

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

REP 11/FO

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

34.º período de sesiones

Ginebra, Suiza, 4-9 de julio de 2011

INFORME DE LA 22.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Penang (Malasia)

21-25 de febrero de 2011

Nota: El presente documento contiene la carta circular CL 2011/2-FO

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

CX 5/15.2

CL 2011/2-FO
Marzo de 2011

A: Puntos de contacto del Codex
Organismos internacionales interesados

DE: Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre
Normas Alimentarias

ASUNTO: Distribución del informe de la 22.ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (REP11/FO)

A. CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 34.º PERÍODO DE SESIONES:

Proyecto de Directrices en los trámites 8 y 5/8 del Procedimiento

1. Proyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión de la oleína y la estearina de almendra de palma (párr. 30, Apéndice II).
2. Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Proyecto de criterios para evaluar la aceptabilidad de las sustancias con fines de inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables (párr. 40, Apéndice III).
3. Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables (párr. 51, Apéndice IV).
4. Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables (párr. 47, Apéndice V).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que deseen hacer observaciones sobre el documento antedicho deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el *Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines* (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), y enviarlas a la dirección que figura más arriba, antes del **15 de mayo de 2011**.

B. PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN

Referencia a la aceptación/aplicación voluntaria de las normas del Codex

El Comité acordó difundir las siguientes declaraciones alternativas para su inclusión en todas las normas para grasas y aceites a fin de recabar más observaciones al respecto:

Estos factores de calidad y composición complementan los factores esenciales de composición y calidad de la norma. Ello no obstante, los productos que no cumplan estos factores complementarios se podrán considerar conformes a la norma.

O bien,

Estos factores de calidad y composición son informaciones que complementan los factores esenciales de composición y calidad de la norma. Los productos que cumplan los factores esenciales de composición y calidad pero no cumplan estos factores complementarios se considerarán conformes a la norma.

El Comité acordó también que en la circular se solicitarían comentarios sobre la integración de las disposiciones vigentes en el Cuadro 3 (desmetilesteroles) y en el Cuadro 4 (tocoferoles y tocotrienoles) del Apéndice de la Norma para aceites vegetales especificados en el cuerpo principal de la Norma para su consideración ulterior en la siguiente reunión (párrs. 13–14).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que deseen hacer observaciones sobre este asunto deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el *Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines* (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), y enviarlas a la dirección que figura más arriba, antes del **15 de diciembre de 2011**.

RESUMEN Y CONCLUSIONES

A continuación se presentan el resumen y las conclusiones de la 22.^a reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites:

Asuntos que se someten a la adopción de la Comisión en su 34.º período de sesiones:

El Comité:

- adelantó al trámite 8 el Proyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión de la oleína y la estearina de almendra de palma (párr. 30, Apéndice II), el Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Proyecto de criterios para evaluar la aceptabilidad de las sustancias con fines de inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables (párr. 40, Apéndice III) y el Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables (párr. 51, Apéndice IV), y a los trámites 5/8 el Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables (párr. 47, Apéndice V);
- acordó proponer un nuevo trabajo sobre la elaboración de una Norma del Codex para aceites de pescado (párr. 66, Apéndice VI) y el Anteproyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales; aceite de salvado de arroz (párr. 81, Apéndice VII);
- acordó suspender los trabajos sobre el Anteproyecto de enmienda a la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva: nivel de ácido linolénico (párr. 59).

Cuestiones que se someten a otros comités del Codex

El comité acordó:

- preguntarle al Comité sobre Contaminantes de los Alimentos si los disolventes halogenados deberían considerarse contaminantes para su inclusión en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (párr. 17);
- pedirle al Comité sobre Contaminantes de los Alimentos que reemplazara estas secciones por “grasas para untar y mezclas de grasas para untar” (párr. 18);
- informar al Comité sobre Etiquetado de Alimentos de que no se precisaban directrices generales en el caso de la composición de ácidos grasos de las grasas y aceites (párr. 24);
- informar al Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros acerca de la propuesta para iniciar un nuevo trabajo sobre los aceites de pescado (párr. 65).

ÍNDICE

	<u>Párrafos</u>
Introducción	1-3
Aprobación del programa (tema 1 del programa)	4-7
Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex (tema 2 del programa)	8-24
Proyecto de enmiendas a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión de oleína de almendra de palma y de estearina de almendra de palma en el trámite 7 (tema 3 del programa)	25-30
Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de grasas y aceites comestibles a granel (tema 4 del programa)	31-54
Proyecto de criterios para evaluar la aceptabilidad de sustancias para su inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables en el trámite 7 (tema 4a del programa)	31-40
Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables (tema 4b del programa)	41-54
Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables (tema 4c del programa)	<i>Véase tema 4b</i>
Anteproyecto de enmienda a la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva: nivel de ácido linolénico (tema 5 del programa)	55-61
Propuesta de enmienda a la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva: contenido de delta-7-estigmastenol (tema 6 del programa)	<i>Véase tema 1</i>
Propuesta de nuevos trabajos sobre una Norma para aceites de pescado (tema 7 del programa)	62-67
Propuesta de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: aceites de semilla de girasol (tema 8 del programa)	68-71
Otros asuntos y trabajos futuros (tema 9 del programa)	72-97
Propuesta de revisión del límite de campesterol en la Norma del Codex para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	72-78
Propuesta de nuevo trabajo sobre la enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados; aceite de salvado de arroz	79-81
Propuesta de nuevo trabajo para enmendar la Norma del Codex para aceites vegetales especificados: Aceite de soja con alto contenido de ácido oleico	82-86
Revisión de la Norma CODEX STAN 210 para aceites vegetales especificados a fin de añadir el aceite de palma con alto contenido de ácido oleico OxG	87-91
Propuesta de revisión de la Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales, en relación con los aceites prensados en frío	92-97
Fecha y lugar de la siguiente reunión (tema 10 del programa)	98

APÉNDICES

		Página
Apéndice I	Lista de participantes	15
Apéndice II	Proyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión de la oleína y la estearina de almendra de palma	28
Apéndice III	Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Proyecto de criterios para evaluar la aceptabilidad de las sustancias con fines de inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables	31
Apéndice IV	Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables	32
Apéndice V	Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables	35
Apéndice VI	Documento de proyecto a la vista del desarrollo de una Norma del Codex para aceites de pescado	36
Apéndice VII	Documento de proyecto: Anteproyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: aceite de salvado de arroz	41

REP 11/FO**INTRODUCCIÓN**

1. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) celebró su 22.^a reunión en Penang (Malasia) del 21 al 25 de febrero de 2011 por invitación del Gobierno de Malasia. La reunión fue presidida por la Sra. Noraini Mohd, Othman, Directora Superior de la División de Inocuidad y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Salud. Asistieron 100 participantes procedentes de 31 Estados miembros, una Organización miembro y 9 organizaciones internacionales. La Lista de participantes se adjunta a este informe como Apéndice I.

2. La reunión fue inaugurada por la Presidenta en nombre de Tan Sri Dato' Seri Dr. Hj. Mohd. Ismail Merican, Director General de Salud de Malasia. En su discurso de apertura, el Director General de Salud de Malasia dio la bienvenida a los participantes a la 22.^a reunión del Comité del Codex. Reafirmó la importancia de la labor del Codex además de indicar el compromiso continuo de Malasia por desempeñar su cometido de país anfitrión. Subrayó que Malasia otorgaba una gran importancia al establecimiento de un sistema eficaz de inocuidad alimentaria, demostrada por la conversión de la División de Inocuidad y Calidad de los Alimentos en un programa autónomo a efectos de asegurar una mayor eficacia en el desempeño de sus responsabilidades en su calidad de Autoridad Central Competente en materia de inocuidad alimentaria en Malasia.

División de competencias¹

3. El Comité tomó nota de la División de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros, de conformidad con el artículo II.5 del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius, que aparece en el documento CRD 1.

APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)²

4. El Comité acordó considerar los siguientes temas dentro del tema 9 del programa “Otros asuntos y trabajos futuros”:

- Propuesta de revisión del límite de campesterol en la Norma del Codex para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (propuesta de Australia);
- Propuesta de nuevo trabajo sobre la enmienda de la Norma del Codex para aceites vegetales especificados a fin de modificar los niveles de composición de ácidos grasos y de desmetilesteroles en el aceite de salvado de arroz (propuesta de Tailandia);
- Propuesta de nuevo trabajo para enmendar la Norma del Codex para aceites vegetales especificados, a fin de incluir una Norma para el aceite de soja con alto contenido de ácido oleico (propuesta de los Estados Unidos de América);
- Revisión de la Norma Codex STAN 210 para aceites vegetales especificados a fin de añadir el aceite de palma con alto contenido de ácido oleico OxG (propuesta de Colombia);
- Propuesta de revisión de la Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales, en relación con los aceites prensados en frío (propuesta del Irán).

5. El Comité fue informado de que Siria había propuesto aplazar el examen del tema 6 del programa “propuesta de enmienda a la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva: contenido de delta-7-estigmasteno” hasta la siguiente reunión ya que el documento de trabajo no estaba listo.

¹ CRD 1 (División de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros de conformidad con el artículo II.5 de la Comisión del Codex Alimentarius).

² CX/FO 11/22/1; CX/FO 11/22/11 (propuesta de Australia); CX/FO 11/22/12 (propuesta de Tailandia); CX/FO 11/22/13 (propuesta de Estados Unidos de América); CX/FO 11/22/14 (propuesta de Colombia); CRD 4 (propuesta de Tailandia), CRD 9 (propuesta del Irán).

6. Con estas modificaciones, el Comité aprobó el programa provisional como programa para esta reunión. El Comité acordó establecer un Grupo de trabajo que desempeñaría su labor durante la reunión, copresidido por los Estados Unidos de América y Suiza, y que trabajaría solo en inglés, para discutir los temas 4b y 4c. Se encargaría de examinar lo siguiente:

- el Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables en el trámite 4;
- el Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables en el trámite 7;
- los mecanismos y procedimientos para evaluar la aceptabilidad de las sustancias como cargas anteriores, incluida la evaluación de sustancias carentes de IDA, un modus operandi para abordar este aspecto en tiempo oportuno y el proceso para la inclusión de nuevas sustancias basadas en propuestas de miembros formuladas a raíz de nuevos datos e información científicos.

7. El Comité también acordó establecer un grupo de trabajo durante la reunión para discutir el tema 5 del programa. Dicho Grupo de trabajo, que presidiría el Canadá y trabajaría en inglés, francés, español y ruso, se encargaría de considerar el nivel de ácido linolénico en el aceite de oliva virgen.

CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (tema 2 del programa)³

8. El Comité tomó nota de que varias cuestiones tenían fines informativos o se debatirían en el ámbito de los temas del programa pertinentes y discutió las cuestiones remitidas por la Comisión en su 32.º período de sesiones y por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos.

Referencia a la aceptación/aplicación voluntaria en las Normas del Codex

9. El Comité recordó que en su 62.^a reunión el Comité Ejecutivo no había alcanzado un consenso sobre la eliminación de la declaración relativa a la aplicación voluntaria incluida en varias normas del Codex, pero recomendó que se considerara caso por caso por el correspondiente órgano auxiliar y que en su 32.º período de sesiones la Comisión había acordado remitir esta cuestión a los comités activos pertinentes, es decir el Comité sobre Grasas y Aceites y el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos.

10. Varias delegaciones manifestaron que, en su opinión, las disposiciones contenidas en los apéndices a las normas para grasas y aceites proporcionaban parámetros importantes para determinar la autenticidad del producto y que estas disposiciones debían mantenerse.

11. En relación con la declaración sobre la aplicación voluntaria en los apéndices actuales, algunas delegaciones consideraron que la declaración no era necesaria y podía eliminarse debido a que no afectaba al régimen de la norma, ya que todas las normas del Codex eran voluntarias y acordes con la definición de “normas” en el marco del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC). Otras delegaciones indicaron que las disposiciones contenidas en el apéndice no estaban destinadas a formar parte de la norma y pusieron en tela de juicio su inclusión en la Norma sin un examen completo de las disposiciones pertinentes. En consecuencia, la declaración debía mantenerse para reflejar el hecho de que proporcionaban información adicional, así como para evitar confusiones respecto a su régimen.

12. Algunas delegaciones propusieron considerar la incorporación al cuerpo principal de las normas de aquellas disposiciones actualmente contenidas en el apéndice y aprovechar la oportunidad para revisarlas y actualizarlas si fuera necesario. Otras delegaciones consideraron que debía darse prioridad a la revisión de la declaración y señalaron que era prematuro iniciar una revisión de todas las normas en vigor y sus correspondientes apéndices.

³ CX/FO 11/22/2, CRD 8 (Comentarios de Malasia), CRD 14 (Comentarios de Kenya).

13. Tras un extenso debate, el Comité acordó mantener los apéndices actuales en las normas para las grasas y aceites. Existe un consenso general para enmendar la declaración sobre la aplicación voluntaria en los apéndices. El Comité acordó asimismo enviar una circular para recabar comentarios sobre las siguientes propuestas de declaraciones alternativas, con el fin de sustituir la declaración actual sobre la aplicación voluntaria en los apéndices de todas las normas para las grasas y los aceites:

Estos factores de calidad y composición complementan los factores esenciales de composición y calidad de la norma. Ello no obstante, los productos que no cumplan estos factores complementarios se podrán considerar conformes a la norma.

O bien

Estos factores de calidad y composición son informaciones que complementan los factores esenciales de composición y calidad de la norma. Los productos que cumplan los factores esenciales de composición y calidad pero no cumplan estos factores complementarios se considerarán conformes a la norma.

14. El Comité acordó también que en la circular se solicitarían comentarios sobre las disposiciones vigentes en el Cuadro 3 (desmetilesteroles) y en el Cuadro 4 (tocoferoles y tocotrienoles) del Apéndice de la Norma para aceites vegetales especificados y la posibilidad de incorporarlas en el cuerpo principal de la Norma para su consideración ulterior en la siguiente reunión.

Sección sobre contaminantes

15. El Comité recordó la decisión tomada en su última reunión de enmendar la sección sobre contaminantes en la Norma para aceites vegetales especificados e hizo notar que los niveles máximos para el plomo y el arsénico en aceites y grasas estaban incluidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (NGCTAP). El Comité, por tanto, acordó revisar la sección sobre contaminantes en todas las otras normas para aceites y grasas con el fin de incluir el texto de la norma en el Formato de las normas para productos en el Manual de procedimiento, con dos párrafos que hicieran referencia respectivamente a la NGCTAP y a los niveles máximos de residuos (LMR) de plaguicidas.

16. El Comité debatió la colocación de la disposición sobre disolventes halogenados en la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva. El Comité tomó nota de una propuesta para solicitar al Comité sobre Contaminantes de los Alimentos que considerase la exposición a los disolventes halogenados y un comentario que hiciese notar que dichos disolventes eran coadyuvantes de elaboración y no contaminantes.

17. El Comité acordó mantener las disposiciones para los disolventes halogenados en la Norma. El Comité también convino en preguntarle al Comité sobre Contaminantes de los Alimentos si los disolventes halogenados deberían considerarse contaminantes para su inclusión en la NGCTAP.

18. Como se observó que las secciones de la NGCTAP sobre el plomo y el arsénico todavía hacían referencia a la margarina y la minarina, el Comité acordó pedirle al Comité sobre Contaminantes de los Alimentos que reemplazara estas secciones por “grasas para untar y mezclas de grasas para untar”.

