



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES
25ª Sesión

Kuala Lumpur, Malasia, 27 de Febrero - 3 de Marzo de 2017

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA LOS ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE
ORUJO DE OLIVA (CODEX STAN 33 – 1981) - REVISIÓN DEL LÍMITE DE CAMPESTEROL

Comentarios en el Trámite 3 (Respuestas al documento CL 2016/40-FO)

Comentarios de Brasil, Canadá, Chile, India, Perú, Uruguay, USA

Antecedentes

1. Este documento reúne comentarios recibidos a través del Sistema de Comentarios Online del Codex (OCS) en respuesta a la Circular CL 2016/40-FO expedida en Octubre 2016 (**Anexo I**). En el OCS, los comentarios son agrupados en el siguiente orden: los comentarios generales aparecen primero, seguidos de los comentarios sobre párrafos específicos.

Orientaciones para interpretar el informe de Consolidación

2. Los comentarios presentados usando el sistema OCS han sido reunidos en el informe de Consolidación, presentado aquí en el **Anexo I**.

3. En el sistema OCS, cada párrafo del **proyecto de norma** tiene asignado un número (por ej. el título, sección, subsecciones, textos, notas de pie de página y en el caso de cuadros cada línea de cuadrícula).

4. Para facilitar la consulta, el proyecto de norma¹ ha sido reproducido con párrafos automáticos según han sido asignados por el OCS y aparece aquí en el **Anexo II**.

5. Las columnas del **Anexo I** están encabezadas de la manera siguiente:

- **“Párr”** se refiere al número del párrafo asignado al proyecto de norma por el OCS (el número del párrafo puede ser encontrado en el Anexo II).
- **“Texto”** se refiere al texto del párrafo en el que aparece un cambio o comentario propuesto. Este texto puede ser bien el texto original (cuando solo se ha hecho un comentario), o el texto propuesto (cuando una modificación textual también ha sido sugerida).
- **“T”** se refiere a la clasificación de los comentarios. **C** significa que los usuarios proporcionan solo un comentario, y **P** significa que también sugieren un cambio propuesto. En el primer caso, el texto original con una explicación ha sido insertado en el sistema; en el segundo caso, el texto revisado, con o sin una explicación ha sido insertado.
- **“Comentario”** incluye la categoría de comentario, el autor y el texto completo del comentario.

6. Se recomienda leer el informe de Consolidación (Anexo I) junto o emparejado con el Anexo II.

¹ Párr. 116, REP15/FO

Anexo I

Informe de Consolidación para el Anteproyecto de Revisión de la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33 – 1981) - Revisión del Límite de Campesterol

Párr.	Texto	T	Comentario
G	(Comentario General)	C	Comentario por Canadá Canadá apoya la adición del nuevo texto en la nota a pie de página como ha sido provisto en el anteproyecto de revisión de esta norma.
G	(Comentario General)	C	Comentario por Canadá <i>Categoría : TÉCNICA</i> Canadá reitera su apoyo al desarrollo de una norma robusta y basada en ciencia para el aceite de oliva que tiene en cuenta las variaciones naturales debidas a las diferencias climáticas, geográficas y entre las variedades. Como importador de aceite de oliva, Canadá tiene establecido un plan eficaz para la verificación de la autenticidad del aceite de oliva y el objetivo es detectar prácticas fraudulentas en el aceite de oliva importado en Canadá, y no excluir los aceites auténticos que están fuera de los límites actuales debido a la variación natural de su composición. Canadá usa un planteamiento más global en su evaluación de la autenticidad de un aceite, considerando toda la información disponible sobre los aceites, junto con los resultados de sus análisis de todos los parámetros incluyendo brassicasterol, estigmasterol, d-7-estigmastenol, diferencia en ECN42, etc.
G	(Comentario General)	C	Comentario por India <i>Categoría : EDITORIAL</i> India está de acuerdo con los datos provistos para la revisión del límite de Campesterol en el proyecto de norma.
G	(Comentario General)	C	Comentario por Perú <i>Categoría : EDITORIAL</i> Perú no tiene comentarios respecto al documento.
21	<u>* Cuando un aceite auténtico contiene naturalmente un nivel de campesterol >4,0 y ≤ [4,8%] o [4,5%], se considera virgen y aceite de oliva extra virgen si el nivel de estigmasterol es ≤ 1,4%, el nivel de delta-7-estigmastenol es ≤ 0,3% y el de estigmastadienos es ≤ 0,05 mg/kg. Los demás parámetros deberán cumplir los límites dispuestos en la norma.</u>	P	Cambio Propuesto por Uruguay <i>Categoría : SUSTANCIAL</i> <u>* Cuando un aceite auténtico contiene naturalmente un nivel de campesterol >4.0 ≤ [4,8%] or [4,5%], se considera virgen y aceite de oliva extra virgen si el nivel de estigmasterol es ≤ 1,4%, el nivel de delta-7-estigmastenol es ≤ 0,3% y el de estigmastadienos es ≤ 0,05 mg/kg. Los demás parámetros deberán cumplir los límites dispuestos en la norma.</u> Uruguay opina que el nivel de campesterol natural en un aceite auténtico debe ser >4,0 y ≤4,5% para el aceite de oliva virgen
		C	Comentario por Brasil <i>Categoría : TÉCNICA</i> Brasil felicita a Argentina, Australia e Italia por el trabajo desarrollado y pregunta, basado en la justificación presentada en CX/FO17/25/5, si existe una diferencia en la protección contra el fraude si el límite máximo de campesterol queda establecido en 4,5 o en 4,8% cuando es asociado con los parámetros complementarios de estigmasterol (≤ 1,4%), delta-7-

