestas de proyecto de definición presentadas por el GTP y aceptó el anteproyecto de definición en el que los métodos de refinado se aclaraban ampliamente y además introdujo enmiendas editoriales a esta definición.
31. El Comité asimismo consideró si debería eliminarse la nota 1 correspondiente a la definición del aceite de oliva refinado.
32. El presidente del GTE aclaró que la inclusión de esta nota contradecía el alcance del documento que dispone que esta norma solo cubre el aceite para consumo humano y que no conocía ninguna legislación nacional que prohibiera la venta directa del aceite de oliva refinado a los consumidores. Señaló que la inclusión de la nota podría restringir el comercio internacional del aceite de oliva refinado. El presidente apoyó la eliminación de la nota a pie de página.
33. Las delegaciones que estaban a favor de mantener la nota señalaron que sus legislaciones prohibían la venta directa de aceite de oliva refinado a los consumidores y que exigían que primero debía mezclarse con aceite de oliva virgen para brindar algunas de las características que se perdían en el proceso de refinado, y que no tenían conocimiento de ningún obstáculo al comercio que hubiese surgido como consecuencia de la nota. Estas delegaciones también destacaron que las propiedades organolépticas del aceite de oliva refinado tenían poca semejanza con las del aceite de oliva virgen.

Conclusión

34. Dada la falta de acuerdo sobre la cuestión, el Comité acordó escribir entre corchetes el superíndice 1 y la nota correspondiente para su ulterior debate.
- Nueva designación del aceite de oliva*
35. El Comité acordó: i) cambiar la designación «aceite de oliva» por «aceite de oliva compuesto por aceite de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes» para mantener coherencia con el texto descriptivo de la definición; ii) expresar el valor de la acidez libre mediante un dígito decimal; y iii) eliminar la referencia a la nota 2 (es decir «El país con venta al por menor puede solicitar una denominación más específica») haciendo mención de que la nueva designación propuesta era precisa, clara y no causaría confusión; e iv) hacer enmiendas editoriales a la definición. Asimismo se acordó mantener las palabras «físicoquímicas y organolépticas» entre corchetes para su ulterior debate.
- Nueva designación del nombre del aceite de orujo*
36. El Comité acordó: i) mantener tanto el nombre actual del aceite «Aceite de orujo» y la nueva designación propuesta «Aceite de orujo de oliva compuesto por aceite de orujo de oliva refinado y aceites de oliva vírgenes» entre corchetes para su ulterior debate; ii) hacer enmiendas editoriales a la definición para mantener coherencia con otras; y iii) mantener las palabras «físicoquímicas y organolépticas» entre corchetes para su ulterior debate.
- Composición esencial y factores de calidad*
37. El Comité debatió los parámetros de la composición esencial y factores de calidad de los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva y acordó:
- armonizar los nombres de todos los aceites con los enumerados en la sección de las definiciones;
 - que los límites de los parámetros deberían expresarse mediante un dígito decimal cuando corresponda.
38. El Comité tomó las siguientes decisiones sobre las disposiciones restantes de esta sección:
- Características organolépticas (olor y sabor) de los aceites de oliva vírgenes*
39. El Comité acordó: i) expresar el valor para la «mediana de los defectos» y la «mediana del atributo frutado» a un dígito decimal; ii) en consecuencia eliminó los valores para el aceite de oliva virgen corriente junto con la nota a pie de página correspondiente, debido a la decisión tomada en cuanto a la definición; y iii) mantuvo los dos valores propuestos para la «mediana del defecto» para el aceite de oliva virgen, es decir [2,5] o [3,5] entre corchetes.
40. Un observador señaló que los valores para el aceite de oliva virgen corriente se interrelacionaba con los valores de la «mediana del defecto» del aceite de oliva virgen (es decir [2,5] o [3,5]) que aún se estaba debatiendo y asimismo señaló que el cambio propuesto tendría como consecuencia que cada aceite de oliva virgen cuya mediana del defecto fuera superior al límite objeto de debate no observaría la norma. Mencionó que la decisión tendría consecuencias en el comercio internacional del sector del aceite de oliva. El observador propuso que en lugar de eliminar el parámetro, debería mantenerse entre corchetes. Esta opinión recibió el apoyo de algunas delegaciones.
- Composición en ácidos grasos por cromatografía de gases (% de ácidos grasos totales)*
41. En cuanto a los cambios propuestos a los valores para la composición de ácido graso, algunas delegaciones señalaron la interrelación entre la composición de ácidos grasos y otros parámetros, y que la variación en el rango podría tener un impacto en otros parámetros, señalaron la necesidad de tener la oportunidad de estudiar las consecuencias de los cambios, en especial para C16:0 y C18:1 en otros parámetros y que no había suficientes datos para tomar una decisión sobre el cambio propuesto por lo que era necesario realizar más estudios para tomar dicha decisión.
42. El Comité acordó incluir el cuadro entero de la composición de ácido graso entre corchetes para su ulterior debate a fin de abordar las preocupaciones expresadas por las delegaciones.
- Contenido de 2-gliceril monopalmitato (%);*
43. El Comité estuvo de acuerdo con el borrador de disposiciones propuesto.
- Composición de esteroles y triterpeno dialcohol (calor para el total de contenido de esteroles)*
44. El Comité estuvo de acuerdo con el borrador de disposiciones propuesto.
- Composición de desmetilesterol (% total de esteroides)*
45. El Comité acordó: i) con la aclaración de que para el bassicasterol, el valor de $\leq 0,1$ aplica a los aceites de oliva y por lo tanto, reemplazó las palabras “por otros grados”, ii) para asociar una nota a pie de página [b] a $\Delta 7$ - contenido de estigmastenol; y poner la nota a pie de página entre corchetes para su discusión ulterior; y

iii) insertar el término “Apparent β -sitosterol” y transferir la lista de sus componentes a una nota a pie de página (c).

Contenido de Erythrodiol y uvaol (% del total de esteroides)

46. El Comité estuvo de acuerdo con el borrador de disposiciones propuesto.

Contenido en ceras

47. El Comité acordó: i) la enmienda propuesta de los niveles para los aceites de oliva vírgenes de ≤ 250 mg/kg a ≤ 150 mg/kg; ii) introducir notas a pie de página (d) y (e) aclarar cómo se derivan los valores.

Δ ECN₄₂ - Máxima diferencia entre el contenido actual y teórico ECN 42 triglicérido

48. El Comité estuvo de acuerdo con el borrador de disposiciones propuesto.

Contenido estigmastadienes

49. El Comité estuvo de acuerdo con los cambios en los valores al aceite de oliva virgen de 0,15 mg/kg a 0,05 mg/kg

Valor peróxido (milliequivalentes de oxígeno activo /kg de aceite)

50. El Comité estuvo de acuerdo con el borrador de disposiciones propuesto.

Absorbencia en la región ultravioleta ($K_{1cm}^{\%}$)

51. El Comité acordó: i) en la editorial cambios hechos en el título de disposiciones el título de las disposiciones deberá leer “Absorbencia en la región ultravioleta ($K_{1cm}^{\%}$)”; ii) esa absorbencia podría ser medida ya sea en 270 nm o 268 nm; iii) a eliminar en consecuencia la otra categoría de aceite de oliva virgen corriente; iv) cambiar los valores de K_{270} para el aceite de oliva ordinario de 1,10 a 1,25 y para aceite de oliva compuesto de aceite de oliva refinado y aceite de oliva virgen de 0,9 a 1,15.