Comité sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL)

19. El Comité recordó que el Comité sobre Etiquetado de Alimentos reconocía que existían diversos puntos de vista sobre si debía proporcionar o no directrices horizontales sobre el uso de nombres comunes normalizados modificados a efectos de las declaraciones de propiedades nutricionales. El Comité acordó que se debía solicitar asesoramiento a los comités sobre productos del Codex, en particular respecto a la relevancia y las consecuencias para su trabajo de las directrices horizontales o textos afines procedentes del CCFL sobre nombres comunes normalizados modificados a efectos de las declaraciones de propiedades nutricionales.

20. La Presidenta recabó la atención del Comité sobre el hecho de que en su 21.^a reunión el CCFO había analizado un Documento de debate sobre la composición y denominación de los aceites con ácidos grasos modificados, y el Comité había acordado interrumpir el examen de un sistema para denominar aceites vegetales que contienen un ácido graso modificado, en vista de la falta de apoyo para proseguir esta tarea y de las preocupaciones expresadas al respecto.

21. La Presidenta propuso que este Comité mantuviera la tradición que había sido adoptada para denominar los aceites con ácidos grasos modificados caso por caso. Este planteamiento era necesario, se trataba de una cuestión sumamente compleja, y la modificación de un ácido graso alteraba la composición de otros ácidos grasos en las grasas y los aceites. Por ello, la modificación de un ácido graso tenía que ser considerada en su totalidad respecto a la grasa o el aceite específicos.

22. Varias delegaciones reafirmaron la decisión tomada en la 21.^a reunión del CCFO sobre la denominación de aceites vegetales con una composición de ácido graso modificada, y apoyaron la opinión de la Presidenta de que los nombres usados para los aceites vegetales deberían considerarse caso por caso.

23. Algunas delegaciones indicaron que debía alentarse al Comité sobre Etiquetado de Alimentos a proporcionar directrices horizontales sobre nombres comunes normalizados que hayan sido modificados a efectos de declaraciones de propiedades nutricionales. Otras delegaciones señalaron que las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* proporcionaban una guía adecuada sobre las declaraciones de propiedades nutricionales y que no había necesidad de recomendaciones adicionales a este respecto.

24. El Comité concordó en que no precisaba directrices horizontales o textos afines sobre los nombres comunes normalizados modificados a efectos de declaraciones de propiedades nutricionales, y que el CCFO debía continuar considerando caso por caso la denominación de aceites vegetales con ácidos grasos modificados. El Comité acordó informar al Comité sobre Etiquetado de Alimentos acerca de la decisión anteriormente indicada.

PROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS: INCLUSIÓN DE OLEÍNA DE ALMENDRA DE PALMA Y DE ESTEARINA DE ALMENDRA DE PALMA EN EL TRÁMITE 7 (tema 3 del programa)⁴

25. El Comité recordó que el Anteproyecto de enmiendas había sido adoptado en el trámite 5 y adelantado al trámite 6 por la Comisión en su 32.^o período de sesiones, según la propuesta del CCFO formulada en su 21.^a reunión.

26. El Comité consideró el Proyecto de enmiendas y acordó las siguientes enmiendas.

Composición de ácidos grasos

27. A raíz de la petición formulada en la última reunión, el Comité consideró los datos de composición de ácidos grasos propuestos por Indonesia. Además, el Comité examinó los datos de composición de ácidos grasos propuestos por los Estados Unidos. El Comité se puso de acuerdo sobre las gamas revisadas de composición de ácidos grasos que figuran en el Cuadro 1.

28. El Comité acordó sustituir el término “delta-7-estigmasferol” por el término “delta-7-estigmasfenol” en el Cuadro 3 del Apéndice II.

Nivel máximo de hierro

29. Con respecto al nivel máximo de hierro, el Comité recordó que el nivel de 7 mg/kg solo era aplicable a la estearina de almendra de palma y acordó sustituir “estearina de almendra de palma” por “estearina cruda de almendra de palma” y agregar una nueva línea “estearina cruda de almendra de palma 5,0 mg/kg” a efectos de aclaración.

Estado del Proyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: oleína de almendra de palma y estearina de almendra de palma (N09-2007)

30. El Comité acordó remitir el Proyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: oleína de almendra de palma y estearina de almendra de palma a la Comisión del Codex Alimentarius para que la adoptara en el trámite 8 en su 34.^o período de sesiones (véase el Apéndice II).

⁴ CX/FO 11/22/3 (Comentarios del Brasil, Colombia y los Estados Unidos de América); CX/FO 11/22/3 Add.1 (Comentarios de Indonesia); CRD 2 (Comentarios de Malí); CRD 6 (Comentarios de la República de Corea).

CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES A GRANEL (tema 4 del programa)

PROYECTO DE CRITERIOS PARA EVALUAR LA ACEPTABILIDAD DE SUSTANCIAS PARA SU INCLUSIÓN EN UNA LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES EN EL TRÁMITE 7 (tema 4a del programa)⁵

31. El Comité recordó que el Anteproyecto de criterios como Anteproyecto de enmienda a la Sección 2.1.3 sobre contaminantes del Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de grasas y aceites a granel había sido adoptado en el trámite 5 y adelantado al trámite 6 por la Comisión en su 32.º período de sesiones, según la propuesta del CCFO formulada en su 21.ª reunión.

32. La Presidenta recordó al Comité que el texto de la Sección 2.1.3 del Código de prácticas que precede al apartado sobre los criterios ya había sido adoptado por la Comisión.

33. El Comité consideró el Proyecto de criterios y realizó los siguientes comentarios específicos:

Criterio 2

34. Un observador indicó que si los aceites y grasas se refinaban después de su transporte, las sustancias con una IDA o IDT de 0,01 mg/kg de peso corporal/día serían aceptables. Una delegación indicó que sería necesario considerar los datos científicos teniendo en cuenta el marco de análisis de riesgos. El Comité recordó que el proceso de refinación ya había sido considerado en la reunión técnica de la FAO/OMS para determinar la IDA o IDT aceptables de 0,1 mg/kg de peso corporal/día. Tras cierto debate, el Comité acordó mantener el criterio tal como estaba redactado.

Criterio 3

35. Una delegación propuso enmendar el texto para aclarar que el alérgeno “será eliminado”. Varias delegaciones propusieron suprimir “a menos que sea posible eliminar adecuadamente el alérgeno alimenticio identificado por elaboración ulterior de la grasa o aceite para el uso al cual se destina” ya que no estaba claro qué proceso se emplearía y sería imposible saber si el alérgeno ha sido eliminado adecuadamente.

36. Tras un cierto debate, el Comité recordó que los criterios eran de carácter general y que la posibilidad de eliminar los alérgenos debía considerarse caso por caso y, por tanto, acordó mantener el texto actual del criterio 3.

Otros criterios propuestos en esta reunión

37. Varias delegaciones apoyaron propuestas de un nuevo criterio sobre la disponibilidad de métodos de análisis para detectar las sustancias en las grasas o aceites comestibles. Un observador manifestó que existían métodos de análisis para detectar la mayoría de las sustancias en cuestión; sin embargo, esto no era relevante porque la aceptabilidad de la carga se establecía en base a los aspectos toxicológicos indicados en el criterio 2.

38. Varias delegaciones opinaban que todos los temas importantes para evaluar la aceptabilidad de las cargas ya habían quedado cubiertos por los cuatro criterios y que la detección de contaminantes era una cuestión distinta. Tras un cierto debate, el Comité decidió no incluir criterios adicionales sobre métodos de análisis.

⁵ CX/FO 11/22/4 (Comentarios del Brasil, Colombia, Unión Europea, Jordania, Estados Unidos de América, FEDIOL y FOSFA); CRD 2 (Comentarios de Malí); CRD 12 (Comentarios de Turquía); CRD 14 (Comentarios de Kenia).

Otros comentarios

39. La delegación de los Estados Unidos propuso suprimir la referencia a la lista de cargas aceptables en los apartados que preceden a los criterios ya que esta lista no había sido adoptada por la Comisión. Los Estados Unidos indicaron que el apartado que precedía al criterio se había difundido para recabar comentarios y debería poder debatirse abiertamente. El Comité señaló que este texto no estaba destinado a ser debatido, y por tanto acordó mantener el texto tal como estaba.

Estado del Proyecto de criterios para evaluar la aceptabilidad de sustancias para su inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables

40. El Comité acordó adelantar al trámite 8 el Proyecto de enmienda al Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de grasas y aceites comestibles a granel: Criterios para evaluar la aceptabilidad de las sustancias para su inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables para su adopción por la Comisión en su 34.º período de sesiones (véase el Apéndice III) con vistas a su inclusión al final de la Sección 2.1.3 sobre contaminación.

PROYECTO DE LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES (tema 4b del programa)⁶

ANTEPROYECTO DE LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES (tema 4c del programa)⁷

41. El Comité recordó que en su reunión anterior había acordado devolver el Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables al trámite 3 para recabar comentarios y mantener el Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables en el trámite 7 a la espera de un mayor avance en el establecimiento de los mecanismos y procedimientos que podrían utilizarse para aplicar los criterios.

42. Las Delegaciones de Suiza y los Estados Unidos presentaron el informe del Grupo de trabajo que habían copresidido durante la reunión, como se había acordado dentro del tema 1 del programa. El informe figura en el documento CRD 17. El Comité observó que el grupo de trabajo no había podido llegar a una conclusión sobre los asuntos sometidos a su consideración debido a la divergencia de opiniones y tomó nota del fundamento de las posiciones adoptadas por los participantes en la discusión. El Comité acordó considerar los temas del programa en el siguiente orden: Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables, Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables, y mecanismos y procedimientos para evaluar la aceptabilidad de sustancias como cargas anteriores.

Anteproyecto de Lista de cargas anteriores aceptables

43. La Delegación de los Estados Unidos recordó la opinión del Comité Ejecutivo expresada en su 62.ª reunión según la cual la elaboración de listas podría retrasar el proceso del Codex y puso objeciones a la elaboración de una lista de cargas aceptables por las siguientes razones: no era posible llevar una lista y actualizarla regularmente puesto que los recursos necesarios para la evaluación de riesgos a cargo de la FAO/OMS y el examen por el Comité no eran suficientes, especialmente debido a que el CCFO se reunía cada dos años y, por tanto, la lista no permitía proteger la salud de los consumidores; los criterios finalizados en esta reunión y la lista de cargas prohibidas proporcionaban directrices adecuadas a los gobiernos; y los países también podían consultar las listas existentes, especialmente las de la FOSFA y del NIOP. La Delegación también expresó su preocupación en relación con la inocuidad de algunas sustancias en la lista dado que no habían sido evaluadas por el JECFA o no se les había asignado una IDA. Esta posición fue apoyada por varias delegaciones, incluido el Canadá.

⁶ CX/FO 11/22/5.

⁷ CL CX/FO 11/22/6, CX/FO 11/22/6 (Comentarios de la Unión Europea, Malasia, Filipinas, FOSFA), CRD 12 (Comentarios de Turquía), CRD 14 (Comentarios de Kenya), CRD 17 (Informe del grupo de trabajo que desempeñó su labor durante la reunión).

44. La Delegación de Malasia apoyó que se adelantara el Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables a los trámites 5/8 para su adopción por la Comisión por las siguientes razones: esta lista era necesaria, especialmente para los países en desarrollo que no podían llevar a cabo la evaluación de riesgo requerida ni podían disponer de la competencia técnica y los recursos necesarios para dicha evaluación a nivel nacional y dependían del Codex para tener orientación; las sustancias en la lista se estaban usando actualmente como cargas anteriores aceptables en el comercio de grasas y aceites y se reconocían como inocuas; las listas de comercio nacional se limitaban a la participación nacional, mientras que las del Codex requerían la participación nacional de los Estados miembros; y la ausencia de una armonización internacional podría conllevar obstáculos al comercio. Esta postura fue apoyada por muchas delegaciones y por el observador de la FOSFA.

45. El Comité hizo observar que las listas de cargas anteriores aceptables deberían ser actualizadas cuando haya nuevos datos científicos disponibles.

46. A la vista de los temores expresados por la Delegación de la UE, y sobre la base de sus comentarios formulados por escrito, el Comité acordó eliminar las siguientes sustancias del Anteproyecto de lista: 2,3 butanediol (2,3-butileno glicol); ciclohexanol; ciclohexanona; y el aceite vegetal epoxidizado y mantener las otras sustancias en la lista como se había propuesto.

Estado del Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables

47. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables a los trámites 5/8 omitiendo los trámites 6 y 7 (Apéndice V). La Delegación de los Estados Unidos de América expresó reservas, reiterando su continua y constante oposición a esta propuesta, y la Delegación del Japón también expresó sus reservas ante esta decisión.

Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables

48. El Comité tomó nota de que las posturas expresadas sobre la necesidad de las listas cuando se consideró el Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables eran similares respecto a los Proyectos de listas. Muchas delegaciones apoyaron que se adelantara el Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables al trámite 8 basándose en las razones anteriormente indicadas cuando se debatió el Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables.

49. La Delegación del Canadá expresó la opinión de que algunas de las sustancias en la lista, tales como los aceites minerales cuya IDA variaba en función de la viscosidad y el aceite de soja epoxidizado, suscitaban preocupaciones en relación con la salud y deberían ser eliminadas.

50. La Delegación de los Estados Unidos expresó su preocupación por la inocuidad de algunas sustancias, e hizo notar que de 113 sustancias, 53 no habían sido evaluadas por el JECFA o no se les había asignado una IDA y solo 36 se consideraban inocuas en condiciones de uso como aromatizantes, no como cargas anteriores.

Estado del Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables

51. El Comité acordó adelantar al trámite 8 (Apéndice IV) el Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables. La delegación de los Estados Unidos expresó reservas e hizo notar que se había opuesto de manera continua y constante a que se adelantara este Proyecto de lista y que otras delegaciones se habían opuesto suficientemente como para concluir que no debía avanzarse en la tramitación del documento.

Mecanismos y procedimientos para evaluar la aceptabilidad de las sustancias

52. El Comité consideró el mecanismo y los procedimientos para evaluar la aceptabilidad de sustancias como cargas anteriores, cuestión que también fue debatida por el grupo de trabajo creado durante la reunión. Una delegación cuestionó la necesidad de discutir aparte este asunto dado que no estaba incluido como tema separado en el programa. El Comité recordó que los comentarios sobre los mecanismos y procedimientos habían sido solicitados junto con el examen del Anteproyecto de lista en el trámite 3 a consecuencia de los debates mantenidos en la última reunión. Varias delegaciones señalaron que las propuestas de enmiendas o revisiones de las listas podrían presentarse ante el Comité de conformidad con el procedimiento y los criterios en vigor del Codex para nuevos trabajos y no había necesidad de procedimientos específicos. El Comité tomó nota de una propuesta para

considerar trabajos adicionales sobre la aceptabilidad de sustancias en el marco del Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), especialmente si las solicitudes de asesoramiento científico se dirigieran al JECFA.

53. Tras cierto debate, el Comité concordó en que no había necesidad de llevar a cabo un nuevo trabajo sobre los mecanismos y procedimientos para enmendar las listas, dado que las propuestas de revisión podían presentarse de conformidad con los Procedimientos de elaboración del Codex y tomando en cuenta los Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos.

54. El Comité expresó su agradecimiento y reconocimiento a las Delegaciones de Suiza y los Estados Unidos por su labor de copresidencia y a todos los miembros del Grupo de trabajo por su excelente trabajo de facilitación del examen de esta cuestión en el Comité.

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA: NIVEL DE ÁCIDO LINOLÉNICO (tema 5 del programa)⁸

55. El Comité recordó que en su última reunión había acordado devolver al trámite 3 el Anteproyecto de enmienda, y que si no se conseguía un consenso en la reunión en curso el Comité recomendaría suspender los trabajos sobre el nivel de ácido linolénico. Esta recomendación había sido refrendada por el Comité Ejecutivo en su 62.^a reunión.