		<p>estigmastenol ($\leq 0,3\%$) y estigmastadienos ($\leq 0,05$ mg/kg) y otros parámetros normales.</p> <p>C Comentario por USA <i>Categoría : EDITORIAL</i></p> <p>Estados Unidos apoya especificar que cuando un aceite auténtico contiene naturalmente un nivel de campesterol de $>4,0$ y $\leq 4,8\%$, se considera virgen y aceite de oliva extra virgen si el nivel de estigmasterol es $\leq 1,4\%$, el nivel de delta-7-estigmastenol es $\leq 0,3\%$ y los estigmastadienos $\leq 0,05$ mg/kg. Los demás parámetros deberán cumplir los límites dispuestos en la norma.</p> <p>Estados Unidos opina que esta revisión, junto con los límites existentes de otros parámetros, protegen la integridad de los aceites de oliva auténticos mientras que reflejan con precisión la variabilidad global en las concentraciones de campesterol debido a diferencias climáticas, geográficas y de las variedades.</p> <p>C Comentario por Canadá <i>Categoría : TÉCNICA</i></p> <p>Canadá apoya la adición del nuevo texto en la nota a pie de página provista en el anteproyecto de revisión de esta norma. Aunque Canadá opina que establecer los límites de campesterol entre $>4,0$ y $\leq 4,8\%$ apoyaría la incorporación a la norma del Codex de mas aceites auténticos que de otro modo no cumplirían la norma debido a la variabilidad atribuida a diferencias climáticas, geográficas y de variedades, Canadá puede apoyar el establecimiento del límite de campesterol entre $> 4,0$ y $< 4,5\%$. Creemos que estas cifras todavía proporcionarían una norma mas inclusiva que con el límite actual de campesterol a $< 4,0\%$. La inclusión de un límite mas estricto de estigmastadieno ($< 0,05$ mg/kg) también contribuiría a la identificación de los aceites de oliva virgenes y extra virgenes que han sido adulterados con otros aceites refinados. En términos generales, la revisión propuesta resultaría en una Norma del Codex mas robusta para Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva.</p>
21	<p>* Cuando un aceite auténtico presenta naturalmente un nivel de campesterol $>4,0$ y $\leq [4,8\%]$ o $[4,5\%]$, se considera aceite virgen, y extra virgen de oliva si el nivel de estigmasterol es $\leq 1,4\%$, el nivel de delta-7- estigmastenol es $\leq 0,3\%$ y estigmastadienos es $\leq 0,05$ mg/kg. Los demás parámetros deberán ajustarse a los límites estipulados en la norma.</p>	<p>C Comentario por Chile <i>Categoría : TECNICA</i></p> <p>*Cuando un aceite auténtico presenta naturalmente un nivel de campesterol $>4,0$ y $\leq [4,5\%]$, se considera aceite virgen de oliva. Los demás parámetros deberán ajustarse a los límites estipulados en la norma.</p> <p>Quando un aceite auténtico presenta naturalmente un nivel de campesterol $>4,0$ y $\leq [4,5\%]$, se considera aceite extra virgen de oliva si el nivel de estigmasterol es $\leq 1,4\%$, el nivel de delta-7- estigmastenol es $\leq 0,3\%$ y estigmastadienos es $\leq 0,05$ mg/kg. Los demás parámetros deberán ajustarse a los límites estipulados en la norma.</p>

Anexo II

[1]Anteproyecto de Revisión de la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33 – 1981) - Revisión del Límite de Campesterol

[2](En el Trámite 3)

[3]Nuevos textos agregados aparecen en tipo **negrita/subrayado**. Las supresiones aparecen en tipo tachado.

3. [4]COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

[5]Composición de esterol y dialcohol triterpeno

[6] Composición de Desmetilesterol (% total de esteroles)

[7]Colesterol	[8]≤ 0,5
[9]Brassicasterol	[10]≤ 0,2 para aceites de orujo de oliva
	[11]≤ 0,1 para otras clases
[12]Campesterol	[13]≤ 4,0*
[14]Estigmasterol	[15]< campesterol
[16]Delta-7-estigmastenol	[17]≤ 0,5
[18]Beta-sitosterol + delta-5-avenasterol + delta-5-23-estigmastadienol + clerosterol + sitostanol + delta-5-24-estigmastadienol	[19]
	[20]≥ 93,0

[21]* Cuando un aceite auténtico naturalmente contiene un nivel de campesterol de >4,0 y ≤ [4,8%] o [4,5%], se considera virgen y aceite de oliva extra virgen si el nivel de estigmasterol es ≤ 1,4%, el nivel de delta-7-estigmastenol es ≤ 0,3% y de estigmastadienos es ≤0,05 mg/kg. Los demás parámetros deberán cumplir los límites dispuestos en la norma.