Otros

52. El Comité acordó incluir un nuevo parámetro «ésteres etílicos de ácidos grasos (mg/kg) » para el aceite virgen extra que se inserte entre corchetes para su posterior debate.

Sección 8 - Métodos de análisis y muestreo

53. El Comité acordó poner la sección sobre los métodos de análisis entre corchetes, ya que la mayoría de los métodos se relacionaba con las distintas disposiciones que aún se estaban debatiendo.

Apéndice - Otros factores de composición y calidad

54. El Comité consideró el Apéndice – Otros factores de composición y calidad y acordó lo siguiente:
- armonizar los nombres y las designaciones de los aceites con los de la sección de definiciones;
 - expresar los valores para el hierro (mg/kg) mediante un dígito decimal, de conformidad con otros parámetros para los oligoelementos metálicos;
 - eliminar las disposiciones para los ácidos grasos saturados en posición 2 en los triglicéridos (suma de los ácidos palmítico y esteárico);
 - poner el cuadro sobre densidad relativa, índice de refracción e índice de yodo entre corchetes pues se interrelacionaba con el cuadro sobre composición de ácidos grasos determinada por cromatografía de gas; y
 - poner la sección sobre métodos de análisis y muestreo entre corchetes para su ulterior debate.

Conclusión

55. El Comité señaló que aún hacía falta aclarar y seguir debatiendo varias disposiciones y que el anteproyecto de revisión de la Sección 3, 8 y el Apéndice de la norma CXS 33-1981 no estaba listo para su avance al proceso de los trámites, por lo que acordó lo siguiente:
- a) devolver el anteproyecto de revisión de la Sección 3, 8 y el Apéndice al Trámite 3 para su reformulación por el GTE;
 - b) establecer un GTE, que se reúna de forma presencial antes de la celebración de la 27ª Sesión del CCFO y de ser posible formar un grupo de trabajo presencial intrasesión en el plazo de un año de la celebración de la 26ª Sesión del CCFO, liderado por España, con inglés como único idioma de trabajo con el siguiente mandato:
 - i. estudiar y revisar el texto del Apéndice XX (secciones 3,8, Apéndice) centrándose en los puntos

entre corchetes y en las cuestiones sobre las que las delegaciones expresaron una fuerte preocupación durante la 26ª Sesión del CCFO y en los comentarios escritos presentados durante dicha sesión, con el objeto de llegar a un acuerdo;

- ii. recopilar datos e información disponibles sobre diacilglicerol, pirofiteofinas, ésteres etílicos de ácidos grasos y estudiar cómo podrían tenerse en cuenta todos ellos en la norma CODEX STAN 33-1981;
- iii. estudiar y debatir los datos proporcionados por los miembros del Codex y del COI, si los hubiera, sobre el ácido linoleico y proponer un posible límite para esta disposición para su inclusión en el CXS 33-1981;
- iv. debatir otras cuestiones presentadas por los miembros en relación con la Sección 3 y 8 y Apéndice: aceite lampante, contenido de campesterol, contenido en ceras para las mezclas de aceites refinados y aceite virgen, para revisar el formato del cuadro en la norma;
- v. preparar un informe para el GTE para ser presentado a la Secretaría del Codex al menos tres meses antes del inicio del CCFO 27 para su distribución en el Trámite 3 y su consideración en la 27ª Sesión del CCFO.

c) El Comité también acordó que en la medida de lo posible, los miembros deberán desistir de abrir discusiones en el GTE en puntos en los que se ha llegado a un acuerdo claro.

56. El Comité tomó nota del amable ofrecimiento del observador del COI de organizar una reunión intrasesión del grupo de trabajo presencial en la sede central del COI, además de proporcionar intérpretes y facilitar el uso de las instalaciones.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999)

CAMBIO EN LA TEMPERATURA PARA EL ANÁLISIS DEL ÍNDICE DE REFRACCIÓN Y LA DENSIDAD APARENTE DE LA SUPEROLEÍNA DE PALMA(Punto 5.1 del Orden del Día)⁷

57. El Comité recordó que durante la 25ª Sesión del CCFO hubo apoyo general a la propuesta de Malasia de modificar la temperatura para el análisis del índice de refracción y la densidad aparente de la superoleína de palma de 40 °C a 30 °C a fin de asegurar que el aceite cumpla los rangos establecidos en la CXS 210-1999 para los dos parámetros y que el Comité había acordado emitir una Carta Circular (CL) para solicitar comentarios sobre las propuestas presentadas en el documento CX/FO 17/25/CRD23.
58. Malasia informó al Comité de que, sobre la base de los comentarios escritos presentados en respuesta a la carta circular, había revisado el documento CX/FO 17/25/CRD23 como aparece en el CRD9 y propuesto mantener la temperatura para el análisis del índice de refracción y de la densidad aparente de la superoleína de palma a 40 °C y, en su lugar, modificar los valores para el índice de refracción y la densidad aparente de la superoleína de palma a 40 °C. Este enfoque tiene en cuenta los aspectos prácticos del trabajo en laboratorio y es coherente con las temperaturas especificadas para estos análisis en el método oficial de la AOCS para el índice de refracción. Se solicitó al CCFO26 que considere la propuesta revisada.
59. La propuesta revisada recibió un amplio apoyo por parte del Comité, y algunas delegaciones señalaron que sería preferible modificar los valores para el índice de refracción y la densidad aparente en lugar de modificar la temperatura requerida para el análisis.

Conclusión

60. A la vista del apoyo general para mantener la temperatura de análisis a 40 °C y revisar los valores para el índice de refracción y la densidad aparente para la superoleína de palma, el Comité acordó remitir el anteproyecto de enmienda a la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CXS 210-1999); enmendar los valores para índice de refracción para la superoleína de palma a 40 °C a la 42ª Sesión de la CAC para su adopción (Apéndice II, Parte A-1**).

⁷ CX/FO 17/25/CRD23, CX/FO 19/26/5 (Comentarios de Argelia, Baréin, Ecuador, Egipto, Unión Europea, Guatemala, Guinea-Bissau, Iraq, Zambia y AOCS - Sociedad Americana de Químicos del Aceite), CX/FO 19/26/5 Add.1 Tailandia, CRD09 Malasia, CRD10 India y Kenia, CRD22 Ghana

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999): SUSTITUCIÓN DEL ÍNDICE DE ÁCIDO POR ÁCIDOS GRASOS LIBRES PARA EL ACEITE DE PALMA VIRGEN E INCLUSIÓN DE ÁCIDOS GRASOS LIBRES PARA EL ACEITE CRUDO DE ALMENDRA DE PALMA (Punto 5.2 del Orden del Día)⁸

61. Malasia presentó el punto y recordó que en su 25ª Sesión el CCFO le había solicitado la preparación de un anteproyecto de revisión de la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CXS 210-1999) a fin de revisar la manera en que se expresaba la acidez de los aceites de palma en el apéndice de esta norma y destacó los principales aspectos que se habían revisado, entre ellos: la eliminación de la disposición para el aceite de palma virgen en el índice de ácido; la inclusión de una nueva disposición sobre ácidos grasos libres (FFA), y los requisitos tanto para el aceite de palma virgen como para el aceite crudo de almendra de palma bajo esta nueva disposición.
62. Además, Malasia propuso incluir una enmienda como consecuencia, para agregar el Método Oficial AOCS Ca 5a-40 (revisado en 2012) según SRD11 para la determinación de los ácidos grasos libres en la norma CODEX STAN 210-1999. Señaló que con este método es posible analizar directamente el ácido graso libre en comparación con el método existente (AOCS Cd 3d-63).