56. La Delegación del Canadá, en su condición de Presidenta del Grupo de trabajo durante la reunión, presentó el informe del Grupo de trabajo, que figuraba en el documento CRD 16. La Delegación indicó que no se había alcanzado un acuerdo en el Grupo de trabajo durante la reunión, y manifestó que la Delegación de Egipto había propuesto otra opción además de las opciones reflejadas en la nota a pie de página. Las tres opciones eran las siguientes: 1) el nivel de ácido linolénico podría llegar hasta el 1,1% y la muestra que superase el 1,0% de ácido linolénico debería cumplir tres criterios; 2) el nivel de ácido linolénico podría llegar hasta el 1,2% y la muestra que superase el 1,0% de ácido linolénico debería cumplir dos criterios; y 3) el nivel de ácido linolénico podría llegar hasta el 1,1% y la muestra que superase el 1,0% de ácido linolénico debería cumplir dos criterios.

57. Varias delegaciones apoyaron la primera opción, pero a modo de compromiso podrían apoyar la tercera opción que incluía dos criterios para verificar la autenticidad de los aceites. Algunas delegaciones apoyaron la segunda opción, ya que según su estudio el valor debería situarse en el 1,5% pero podrían aceptar, en un espíritu de compromiso, un nivel del 1,2%. Cualquier valor menor tendría una repercusión negativa en la producción y el comercio mundiales y la Norma del Codex debería cubrir los aceites de oliva producidos en todo el mundo. Otras delegaciones apoyaron la tercera opción porque era esencial para prevenir el fraude en el comercio y asegurar la autenticidad del producto.

58. La Presidenta propuso un planteamiento alternativo en un esfuerzo por resolver esta cuestión, consistente en suprimir los valores del ácido linolénico en los aceites de oliva vírgenes y sustituirlos por una nota a pie de página que rezase lo siguiente: los límites nacionales podrían mantenerse o los niveles podrían ser determinados por las autoridades nacionales. Sin embargo, esta propuesta no suscitó ningún apoyo.

59. Tras cierto debate, el Comité reconoció que no había acuerdo sobre el nivel de ácido linolénico en los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva y, por tanto, acordó recomendar que se suspendiera este trabajo.

⁸ CX/FO 11/22/7 (Comentarios de la Argentina, Australia, el Brasil, IOC), CRD 5 (Comentarios de México), CRD 12 (Comentarios de Turquía), CRD 14 (Comentarios de Kenya), CRD 16Rev (Informe del Grupo de trabajo que desempeñó su labor durante la reunión).

60. El Comité hizo notar que si se disponía de nuevos datos en el futuro, podría reconsiderar la cuestión del nivel de ácido linolénico en los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva. La Presidenta recordó al Comité que dichos datos debían reflejar las variaciones mundiales vinculadas a la geografía, el clima y la estación (a lo largo de varias estaciones, diferencias según las variedades) y ser correctos en el plano estadístico.

61. El Comité expresó su agradecimiento y reconocimiento a la Delegación del Canadá en su calidad de Presidenta, y a todos los miembros del Grupo de trabajo por su excelente trabajo de facilitación del examen de esta cuestión en el Comité.

PROPUESTA DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA: CONTENIDO DE DELTA-7-ESTIGMASTENOL (tema 6 del programa)

Véase el tema 1 del programa

PROPUESTA DE NUEVOS TRABAJOS SOBRE UNA NORMA PARA ACEITES DE PESCADO (tema 7 del programa)⁹

62. El Comité recordó que en su última reunión había acordado considerar esta propuesta con más detenimiento, sobre la base de un documento de proyecto revisado. La Delegación de Suiza presentó el documento de proyecto revisado CRD 15. La Delegación explicó que el ámbito de aplicación del proyecto de Norma cubriría los aceites derivados de pescado, incluidos los mariscos para consumo humano directo o elaboración ulterior, y que existirían categorías diferenciadas tales como los aceites de pescado “especificados” procedentes de especies específicas con criterios definidos de composición y los aceites de pescado “no especificados” con criterios básicos de composición.

63. La Presidenta leyó los comentarios escritos de los siguientes países que no estaban presentes en la reunión: Malí, Mauricio y Kenia.

64. Varias delegaciones apoyaron el nuevo trabajo propuesto. Una delegación manifestó que en la Norma debería remitirse a los Principios generales de higiene de los alimentos a efectos de garantizar la inocuidad de los aceites destinados al consumo humano.

65. Una delegación preguntó si el trabajo debería ser realizado por el Comité o por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP). La Secretaría aclaró que debido al mandato del Comité, el trabajo debería ser realizado por el CCFO y que era posible formular algunas preguntas al CCFFP en caso necesario, especialmente en relación con los aceites de pescado “especificados”. El Comité convino en informar al CCFFP sobre la propuesta para iniciar un nuevo trabajo sobre los aceites de pescado. Varias delegaciones manifestaron que procedía solicitar a los órganos especializados de la FAO/OMS una consulta para obtener el asesoramiento científico necesario a fin de elaborar una norma apropiada del Codex para los aceites de pescado. El alcance de esta solicitud debería abarcar la totalidad de la cadena, los parámetros y los métodos de análisis de la producción.

66. El Comité concordó en que había apoyo unánime a esta nueva propuesta de trabajo y convino en presentar una propuesta de nuevo trabajo a la Comisión. El Comité acordó introducir una pequeña enmienda al documento de proyecto en la Sección 9 sobre el calendario propuesto para indicar que este trabajo se llevaría a cabo de conformidad con el Procedimiento uniforme. El documento de proyecto figura en el Apéndice VI. Para respaldar esta propuesta el Comité también alentó a los países y observadores a que presentasen a Suiza para abril de 2011 datos adicionales sobre el comercio y los obstáculos al mismo, así como otros datos pertinentes.

67. Además, el Comité acordó establecer un Grupo de trabajo electrónico, presidido por Suiza y con el inglés como idioma de trabajo, encargado de preparar un Anteproyecto de norma para los aceites de pescado que se difundiría en el trámite 3 y se consideraría en la siguiente reunión del Comité, a reserva de ser adoptado como nuevo trabajo por la Comisión.

⁹ CX/FO 11/22/9, CRD 2(Comentarios de Mali), CRD 3 (Comentarios de Mauricio), CRD 7 (Comentarios de Noruega), CRD 11 (Comentarios de la ISDI), CRD 14 (Comentarios de Kenya), CRD 15 (Versión revisada del documento CX/FO 11/22/9).

PROPUESTA DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS: ACEITES DE SEMILLA DE GIRASOL (tema 8 del programa)¹⁰

68. El Comité recordó que en su última reunión había acordado considerar la propuesta de iniciar nuevos trabajos a fin de revisar las gamas de ácido oleico (C18:1) y ácido linolénico (C18:2) para el aceite de girasol en el Cuadro 1 de la Norma para aceites vegetales especificados.

69. La Delegación de la Argentina indicó que existían algunas lagunas en las gamas de ácido oleico (C18:1) y ácido linolénico (C18:2) para los aceites de girasol en el Cuadro 1 de la Norma, por lo que algunos aceites de girasol de cultivos tradicionales no quedaban comprendidos en ninguno de los tres tipos de aceite de girasol. La Delegación también subrayó la falta de coherencia en la expresión de los niveles máximo y mínimo para el índice de refracción y la densidad en términos de temperatura; la falta de correlación y/o continuidad entre los niveles; y la falta de continuidad o el solapamiento en los valores del yodo. La Delegación, por tanto, propuso iniciar un nuevo trabajo a fin de revisar la Norma para aceites vegetales especificados con el fin de abordar estas incoherencias.

70. Varias delegaciones indicaron que no podían adoptar una postura ya que el documento se había presentado tarde en la reunión en curso. Varias delegaciones apoyaron la idea de iniciar este trabajo e indicaron que estarían en condiciones de presentar datos científicos pertinentes.

71. Dado que el documento se había recibido tarde y los miembros del Comité no disponían de tiempo suficiente para realizar una consulta a nivel nacional, el Comité acordó considerar esta propuesta de la Argentina destinada a enmendar la Norma para aceites vegetales especificados con el fin de modificar los valores de referencia de los aceites de semilla de girasol (ácidos grasos oleicos y linolénicos, valor de yodo y densidad absoluta a 25° C) en la siguiente reunión. Asimismo, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico presidido por la Argentina y con el inglés como único idioma de trabajo, que estaría encargado de revisar el documento de debate y preparar un documento de proyecto, tomando en cuenta las Directrices sobre la aplicación de criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos y la información solicitada por el Comité cuando se proponga que se añadan nuevos aceites a la Norma para aceites vegetales especificados, para su consideración ulterior en la siguiente reunión.

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (tema 9 del programa)**Propuesta de revisión del límite de campesterol en la Norma del Codex para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva¹¹**

72. La Delegación de Australia presentó el documento de debate y subrayó la importancia de mantener la integridad y calidad del aceite de oliva, la necesidad de actualizar las normas del Codex cuando se dispusiera de nueva información científica o de otra índole, y recordó que las normas sobre productos debían reflejar las variaciones a escala mundial y centrarse en las características esenciales. Desde esta perspectiva, la Delegación manifestó que muchos de los parámetros de la norma actual no reflejaban adecuadamente las variaciones mundiales en cuanto al aceite de oliva, y en consecuencia algunos aceites de oliva de alta calidad no podían ser objeto de comercio en el mercado internacional. Para poder abordar este problema, la Delegación propuso revisar el límite de campesterol para tomar en cuenta nuevos datos sobre la variabilidad de los niveles de campesterol en el aceite de oliva virgen. Esta propuesta fue apoyada por algunas delegaciones.

73. La Delegación de la Unión Europea expresó el punto de vista de que las disposiciones en la Norma deberían tomar en cuenta la producción de aceite de oliva a un nivel global e impedir su adulteración, y a estos efectos los cambios en los parámetros deberían estar basados en estudios mundiales realizados conforme a un protocolo acordado, al igual que en los estudios del COI. Por tanto, la Delegación manifestó que era prematuro iniciar nuevos trabajos sobre la revisión del nivel de campesterol. Esta postura fue apoyada por otras delegaciones.

¹⁰ CX/FO 11/22/10, CRD 5 (Comentarios de México), CRD 10 (Corrigendum del documento CX/FO 11/22/10), CRD 12 (Comentarios de Turquía), CRD 14 (Comentarios de Kenia).

¹¹ CX/FO 11/22/11, CRD 14 (Comentarios de Kenia).

74. El observador del COI informó al Comité de que se había sido iniciado un estudio sobre los niveles de campesterol y de que como el número de muestras no era suficiente hasta la fecha, todos los países productores, ya fueran miembros o no del COI, habían sido invitados a proporcionar muestras.

75. La Delegación de Australia indicó que, en su opinión, todos los datos y estudios pertinentes sobre el aceite de oliva deberían ser tomados en cuenta, y no solo los datos del COI, y que el Comité no debería esperar a que el COI enmendara su norma para abordar la cuestión de los niveles de campesterol a nivel internacional, teniendo en cuenta que no todos los Estados miembros del Codex eran miembros del COI.

76. El Comité tomó nota de la información facilitada por las delegaciones de los Estados Unidos y la Argentina sobre estudios que habían realizado a nivel nacional sobre los niveles de campesterol en el aceite de oliva, que podían resultar útiles para examinar con mayor profundidad esta propuesta.

77. El Comité concordó en que no existía suficiente apoyo para iniciar nuevos trabajos sobre la revisión del nivel de campesterol en la Norma del Codex para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva en ese momento. El Comité, asimismo, acordó que la Delegación de Australia, en colaboración con la Argentina, los Estados Unidos y cualquier otro país interesado, revisarían el documento de debate para su consideración en la siguiente reunión, teniendo en cuenta los datos adicionales que se pusieran a su disposición en el ínterin.

78. La Presidenta recalcó que con el fin de conseguir datos que fueran verdaderamente representativos de la variabilidad global, debía prestarse mucha atención a las siguientes condiciones al reunir datos destinados a ser considerados por el Comité:

- variación geográfica;
- variación climática y estacional (a lo largo de varias estaciones);
- variedades de plantas;
- datos estadísticos fiables.

Propuesta de nuevo trabajo sobre la enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados; aceite de salvado de arroz¹²

79. El Comité recordó que en su 32.º período de sesiones la Comisión había recomendado al CCFO que reconsiderara el nivel de otros desmetilesteroles en la Norma si se pusieran nuevos datos a su disposición. La Delegación de Tailandia informó al Comité de que su propuesta inicial sobre desmetilesteroles contenida en el documento CX/FO 11/22/12 había sido ampliada para incluir la composición de ácidos grasos que figura en el CRD 4. La Delegación presentó los resultados de sus estudios sobre los niveles de desmetilesteroles y la composición de ácidos grasos en el aceite de salvado de arroz. La Delegación propuso un nuevo trabajo para enmendar el nivel de desmetilesteroles y la composición de ácidos grasos en el aceite de salvado de arroz en la Norma para aceites vegetales especificados.

80. Varias delegaciones apoyaron esta propuesta de nuevo trabajo. Algunas delegaciones señalaron que se necesitaría contar con más datos que tuvieran en cuenta el contenido de esteroides y que presentarían algunos datos pertinentes. La Delegación de Tailandia indicó que reuniría suficientes datos adicionales con el fin de preparar un anteproyecto de norma para la siguiente reunión. La Delegación de los Estados Unidos hizo notar que debido a la complejidad de los desmetilesteroles en el aceite de salvado de arroz, debía velarse en especial por que se notificasen uniformemente los otros desmetilesteroles.

¹² CX/FO 11/22/12, CRD 4 (Propuesta adicional de Tailandia), CRD 14 (Comentarios de Kenia).

81. El Comité acordó remitir esta propuesta a la Comisión para que la adoptase en su 34.º período de sesiones como nuevo trabajo sobre una enmienda a los niveles de desmetilesteroles y la composición de ácidos grasos del aceite de salvado de arroz en la *Norma para aceites vegetales especificados*. El documento de proyecto de esta propuesta se adjunta a este informe como Apéndice VII.

Propuesta de nuevo trabajo para enmendar la Norma del Codex para aceites vegetales especificados: Aceite de soja con alto contenido de ácido oleico¹³

82. La Delegación de los Estados Unidos recordó que desde 2005 y en su última reunión el Comité había considerado su propuesta de nuevo trabajo sobre tres tipos de aceites de soja modificados, que no había sido apoyada debido a la falta de datos sobre producción y comercio. La Delegación destacó las cifras de producción y comercio de los aceites de soja y manifestó que en los cinco años siguientes, el aceite de soja con alto contenido de ácido oleico alcanzaría el 15% de la producción total de aceite de soja y que muchos países estaban usando actualmente estos aceites. La Delegación recordó que se habían introducido varias enmiendas a la Norma para aceites vegetales especificados a fin de incluir aceites vegetales con alto contenido de ácido oleico y, por tanto, debería iniciarse un nuevo trabajo sobre los aceites de soja con alto contenido de ácido oleico para facilitar el comercio.

83. Varias delegaciones apoyaron el nuevo trabajo habida cuenta del aumento de la producción y el comercio de aceites de soja con alto contenido de ácido oleico. La Presidenta leyó los comentarios por escrito de México, país que no había podido asistir a la reunión en curso.

84. Otras delegaciones señalaron que faltaban cifras de producción y comercio actualizadas en el documento de proyecto y que, aunque se presentaban algunas proyecciones, no había suficiente justificación para iniciar un nuevo trabajo en ese momento. En respuesta a algunas preguntas sobre las variedades de soja, la Delegación de los Estados Unidos aclaró que algunas variedades comerciales ya se encontraban en el mercado.

85. La Presidenta también llamó la atención sobre la necesidad de contar con datos internacionales adecuados sobre el volumen de producción y consumo, la estructura del comercio y los factores esenciales de composición y calidad.

