



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Vigésima séptima reunión

Virtual, 18 – 22 y 26 de octubre de 2021

PROPUESTAS DE NUEVOS TRABAJOS

(Respuestas a la carta circular CL 2019/54-FO)

PARTE I - PROPUESTA DE ENMIENDA/REVISIÓN DE LA NORMA DEL CODEX PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CXS 210-1999) - INCLUSIÓN DEL ACEITE DE SEMILLA DE CAMELIA DOCUMENTO DE PROYECTO

(Presentado por la República Popular de China)

Se invita a los miembros del Codex y observadores a presentar observaciones sobre el **documento de proyecto para un nuevo trabajo sobre la inclusión del aceite de semilla de camelia en CXS 210-1999** según se indica en [CL 2021/36/OCS-FO](http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/), disponible en el sitio web del Codex/Cartas circulares 2021: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>

1. OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN

El objetivo de este nuevo trabajo es enmendar la Norma del Codex para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) a fin de incluir el aceite de semilla de camelia derivado de la semilla de camelia (*Camellia oleifera Abee*), que tiene una funcionalidad superior debido a su alto contenido de ácido oleico (68-87%) y sus abundantes antioxidantes naturales. La enmienda permitiría a los países miembros del Codex y a la industria alimentaria caracterizar, denominar y comercializar adecuadamente el aceite de semilla de camelia desarrollado para brindar mayores beneficios funcionales y nutricionales al consumidor, así como para la industria de elaboración de alimentos.

El ámbito de aplicación de este trabajo consiste en la incorporación del aceite de semilla de camelia a la Norma del Codex para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999). Se indicarán las características de composición para los cuadros pertinentes de la norma.

2. PERTINENCIA Y ACTUALIDAD

Dado que el aceite de semilla de camelia tiene perfiles de ácidos grasos y propiedades fisicoquímicas sumamente similares a las del aceite de oliva, se lo conoce como el “aceite de oliva oriental” y “el rey de los aceites de cocina”. Es rico en ácido oleico (68–87%). Asimismo, el aceite de semilla de camelia contiene numerosos antioxidantes naturales, como escualeno, fitoesterol (β -sitosterol, campesterol y estigmasterol), polifenoles, vitaminas solubles en grasas (vitaminas A, B, E), saponina Sasanqua y otras sustancias funcionales. Estos componentes, que cumplen diversas actividades biológicas, reducen los triglicéridos y el colesterol, por lo que previenen la hipertensión, las enfermedades cardíacas, la arteriosclerosis y otras enfermedades. También sirve como aceite base que permite un excelente cuidado de la piel cuando se lo somete a una elaboración más intensiva.

Las normas del Codex suelen utilizarse como base para las denominaciones y especificaciones de los productos e ingredientes alimenticios, a fin de facilitar su comercio internacional y garantizar prácticas leales en el comercio de los alimentos. Está confirmado que el aceite de semilla de camelia tiene los atributos funcionales superiores que se indican arriba. Se prevé que el uso del aceite de semilla de camelia experimentará un rápido crecimiento en los próximos años. Dado que este aceite se utilizará en mayores cantidades debido a las ventajas que reporta, es importante que cuente con una denominación y especificaciones uniformes, a fin de garantizar prácticas equitativas en el comercio internacional.

3. PRINCIPALES CUESTIONES QUE SE DEBEN TRATAR

El nuevo trabajo propuesto para enmendar la Norma del Codex para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) con el fin de incorporar el aceite de semilla de camelia incluirá los siguientes aspectos:

- Descripción
- Composición esencial y factores de calidad
- Establecimiento de los requisitos generales para el aceite de semilla de camelia derivado de la semilla de camelia (*Camellia oleifera* Abeel)
- Establecimiento de los requisitos específicos para el aceite de semilla de camelia
- 2.1 Definición del producto. Incluir la descripción del aceite de semilla de camelia.
- 3.0 Composición y factores de calidad
- Cuadro 1 Incluir la composición de ácidos grasos del aceite de semilla de camelia.
- Cuadro 2 Características de calidad de los aceites de semilla de camelia.
- Otros factores de calidad y composición
- Se propondrá el contenido de esterol y tocoferol para el Cuadro 3 y el Cuadro 4.