Debate

63. El Comité sostuvo un debate general, acordó que los valores incluirían el primer decimal para mantener coherencia con la norma e intercambió puntos de vista sobre los niveles máximos propuestos para ácidos grasos libres tanto para el aceite de palma virgen como para el aceite crudo de almendra de palma.
64. Algunas delegaciones solicitaron aclaración sobre cómo se justificaba el valor propuesto para los ácidos grasos libres (FFA) de 5,0% para los aceites de palma virgen y los aceites crudos de almendra de palma. En su opinión, no se debían establecer nuevos valores sino que la acidez actual para los aceites de palma vírgenes (índice de ácido de 10,0 mg KOH/g de aceite) solo debía expresarse de manera distinta como contenido de ácidos grasos libres. Por tanto, sobre la base del factor de conversión apropiado, el valor debería ser 4,6% para el aceite de palma virgen (como ácido palmítico) y 3,6% para los aceites crudos de almendra de palma (como ácido láurico). Otra delegación señaló que el cambio propuesto para expresar el índice de ácido como ácidos grasos libres no era una relación directa, pero debía tener en cuenta el peso molecular del ácido graso en el cual se expresaba el índice de acidez de un aceite. Como resultado, los valores presentados para expresar los ácidos grasos libres como ácido láurico deberían ser revisados según corresponda.
65. Se explicó que los valores propuestos para los FFA de 5,0% tanto para el aceite de palma virgen como para el aceite crudo de almendra de palma se basaron en las prácticas comerciales actuales para estos dos tipos de aceites.
66. Tras un breve debate, el Comité acordó:
- i) establecer el valor de los FFA a 5,0% (como ácido palmítico);
 - ii) establecer el valor del aceite crudo de almendra de palma a 4% (como ácido láurico)
 - iii) eliminar el valor de los aceites de palma virgen y acidez correspondiente (10,0 mg KOH/g de aceite);
 - iv) aclarar que la disposición para los aceites prensados en frío y vírgenes excluye el aceite de palma virgen y el aceite crudo de almendra de palma agregando la frase «excluye el aceite de palma virgen y el aceite crudo de almendra de palma»;
 - v) el método AOCS Ca 5a-40 para la determinación del FFA, y además actualizó los métodos utilizados para el índice de ácido, para incluir AOCS Ca 5a-40.

Conclusión

67. El Comité acordó:
- (i) Remitir el anteproyecto de revisión de la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999): Sustitución del índice de ácido por los ácidos grasos libres para el aceite de palma virgen e inclusión de los ácidos grasos libres para el aceite crudo de palma (Apéndice II Parte C-1**) a la 42ª Sesión de la CAC para su adopción en el Trámite 5/8.
 - (ii) Remitir los métodos para la determinación de ácidos grasos libres y el índice de ácido para su aprobación por el CCMAS (Apéndice V, Parte A).

⁸ CX/FO 19/26/6, CX/FO 19/26/6 Ad.1 Comentarios de Brasil, Colombia, Ecuador y Egipto, CX/FO 26_6 Add2: Comentario de Perú, CRD11 India, Kenia, Malasia, CRD22 Ghana

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999): REVISIÓN DE LA COMPOSICIÓN ESENCIAL DE LOS ACEITES DE GIRASOL (Punto 5.3 del Orden del Día)⁹

68. Argentina, presidente del GTE, presentó el punto, recordó que el GTE había realizado dos rondas de consulta y destacó las recomendaciones en relación con la Sección 2.1 (definición del producto) y la Sección 3.1 (gamas de cromatografía de gas líquido de composición de ácido graso GLC); y solicitó al Comité que considere el anteproyecto de revisión teniendo en cuenta el principio del Codex para basar las normas en datos científicos sólidos.
69. El Comité acordó considerar las dos opciones propuestas en la Sección 2.1 (definición del producto), seguidas por aquellas opciones en la Sección 3.1 (gamas de composición de ácidos grasos determinadas mediante cromatografía de gas líquido (CGL) (expresados como porcentajes)).

Definición del producto

70. El Comité sostuvo un extenso debate sobre las dos opciones, tomó nota de que había opiniones divergentes en apoyo a cada una de las dos opciones y finalmente decidió no proceder con el anteproyecto de revisión de la definición del producto, sino mantener las existentes.
71. El Comité acordó mantener las definiciones del producto originales en la norma.
- Gamas de composición de ácidos grasos determinadas mediante cromatografía de gas líquido (CGL) (expresados como porcentajes)
72. El Comité consideró las opciones propuestas para modificar las gamas de ácidos oleico y linoleico en el aceite de semilla de girasol; el aceite de girasol con contenido medio de ácido oleico y destacó que las delegaciones generalmente apoyaban la opción 1.
73. Otras delegaciones destacaron que la opción 2 (modificación de la gama de los ácidos oleico y linoleico en el aceite de semilla de girasol con contenido medio de ácido oleico) tendría un menor impacto en el mercado existente y reflejaba ampliamente lo que había en el comercio internacional, sin embargo podrían apoyar la opción 1.
74. La delegación de Brasil destacó que apoyaba la opción 3 (modificación de la gama de ácidos oleico y linoleico en los aceites de semilla de girasol con contenido medio de ácido oleico) que se fundaba en datos presentados en el GTE y esta propuesta cumple los Principios del Codex. Sin embargo, para lograr consenso y considerando que la opción 1 representa un avance comparado con la situación actual, Brasil podía aceptar la opción 1.
75. El Comité destacó que había un apoyo general para la opción 1 (modificar la gama de ácidos oleico y linoleico en los aceites de girasol con contenido medio de ácido oleico) y acordó aprobar la gama propuesta para los ácidos oleico y linoleico para el aceite de semilla de girasol.

Parámetros físicos y químicos

76. El Comité reconoció la necesidad de elaboración de características químicas y físicas y acordó:
- a) establecer un grupo de trabajo electrónico, presidido por Argentina y copresidido por Brasil y con inglés como único idioma de trabajo con el siguiente mandato:
 - recopilar, analizar y revisar datos para el índice de refracción, valor de saponificación, valor de yodo y densidad relativa y proponer valores apropiados para estos parámetros;
 - preparar un informe del GTE para ser remitido a la Secretaría del Codex 3 meses antes de la 27ª Sesión del CCFO para circulación de los comentarios en el Trámite 3.
 - b) Solicitar a la Secretaría del Codex que emita una carta circular (CL) pidiendo datos e información sobre los parámetros mencionados (a) anteriormente;
 - c) El Comité además acordó que las disposiciones convenidas en la Sección 2.1 y Sección 3.1 se mantengan en el Trámite 4 hasta que se defina la elaboración de las características antes mencionadas.