86. Tras cierto debate, el Comité concordó en que debido a la insuficiencia de los datos sobre producción y comercio proporcionados en el documento de proyecto, no había suficiente apoyo para un nuevo trabajo a efectos de enmendar la Norma del Codex para aceites vegetales especificados a fin de incluir los aceites de soja con alto contenido de ácido oleico. El Comité también acordó establecer un grupo de trabajo electrónico dirigido por Estados Unidos y con el inglés como idioma de trabajo, para preparar un documento de proyecto revisado, teniendo en cuenta los puntos de vista y comentarios formulados en la presente reunión y respaldados por los datos pertinentes estipulados por las Directrices sobre la aplicación de criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos y la información exigida por el Comité cuando se proponga añadir nuevos aceites a la Norma para aceites vegetales especificados, para su consideración en la siguiente reunión.

Revisión de la Norma CODEX STAN 210 para aceites vegetales especificados a fin de añadir el aceite de palma con alto contenido de ácido oleico OxG¹⁴

87. La Delegación de Colombia subrayó los objetivos y aspectos principales de su propuesta de elaboración de disposiciones para el aceite de palma con alto contenido de ácido oleico producido por el híbrido OxG (*Elaeis oleifera x Elaeis guineensis*) en la Norma para aceites vegetales especificados, que aparecen presentados en el documento de proyecto, y señaló que se facilitaba información adicional sobre cifras de producción y composición de ácidos grasos en el documento CRD 18.

88. Varias delegaciones apoyaron la realización de un nuevo trabajo sobre este producto ya que la demanda de los consumidores, la producción y el comercio de aceites con alto contenido de ácido oleico estaban creciendo debido a su alta calidad nutritiva.

¹³ CX/FO 11/22/13, CRD 13 (Información suplementaria de Estados Unidos) y CRD 5 (Comentarios de México).

¹⁴ CX/FO 11/22/14, y CRD 5 (Comentarios de México) y CRD 18 (Información suplementaria de Colombia).

89. Durante el debate se solicitaron aclaraciones, en especial sobre si el tipo de aceite de palma propuesto debía describirse como de “alto contenido” o de “contenido medio de ácido oleico”, como en el caso del aceite de girasol con un contenido de ácido oleico similar, y si era apropiado incluir la variedad en la denominación del aceite. Varias delegaciones indicaron que debido a la recepción tardía del documento, no estaban en condiciones de adoptar una postura en la reunión en curso.

90. En vista de que el documento se había recibido tarde y los miembros del Comité no habían tenido tiempo suficiente para hacer una consulta a nivel nacional, el Comité acordó considerar la propuesta de Colombia en su siguiente reunión. La Presidenta también recordó al Comité que el documento revisado debería contener datos internacionales sobre el volumen de producción y consumo así como la estructura del comercio.

91. El Comité acordó igualmente establecer un grupo de trabajo electrónico, presidido por Colombia y con el inglés como idioma de trabajo, para preparar un documento de debate revisado que incluyera un documento de proyecto, tomando en cuenta opiniones y los comentarios expuestos en la reunión en curso y basado en las Directrices sobre la aplicación de criterios para el establecimiento de las prioridades de trabajo aplicables a los productos y la información requerida por el Comité cuando se proponga añadir nuevos aceites a la Norma para aceites vegetales especificados, que se examinaría en la siguiente reunión.

Propuesta para los aceites prensados en frío¹⁵

92. La Delegación del Irán presentó el documento CRD 9 y manifestó la importancia de usar el prensado en frío como método tradicional y natural de producción de aceites. La Delegación propuso incluir cuatro tipos de aceites (aceite de nuez, de pistacho, de cáñamo y de avellana), en la Norma para aceites vegetales especificados.

93. Varias delegaciones indicaron que no podrían adoptar una postura porque habían recibido el documento durante la reunión y necesitaban más tiempo para estudiar la propuesta.

94. Algunas delegaciones indicaron que en su país se producían estos y otros tipos de aceites prensados en frío y estaban dispuestas a contribuir a la elaboración de las disposiciones correspondientes. También se hizo notar que la definición y las características de los aceites prensados en frío deberían ser examinadas cuidadosamente.

95. Dado que el documento se había recibido tarde y que los miembros del Comité no contaban con suficiente tiempo para examinar atentamente la propuesta, el Comité acordó considerar la propuesta del Irán en su siguiente reunión.

96. El Comité convino en establecer un grupo de trabajo electrónico, que estaría presidido por el Irán y trabajaría en inglés, para preparar un documento de debate revisado, que incluyera un documento de proyecto, teniendo en cuenta las opiniones y los comentarios realizados en la presente reunión y basado en las Directrices sobre la aplicación de criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos y la información exigida por el CCFO cuando se proponga añadir nuevos aceites a la Norma para aceites vegetales especificados, a fin de considerarla en la siguiente reunión.

97. El Comité también acordó que esta propuesta se centraría en los cuatro tipos de aceites arriba indicados, y que cualquier miembro podría proponer la inclusión de otros tipos de aceites en la Norma en el marco de una propuesta aparte.

FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (tema 10 del programa)

98. Se informó al Comité de que se había programado provisionalmente que su 23.^a reunión se celebrara en Malasia del 25 de febrero al 1 de marzo de 2013, a la espera de que el Gobierno anfitrión y la Secretaría del Codex confirmasen el calendario definitivo.

¹⁵ CRD 9 (Propuesta del Irán).

RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (REP11/FO)
Proyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión de la oleína y la estearina de almendra de palma (N09-2007)	8	Estados CAC, 34.º periodo de sesiones	Párr. 30 Apéndice II
Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Proyecto de Criterios para evaluar la aceptabilidad de las sustancias con fines de inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables	8	Estados CAC, 34.º periodo de sesiones	Párr. 40 Apéndice III
Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Proyecto de Lista de cargas anteriores aceptables	8	Estados CAC, 34.º periodo de sesiones	Párr. 51 Apéndice IV
Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Anteproyecto de Lista de cargas anteriores aceptables	5/8	Estados CAC, 34.º periodo de sesiones	Párr. 47 Apéndice V
Norma para aceites de pescado	1/2/3	CCEXEC, 65.ª reunión CAC, 34.º periodo de sesiones Grupo de trabajo electrónico dirigido por Suiza CCFO, 23.ª reunión	Párr. 66 Apéndice VI
Norma para aceites vegetales especificados; aceite de salvado de arroz	1/2/3	CCEXEC, 65.ª reunión CAC, 34.º periodo de sesiones Tailandia CCFO, 23.ª reunión	Párr. 81 Apéndice VII
Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva: nivel de ácido linolénico	-	Suspendido	Párr. 59

APÉNDICE I

LISTA DE PARTICIPANTES

Presidenta	Ms. Noraini Mohd Othman Director Food Safety and Quality Division Ministry of Health Malaysia Level 3, Block E7, Parcel E Federal Government Administrative Centre 62590 Putrajaya, Malaysia. Phone: +603-8883 3501 Fax: +603-8889 3815 Email: noraini_othman@moh.gov.my
Presidenta alterna	Ms. Nor Aini Sudin Food Technology Consultant Food Safety and Quality Division Ministry of Health Malaysia Level 3, Block E7, Parcel E Federal Government Administrative Centre 62590 Putrajaya, Malaysia Phone: 6019-2733132 Email: nena.noraini@yahoo.com

ARGELIA

Dr. Toafik Koudri
 First Secretary
 Embassy of Algeria
 05 Jalan Mesra Off Jalan Damai, Kuala Lumpur,
 55000
 Malaysia
 Phone : 0173831694
 Fax : 603 2148 8154
 E-mail : toafik@algerianembassy.org.my

ARGENTINA

Mr. Agr. Eng. Andres Maggi
 National Agrifood Health and Quality Service
 Paseo Colon 367, 3er piso
 CP 1067
 Buenos Aires
 Argentina
 Phone : 54-11-4121-5276
 Fax : 54-11-4121-5275
 E-mail : amaggi@senasa.gov.ar

AUSTRALIA

Dr. Robert Solomon
 Manager
 Food Regulation Policy
 Australian Government Department of Agriculture,
 Fisheries and Forestry
 GPO Box 858
 Canberra ACT 2601
 Australia
 Phone : +61 2 6272 5945
 Fax : +61 2 6272 3025
 E-mail : rob.solomon@daff.gov.au

Dr. Rodney Mailer
 Research Fellow
 Industry and Investment NSW
 PO Box 914
 Wagga Wagga NSW 2650
 Australia
 Phone : +61417201032
 Fax : +61269381809
 E-mail: rod.mailer@australian-oils-research.com

Mr. Paul Miller
 President Australian Olive Association
 Australian Olive Association
 137 Adelaide Road
 Murray Bridge
 SA 5253
 Australia
 Phone : 08 8535 7170
 Fax : 08 8532 6957
 E-mail : president@australianolives.com.au

Ms. Angela O'Sullivan
 Manager, International Food Standards
 Department of Agriculture, Forestry and Fisheries
 18 Marcus Clarke Street
 Canberra ACT 2601
 Australia
 Phone: +61 2 6272 3871
 Fax : +61 2 6272 3025
 E-mail : angela.o'sullivan@daff.gov.au

BRASIL

Liliane Fernandes
 Especialist in Health Surveillance
 National Health Surveillance Agency
 SIA Trecho 5, Area Especial 57,
 Brasilia-DF, 71.205-050, Brazil
 Phone : 55-61-34626915
 Fax : 55-61-34625342
 E-mail : liliane.fernandes@anvisa.gov.br

Peres Gustavo Tayar
 Specialist in Health Surveillance
 National Health Surveillance Agency
 SIA Trecho 5, Area Especial,
 Brasilia-DF, 71.205-050, Brazil
 Phone : 0055-61-34625352
 Fax : 0055-61-34625342
 E-mail : gustavo.peres@anvisa.gov.br

CANADÁ

Mrs. Kathy Twardek
 National Manager, Consumer Protection Division
 Canadian Food Inspection Agency
 1400 Merivale Road
 Tower 2, Floor 6
 Ottawa, Ontario, K1A 0Y9
 Canada
 Phone : (613) 773-5489
 Fax : (613) 773-5603
 E-mail : kathy.twardek@inspection.gc.ca

COLOMBIA

Daniel Andrés Cruz Cárdenas
 Embassy of Colombia in Malaysia
 Phone : 0105178568
 E-mail: daniel.cruz@cancilleria.gov.co

Mrs. Monica Cuellar Sanchez
 Leader of Added Value Promotion
 Fedepalma
 CRA 10A No. 69A-44 Bogota
 Colombia
 Phone : 571-3138600
 Fax : 571-2157674
 E-mail : mcuellar@fedepalma.org

EGIPTO

Prof. Dr. Hanafy Abdel-Aziz Hashem
 Professor of Food Science and technology
 Faculty of Agriculture
 Al-Azhar University, Nasr City, Cairo
 President of Egyptian Technical Committee on Fats
 and Oil, EOS
 Phone : 002/0106617520
 House : 002/02/22748974
 E-mail : hanafyhashem@hotmail.com

Eng. Fathi M. Gaber Ali eldessoki
 System Manager
 Arma Group of Companies
 Phone : 015365240/0100101052
 Fax : 015365981
 E-mail : fathi_gaber@arma.com.eg

COMUNIDAD EUROPEA

Dr. Eva Zamora Escribano
 Administrator responsible for Codex issues
 European Commission
 Directorate General for Health and Consumers
 Rue Froissart 101
 B-1049 Brussels
 Belgium
 Phone: +322 2998682
 Fax: +322 2998566
 E-mail: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Mr. Frank Swartenbroux
 Administrator
 European Commission
 Directorate General for Health and Consumers
 Rue Froissart 101
 B-1049 Brussels
 Belgium
 Phone: +322 2993854
 Fax: +322 2991856
 E-mail: frank.swartenbroux@ec.europa.eu

Prof. Jan Alexander
 Dep. Director-General and Professor at the
 Norwegian Institute of Public Health
 Member of the Panel on Contaminants in the Food
 Chain of the European Food Safety Authority
 (EFSA)
 Munkerudtunet 19
 1164 Oslo
 Norway
 Phone : 0047 210 76 253
 Fax : 0047 210 76 243
 E-mail : jan.alexander@fhi.no

Dr. Luisa Ramos Bordajandi
 Scientific Officer at the Unit of Contaminants of the
 European Food Safety Authority (EFSA)
 European Food Safety Authority (EFSA)
 Largo N. Palli 5/A
 43121 Parma
 Italy
 Phone : 0039 0521 036 573
 Fax : 0039 0521 036 0573
 E-mail : luisa.ramosbordajandi@efsa.europa.eu

FRANCIA

Mrs. Irene Oubrier
 Sous-Direction des Produits Agricoles et
 Alimentaires
 Ministère de l'Economie, des Finances et de
 l'Industrie
 DGCCRF
 59 bd Vincent Auriol
 75703 PARIS Cedex 13
 France
 Phone : +33 1 44 97 31 54
 Fax : + 33 1 44 97 05 27
 E-mail : irene.oubrier@dgccrf.finances.gouv.fr

ALEMANIA

Mr. Hermann Brei
 Regierungsdirektor
 Federal Ministry of Food, Agriculture and
 Consumer Protection
 Rochusstraße 1
 53123 Bonn
 Germany
 Phone :+49 228 99529 4655
 Fax :+49 228 99529 4965
 E-mail : Hermann.brei@bmelv.bund.de

HUNGRÍA

Mrs. Agnes Palotásné Gyöngyösi
 Chief Councillor
 Ministry of Rural Development
 1055 Budapest, Kossuth tér 11.
 Hungary
 Phone : +361 301-4040
 Fax : +361 301-4808
 E-mail : agnes.gyongyosi@vm.gov.hu

Mrs. Katalin Demeter
 Chief Councillor
 Ministry of Rural Development
 1055 Budapest, Kossuth tér 11.
 Hungary
 Phone : +361 301-4482
 Fax : +361 301-4808
 E-mail : katalin.demeter@vm.gov.hu

Mrs. Marianna Dömölki
Councillor
Ministry of Rural Development
1055 Budapest, Kossuth tér 11.
Hungary
Phone : +361 301-4452
Fax : +361 301-4808
E-mail : marianna.domolki@vm.gov.hu

Ms. Katinka Van der Jagt
Administrator
Council of The European Union - Hungarian
Delegation
rue de la Loi 175
1048 Brussels
Belgium
Phone : +32 281 9961
Fax : +32 281 6198
E-mail : katinka.vanderjagt@consilium.europa.eu

ISLANDIA

Dr. Valdimarsson Grimur
Consultant,
Ministry of Fisheries and Agriculture,
Skulagata 4,
101 Reykjavik, Iceland
Phone : +3546161653
E-mail : grimur.valdimarsson@slr.stjr.is

INDONESIA

Mr. Faiz Achmad
Director of Food, Marine and Fisheries Based
Industry
Ministry of Industry
Jl. Pejaten Raya Komp. Depdikbud Blok A3 No.1
Rt 06/06 Pasar Minggu, Jakarta Selatan 12510
Phone : 081511611765
Fax : 62-21-5252709
E-mail : faizachmad@yahoo.com

Mr. Edy Sutopo
Deputy Director of Plantation Estate Based Industry
Ministry of Industry
Pondok Tirta Mandala Blok G 1/12, Sukamaju
Sukamajaya, Depok
Phone : 081381958700
Fax : 62-21-5252709
E-mail : edy10_sutopo@yahoo.co.id

Dr. Sunarya
Director
The Spring Institute
Jl. Shaleh Iskandar No.279, Bogor
Indonesia
Phone : +62 251 4745504
Fax : +62 251 7531861
E-mail : sunarya.thespring@gmail.com