Los resultados preliminares indican que el contenido de β -sitosterol y α -tocoferol en los aceites de semilla camelia es de 106-820 mg/kg y de 153-771 mg/kg respectivamente.

4. EVALUACIÓN CON RESPECTO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS

Esta propuesta es coherente con los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables tanto a productos como a cuestiones generales.

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

En China, la producción de semillas de camelia se ha incrementado año tras año y alcanzó los 2,68 millones de toneladas en 2019; se produjeron alrededor de 700 kilotoneladas de aceite de semilla de camelia para diferentes propósitos, y se estima que en el mercado alimentario se consumen 600 kilotoneladas de aceite de semilla de camelia.

De acuerdo con los datos de la Administración General de Aduanas de China, en 2018 y 2019 se exportaron un total de 171 y 262 toneladas de aceite de semilla de camelia por un valor de 2,05 millones de USD y 3,24 millones de USD. En 2020, estas cifras se incrementaron a 338 toneladas y 4,17 millones de USD

Más de 15 países importan aceite de semilla de camelia de China. Los principales socios comerciales son Japón, Estados Unidos de América, Canadá, Francia, Australia y Corea.

b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se

oponen al comercio internacional

La Norma Nacional voluntaria de China para el aceite de semilla de camelia (GB/T 11765), publicada por primera vez en 2003 y revisada en 2018, establece las especificaciones generales relativas al aceite de semilla de camelia para el mercado interno. Debido a la rápida demanda del mercado internacional, la enmienda propuesta para incluir el aceite de semilla de camelia en la Norma del Codex para aceites vegetales especificados (CODEX-Stan 210-1999) contribuirá a promover normas ampliamente reconocidas con fundamento científico y facilitará el comercio mundial de aceite de semilla de camelia. Sin una norma de este tipo, es esperable que las normas o legislaciones nacionales difieran entre sí, lo que podría afectar el comercio internacional de este producto. Además, se prevé que la falta de una norma del Codex podría dar lugar a la proliferación de normas privadas para este aceite y contribuir a generar confusión y prácticas fraudulentas de comercialización de aceites que no son aptos para sus usos previstos.

c) Mercado internacional o regional potencial

Como ya se indicó, existe un significativo mercado potencial tanto internacional como regional, sobre todo debido a que las autoridades sanitarias mundiales instan al uso de alternativas que son nutricionalmente preferibles a los aceites comestibles con alto contenido de ácidos grasos saturados. Con esta enmienda a la norma, se incrementará el potencial de los mercados, tanto internacional como regional.

d) Posibilidades de normalización del producto

La presente es una propuesta de enmienda a la Norma del Codex para aceites vegetales especificados (CODEX-Stan 210-1999) a fin de incluir el aceite de semilla de camelia. La incorporación de este aceite, incluidos los factores esenciales relacionados con la composición, la salud y la calidad, permitiría la normalización de los aceites de este tipo y contribuiría a la protección del consumidor.

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

Como ya se indicó, la preparación de una norma del Codex para el aceite de semilla de camelia favorecerá la protección del consumidor al desalentar las prácticas fraudulentas y la elaboración de normas privadas.

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

No es pertinente.

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 se conocen.

5. PERTINENCIA CON RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX

La enmienda propuesta a la Norma del Codex 210 es pertinente al Objetivo 1, fomentar marcos reglamentarios racionales.

Como se indica en este Objetivo, “la CAC proporcionará una orientación básica a sus miembros a través de la elaboración continua de normas y directrices internacionales relativas a la inocuidad e higiene de los alimentos, la nutrición, el etiquetado y los sistemas de inspección y certificación de las importaciones y exportaciones de alimentos, así como la calidad de los productos alimenticios”.

Específicamente, la primera viñeta establece que “la CAC elaborará normas, directrices y recomendaciones internacionales basadas en principios científicos... que puede servir de modelo para los miembros de la CAC en la búsqueda de sistemas de reglamentación de los alimentos que proporcionen productos alimenticios

inocuos a los consumidores y garanticen la adopción de prácticas leales en el comercio alimentario”.