⁹CX/FO 19/26/7 Add.1; Comentarios de Brasil, Canadá, Chile, Ecuador, Egipto, Gana, Irán, Irak, Perú, Federación Rusa, Turquía, EUA y Fediol; Comentarios de xx (CX/FO 19/26/7 Add.2) CRDxx

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999): INCLUSIÓN DE ACEITE DE NUEZ, ACEITE DE ALMENDRA, ACEITE DE AVELLANA, ACEITE DE PISTACHO, ACEITE DE LINAZA Y ACEITE DE AGUACATE (Punto 5.4 del Orden del Día)¹⁰

77. Irán, presidente del grupo de trabajo intrasesión y del GTE, presentó el punto del orden del día y resumió las recomendaciones que figuran en el documento CRD03.
78. El Comité aceptó la propuesta del presidente de considerar cada aceite de manera individual y adoptar un enfoque vertical, partiendo de la disposición sobre la definición del producto y pasando por los requisitos de los aceites individuales incluidos en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CXS 210-1999).
79. El Comité consideró la recomendación del (grupo de trabajo intrasesión) que se incluye en el documento CRD03 y decidió lo siguiente:

Debate

Aceite de almendra

80. El Comité consideró el anteproyecto de disposiciones para el aceite de almendra, realizó enmiendas a las disposiciones sobre los niveles de desmetilesteroles y aceptó el anteproyecto de disposiciones en su conjunto para el aceite de almendra.

Aceite de aguacate

81. El Comité señaló que el grupo de trabajo intrasesión había recomendado:
- a) una definición revisada del aceite de aguacate e incluida entre corchetes mientras esté pendiente la revisión de los datos y la aclaración del origen del aceite (si se obtiene del fruto entero o del mesocarpio);
 - b) hacer más para definir mejor las características del aceite de aguacate y emitir una carta circular mediante la que se solicite la presentación de datos sobre las características del aceite y el origen del aceite de aguacate (parte del fruto del que se obtiene el aceite); y
 - c) establecer un nuevo GTE para estudiar todos los datos disponibles y preparar una propuesta revisada.
82. El Comité ratificó las recomendaciones del grupo de trabajo intrasesión.

Aceite de linaza (semilla de lino)

83. El Comité consideró el anteproyecto de disposiciones para el aceite de linaza (semilla de lino) y ratificó la recomendación del grupo de trabajo intrasesión de enviar las disposiciones para el aceite de (semilla de lino) a la Comisión para su adopción.

Aceite de avellana

84. El Comité consideró el anteproyecto de disposiciones para el aceite de avellana y ratificó la recomendación del grupo de trabajo intrasesión de enviar las disposiciones para este aceite a la Comisión para su adopción.

Aceite de pistacho

El Comité consideró el anteproyecto de disposiciones para el aceite de pistacho y ratificó la recomendación del grupo de trabajo intrasesión de enviar las disposiciones para este aceite a la Comisión para su adopción.

85. Aceite de nuez

El Comité consideró el anteproyecto de disposiciones para el aceite de nuez y ratificó la recomendación del grupo de trabajo intrasesión de enviar las disposiciones para el aceite de nuez a la Comisión para su adopción.

Conclusión

86. El Comité acordó:

¹⁰CX/FO 19/26/8; Comentarios de Brasil, Canadá, Cuba, Ecuador, Egipto, Iraq, México, Estados Unidos, FEDIOL y IUFOST (CX/FO 19/26/8 Add.1). **Comentarios de xx (CX/FO 19/26/8 Add.2) CRDxx**

- a) remitir los anteproyectos de disposiciones para: aceite de almendra, aceite de linaza (semilla de lino); aceite de avellana; aceite de pistacho y aceite de nuez para su inclusión en la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) (Apéndice II Parte C-2) a la 42ª Sesión de la CAC para su adopción en el en el Trámite 5/8;
- b) devolver el anteproyecto de las disposiciones para el aceite de aguacate para su posterior consideración en el Trámite 2/3, teniendo en cuenta los comentarios realizados o presentados durante la 26ª Sesión del CCFO;
- c) establecer un GTE, presidido por México y copresidido por Estados Unidos, con inglés como único idioma de trabajo con el siguiente mandato:
 - i. estudiar todos los datos disponibles sobre las características y el origen del aceite de aguacate con el fin de revisar las disposiciones del aceite de aguacate; y
 - ii. preparar un informe del GTE para ser presentado a la Secretaría del Codex, por lo menos 3 meses antes del inicio de la 27ª Sesión del CCFO para su circulación y comentarios en el Trámite 3.
- d) Solicitar a la Secretaría del Codex la emisión de una CL mediante la que se solicite la presentación de datos sobre las características del aceite y el origen del aceite de aguacate (parte del fruto del que se obtiene el aceite).

REVISIÓN DE LA LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES (APÉNDICE II A RCP 36-1987) (Punto 6 del Orden del Día)¹¹

- 87. El Comité recordó que en su anterior sesión se había acordado emitir una carta circular (CL) para invitar a los miembros y observadores interesados a presentar propuestas adicionales para enmendar el Apéndice 2: Lista de Cargas Anteriores Aceptables de CAC/RCP 36-1987 y a establecer un GTE para considerar las propuestas presentadas.
- 88. Malasia, presidente del GTE, informó al Comité que diez miembros habían respondido a la CL, pero que sólo había una propuesta de enmienda para eliminar el lignosulfonato de calcio líquido de la lista. Sin embargo, como durante la 24ª Sesión del CCFO esto ya había sido considerado e incluido en la lista de sustancias para evaluación de la FAO y la OMS, no se pudieron tomar más medidas en esta etapa. Por tanto, el GTE no prosiguió con el trabajo.

Debate

- 89. El Comité consideró la eliminación de este tema como un punto permanente del orden del día del CCFO señalando que las propuestas de enmiendas aún podrían presentarse en el futuro, y dada la necesidad de claridad y transparencia en el proceso de presentación y revisión, se reafirmó la efectividad óptima del mecanismo actual en este respecto y reiteró que el CCFO debería mantener este mecanismo.
- 90. El Comité señaló que aún no se había recibido el asesoramiento científico solicitado sobre 23 sustancias y reiteró la importancia de recibir dicho asesoramiento tan pronto como sea posible. La Secretaría del Codex recordó los debates que tuvieron lugar durante la 40ª Sesión de la CAC en los que se destacó la larga lista de solicitudes de asesoramiento científico pendientes y la necesidad de priorizar las solicitudes y alentó a los países a brindar apoyo a la FAO y la OMS para responder las solicitudes. La Secretaría del Codex confirmó además que los recursos para proporcionar asesoramiento científico al CCFO aún no estaban disponibles y alentó a los delegados a considerar cómo podrían apoyar este trabajo.