Dr. Donald Siahaan
Head of Research Group of Palm Oil Product
Development and Quality
Indonesian Oil Palm Research Institute (IOPRI)
Jl. Brigjend Katamso 51 Medan 20158
Indonesia
Phone : +62 61 7862477
Fax : +62 61 7862488
E-mail : donaldjts@yahoo.com

IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DE)

Ms. Kalantari Faranak
Expert/Supervisor
R & D Lab/ Savola Behshahr Co.
8km of Fath Road, Tehran/Iran
Phone : +982163962030
Fax : +982163964300
E-mail : fkalantari@savola.com

ITALIA

Dr. Ciro Impagnatiello
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies
Via XX Settembre 20
1-00187 Roma
Italy
Phone : +39.06.46656046
Fax : +39.06.4880773
Email : c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

Dr. Lanfranco Conte
University of Udine
Via Sondrio, 2/A
1-33100 Udine
Italy
Phone : +390432558145
Fax : +390432558130
E mail : lanfranco.conte@uniud.it

Dr. Orazio Summo
Ministry of Agriculture Food and Forestry Policies
Via XX Settembre 20
1-00187 Roma
Italy
Phone : +39.06.46656047
Fax : +39.06.4880273
Email : o.summo@politicheagricole.gov.it

JAPÓN

Mr. Kazuhiro Sakamoto
Associate Director (International Affairs)
Food Safety and Consumer Policy Division
Food Safety and Consumer Affairs Bureau
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
Japan
Phone : +81-3-3502-8732
Fax : +81-3-3507-4232
E-mail : kazuhiro_sakamoto@nm.maff.go.jp
Mr. Takanori Ohashi
Associate Director

Fisheries Processing Industries and Marketing
Division
Fisheries Policy Planning Department
Fisheries Agency
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100-8950
Japan
Phone : +81-3-3502-8203
Fax : +81-3-3508-1357
E-mail : takanori_ohashi@nm.maff.go.jp

MALASIA

Datuk Dr. Choo Yuen May
Director General
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8769 4402
Fax: +603 8925 9446
E-mail: choo@mpob.gov.my

Dr. Kalanithi Nesaretnam
Director Product Development & Advisory Services
Division
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8925 9952
Fax: +603 8922 1742
E-mail: sarnesar@mpob.gov.my

Dr. Siew Wai Lin
Senior Research Fellow
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8769 4400
Fax: +603 8925 9446
E-mail: siew@mpob.gov.my

Dr. Tan Yew Ai
Principal Research Officer
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8769 4436
Fax: +603 8920 1918
E-mail: tan@mpob.gov.my

Mr. Nik Aznizan Nik Ibrahim
Head of Technical Advisory Services Unit
Product Development & Advisory Services
Division
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone: +603 8769 4437
Fax: +603 8920 1918
E-mail: aznizan@mpob.gov.my

Ms. Rozita Baharuddin
MPOB Consultant
No. 2, Jalan SS2/7,
Kelana Jaya, Petaling Jaya, Selangor
Malaysia
Phone: +603 7877 4134
Fax: +603 4142 1931
E-mail: rozitabaharuddin@gmail.com

Mr. Abd Malek Abd Rahman
Senior Manager
MISC Berhad
Level 22
Menara Dayabumi
Jalan Sultan Hishamuddin
Kuala Lumpur
Malaysia
Phone: +603 2275 3040
Fax: +603 2275 2024
E-mail: amalek.arahman@miscbhd.com

Mr. Mohammad Jaaffar Ahmad
Chief Executive Officer
The Palm Oil Refiners Association of Malaysia
(PORAM)
801C/802A, 8th Floor, Block B, Executive Suites
Kelana Business Centre, 97 Jalan SS7/2
47301 Kelana Jaya, Selangor
Malaysia
Phone : +603 7492 0006
Fax : +603 7492 0128
E-mail : susila@poram.org.my

Mr Mohd Muslimin Hashim
Manager
Malaysian Palm Oil Council
2nd Floor, Wisma Sawit
Lot 6, SS6
Jalan Perbandaran
47301 Kelana Jaya, Selangor
Malaysia
Phone : +016-312 4152
Fax : +603-7806 2272
E-mail : muslimin@mpoc.org.my

Mr Hisham Hussain
SE-Foods Regulatory Affairs
Sime Darby Plantations
13, Wisma Consplant 1
No 2, Jalan SS 16/4
47580, Subang Jaya, Selangor
Malaysia
Phone : +019-2416256
Fax : +03-56317588
E- mail : hisham.hussain@sime-darby.com

Mr Syamsul Erwin Muhamad Lagis
Assistant Secretary
Ministry of Plantation Industries and Commodities
Aras 6-13, No 15, Persiaran Perdana Presint 2
Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan
62654 Putrajaya
Phone : 017-7125873
Fax : +603-88803441
E-mail : erwin@kppk.gov.my

Ms. Dayang Ratnasari Abu Bakar
Assistant Secretary
Ministry of Plantation Industries and Commodities
Aras 6-13, No 15, Persiaran Perdana Presint 2
Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan
62654 Putrajaya
Phone : +019-366 4727
Fax : +603-88803382
E-mail : ratnasari@kppk.gov.my

Mrs Shamsinar bt Abdul Talib
Director of Planning, Policy Development and
Codex Standard
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health
Level 4, Plot 3C4, Presint 3
No 26, Jalan Persiaran Perdana
62675 Putrajaya
Malaysia
Phone : +603-88850790
Fax : +603-88850790
Email:shamsinar@moh.gov.my

Mr Hafiz Ismail
Assistant Reg. Affairs Mgr
Unilever Malaysia/FMM
Level 34, Menara TM
Jalan Pantai Baru
59200 Kuala Lumpur
Malaysia
Phone : +603-22462188
Fax : +03-22821048
Email: hafiz.ismail@unilever.com

Mrs Shahrila Ishak
Specialist, Regulatory and Scientific Affairs
Federation of Malaysian Manufacturers
(Nestle Manufacturing (M) Sdn Bhd
22-1, 22nd Floor, Menara Surian
No 1, Jalan PJU 7/3
Mutiara Damansara
47810 Petaling Jaya, Selangor
Malaysia
Phone : +603- 7965 6089
Fax : +03-79627206
Email: shahrila.ishak@my.nestle.com

Ms Lee Sheer Yap
Scientific Advisor
Federation of Malaysian Manufacturers
(Nestle Manufacturing (M) Sdn Bhd
22-1, 22nd Floor, Menara Surian
No 1, Jalan PJU 7/3
Mutiara Damansara
47810 Petaling Jaya, Selangor
Malaysia
Phone : +603- 7965 6317
Fax : +03-7962 7206
Email: leesheer.yap@my.nestle.com

Miss Norazura Aila Mohd Hassim
Research Officer
Malaysian Palm Oil Board
Technical Advisory Services
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang
Selangor
Phone : 603-87694519
Fax : 603-89201918
Email : azuraaila@mpob.gov.my

Miss Fauziah Mohamed Kasim
Pharmacist
National Pharmaceutical Control Bureau (NPCB)
Jalan Universiti
Petaling Jaya, Selangor
Malaysia
Phone : 03-78835400
Fax : 03-79581312
Email : fauziah@bpfk.gov.my

Ms Fauziah Arshad
Principle Research Officer
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)
No. 6, Persiaran Institusi
Bandar Baru Bangi
43000 Kajang, Selangor
Malaysia
Phone : 603-8769 4400
Fax : 603-8925 9446
Email : fauziah@mpob.gov.my

MARRUECOS

Mr. El-Maati Benazzouz
 Directeur
 Laboratoire Officiel d'analyses et de Recherches
 Chimiques
 Ministère de l'agriculture et de la Pêche Maritime
 25, Rue Nichakra Rahal
 20110 Casablanca
 Morocco
 Phone : +212 5 22 302196
 Fax : +212 5 22 301972
 E-mail : maatibenazzouz@yahoo.fr
 Mrs. Ilham Chakib
 Head of Service of Plant Products Control
 National Food Safety Office (ONSSA)
 Av. Hadj Ahmed Cherkaoui Agdal Rabat
 Morocco
 Phone : +212 5 37 68 13 51
 Fax : +212 5 37 68 20 49
 E-mail : ilham.chakib@gmail.com

Zine El Alami
 Directeur des Laboratoires,
 Etablissement Autonome de
 Contrôle et de Coordination des Exportations
 72 Mohammed SMIHA,
 Casablanca, Morocco
 Phone : 00212661201940
 Fax : 002125302567
 E-mail : zineelalami@yahoo.fr

BIRMANIA

Mrs. Shereen Ahad
 Assistant Director
 Food and Drug Administration
 Ministry of Health
 Office No. 47
 Ministry of Health
 NAY PY1 TAW
 Myanmar
 Phone : 067-431134
 Fax : 067-431136
 E-mail : minshamin@gmail.com

HOLANDA

Mr. Gerrit (Frederik Christiaan) Heijink
 Policy Co-ordinator
 Ministry of Economic Affairs, Agriculture and
 Innovation,
 The Netherlands
 Prins Clauslaan 8
 2595 AJ The Hague
 PO BOX 20401, 2500 EK The Hague
 The Netherlands
 Phone : 31703784324
 E-mail : g.f.ch.heijink@minlnv.nl

NUEVA ZEALANDIA

Mr. Sundararaman Rajasekar
 Senior Programme Manager (Codex)
 Ministry of Agriculture and Forestry
 PO Box 2835
 Wellington
 New Zealand 6011
 Phone : +64 4 8942576
 Fax : +64 4 8942583
 E-mail : raj.rajasekar@maf.govt.nz

NIGERIA

Mr. Nyoyoko Innocent Gabriel
 Assistance Chief Regulatory Officer
 National Agency for Food and Drug Administration
 and Control
 Plot 2032 Olusegun Obasanjo way, Zone 7, Wuse,
 Abuja
 Nigeria
 Phone : +234-8136740405
 Fax :
 E-mail : gabnyoyoko@yahoo.com

NORUEGA

Mrs. Line Ruden
 Adviser
 Norwegian Food Safety Authority
 Head Office, Felles postmottak
 P.O. Box 383
 N-2381 Brumunddal
 Norway
 Phone : +47 23 21 68 00
 Fax : +47 23 21 68 01
 E-mail : line.ruden@mattilsynet.no

Ms. Gunn. H. Knutsen
 Veterinary Advisor Health & Quality
 Norwegian Seafood Federation
 Norway
 Phone : +47 951 47 831
 Fax :
 E-mail : gunn.knutsen@fhl.no

Ms. Irena Brustad
 Director Quality & Regulatory Affairs
 Norwegian Food and Drink Association
 Phone : +47 99 57 02 92
 Fax :
 E-mail : irena.brustad@axellus.no

FILIPINAS

Mrs. Alicia V. Fontecha
 Department Manager, Market Development
 Philippine Coconut Authority
 Department of Agriculture
 Elliptical Road, Diliman, Quezon City 1101
 Philippines
 Phone : (+632) 926-2281; (+632) 928-4501
 Fax : (+632) 926-2281
 E-mail : mrpd5@yahoo.com

Ms. Lucita M. Falcatan
 Division Chief III-Trade Information and Relations
 Division
 Officer-In-Charge-Trade Management and
 Accreditation Department
 Philippine Coconut Authority
 Department of Agriculture
 Elliptical Road, Diliman, Quezon City 1101,
 Philippines
 Phone : (+632)928-4501 loc 409
 Fax : (+632)927-6662
 E-mail : lucitamfalcatan@yahoo.com.ph

Ms. Yvonne V. Agustin
 Executive Director
 United Coconut Associations of the Philippines
 2F, PCRDF Bldg. Pearl Drive, Ortigas Center,
 Pasig City, Metro Manila
 Philippines 1605
 Phone : (+632)6339286
 Fax : (+632)6338030
 E-mail : ucap@ucap.org.ph

Mrs. Mary Grace Mandigma
 OIC Chief Science Research Specialist
 Bureau of Agriculture and Fisheries Product
 Standards
 Department of Agriculture
 3/F Agricultural Training Institute Building
 Elliptical Road, Diliman, Quezon City 1101
 Philippines
 Phone : +632 920 6131
 Fax : +632 455 2858
 E-mail : bafpsda@yahoo.com.ph

REPÚBLICA DE COREA

Dr. Hyung-Wook Chung
 Scientific Researcher
 Food Standards Division
 Korea Food & Drug Administration
 Osong Health Technology Administration
 Complex,
 187 Osongsaengmyeong2(i)-ro
 Gangoe-myeon, Cheongwon-gun,
 Chungcheongbuk-do, 363-951
 Korea
 Phone : 82-43-719-2418
 Fax : 82-43-719-2400
 E-mail : mynet7@korea.kr
 Ms. Eun-Ju Choi
 Scientific Officer

Food Import Division
 Korea Food & Drug Administration
 Osong Health Technology Administration
 Complex,
 187 Osongsaengmyeong2(i)-ro
 Gangoe-myeon, Cheongwon-gun,
 Chungcheongbuk-do, 363-951
 Korea
 Phone : 82-43-719-2151
 Fax : 82-43-719-2150
 E-mail : choie5@korea.kr

Ms. Sun-Kyung Heo
 Senior Researcher
 Food Safety policy Division
 Korea Food & Drug Administration
 Osong Health Technology Administration
 Complex,
 187 Osongsaengmyeong2(i)-ro
 Gangoe-myeon, Cheongwon-gun,
 Chungcheongbuk-do, 363-951
 Korea
 Phone : 82-43-719-2032
 Fax : 82-43-719-2000
 E-mail : heosk@korea.kr

FEDERACIÓN DE RUSIA

Dr. Bessonov Vladimir
 Head of Laboratory
 Institute of Nutrition RAMS
 2/14 Ust'insry Proezd
 109240
 Russia
 Phone : +74956985736
 Fax : + 74956985736
 E-mail : bessonov@ion.ru

SUIZA

Mrs. Awilo Ochieng Pernet
 Responsible Codex Alimentarius
 Swiss Federal Office of Public Health
 Post Box
 CH-3003 Bern
 Switzerland
 Phone : +41-31-322 00 41
 Fax : +41-31 322 11 31
 E-mail : awilo.ochieng@bag.admin.ch

Dr. Eric Coiffier
 Food Scientist (Specialist in fats and oils)
 Nestlé-Sofinol
 Rue d'Entre-Deux-Villes 12
 CH- 1814 La Tour-de-Peilz
 Switzerland
 Phone : +41-219245678
 Fax : +41-219245762
 E-mail : eric.coiffier@nestle.com

Dr. Nathalie Henin
 Scientific & Regulatory Affairs Director
 Bunge Europe
 13 route de Florissant
 CH-1206 Geneva
 Switzerland
 Phone : +41796323687
 Fax : +41225929106
 E-mail : nathalie.henin@bunge.com

REPÚBLICA DE SIRIA

Mr. Abdulrazzak Alhomsijour
 Director of Alimentary Department
 Syrian Arab Organization For Standardization &
 Methodology
 Damascus, P.O. Box 11863
 Syria
 Phone: + 963114529825-3
 Fax : +963114528214
 E-mail : sasmo@net.sy, homsi55@gmail.com

TAILANDIA

Mr. Pisan Pongsapitch
 Director, Office of Commodity and System
 Standard
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards/ Ministry of Agriculture and
 Cooperatives
 50 Paholyothin Road, Ladyao, Chatuchak,
 Bangkok 10900
 Thailand
 Phone : 662-561-2277 Ext. 1401
 Fax : 662-561-3377
 E-mail : pisan@acfs.go.th