Asimismo, en la segunda viñeta se señala que “las normas del Codex sobre calidad de los alimentos deben centrarse en las características esenciales de los productos para asegurar que no resulten excesivamente prescriptivas ni restrinjan el comercio más de lo necesario”. La enmienda propuesta a la Norma del Codex 210 facilitará el comercio equitativo de aceite de semilla de camelia.

Esta labor también se centraría en las características esenciales, teniendo en cuenta las implicancias técnicas y económicas para todos los miembros del Codex.

6. INFORMACIÓN SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y LOS DOCUMENTOS EXISTENTES DEL CODEX

Ninguna.

7. IDENTIFICACIÓN DE LA DISPONIBILIDAD DE EXPERTOS CONSEJEROS CIENTÍFICOS EN CASO DE NECESIDAD

Ninguna.

8. IDENTIFICACIÓN DE TODA NECESIDAD DE CONTRIBUCIONES TÉCNICAS A UNA NORMA PROCEDENTES DE ORGANIZACIONES EXTERIORES, A FIN DE QUE PUEDAN PROGRAMARSE

Ninguna.

9. CALENDARIO PROPUESTO PARA LA REALIZACIÓN DEL NUEVO TRABAJO, COMPRENDIDA LA FECHA DE SU INICIO, LA FECHA PROPUESTA PARA LA ADOPCIÓN EN EL TRÁMITE 5/8 Y LA FECHA PROPUESTA PARA LA ADOPCIÓN POR PARTE DE LA COMISIÓN

Calendario:

- Acuerdo sobre el documento de proyecto y el nuevo trabajo en la 27.^a reunión del CCFO.
- Aprobación del nuevo trabajo por la CAC en su 44.^o período de sesiones.
- Consideración del Anteproyecto en el trámite 3 por parte del CCFO en su 28.^a reunión.
- Adopción del Proyecto de enmienda a CXS 210–1999 en el trámite 5/8 por la CAC en su 46.^o período de sesiones (2023).

ANEXO

ANTEPROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS ACEITES DE SEMILLA DE CAMELIA

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

El aceite de semilla de camelia se obtiene de la semilla de camelia (*Camellia oleifera* Abee!).

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

3.1 Gamas de composición de ácidos grasos determinadas mediante cromatografía de gas líquido (CGL) (expresadas como porcentajes)

Las muestras que quedan fuera de las gamas especificadas en el Cuadro 1 no se ajustan a esta Norma.

Cuadro 1 Composición de ácidos grasos de los aceites de semilla de camelia (expresada en porcentaje del contenido total de ácidos grasos)

Ácido graso	Contenido (%)
C14:0	ND-0,8
C16:0	3,9-14,5
C16:1	ND-0,2
C18:0	0,3-4,8
C18:1	68,0-87,0
C18:2	3,8-14,0
C18:3	ND-1,4
C20:0	ND-0,5
C20:1	ND-0,7
C22:1	ND-0,5
C24:1	ND-0,5

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

APÉNDICE

Otros factores de calidad y composición 1. Características de calidad

Materia volátil a 105°C	$\leq 0,2\%$ m/m
Impurezas insolubles	$\leq 0,2\%$ m/m
Índice de peróxido	≤ 10 miliequivalentes de oxígeno activo/kg de aceite
Índice de ácido	$\leq 4,0$ mg de KOH/g de aceite

3. CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS Y FÍSICAS

Las características químicas y físicas figuran en el Cuadro 2.

Las muestras que quedan fuera de las gamas especificadas en el Cuadro 2 no se ajustan a esta Norma.

Cuadro 2 Características de calidad de los aceites de semilla de camelia

Característica de calidad	Valor
Densidad relativa (20°C/agua a 20°C)	0,912-0,922
Índice de refracción (ND 40°C)	1,460-1,464
Índice de saponificación (mg de KOH/g de aceite)	193-196
Índice de yodo	83-89
Materia insaponificable (g/kg)	≤ 15

9. OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN

Se propondrá el contenido de esterol y tocoferol. Los resultados preliminares indican que el contenido de β -sitosterol y α -tocoferol en los aceites de semilla de camelia es de 106-820 mg/kg y de 153-771 mg/kg respectivamente.