Conclusión

- 91. El Comité acordó:
 - (i) Conservar este punto como un tema permanente en el orden del día del CCFO.
 - (ii) Solicitar a la Secretaría del Codex la emisión de una CL mediante la que se invite a los miembros y observadores interesados a realizar propuestas adicionales de enmienda al Apéndice 2: Lista de Cargas Anteriores Aceptables de CAC/RCP 36-1987.
 - (iii) Establecer un GTE, presidido por Malasia, con inglés como único idioma de trabajo, con el siguiente mandato:
 - Considerar las propuestas de agregar a la lista nuevas sustancias, siempre y cuando dichas propuestas estén respaldadas por información adecuada y pertinente.

¹¹CX/FO 19/26/9; CX/FO 19/26/2 Add.1; CRD14 (Comentarios de la Unión Europea)

- Dar prioridad a las sustancias que serán remitidas a la FAO y la OMS para su evaluación.
- Considerar propuestas para retirar sustancias de la lista a la luz de nuevos datos.
- Preparar un informe para su consideración por la 27ª Sesión del CCFO.
- Establecer un grupo de trabajo intrasesión, si fuera necesario, presidido por Malasia, para considerar el informe del GTE y presentar sus conclusiones al Comité.

92. El Comité asimismo acordó reiterar a la FAO/OMS que la evaluación de las 23 sustancias era una cuestión prioritaria para el CCFO y animar a dichos organismos a evaluar las 23 sustancias lo antes posible. El Comité asimismo tomó nota del informe de la 40ª Sesión de la CAC y el llamamiento de la Secretaría del Codex para que los delegados brinden apoyo financiero a los trabajos de asesoramiento científico al CCFO.

ARMONIZACIÓN DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS PARA GRASAS Y ACEITES (EXCEPTO ACEITES DE PESCADO) Y JUSTIFICACIÓN TECNOLÓGICA PARA EL USO DE EMULSIONANTES EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS FC 02.1.2 DE LA NGAA (Punto 7 del Orden del Día)¹²

93. El presidente del grupo de trabajo intrasesión sobre la armonización (UE) presentó su informe (CRD4), incluyendo recomendaciones y explicó que el grupo de trabajo intrasesión sobre la armonización había preparado: (i) propuestas para revocar y actualizar disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para grasas y aceites; (ii) propuestas para la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para grasas y aceites con la NGAA; y (iii) proporcionó la justificación tecnológica para el uso de emulsionantes en la categoría FC 02.1.2.
94. En lo que respecta a la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para grasas y aceites con la NGAA, el presidente del grupo de trabajo intrasesión explicó que el grupo de trabajo intrasesión fundamentaba su labor siguiendo la *Orientación para los Comités de Productos sobre la Armonización de Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios* proporcionada por el Comité del Codex para Aditivos Alimentarios (CCFA).

Debate

95. El Comité consideró las recomendaciones del grupo de trabajo intrasesión, formuló comentarios y tomó las siguientes decisiones:

Revocación de varias disposiciones sobre aditivos alimentarios en las Normas para Grasas y Aceites

96. El Comité subrayó la recomendación del grupo de trabajo intrasesión, para revocar los aditivos alimentarios como el tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)), tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) y sorbato de sodio (SIN 201) en la *Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar* (CXS 256- 2007)
97. Algunas delegaciones expresaron su preocupación sobre la propuesta de revocación del sorbato de sodio (SIN 201) aduciendo que estaba siendo usado como conservante en una variedad de productos en algunos países.
98. Se explicó que el sorbato de sodio (SIN 201) había sido evaluado por JECFA en 1986 pero no fue asignada ninguna especificación, y una sustancia que carece de especificación para JECFA no cumple los criterios para su incorporación en la NGAA. También se observó que el Comité CCFA había solicitado a los miembros presentar información y datos en apoyo al establecimiento de una especificación para JECFA para esta sustancia, pero no se recibió ninguna información. En consecuencia, el CCFA decidió revocarla en la NGAA y recomendó su revocación en otras normas. Además, se explicó que existen otros sorbatos alternos en el marco de la NGAA (por ej. ácido sórbico (SIN 200) y sorbato de potasio (SIN 202) dotados de una función tecnológica conservante.

¹² CX/FO 16/25/7; Comentarios de Brasil, Canadá, Kiribati, Perú y Estados Unidos (CX/FO 16/25/7 Add.1); Egipto, UE e India (CRD11)

99. El Comité acordó revocar las disposiciones para los aditivos alimentarios indicados arriba en las correspondientes normas para grasas y aceites (Apéndice IV Parte B)

Actualización de disposiciones sobre aditivos alimentarios en Normas para Grasas y Aceites

100. El Comité apoyó las recomendaciones del grupo de trabajo intrasesión para agregar las disposiciones sobre los cuatro aditivos alimentarios (a saber, lecitina (SIN 322(i), citrato tricálcico (SIN 333(iii), citrato tripotásico (SIN 332(ii), mono- y di-glicéridos de ácidos grasos (SIN 471)) a las correspondientes normas para grasas y aceites. (Apéndice IV Parte A **)
101. El Comité subrayó que:

- a) había habido un error en la petición al CCFO sobre la nomenclatura SIN del citrato tricálcico (SIN 333(iii)) y no con el número SIN 333(ii) (Ref: REP15/FA párr. 72); y
- b) los aditivos alimentarios lecitina (SIN 322(i), citrato tricálcico (SIN 333(iii), citrato tripotásico (SIN 332(ii) no tienen un propósito tecnológico que los vincula como “antioxidantes sinérgicos” en virtud de la lista de *Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios* (CXG 36-1989).

102. El Comité acordó informar al CCFA de la decisión de actualizar las respectivas disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas correspondientes.

Armonización de las Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios en las normas para Grasas y Aceites (excepto Aceites de Pescado) con las Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios en la Norma NGAA

103. El Comité apoyó las recomendaciones del grupo de trabajo intrasesión y acordó:
- a) aceptar la propuesta para la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas CXS 210-1999, CXS 211-1999, CXS 19-1981; CXS 33-1981 y CXS 256-2007 con la NGAA. (Apéndice IV, Parte C); y
 - b) solicitar al CCFA tener en cuenta las propuestas durante el proceso de armonización de la NGAA.

104. El Comité también recordó a los miembros que tendrían la oportunidad de formular comentarios adicionales cuando el CCFA considere la armonización de las disposiciones de aditivos alimentarios en las normas para grasas y aceites con la NGAA.