Ms. Warunee Sensupa
 Food and Drug Technical Officer Senior
 Professional Level
 Food and Drug Administration/Ministry of Public
 Health
 88/24 Tiwanon Rd., Nontaburi 11000
 Thailand
 Phone : 662-590-7173
 Fax : 662-591-8476
 E-mail : warunee@fda.moph.go.th

Miss Nalinthip Peanee
 Standards Officer
 National Bureau of Agricultural Commodity and
 Food Standards/ Ministry of Agriculture and
 Cooperatives
 50 Paholyothin Road, Ladyao, Chatuchak,
 Bangkok 10900
 Thailand
 Phone : 662-561-2277 Ext. 1412
 Fax : 662-561-3377
 E-mail : nalinthip@hotmail.com

Mr. Adul Premprasert
 Committee of Food Processing Industry Club
 The Federation of Thai Industries
 Queen Sirikit National Convention Center, Zone C,
 4th Floor, 60 new Rachadapisek rd., Klongtoey,
 Bangkok 10110
 Thailand
 Phone : 662-819-7470-3
 Fax : 662-819-7478
 E-mail : adul@cook.co.th

TURQUÍA

Ms. Zeliha Bahar Kentel
 Food Engineer
 Ministry of Agriculture and Rural Affairs
 General Directorate of Protection and Control Food
 Codex Department
 Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol
 Genel Müdürlüğü,
 Akay Cad. No:3 Bakanlıklar Ankara
 Turkey
 Phone : +90 312 417 41 76 ext 6104
 Fax : + 90 311 425 44 16
 E-mail : bkentel@kkgm.gov.tr

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Mr. Martin Stutsman
 Consumer Safety Officer
 Office of Food Safety
 US Food and Drug Administration
 1500 Paint Branch Parkway
 College Park, MD 20740-3835
 USA
 Phone : +1-301-436-1642
 Fax : +1-301-436-2632
 E-mail : Martin.Stutsman@fda.hhs.gov

Ms. Chere L. Shorter
 Agricultural Marketing Specialist
 USDA/AMS
 1400 Independence Ave., SW
 Room 0709S
 Washington, DC 20250
 USA
 Phone : 202/720-5021
 Fax: 202/690-1527
 E-mail: Chere.Shorter@ams.usda.gov

Ms. Marie Maratos
 International Issues Analyst
 US Codex Office
 US Department of Agriculture
 1400 Independence Avenue, SW
 Room 4865
 Washington, DC 20250
 USA
 Phone : +1.202.690.4795
 Fax : +1.202.720.3157
 E-mail : marie.maratos@fsis.usda.gov

Dr. Robert Moreau
 Research Chemist
 Agricultural Research Service
 US Department of Agriculture
 600 East Mermaid Lane
 Wyndmoor, Pennsylvania, 19038
 USA
 Phone : +1-215-233-6428
 Fax : +1-215-233-6406
 E-mail : robert.moreau@ars.usda.gov

Mr. Robert Reeves
 Director of Public Affairs
 QUALISOY
 189 Saddlebrook Drive
 Jackson, Tn
 USA
 Phone : 731-410-8364
 Fax :
 E-mail : rmreeves@netzero.com

Mr. Javier Fajardo
 International Trade Specialist
 USDA/Foreign Agricultural Service
 1400 Independence Avenue SW.
 Washington, DC 20250-1000
 (Mail Stop#1015)
 USA
 Phone : 202-720-0981
 Fax : 202-690-0677
 E-mail : Javier.Fajardo@fas.usda.gov

Mr. Bruce Golino
 Chair, Committee on Standards
 California Olive Oil Council
 PO Box 7520
 Berkeley, CA 94707-0520
 USA
 Phone : + 1-831- 588-2613
 Fax :
 E-mail : bruce@santacruzolive.com

Liam Rogers
 Chairman Technical Committee
 National Institute Oilseed Products
 173, Export Street,
 Newark, NJ, USA
 Phone : +9734651115
 Fax : +973 4659053
 E-mail : liamjrogers@gmail.com

UZBEKISTÁN

Rakhimov Bakhodir
 Leading Specialist
 Ministry of Health
 12, Navoi st. Tashkent
 Uzbekistan
 Phone : +998712394198
 Fax : +998712441041
 E-mail : rakhimov@inbox.uz

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES GUBERNAMENTALES CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL (IOC)

Mr. Jean-Louis Barjol
 Executive Director
 International Olive Council
 Principe de Vergara, 154
 28002 Madrid
 Spain
 Phone : 34-91-5630926
 Fax : 34-91-5631263

ASIAN & PACIFIC COCONUT COMMUNITY (APCC)

Mr. Romulo Nercuit Arancon, Jr.
 Executive Director
 Asian & Pacific Coconut Community (APCC)
 3rd Floor Lina Building
 Jl. H.R. Rasuna Said Kav. B-7
 Kuningan, Jakarta Selatan 12920
 Indonesia
 Phone : (62-21) 5221712 - 13
 Fax : (62-21) 5221714
 E-mail : apcc@indo.net.id

ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES

INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS [IADSA]

Mr. Peter Berry Ottaway
 Technical Advisor
 International Alliance of Dietary/Food
 Supplement Associations [IADSA]
 rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Phone : +32 2 209 11 55
 Fax : +32 2 219 73 42
 E-mail : boa@berryottaway.co.uk

Mr. Neil Buck
 International Alliance of Dietary/Food
 Supplement Associations [IADSA]
 rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Phone : +32 2 209 11 55
 Fax : +32 2 219 73 42
 E-mail : pieterdhondt@iadsa.be

Ms. Mei Yee
 International Alliance of Dietary/Food
 Supplement Associations [IADSA]
 rue de l'Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Phone : +32 2 209 11 55
 Fax : +32 2 219 73 42
 E-mail : wmy@cerebos.com.sg

**FEDERATION OF OILS, SEEDS AND FATS
 ASSOCIATIONS (FOSFA
 INTERNATIONAL)**

Dr. John Hancock
 Technical Manager
 FOSFA International
 20 St Dunstan's Hill
 LONDON EC3R 8NQ
 United Kingdom
 Phone : +44 20 7283 5511
 Fax : +44 20 7623 1310
 E-mail : john.hancock@fosfa.org

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS
 (IFT)**

Dr. Rodney Gray
 Vice President Regulatory Affairs
 Martek Biosciences
 6480 Dobbin Road
 Columbia, MD 21045
 Phone : 1 410 740 0081
 Fax : 1 410 740 5480
 E-mail : rgray@martek.com

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY
 FOODS INDUSTRIES (ISDI)**

Mrs. Marie-Odile Gailing
 International Special Dietary Foods Industries
 (ISDI)
 rue de l' Association 50
 1000 Brussels
 Belgium
 Phone : +32 2 209 11 43
 Fax : +32 2 219 73 42
 E-mail : secretariat@isdi.org

**INTERNATIONAL COUNCIL OF
 GROCERY MANUFACTURERS
 ASSOCIATION**

Dr. Janet Collins
 Corporate Regulatory Affairs
 601 Pennsylvania Ave., NW
 Suite 325 North
 Washington DC 20004
 United States of America
 Phone : +1-2027283622
 Fax : +1-202 7283649
 E-mail: janet.e.collins@usa.dupant.com

CROPLIFE INTERNATIONAL

Mrs. Lucyna Kurtyka
 Food Policy & International Organizations
 CropLife International
 Monsanto
 1300 I Street, NW, #450E
 Washington, DC 20005
 USA
 Phone : (202) 383-2861
 Fax : (202) 789-1748
 E-mail : lucyna.k.kurtyka@monsanto.com

**AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY
 (AOCS)**

Dr. Richard Cantrill
 Technical Director
 American Oil Chemists' Society (AOCS)
 2710 South Boulder Drive,
 Urbana, IL 61803
 USA
 Phone : +1 217 693 4830
 Fax : +1 217 351 8091
 E-mail : Richard.Cantrill@aocs.org

SECRETARIADO DEL CODEX

Ms. Selma H. Doyran
 Chief
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome
 Italy
 Phone : +39 06 570 55826
 Fax : +39 06 570 54593
 E-mail: selma.doyran@fao.org

Mr. Hidetaka Kobayashi
 Food Standards Officer
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme
 Viale delle Terme di Caracalla
 00153 Rome
 Italy
 Phone: +39 06 570 53218
 Fax: +39 06 570 54593
 E-mail: hidetaka.kobayashi@fao.org

SECRETARIADO DE MALASIA

Equipo Técnico

Dr. Tee E Siong
 Nutrition Consultant
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 3, Block E7, Parcel E
 Federal Government Administrative Centre
 62590 Putrajaya, Malaysia
 Phone: +603-7728 7287
 Fax: +603-7728 7426
 Email: esiong@unifi.my

Ms. Zaleenah Zainuddin
 Senior Principal Assistant Director
 Policy and Research Branch
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 3, Block E7, Parcel E
 Federal Government Administrative Centre
 62590 Putrajaya, Malaysia
 Phone: +603-8885 0793
 Fax: +603-8885 0798
 Email: zaleenah@moh.gov.my

Ms. Ezlin Abdul Khalid
 Assistant Director
 Standard and Codex Branch
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 3, Block E7, Parcel E
 Federal Government Administrative Centre
 62590 Putrajaya, Malaysia
 Phone: +603-8885 0797 ext. 4065
 Fax: +603-8885 0790
 Email: ezlin@moh.gov.my

Ms. Shariza Zainol Rashid
 Assistant Director
 Standard and Codex Branch
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 3, Block E7, Parcel E
 Federal Government Administrative Centre
 62590 Putrajaya, Malaysia
 Phone: +603-8885 0797 ext. 4066
 Fax: +603-8885 0790
 Email: shariza_z@moh.gov.my

Equipo logístico

Ms. Ku Nafishah Ku Ariffin
 Deputy Director of Health (Food Safety and Quality)
 Penang State Health Department
 Level 37,
 Kompleks Tun Abdul Razak (KOMTAR)
 10590 Pulau Pinang
 Phone: 042017226
 Fax: 042623371
 Email: kunafishah@ppg.moh.gov.my

Ms. Vijayalakshmi a/p Govindarajoo
 Deputy Director of Health (Management)
 Penang State Health Department
 Level 37,
 Kompleks Tun Abdul Razak (KOMTAR)
 10590 Pulau Pinang
 Phone: 042017
 Fax: 042613508
 Email: gvijayalakshmi@ppg.moh.gov.my

Dr. Hassan Merican
 Deputy Director of Health (Medical)
 Penang State Health Department
 Level 37,
 Kompleks Tun Abdul Razak (KOMTAR)
 10590 Pulau Pinang
 Phone: 042017238
 Fax: 042632333
 Email: hassanmerican2moh.gov.my

Ms. Norrani Eksan
 Senior Principal Assistant Director
 Communication and Promotion Branch
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 3, Block E7, Parcel E
 Federal Government Administrative Centre
 62590 Putrajaya, Malaysia
 Phone: +603-8885 0780
 Fax: +603-8885 0790
 Email: norrani@moh.gov.my

Ms. Nor Kamilah Mohamad Alwi
 Principal Assistant Director
 Licensing and Certificate Branch
 Food Safety and Quality Division
 Ministry of Health Malaysia
 Level 3, Block E7, Parcel E
 Federal Government Administrative Centre
 62590 Putrajaya, Malaysia
 Phone: +603-8883 3517
 Fax: +603-8889 3815
 Email: kamilah@moh.gov.my

Ms. Fatimah Sulong
Principal Assistant Director
Standard and Codex Branch
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603-8885 4070
Fax: +603-8885 0790
Email: fatimahsulong@moh.gov.my

Dr. Vasantha a/p Thiruvengadam
Airport Health Officer
Penang State Health Department
Level 37,
Kompleks Tun Abdul Razak (KOMTAR)
10590 Pulau Pinang
Phone: 042611264
Fax: 042610964
Email: drvasantha@ppg.moh.gov.my

Dr. Umarazina Abdul Kadir
Timur Laut Health Officer
Penang State Health Department
Level 37,
Kompleks Tun Abdul Razak (KOMTAR)
10590 Pulau Pinang
Phone: 042828500
Fax: 042819500
Email: drumarazina@ppg.moh.gov.my

Ms. Linza Md Yassin
Assistant Director
Standard and Codex Branch
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603-8885 0785
Fax: +603-8885 0790
Email: linza@moh.gov.my

Mr. Che Saipolliza Deraman
Environmental Health Officer
Enforcement Branch
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603-8883 3554
Fax: +603-8889 3815
Email: saipolliza@moh.gov.my

Mr. Muhammad Izwan Ahmad
Assistant Director
Import and Audit Branch
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603-8883 3537
Fax: +603-8889 3815
Email: izwan@moh.gov.my

Ms. Shazlina Mohd Zaini
Assistant Director
Standard and Codex Branch
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603-8885 0790 ext. 4059
Fax: +603-8885 0790
Email: shazlina@moh.gov.my

Ms. Har Rasyidah Mohd Irani
Assistant Director
Standard and Codex Branch
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603-8885 0797 ext. 4057
Fax: +603-8885 0790
Email: harrasyidah@moh.gov.my

Mr. Asri Hashim
Assistant Director
Domestic Compliance Branch
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603-8883 3539
Fax: +603-8889 3815
Email: asri_hashim@moh.gov.my

Ms. Maria Afiza Omar
Assistant Director
Standard and Codex Branch
Food Safety and Quality Division
Ministry of Health Malaysia
Level 3, Block E7, Parcel E
Federal Government Administrative Centre
62590 Putrajaya, Malaysia
Phone: +603-8885 0797
Fax: +603-8885 0790
Email: maria.afiza@moh.gov.my

Apéndice II

**PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS,
OLEÍNA DE ALMENDRA DE PALMA Y ESTEARINA DE ALMENDRA DE PALMA (N09-
2007)**

(en el Trámite 8 del Procedimiento)

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definiciones del Producto

2.1.9 La **oleína de almendra de palma** es la fracción líquida derivada de la fraccionación del aceite de almendra de palma (descrita anteriormente).

2.1.10 La **estearina de almendra de palma** es la fracción sólida derivada de la fraccionación del aceite de almendra de palma (descrita anteriormente).

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.3 Punto de deslizamiento

Oleína de almendra de palma de 21 a 26°C

Estearina de almendra de palma de 31 a 34°C

Tabla 1: Composición de ácidos grasos de aceites vegetales determinada mediante CGL de muestras auténticas¹⁶ (expresada en porcentaje del contenido total de ácidos grasos) (véase la Sección 3.1 de la Norma)

Ácido graso	Oleína de almendra de palma ¹⁷	Estearina de almendra de palma
C6:0	ND-0,7	ND-0,2
C8:0	2,9-6,3	1,3-3,0
C10:0	2,7-4,5	2,4-3,3
C12:0	39,7-47,0	52,0-59,7
C14:0	11,5-15,5	20,0-25,0
C16:0	6,2-10,6	6,7-10,0
C16:1	ND-0,1	ND
C17:0	ND	ND
C17:1	ND	ND
C18:0	1,7-3,0	1,0-3,0
C18:1	14,4-24,6	4,1-8,0
C18:2	2,4-4,3	0,5-1,5
C18:3	ND-0,3	ND-0,1
C20:0	ND-0,5	ND-0,5
C20:1	ND-0,2	ND-0,1
C20:2	ND	ND
C22:0	ND	ND
C22:1	ND	ND
C22:2	ND	ND
C24:0	ND	ND
C24:1	ND	ND

¹⁶ Datos de las especies incluidas en la Sección 2.

¹⁷ Productos obtenidos por el fraccionamiento del aceite de almendra de palma.

OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN

1. Características de Calidad

Dosis máxima

1.5 Hierro (Fe):

Oleína de almendra de palma cruda	5,0 mg/kg
Estearina de almendra de palma cruda	7,0 mg/kg

Tabla 2: Características químicas y físicas de aceites vegetales crudos (véase el Apéndice de la Norma)

	Oleína de almendra de palma	Estearina de almendra de palma
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0,906 - 0,909 x=40°C	0,902 - 0,908 x=40°C
Densidad aparente (g/ml)	0,904 - 0,907	0,904 - 0,906
Índice de refracción (ND 40°C)	1,451-1,453	1,449-1,451
Índice de saponificación (mg KOH/g aceite)	231 - 244	244 - 255
Índice de yodo	20 - 28	4 - 8,5
Materia insaponificable (g/kg)	<15	< 15

Tabla 3: Niveles de desmestilesteroles en los aceites crudos derivados de muestras auténticas como porcentaje del contenido total de esterol (véase Apéndice 1 de la Norma)

	Oleína de almendra de palma	Estearina de almendra de palma
Colesterol	1,5 – 1,9	1,4 – 1,7
Brasicasterol	ND – 0,2	ND - 2,2
Campesterol	7,9 - 9,1	8,2 - 9,7
Estigmasterol	13,4 – 14,7	14,1 - 15,0
Beta-sitosterol	67,1 - 69,2	67,0 – 70,0
Delta-5-avenasterol	3,3 – 4,6	3,3 – 4,1
Delta-7-estigmasterol	ND - 0,6	ND – 0,3
Delta-7-avenasterol	ND - 0,5	ND – 0,3
Otros	2,9 - 3,7	1,0 – 3,0
Total esteroides	816-1339	775-1086

ND: No detectable, definido como $\leq 0,05\%$

Tabla 4: Niveles de tocoferoles y tocotrienoles en los aceites vegetales crudos derivados de muestras auténticas¹ (mg/kg (véase Apéndice 1 de la Norma)

	Oleína de almendra de palma	Estearina de almendra de palma
Alfa-tocoferol	ND – 11	ND - 10
Beta-tocoferol	ND – 6	ND - 2
Gama-tocoferol	ND – 3	ND - 1
Delta-tocoferol	ND – 4	ND
Alpha-tocotrienol	ND – 70	ND - 73
Gama-tocotrienol	1 – 10	ND - 8
Delta-tocotrienol	ND – 2	ND - 1
Total (mg/kg)	ND – 90	ND - 89

ND - No detectable.

Apéndice III

**PROYECTO DE ENMIENDA AL CÓDIGO DE PRÁCTICAS INTERNACIONAL
RECOMENDADO PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE A GRANEL DE ACEITES
Y GRASAS COMESTIBLES**

(en el Trámite 8 del Procedimiento)

2.1.3 Contaminación

La contaminación no deseada puede provenir de residuos de un material utilizado anteriormente con el equipo, de la suciedad, la lluvia o el agua de mar, o de la adición accidental de un producto diferente. En las instalaciones de almacenamiento y en los buques puede ser especialmente difícil asegurar la limpieza de las válvulas y tuberías, sobre todo cuando son comunes para depósitos diferentes. La contaminación se evita con un buen diseño de los sistemas, adoptando hábitos adecuados de limpieza y un servicio eficaz de inspección, y en los buques se evita transportando aceites en un sistema de depósitos separados, en los que las mercancías transportadas anteriormente están incluidas en la Lista del Codex de Cargas Anteriores Aceptables disponible en el Apéndice 2 de este Código.

La contaminación se evita también rechazando los depósitos en que se hayan transportado, como carga anterior, productos que estén incluidos en la Lista del Codex de cargas inmediatamente anteriores prohibidas, en el Apéndice 3 del presente Código.

Las cargas anteriores no incluidas en las Listas del Codex de Cargas Aceptables o Prohibidas solo pueden ser utilizadas si están aprobadas por las autoridades competentes de los países importadores.

En espera de la finalización de las listas, los operadores podrían aprovechar las orientaciones relevantes ofrecidas por las listas y datos que aparecen en la bibliografía del Apéndice 4.

Para determinar si una sustancia es aceptable como carga inmediatamente anterior, las autoridades competentes deben considerar los criterios siguientes:

1	La sustancia se transporta/almacena en un sistema apropiadamente diseñado; con rutinas de limpieza adecuadas incluyendo la verificación de la eficacia de la limpieza entre las cargas, seguidas de una inspección efectiva y de los procedimientos de registro.
2	Los residuos de sustancias en la carga siguiente de grasa o aceite no deben resultar en efectos adversos para la salud humana. La IDA (Ingestión Diaria Aceptable) o IDT (Ingestión Diaria Tolerable) de la sustancia debe ser mayor que o igual a 0,1 mg/kg de peso corporal por día. Las sustancias para las que no existe una IDA (o IDT) numérico deben evaluarse caso por caso.
3	La sustancia no debe ser o contener un alérgeno alimenticio conocido, a menos que sea posible eliminar el alérgeno alimenticio identificado por transformación ulterior de la grasa o aceite para el uso al cual se destina.
4	La mayoría de las sustancias no reaccionan con grasas y aceites comestibles bajo condiciones normales de envío y almacenaje. Sin embargo, si la sustancia reacciona con grasas y aceites comestibles, cualquiera de los productos de la reacción debe cumplir con los criterios 2 y 3.

ANTEPROYECTO DE LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES

(en el Trámite 8 del Procedimiento)

Notas

(1) Cuando no sea posible transportar grasas y aceites comestibles a granel en tanques reservados únicamente para alimentos, la posibilidad de casos de contaminación se reduce si se transporta en tanques en que la carga anteriormente transportada figura en la lista que aparece a continuación.* La aplicación de esta lista debe combinarse con un buen diseño del sistema; prácticas rutinarias de limpieza; y unos procedimientos eficaces de inspección (véase Sección 2.1.3 del Código).

(2) Las cargas anteriores que no figuran en la lista son sólo aceptables si las permiten las autoridades competentes del país importador (véase Sección 2.1.3 del Código).

(3) La lista que figura a continuación está sujeta a revisión y posible enmienda para tener en cuenta los nuevos avances científicos o técnicos. Como aceptables pueden incluirse otras sustancias tras una adecuada evaluación del análisis de riesgos. En esta evaluación se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- Propiedades toxicológicas, incluido el potencial genotóxico y carcinógeno (cabe tener en cuenta las opiniones del JECFA u otros órganos reconocidos);
- Eficacia de los procedimientos de limpieza entre una y otra carga;
- Factor de dilución en relación con el volumen potencial de residuos de la carga anterior y cualquier impureza que pueda haber contenido esa carga, así como el volumen de aceite y grasa transportado;
- Solubilidad de los posibles residuos contaminantes;
- Refinado/elaboración subsiguiente del aceite o grasa;
- Disponibilidad de métodos analíticos para la detección de cantidades trazas de residuos o para verificar la ausencia de contaminación; y
- Reactividad de los aceites/grasas con residuos contaminantes.

Lista de cargas anteriores aceptables

Sustancia (sinónimos)	Número CAS
Ácido acético (ácido etanoico; ácido de vinagre; ácido carbocílico de metano)	64-19-7
Anhídrido acético (anhídrido etanoico)	108-24-7
Acetona (dimetilcetona; 2-propanona)	67-64-1
Destilados de aceites ácidos y ácidos grasos: procedentes de aceites y grasas animales, marinas y vegetales	
Hidróxido amónico (hidrato de amonio; solución de amoniaco; aguamonio)	1336-21-6
Polifosfato amónico	68333-79-9
Aceites y grasas animales, marinas y vegetales (incluidos aceites y grasas hidrogenados), distintos de aceite de nuez de anacardo y aceite de resina	
Cera de abeja – blanca	8006-40-4
Cera de abeja – amarilla	8012-89-3
Alcohol bencílico (de calidad farmacéutica y de reactivo)	100-51-6
1,3-Butanediol (1,3-butilenglicol)	107-88-0
1,4-Butanediol (1,4-butilenglicol)	110-63-4
Acetato de butilo, n-	123-86-4
Acetato de butilo, sec-	105-46-4
Acetato de butilo, terc-	540-88-5
Solución de cloruro cálcico	10043-52-4
Lignosulfonato cálcico líquido (licor de lignina; lejía de sulfito)	8061-52-7
Cera candelilla	8006-44-8
Cera carnauba (cera de Brasil)	8015-86-9
Ciclohexano (hexametileno; hexanafteno; hexahidrobenceno)	110-82-7
Etanol (alcohol etílico; licores)	64-17-5
Acetato etílico (éter acético; éster acético; nafta de vinagre)	141-78-6
2-Etilhexanol (2-alcohol etilhexílico)	104-76-7
Ácidos grasos	
Ácido de cacahuete (ácido eicosanóico)	506-30-9
Ácido behénico (ácido docosanóico)	112-85-6
Ácido butírico (n-ácido butírico; ácido butanóico; ácido etilacético; ácido forínico de propilo)	107-92-6
Ácido cáprico (n-ácido decanóico)	334-48-5
Ácido cáprico (n-ácido hexanóico)	142-62-1
Ácido caprílico (n-ácido octanóico)	124-07-2
Ácido erúxico (cis-13-ácido docosenóico)	112-86-7
Ácido heptoico (n-ácido heptanóico)	111-14-8
Ácido láurico (n-ácido dodecanóico)	143-07-7
Ácido lauroleico (ácido dodecenóico)	4998-71-4
Ácido linoleico (9,12-ácido octadecadienóico)	60-33-3
Ácido linolénico (9,12,15-ácido octadecatrienóico)	463-40-1
Ácido mirístico (n-ácido tetradecanóico)	544-63-8
Ácido miristoleico (n-ácido tetradecenóico)	544-64-9
Ácido oleico (n-ácido octadecenóico)	112-80-1
Ácido palmítico (n-ácido hexadecanóico)	57-10-3
Ácido palmitoleico (cis-9-ácido hexadecenoico)	373-49-9
Ácido pelargónico (n-ácido nonanóico)	112-05-0
Ácido ricinoléico (cis-12-hidroxi-octadec -9-ácido enóico; ácido de aceite de ricino)	141-22-0
Ácido esteárico (n-ácido octadecanóico)	57-11-4
Ácido valérico (n-ácido pentanóico; ácido valerianico)	109-52-4
Alcoholes grasos	
Alcohol butírico (1-butanol; alcohol butírico)	71-36-3
Alcohol caproílico (1-hexanol; alcohol hexílico)	111-27-3
Alcohol caprílico (1-n-octanol; heptilcarbinol)	111-87-5
Alcohol cetílico (alcohol C-16; 1-hexadecanol; alcohol cetílico; alcohol palmitílico; n-alcohol hexadecílico primario)	36653-82-4
Alcohol decílico (1-decanol)	112-30-1
Alcohol isodecílico (isodecanol)	25339-17-7
Alcohol enántico (1-heptanol; alcohol heptílico)	111-70-6

Alcohol laurílico (n-dodecanol; alcohol dodecílico)	112-53-8
Alcohol miristilo (1-tetradecanol; tetradecanol)	112-72-1
Alcohol nonilo (1-nonanol; alcohol pelargónico; octilcarbinol)	143-08-8
Alcohol isononilo (isononanol)	27458-94-2
Alcohol de oleilo (octadecanol)	143-28-2
Alcohol de estearilo (1-octadecanol)	112-92-5
Alcohol de tridecilo (1-tridecanol)	27458-92-0
Ésteres de ácidos grasos: combinación de los ácidos grasos <i>supra</i> con los alcoholes grasos	
p. ej. Miristato de butilo	110-36-1
Estearato de cetilo	110-63-2
Palmitato de oleilo	2906-55-0
Mezclas de alcoholes grasos	
Alcohol de estearilo cetílico (C16-C18)	67762-27-0
Alcohol de miristilo laurílico (C12-C14)	
Ácido fórmico (ácido metanóico; ácido carboxílico de hidrógeno)	64-18-6
Glicerina (glicerol, glicerina)	56-81-5
Heptano	142-82-5
n-hexano	110-54-3
Acetato de isobutilo	110-19-0
Alcohol de isooctilo (isooctanol)	26952-21-6
Alcohol de isopropilo (isopropanol; carbinol dimetilo; 2-propanol)	67-63-0
Limoneno (dipenteno)	138-86-3
Solución de cloruro magnésico	7786-30-3
Metanol (Alcohol metílico)	67-56-1
Cetona de metiletilo (2-butanona; MEK)	78-93-3
Cetona de metilisobutilo (4-metil-2-pentanona; isopropilacetona; MIBK)	108-10-1
Éter de metilbutilo terciario (MBTE)	1634-04-4
Melazas	57-50-1
Cera montana	8002-53-7
Pentano	109-66-0
Cera de petróleo (parafina)	8002-74-2
Ácido fosfórico (ácido ortofosfórico)	7664-38-2
Agua potable: sólo aceptable cuando la carga inmediatamente anterior figure también en la lista	7732-18-5
Glicol de polipropileno	25322-69-4
Solución de hidróxido potásico (potasa cáustica)	1310-58-3
Acetato de propilo	109-60-4
Alcohol propílico (propano-1-ol; 1-propanol)	71-23-8
Glicol de propileno, 1,2- (1,2-glicol de propileno; propano-1,2-diol; 1,2-dihidroxipropano; glicol de monopropileno (MPG); glicol de metilo)	57-55-6
Tetrámero de propileno (tetrapropileno; dodeceno)	6842-15-5
Dióxido de silicona (microsilíce)	7631-86-9
Solución de hidróxido sódico (soda cáustica, lejía; hidrato sódico; sosa cáustica blanca)	1310-73-2
Silicato sódico (cristal de agua)	1344-09-8
Sorbitol (D-sorbitol; alcohol hexahídrico; D-sorbito)	50-70-4
Aceite de soja hipoxidizado	8013-07-8
Ácido sulfúrico	7664-93-9
Solución de nitrato amónico de urea (UAN)	
Aceites minerales blancos	8042-47-5

APÉNDICE V

ANTEPROYECTO DE LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES
(En el Trámite 5/8 del Procedimiento)

Lista de cargas anteriores aceptables

Sustancia (sinónimos)	Números CAS
iso-Butanol (2-metil-1-propanol)	78-83-1
Solución de nitrato de calcio y amoníaco	6484-52-2
Solución de nitrato de calcio (CN-9)	35054-52-5
<u>Metil ésteres de ácido graso</u>	
Estos incluyen, por ejemplo:	
e.g. Metil laurato (metil dodecanoato)	111-82-0
Metil oleato (metil octadecanoato)	112-62-9
Metil palmitato (metil hexadecanoato)	112-39-0
Metil estearato (metil octadecanoato)	112-61-8
Peróxido de hidrógeno	
Lodo de caolina	1332-58-7
1,3 -Propileno glicol	504-63-2
Mezcla o mezclas de ácidos grasos no fraccionados de aceites y grasas naturales	
Mezcla o mezclas de alcohol graso no fraccionado procedentes de alcoholes grasos de grasas y aceites naturales	
Ésteres grasos no fraccionados o mezclas de ésteres grasos procedentes de grasas y aceites naturales	
Fructosa	

DOCUMENTO DE PROYECTO

A LA VISTA DEL DESARROLLO DE UNA NORMA DEL CODEX PARA ACEITES DE PESCADO

Este documento de proyecto ha sido elaborado de acuerdo con el *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, 19ª edición (2010), Sección II, Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines, *parte 2. Examen crítico de las propuestas de nuevos trabajos y seguimiento de los progresos en la elaboración de normas (página 23)*.

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo con que se propone este nuevo trabajo es crear una norma general que contenga factores de calidad y composición para diferentes aceites de origen marino (incluyendo aceites de mariscos). A efectos del Proyecto de Norma, el término aceites de pescado se refiere a aceites derivados de pescado y mariscos según aparecen definidos en la sección 2 del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003)³.

