



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Vigésima octava reunión

Kuala Lumpur (Malasia)

19-23 de febrero de 2024

COMENTARIOS DE URUGUAY

PUNTO 4.1: PROYECTO DE ENMIENDA/REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CXS 210-1999): INCLUSIÓN DEL ACEITE DE AGUACATE

PUNTO 4.2: PROYECTO DE ENMIENDA/REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CXS 210-1999): INCLUSIÓN DEL ACEITE DE SEMILLA DE CAMELIA

PUNTO 4.4: PROYECTO DE ENMIENDA/REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CXS 210-1999): INCLUSIÓN DEL ACEITE DE SOJA CON ALTO CONTENIDO DE ÁCIDO OLEICO

Uruguay valora el esfuerzo realizado por los grupos electrónicos de trabajo para las modificaciones de la norma para aceites vegetales especificados (CXS210-1999) para la inclusión de los aceites de: aguacate (CX/FO 24/28/4), semillas de camelia (CX/FO 24/28/5), aceite de sacha inchi (CX/FO 24/28/6) y aceite de soja con alto contenido de ácido oleico (CX/FO 24/28/6).

PUNTO 5: ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA LOS ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA (CXS 33-1981) – REVISIÓN DE LAS SECCIONES 3 Y 8 Y DEL APÉNDICE

Uruguay apoya el trabajo realizado por el grupo electrónico para la revisión de la norma de aceites de oliva y orujo de oliva (CXS 33-1981) y está de acuerdo con las propuestas del jefe del grupo electrónico en cada uno de los puntos tratados en el documento CX/FO 24/28/8 y los comentarios de COI en CX/FO 24/28/8 Add.1

PUNTO 8.1: DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE EL POSIBLE TRABAJO QUE EL CCFO PODRÍA EMPRENDER PARA REDUCIR LA INGESTA DE ÁCIDOS GRASOS TRANS O ELIMINAR LOS ACEITES PARCIALMENTE HIDROGENADOS: PROPUESTA DE REVISIÓN DE NORMAS DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Uruguay agradece las propuestas de trabajo al Comité de grasas y aceites para reducir los ácidos grasos trans o eliminar los aceites parcialmente hidrogenados (CXFO 24/28/11). Para nuestro país son temas de gran importancia. Valoramos los esfuerzos realizados para que las normas de productos especifiquen los contenidos máximos permitidos de ácidos grasos trans. Así como también es relevante definir los diferentes tipos de ácidos grasos trans (naturales y producidos industrialmente) y los métodos de ensayos adecuados para su determinación (identificarlos y cuantificarlos) en diferentes matrices.