Justificación tecnológica para el uso de emulsionantes en la categoría FC 02.1.2

105. El Comité observó que: los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) - con ML de 600 mg/kg; ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-495) - con ML de 750 mg/kg, estearoil lactilatos (SIN 481(i) y SIN 482(ii)) - con ML de 300 mg/kg y sucroésteres de ácidos grasos (SIN 473) - con ML de 2000 mg/kg estaban siendo usados como emulsionantes a efectos de anticristalización en los aceites para freír en países con altas temperaturas ambientales.
106. Algunas delegaciones propusieron cambiar el ML de los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) de 600 mg/kg, a 10.000 mg/kg aclarando que los aceites sólidos como el aceite de palma podrían ser parcialmente derretidos y quedar separados en fracciones líquidas y sólidas en entornos de altas temperaturas ambientales, y que el uso de este emulsionante puede ayudar a mantener el estado sólido del aceite.
107. Otras delegaciones apuntaron que a la vista de la disponibilidad tardía del cambio propuesto en el ML de los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475), se necesitaba más tiempo para examinar la propuesta. El Comité subrayó que la experiencia acumulada en la evaluación de seguridad de los emulsionantes es responsabilidad del CCFA, mientras que el CCFO era responsable de identificar las necesidades tecnológicas de los aditivos alimentarios.
108. El Comité acordó el uso propuesto de los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475) con un ML de 10 000 mg/kg como emulsionantes.
109. La Unión Europea manifestó que no reconocía una necesidad tecnológica para el uso de emulsionantes en la categoría de alimentos 02.1.2. La Unión Europea manifestó además que si dicha necesidad existiera, debería darse preferencia a los emulsionantes con una ingestión diaria admisible (IDA) no especificada. Respecto a las propuestas específicas para niveles máximos de uso, requieren una cuidadosa consideración adicional a efectos de asegurar que la cantidad de aditivo agregado al alimento sea limitado al nivel más bajo posible necesario para conseguir el efecto deseado. Este punto de vista fue apoyado por la delegación de Suiza.

Conclusión

110. El Comité acordó:

- a. enviar a la 42ª Sesión de la CAC:
 - (i) las disposiciones propuestas de aditivos alimentarios para su incorporación a la *Norma para Grasas y Aceites Comestibles No Regulados por Normas Individuales* (CXS 19-1981), a la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CXS 210-1999), y a la *Norma para Aceites Animales Especificados* (CXS 211-1999), (Apéndice IV, Parte A) para su adopción; y
 - (ii) la disposición específica de aditivos alimentarios en la *Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar* (CXS 256-2007) para su revocación (Apéndice IV, Parte B);
 - b. enviar al CCFA
 - (i) la propuesta para la armonización de las secciones de aditivos alimentarios en las normas correspondientes para grasas y aceites para su consideración (Apéndice, IV Parte C);
 - (ii) la justificación técnica para el uso de emulsionantes en la categoría FC 02.1.2 de la NGAA (Apéndice IV, Parte D);
 - (iii) una petición para considerar la actualización de la norma CXG 36-1989 para incorporar la función tecnológica como “antioxidante sinérgico” en licetina SIN 332(ii); citrato tricálcico SIN 333(iii) y citrato tripotasio SIN 332(ii); y
 - (iv) una petición para aclarar el error en el número SIN del Citrato tricálcico (Ref: REP15/FA párr. 72).
111. El Comité también aclaró que la Secretaría del Codex sustituirá la lista de aditivos alimentarios con un texto normalizado, tan pronto como el CCFA haya ultimado la alineación de los aditivos alimentarios.

INFORME SOBRE LOS RESULTADOS DE LA VIGILANCIA DE LA CONFORMIDAD DE ACEITES DE PESCADO ESPECIFICADOS CON LOS REQUISITOS (ESPECIALMENTE EL PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS) DE LA NORMA PARA ACEITES DE PESCADO Y SUS EFECTOS SOBRE EL COMERCIO (RESPUESTAS A LA CL 2017/74-FO) (Punto 8 del Orden del Día)¹³

112. Suiza presentó el informe sobre los resultados de la vigilancia; subrayó que seis miembros del Codex habían enviado comentarios en respuesta a la Carta Circular, y que aunque en menor cuantía todavía representaban un importante volumen de la producción y proceso de aceites de pescado indicó que no se había informado de problemas significativos en el comercio sobre la implementación de la nueva norma aunque un miembro manifestó que el período de vigilancia era demasiado corto. En referencia a las recomendaciones en el párrafo 16(c) del informe, Suiza manifestó que el período más largo de vigilancia no era necesario, sino que se animaría a los miembros a desempeñar este trabajo y a informar al Comité cuando se identificara algún problema.

Debate

113. El CCFO acordó debatir las cuatro conclusiones/recomendaciones de la siguiente manera:
- a. *La vigilancia de los efectos posibles de las nuevas normas adoptadas sobre el comercio no identificó ninguna dificultad vinculada a la implementación de la norma.*
114. El Comité estuvo de acuerdo con esta conclusión.
- b. *La identificación de los aceites de pescado especificados por perfiles de ácidos grasos no era considerada un problema en ninguno de los comentarios enviados en respuesta a la Carta Circular.*
115. El Comité estuvo de acuerdo con esta conclusión.
- c. *El período de tiempo provisto para recibir comentarios es corto (un año); puede ser necesario un plazo mucho mayor (por ej. cinco o diez años) para mejorar significativamente la calidad y cantidad de la base de datos y así poder evaluar los efectos de la norma.*

116. La delegación de Chile reiteró sus comentarios en respuesta a la CL de que el período de vigilancia era demasiado corto para identificar cualquier problema relacionado con la norma y propuso un plazo más largo de vigilancia con un informe enviado a la 28ª Sesión del CCFO. Subrayó además que el perfil de ácidos grasos por sí solo no era adecuado para confirmar la autenticidad y debía ser acompañado por datos de rastreo que revelen el origen del producto. En este sentido, recordaban las inquietudes expresadas en la 25ª Sesión del CCFO sobre que el *Formato de las Normas de Productos del Codex* en el Manual de Procedimiento no permitía abordar las cuestiones de rastreo y certificación en la norma del producto. Chile, apoyado por otra delegación, propuso que el CCFO solicite al Comité CCFICS desarrollar un protocolo sistemático y exhaustivo para eliminar el fraude alimentario.
117. Otras delegaciones manifestaron que sobre la base de los datos recibidos, no existían problemas específicos con la implementación de la norma y por tanto no era necesaria una vigilancia adicional.
118. El presidente recordó que en su 24ª Sesión el CCFICS había establecido un grupo de trabajo electrónico (GTE) para considerar aun más el papel de ese Comité respecto a la lucha contra el fraude alimentario en el marco del mandato del Codex y realizar un análisis exhaustivo de los correspondientes textos del Codex existentes tanto dentro como fuera del CCFICS para evitar un solapado o intrusión en el mandato de los Comités sobre productos o generales del Codex.
119. La Secretaría del Codex informó al Comité que se había enviado un mensaje inicial para dar marcha al GTE sobre fraude alimentario en 20/2/2019 con un plazo máximo para inscribirse en el GTE con fecha 22/3/2019; que el GTE proporciona un foro para el debate de todo el fraude alimentario y cuestiones relativas a la autenticidad; y que el Comité quisiera animar la participación de los miembros.
120. *El nombre español del "aceite de anchoa" debe ser cambiado de "Aceite de anchoa" a "Aceite de anchoveta".*
121. Respecto a la petición para cambiar el término "aceite de anchoa" a "aceite de anchoveta", Suiza (en su calidad de antigua presidencia de los GTE y GTP) explicó la historia del término actual para "aceite de anchoa":
- En su 23ª Sesión el CCFO había acordado recopilar datos analíticos y de comercio para poder identificar los aceites de pescado que deben ser incluidos como aceites especificados en la norma.
 - Para la anchoa, se recibieron datos de aceites de tres especies distintas (*Engraulis ringens*, *E. encrasicolus*, *E. japonicus*) y de especies sin mayor identificación (*Engraulis* sp.). El GTE identificó "como taxón del cual el aceite era extraído" (Sección 2.1. de la Norma del CODEX STAN 329-2017) el género *Engraulis* y propuso la definición "El aceite de anchoa es derivado de las especies del género *Engraulis* (Engraulidae)".
 - Esta definición fue aceptada por el Comité y enviada al Trámite 5 (REP15/FO Apéndice III) a la Comisión. Las palabras "de *Engraulis ringens* y otras" fueron insertadas durante la 25ª Sesión del CCFO, un cambio que reflejaba la importancia relativa de esta especie comparada con otras. Sin embargo, esta inserción no cambiaba la decisión anterior, que el taxón del cual el aceite era extraído era el género *Engraulis*.
 - El nombre español correcto para el taxón *Engraulis* es, según las referencias incluyendo FAO AGROVOC - anchoa, mientras que anchoveta es el nombre común español para las especies *E. ringens* también conocidas como anchoveta peruana.
122. El Comité estuvo de acuerdo con la explicación de Suiza, porque sobre la base de las consideraciones indicadas arriba no era correcto modificar la actual traducción al español de la norma para aceite de anchoa (Sección 2.1.1).