Los aceites de pescado tienen una composición específica que los convierte en un ingrediente importante para una variedad cada vez mayor de alimentos. En la actualidad, existen en el mercado una gran variedad de aceites de pescado. Se propone elaborar una Norma del Codex que regule inicialmente los aceites de pescado que cumplen los criterios del Codex para nuevos trabajos. Debería ser posible actualizar fácilmente la norma propuesta para incluir otros aceites de pescado a medida que aumente la importancia de los nuevos tipos de aceite en el comercio internacional y en tanto que cumplan los criterios del Codex para nuevos trabajos. Durante las deliberaciones del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites se determinará el nivel de detalle exigido en la norma en lo que respecta a los factores de composición y calidad a fin de cumplir los objetivos definidos.

Los objetivos de las normas del Codex son la protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad alimentaria, la garantía de prácticas comerciales equitativas en el comercio alimentario y la consideración de las necesidades identificadas de los países en desarrollo. La creación de una Norma del Codex para Aceites de Pescado que contenga factores de calidad y composición garantizará la aplicación de prácticas leales en el comercio de estos productos. Además, a fin de asegurar la protección del consumidor es importante establecer los factores de calidad y composición para los aceites de pescado.

Actualmente, por falta de una norma internacional los aceites de pescado se comercializan con diferentes niveles de información, lo que hace difícil para las autoridades determinar rápidamente si un tipo concreto de aceite es aceptable. Además, debido a la falta de información y referencias armonizadas, los consumidores no pueden hacer una elección fundamentada.

La Comisión del Codex Alimentarius ha elaborado Normas para casi todos los aceites y grasas que se usan comúnmente en la alimentación. Sin embargo, los aceites de pescado son productos alimenticios cada vez más importantes para los que hasta ahora no se ha elaborado ninguna Norma específica. Ni la *Norma del Codex para Grasas y Aceites Comestibles*, ni la *Norma del Codex para Grasas Animales Especificadas* tratan adecuadamente la naturaleza específica de los aceites de pescado.

Debido a su composición específica, los aceites de pescado son más sensibles a la oxidación en comparación con otros aceites. Por consiguiente, factores de calidad como el índice de peróxido o el contenido de hierro establecidos en las normas existentes no son adecuados.

³ **Pescado** Cualquiera de los vertebrados acuáticos de sangre fría (ectotérmicos). No incluyen anfibios y reptiles acuáticos. **Mariscos** Aquellas especies de moluscos acuáticos y crustáceos que son comúnmente usados para alimento.

El ámbito de aplicación del nuevo trabajo es elaborar una Norma del Codex para Aceites de Pescado incluyendo los aceites derivados de mariscos que cumplan los criterios del Codex para nuevos trabajos.

2. Pertinencia y actualidad:

Además del uso tradicional del aceite de hígado de bacalao, el consumo de aceites de pescado por su composición específica constituye un fenómeno más reciente observado en muchos países.

Inicialmente, el aceite de pescado se presentaba al consumidor como un suplemento (por ejemplo, en cápsulas de gelatina blanda). En la actualidad, el aceite de pescado se utiliza como aditivos en productos alimenticios, y la concienciación de los consumidores al respecto está aumentando. No obstante, existe una falta de conocimiento entre los consumidores y las autoridades nacionales acerca de los factores adecuados de calidad y composición.

La gran rapidez con la que ha aumentado el comercio de aceites de pescado durante los últimos 10 años, hasta llegar en la actualidad a unas 80.000 toneladas⁴ exige una norma internacional que facilite la aplicación de prácticas leales en el comercio.

3. Principales cuestiones que se deben tratar:

El nuevo trabajo propuesto sobre una Norma para Aceites de Pescado se desarrollará de acuerdo con las estructuras de las normas del Codex existentes para grasas y aceites, e incluirá las siguientes secciones:

- Alcance;
- Descripción;
- Composición esencial y factores de calidad;
- Aditivos alimentarios;
- Contaminantes de los alimentos;
- Higiene;
- Etiquetado;
- Métodos de análisis y toma de muestras;
- Tablas con la composición característica de ácidos grasos de los aceites descritos.

4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos:

El nuevo trabajo propuesto cumple con los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos, tal como se especifican en el *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, 19ª edición (2010), página 33.

- a) *Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y relaciones comerciales entre países.*

Los aceites de pescado para consumo humano constituyen un producto de alto valor. El comercio internacional de aceites de pescado elaborados aptos para el consumo humano es de aproximadamente

⁴ Información sobre investigación de mercado, Organización Global de EPA y DHA (GOED), 2008.

80.000 toneladas métricas, con un valor de mil millones de dólares estadounidenses. En los años transcurridos del siglo XXI la cantidad de aceites de pescado comercializados para consumo humano se ha duplicado cada cuatro años, y se prevé que tanto la demanda como el comercio de este producto seguirán creciendo.

Tomando en consideración el volumen, la mayor parte del aceite procede de miembros de las familias de peces *Clupeidae* y *Engraulidae*. Sin embargo, desde la perspectiva del valor existen cuatro tipos distintos de aceite que comparten una proporción significativa del comercio actual; además de los anteriormente citados, hay aceites que se comercializan como concentrados y aceites comercializados en función de su origen específico (como por ejemplo, el aceite de atún y el aceite de hígado de bacalao). Todos estos aceites tienen características de composición distintas.

La cadena de suministro de los aceites de pescado es internacional; las pesquerías principales están situadas en regiones distantes de los centros de refinación y procesamiento de los productos destinados al consumidor final. Son frecuentes los envíos internacionales entre los lugares de producción primaria y los fabricantes de productos alimenticios. Es habitual, además, que el aceite de pescado o los productos que contienen aceite de pescado crucen varias fronteras nacionales antes de llegar hasta el consumidor.

b) Diversificación de la legislación nacional y barreras resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

La falta de una norma para aceites de pescado armonizada internacionalmente genera frecuentemente dificultades y obstáculos para el comercio.

Al no existir una norma internacional, los aceites de pescado se comercializan actualmente con diversos niveles de detalle en la información relativa a su origen, composición y calidad. Dado que pueden existir variaciones en el grado de procesamiento, pureza, adición de aditivos y formas moleculares del aceite, resulta difícil para las autoridades nacionales juzgar si determinados envíos son admisibles.

Este nuevo trabajo ayudará a proporcionar un enfoque internacional armonizado tanto sobre los factores de calidad y composición como sobre el etiquetado y el comercio de aceites de pescado.

c) Mercado internacional o regional potencial.

La mayoría de los aceites de pescado comercializados para el consumo humano se producen en áreas geográficas específicas, mientras que el consumo de los productos alimenticios finales correspondientes tiene lugar a escala mundial.

d) Viabilidad de la normalización del producto.

Aunque los aceites de pescado son comercializados por su contenido de ácidos grasos específicos, hay una variedad de diferentes tipos de aceites de pescado en el mercado.

A pesar de esta diversidad, todos los aceites de pescado destinados para el consumo humano deben cumplir con características mínimas de calidad.

Es posible agrupar los aceites de pescado en distintas categorías, tales como los aceites de pescado 'especificados' procedentes de especies específicas con criterios definidos de composición y aceites de pescado 'no especificados' con criterios de composición básica.

El aceite de pescado constituye un producto que puede ser objeto de normalización por parte del CCFO.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.

La elaboración de una norma del Codex para Aceites de Pescado que contenga la composición esencial y factores de calidad permitirá la armonización de aceites de pescado y, por consiguiente, contribuirá a la

protección del consumidor, garantizando al mismo tiempo la aplicación de prácticas leales en el comercio de estos aceites.

- f) *Número de productos que requerirían normas separadas, indicando si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados*

Existen diversos tipos de aceites de pescado. La propuesta consiste en elaborar una Norma del Codex que inicialmente regule los aceites de pescado que cumplen los criterios del Codex para nuevos trabajos. Debería ser posible actualizar fácilmente la norma propuesta para incluir otros aceites de pescado basados en su importancia en el comercio internacional y en tanto que cumplan los criterios del Codex para nuevos trabajos.

- g) *Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental.*

No existe una norma internacional en vigor que regule el uso alimentario de los aceites de pescado. Esta falta de normalización ha dado lugar a la elaboración de una norma industrial voluntaria⁵, que sin embargo no está reconocida por las autoridades. Por consiguiente, se necesita una norma del Codex que regule todos los factores de calidad y composición necesarios.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex:

El resultado del nuevo trabajo propuesto es pertinente para el propósito fundamental

Objetivo 1: Fomentar marcos reglamentarios racionales, además de

Objetivo 1.2: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos.

Los resultados de este nuevo trabajo contribuirán al desarrollo de una infraestructura sólida racional de control y reglamentación de los alimentos, y consecuentemente promoverán la calidad y adecuación de los aceites de pescado para el consumo humano.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

El Codex ha elaborado normas prácticamente para todos los aceites y grasas usados en la alimentación, a saber:

- La Norma para productos a base de grasa de la leche (*CODEX STAN A -2-19 73, rev. 1-1999, enmendada en 2006*).
- La Norma general del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales [*CODEX STAN 19- 1981 (Rev. 2-1999)*].
- La Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva [*CODEX STAN 33-1981 (rev.2-2003)*].
- La Norma para aceites vegetales especificados [*CODEX STAN 210 (enmendada en 2003, 2005)*].
- La Norma para grasas animales especificadas (*CODEX STAN 211-1999*).

La *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* y la *Norma para grasas animales especificadas* no regulan adecuadamente los aceites de pescado. Debido a su composición específica, estos últimos son más sensibles a la oxidación en comparación con otros aceites. Por consiguiente, factores de calidad como el índice de peróxido o el contenido de hierro establecidos en las normas vigentes no son adecuados.

⁵ GOED Monografía Voluntaria, <http://www.goedomega3.com/portals/0/public/GOEDMonograph.pdf>

7. Determinación de todas las necesidades y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos:

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria emitió una opinión científica sobre los aceites de pescado que consideraban aspectos de higiene y ranciedad de los aceites de pescado⁶. Otras evaluaciones hechas por las autoridades nacionales podrían llegar en el futuro.

8. La identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la Norma por parte de órganos externos, a fin de que se puedan programar para:

Se podría solicitar a organizaciones internacionales reconocidas una aportación en relación a los métodos analíticos.

9. Calendario propuesto para la ultimación del nuevo trabajo, incluida la fecha de inicio. La fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5, y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión; normalmente, el plazo de elaboración de una norma no deberá ser superior a cinco años:

Plan de trabajo para la elaboración de una Norma del Codex para aceites de pescado.

Calendario	Reunión	Progreso
Febrero de 2011	22ª Sesión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, Malasia	Acuerdo para realizar un Nuevo Trabajo sobre la Norma del Codex para Aceites de Pescado y buscar la aprobación de Nuevo Trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius en su 34ª Sesión (Julio 2011).
Julio de 2011	34ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius.	Aprobación de Nuevo Trabajo.
De agosto de 2011 a octubre de 2012	Grupo de trabajo electrónico entre sesiones	Elaboración de un Anteproyecto de Norma y su distribución, por parte de la Secretaría del Codex en el Trámite 3, a fin de recabar observaciones con vistas a la 23ª Sesión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (2013).
Febrero de 2013	23ª Sesión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites	Examen del Anteproyecto de Norma para aceites de pescado en el Trámite 4 y propuesta de remitir el Proyecto de Norma a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el Trámite 5.
Julio de 2013	36ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius	Aprobación del Proyecto de Norma para aceites de pescado en el Trámite 5.
De agosto de 2013 a octubre de 2014	Grupo de trabajo electrónico entre sesiones	Distribución del documento para recabar observaciones, y revisión basada en las observaciones que se reciban.
Febrero de 2015	24ª Sesión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites	Examen del Proyecto de Norma para aceites de pescado en el Trámite 7 y presentación del documento ante la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el Trámite 8.
Julio de 2015	38ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius	Aprobación final del Proyecto de Norma para aceites de pescado en el Trámite 8.

⁶ Opinión Científica sobre Aceites de Pescado para Consumo Humano. Higiene Alimentaria, incluyendo Ranciedad. EFSA Journal 2010;8(10):1874

DOCUMENTO DE PROYECTO**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS:
ACEITE DE SALVADO DE ARROZ****1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma**

Propuesta de enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: Aceite de Salvado de Arroz para modificar los niveles de composición de ácidos grasos y desmetilesteroles.

2. Pertinencia y actualidad

La 32ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) celebrada en 2009 aprobó el Proyecto de Enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: Inclusión del aceite de salvado de arroz en el Trámite 8 y acordó que el CCFO debería reconsiderar el nivel de otros desmetilesteroles si se llegara a disponer de nuevos datos. En consecuencia, Tailandia se comprometió a emprender un estudio adicional sobre los niveles de desmetilesteroles además de otros factores de calidad del aceite de salvado de arroz y presentarlo a la 22ª Sesión del CCFO en febrero de 2011.

3. Principales cuestiones que se deben tratar

Los cambios propuestos en los valores actuales del aceite de salvado de arroz que figuran en la Norma para Aceites Vegetales Especificados, específicamente, se provee información detallada de los resultados analíticos en el resumen del estudio de composición de ácido graso y desmetilesteroles en el aceite de salvado de arroz.

4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

Criterios aplicables a los productos:

(a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas.

Las disposiciones establecidas en la Norma para Aceites Vegetales Especificados prevén ya la protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas. La corrección de los valores en la norma relativa a los niveles de desmetilesteroles en el aceite de salvado de arroz tiene el fin de reflejar características químicas precisas de ese aceite, por lo que contribuye a proteger al consumidor de prácticas fraudulentas.

(b) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y patrones de comercio entre países.

La producción mundial de aceite de salvado de arroz es de entre 1 y 1,4 millones de toneladas aproximadamente. Los principales países productores son China, India, Japón, Birmania y Tailandia. Gran número de países en Asia, Europa, América y Australia son importadores.

(c) Diversificación de las legislaciones nacionales y barreras resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

La Norma para Aceites Vegetales Especificados fue elaborada para responder a la diversificación de las legislaciones nacionales y a las posibles barreras al comercio internacional.

(d) Mercado internacional o regional potencial.

El aceite de salvado de arroz tiene una larga historia de comercio internacional en cantidades significativas.

(e) Viabilidad de la normalización del producto.

La normalización de la propuesta de enmienda es viable, ya que es una enmienda a una norma existente.

(f) Cobertura de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.

Las disposiciones contenidas en la Norma para Aceites Vegetales Especificados ya regulan las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio.

(g) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados.

Esta cuestión no atañe a la propuesta.

(h) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo.

No hay ninguna otra norma internacional que regule este aspecto del aceite de salvado de arroz.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

Esta propuesta es coherente con la declaración de visión estratégica en el Plan Estratégico para el quinquenio 2008-2013, subapartado a) Fomentar marcos reglamentarios racionales.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

Ninguna.

7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos

Ninguna.

8. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma por parte de órganos externos, a fin de que se puedan programar estas contribuciones

Ninguna.

9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por parte de la Comisión

Se solicita al Comité y a la Comisión que consideren si los nuevos trabajos propuestos deben realizarse con arreglo al Procedimiento Uniforme. Dado que el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites solamente se reúne cada dos años, se propone que la enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: inclusión del aceite de salvado de arroz, se elabore siguiendo el Reglamento de Codex de la siguiente forma:

Fecha	Reunión	Progreso
Julio de 2011	34ª sesión de la Comisión del Codex Alimentarius.	Aprobación como nuevo trabajo por la CAC
Febrero de 2013	23ª sesión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites	Fecha que se propone para el examen en el Trámite 4 por el CCFO
Julio de 2013	36ª sesión de la Comisión del Codex Alimentarius	Fecha que se propone para la adopción por la CAC en el Trámite 5/8