Conclusión

123. El Comité acordó:
- que no era necesaria vigilancia adicional en la implementación de la nueva norma adoptada para aceites de pescado y que los datos recibidos indicaban que el uso de los perfiles de ácidos grasos para aceites de pescado especificados no presentaba un problema de identificación;
 - que si los miembros identificaban cualquier problema en el futuro con la implementación de la norma podían enviar una propuesta para la revisión de la norma;
 - enviar al CCFICS la inquietud expresada por Chile relativa al fraude alimentario en los aceites en general y más específicamente en los aceites de pescado, señalando que el formato actual de las normas de productos no permite la inclusión de datos de rastreo y origen del producto;
 - animar a Chile y a los miembros que tiene preocupaciones a participar en el GTE sobre fraude alimentario establecido por el CCFICS y llevar esta cuestión a la atención de los presidentes del GTE; y

- (v) retener la traducción actual al español para el aceite de anchoa.

DOCUMENTO DE DEBATE PARA MEJORAR LA LABOR DE LA GESTIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES S (Punto 9 del Orden del Día)¹⁴

124. La Secretaría del CCFO (Malasia) presentó el documento de debate y explicó el enfoque gradual utilizado en su desarrollo. Al notar esto, se llevó a cabo un análisis de la situación en relación con las áreas de trabajo del Comité, seguido de Recomendación 2 – Carta Circular de la identificación de áreas para mejorar, y el desarrollo de recomendaciones para mejorar la labor de gestión. La Secretaría del CCFO destacó que además de las nuevas normas, el CCFO recibe muchas propuestas de enmienda de las normas existentes. Para el caso de las enmiendas, propuso el uso de un documento borrador simplificado. Para reflejar la creciente carga de trabajo del Comité a lo largo de los últimos cinco sesiones, la necesidad de mejorar la puntualidad del envío de los nuevos trabajos y el tiempo requerido para considerar propuestas de nuevos trabajos en el Comité, recomendaron varias formas de mejorar que incluyen el uso de una carta circular para pedir propuestas de manera oportuna, el establecimiento de un grupo de trabajo intrasesión para revisar propuestas de nuevos trabajos e incluir un punto permanente del orden del día sobre nuevas propuestas de trabajo.
125. En referencia al párrafo 26 del CX/FO 19/26/12 el Comité consideró cada una de las recomendaciones presentadas por la Secretaría del CCFO.

Debate

Recomendación 1 – documento borrador simplificado

126. No hubo un acuerdo sobre un documento borrador simplificado para la revisión de los parámetros existentes e inclusión de nuevos parámetros en una norma existente. El Comité también observó que la existencia de dos diferentes modelos para el documento borrador puede crear confusión. Por lo tanto, aunque se reconoció que no todos los requisitos del documento borrador necesitaban ser completados para cada propuesta, se sugirió que los requisitos importantes podrían ser considerados caso por caso por el miembro que prepara el documento borrador. Dependerá entonces del grupo de trabajo intrasesión y del Comité determinar si los requisitos relevantes fueron identificados y cumplidos.
127. Las delegaciones estuvieron de acuerdo con la propuesta de emitir una carta circular solicitando propuestas de nuevos trabajos que incluyendo enmiendas a las normas existentes. También se propuso; incluir una fecha límite en la carta circular para promover la el envío de propuestas de manera oportuna y dar tiempo a los miembros y observadores para revisar y enviar sus comentarios; y, a fin de mejorar la eficiencia, como en la práctica en otros comités (por ejemplo el CCFA), las propuestas recibidas después de la fecha límite serán consideradas en la siguiente sesión del Comité. Se aclaró que las propuestas enviadas en respuesta a la carta circular deberán incluir tanto un documento de debate como un documento borrador.

Recomendación 3 – grupo de trabajo intrasesión

128. Las delegaciones apoyaron la recomendación de establecer un grupo de trabajo intrasesión para considerar las propuestas de nuevos trabajos y acordó que el presidente del grupo de trabajo sea nombrado en cada sesión.

Recomendación 4 – del orden del día permanente sobre propuestas de nuevos trabajos.

129. Las delegaciones apoyaron esta recomendación.

Conclusión

130. A fin de para gestionar mejor su trabajo el Comité acordó:
- (i) Solicitar a la Secretaría del Codex emitir una carta circular para pedir propuestas de nuevos trabajos y modificaciones a las normas existentes de manera anticipada a cada sesión del CCFO y con una fecha límite específica dentro de la cual las propuestas deberán ser presentadas:
 - (ii) Establecer un grupo de trabajo intrasesión en cada sesión del CCFO con el siguiente mandato:
 - Vigilar las propuestas de trabajo y los documentos borrador relacionados para cotejar el esmero y exhaustividad realizados en cumplimiento de los requisitos establecidos en el Manual de Procedimiento del Codex respecto a propuestas de nuevos trabajos para las decisiones de la 16ª sesión del CCFO, tomando en consideración los comentarios escritos recibidos de los miembros en relación con las propuestas.

¹⁴CX/FO19/26/12; Comentarios de la Unión Europea (CRD 17)

- Evaluar si la información provista llena los requerimientos para el nuevo trabajo propuesto y hacer recomendaciones a la sesión plenaria.
 - Preparar un reporte para ser presentado ante la sesión plenaria para permitir al CCFO a tomar decisiones informadas sobre las propuestas de trabajo y,
- (iii) Tener un punto permanente del orden del día en cada sesión del CCFO para considerar nuevas propuestas de trabajo.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA INCLUSIÓN DE SEBO COMESTIBLE SIN REFINAR EN LA NORMA PARA GRASAS ANIMALES ESPECIFICADAS (CODEX STAN 211-1999) (Punto 10 del Orden del Día)¹⁵

131. El Comité tomó nota de que Australia no desea continuar con la cuestión de la inclusión del sebo comestible sin refinar en la *Norma para Grasas Animales Especificadas* (CODEX STAN 211-1999).
132. El Comité acordó eliminar el punto de su orden del día.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA INCLUSIÓN DE SEBO COMESTIBLE SIN REFINAR EN LA NORMA PARA GRASAS ANIMALES ESPECIFICADAS (CODEX STAN 211-1999) (Punto 10 del Orden del Día)¹⁶

133. El Comité tomó nota de que Australia no desea continuar con la cuestión de la inclusión del sebo comestible sin refinar en la *Norma para Grasas Animales Especificadas* (CODEX STAN 211-1999).
134. El Comité acordó suspender el debate y eliminar el punto de su orden del día.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA APLICABILIDAD DE LA COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS DE OTROS ACEITES INCLUIDOS EN EL CUADRO 1 EN RELACIÓN CON SU FORMA CRUDACORRESPONDIENTEENLA NORMA DEL PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS(CODEX STAN 210-1999)(Punto 11 del Orden del Día)¹⁷

135. Estados Unidos, presidente del GTE, presentó el punto y describió el proceso seguido; hizo mención de que el GTE había trabajado utilizando la plataforma en línea del Codex y realizado tres rondas de consultas antes de acordar el anteproyecto de nota a pie de página propuesto para el Cuadro 1.
136. El Comité debatió la cuestión y aprobó una propuesta de la Unión Europea(CRD18):
- a) modificar la nota a pie de página propuesta a fin de garantizar la continuidad de la integridad de la norma y de asegurar que el ámbito de aplicación siga intacto y no incluya aceites crudos;
 - b) incluir la nota a pie de página propuesta como nota a pie de página 2 (dos), mientras que la actual nota a pie de página 2 (productos obtenidos por el fraccionamiento del aceite de palma)pasará a ser la nota a pie de página 3 (tres); y
 - c) eliminar en consecuencia el párrafo específico sobre el aceite de salvado de arroz crudo que fue introducida en la 25ª Sesión del CCFO en la Sección 2 del Apéndice, señalando que la nueva nota al pie propuesta era amplia y cubría todos los aceites crudos.

Conclusión

137. El Comité acordó:
- (i) enviar el anteproyecto de enmienda a la 42ª Sesión de la CAC para su adopción (Apéndice II, Parte A);
 - (ii) en consecuencia, eliminar el párrafo sobre la aplicabilidad de la composición de ácidos grasos del aceite de salvado de arroz a la forma cruda del aceite en la Sección 2 Características de Composición del Apéndice de la norma CXS 210-1999 (Apéndice II, Parte A-2); y

¹⁵ CX/FO 19/26/13 No emitido

¹⁶ CX/FO 19/26/13 No emitido

¹⁷CX/FO16/25/10; Comentarios de Brasil, Egipto, UE, India y Federación Rusa (CRD13); Comentarios de India y la UE (CRD18)

- (iii) solicitar a la Secretaría del Codex que revise la numeración de las notas a pie de página como consecuencia de la incorporación de la nueva nota a pie de página después de su adopción en la 42ª Sesión de la CAC.

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA INCLUSIÓN DE ÁCIDOS GRASOS LIBRES COMO CARACTERÍSTICAS DE CALIDAD PARA LOS ACEITES REFINADOS DE SALVADO DE ARROZ EN LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CXS 210-1999) (Punto 12 del Orden del Día)¹⁸

138. Tailandia presentó un documento de debate e informó al Comité que el método de análisis para los ácidos grasos libres (AOCS Ca 5a-40) ya había sido debatido y aprobado en el punto 5.2 del orden del día.
139. El Comité tomó nota de la aclaración sobre la relación entre los índices de ácido y de que el valor propuesto para los ácidos grasos libres de 0,3% (como ácido oleico) para el aceite refinado de salvado de arroz era equivalente al índice de ácido del aceite refinado de salvado de arroz (0,6 mg KOH/g de aceite). El Comité además observó que la enmienda propuesta era simplemente otra forma de expresar la acidez en respuesta a las necesidades del comercio internacional.

Conclusión

140. El Comité acordó enviar el anteproyecto de revisión de la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999): inclusión de ácidos grasos libres como características de calidad para el aceite refinado de salvado de arroz (Apéndice II, Parte A-3) para su adopción en la 42ª Sesión de la CAC.

OTROS ASUNTOS (Punto 13 del Orden del Día)

Actualización de los métodos que figuran en la Norma para los Aceites de Oliva y los Aceites de Orujo de Oliva (CXS 33-1981)

141. La delegación de Estados Unidos informó al Comité que los métodos de análisis para la determinación de cinco de los factores de composición y calidad en la *Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva* (CXS 33-1981) eran obsoletos y retirados por el COI y debían ser reemplazados por métodos válidos. La delegación presentó una lista de nuevos métodos para reemplazar los métodos obsoletos y retirados, y propuso que estos métodos de reemplazo fueran sometidos a aprobación en la 40ª Sesión del CCMAS (programada para mayo de 2019) y la subsiguiente actualización de los métodos correspondientes en la norma CXS 234-1999.

El Comité tomó nota de las siguientes opiniones expresadas por algunas delegaciones:

- hacía falta más tiempo para examinar los nuevos métodos antes de enviarlos al CCMAS;
- la actualización de los métodos podía considerarse parte de la revisión del CXS 33-1981; y
- los nuevos métodos propuestos reemplazaban los métodos que habían sido retirados.

Un observador aclaró que dado que estos métodos de análisis habían sido retirados, los parámetros pertinentes no podían analizarse actualmente conforme a la norma. Aunque se destacó que se podrían encontrar soluciones alternativas para algunos de los métodos en la norma CXS 234-1999, para otros actualmente no había ninguna alternativa.

La Secretaría del Codex observó que el retiro de los métodos de análisis significaba que la norma CXS 33-1981 actualmente estaba incompleta y que si bien la norma estaba siendo revisada seguía siendo una norma válida, y aclaró que cuando surjan cuestiones urgentes se podrán abordar en cualquier momento.

Conclusión

142. El Comité tomó nota del carácter urgente de este asunto y acordó:
- solicitar a la Secretaría del Codex que emita una carta circular (CL) solicitando comentarios sobre los nuevos métodos (Apéndice V, Parte B) con una fecha límite de 6 semanas desde la fecha de emisión;
 - enviar los métodos al CCMAS para su aprobación si se expresaran preocupaciones en respuesta a la CL; y si se expresaran preocupaciones, se enviarían los métodos al GTE sobre aceites de oliva para un examen más profundo; y
 - en caso de que el CCMAS apruebe los métodos, la norma CXS 33-1981 deberá actualizarse en consecuencia.

¹⁸CX/FO 16/25/11; Comentarios de UE, India y Turquía (CRD14), Ecuador (CRD18), Nigeria (CRD20)

FECHA Y LUGAR DE LA PRÓXIMA SESIÓN (Punto 14 del Orden del Día)

143. Se informó al Comité que la 27ª Sesión estaba programada para tener lugar en Malasia tentativamente del 22 al 26 de febrero de 2021 y que los preparativos finales están sujetos a confirmación por parte del Gobierno anfitrión en consulta con la Secretaría del Codex.