



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2016/44-FO
Noviembre de 2016

- A:** Puntos de contacto del Codex
Puntos de contacto de organismos internacionales que gocen de la calidad de observador ante el Codex
- DE:** Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
- ASUNTO:** Solicitud de observaciones en el trámite 3 sobre el anteproyecto revisado de la *Norma para aceites vegetales especificados*: (CODEX STAN 210-1999): Adición del aceite de palma con alto contenido de ácido oleico (OxG)
- PLAZO:** **9 de enero de 2017**

ANTECEDENTES

1. En la 24.^a reunión, en Melaka, Malasia, el Comité sobre grasas y aceites (CCFO) acordó establecer un grupo de trabajo electrónico¹ (GTe) encabezado por Colombia y copresidido por Ecuador, abierto a todos los miembros y observadores y con el inglés como único idioma de trabajo, para preparar, sujeto a la aprobación de la Comisión, un anteproyecto revisado de la *Norma para Aceites Vegetales Especificados*, a fin de recabar observaciones en el Trámite 3 y para su consideración en la próxima reunión.
2. Las observaciones de los países han sido analizadas y aquellas consideradas aplicables han sido incluidas en la revisión propuesta.
3. En la 25.^a reunión del CCFO, en Kuala Lumpur, Malasia del 27 de Febrero hasta el 3 de marzo de 2017, se examinará el anteproyecto revisado de la CODEX STAN 210-1999, (en el trámite 3), tal como se presenta en el informe del grupo de trabajo electrónico (documento CX/FO 17/25/6).

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

4. Se invita a los miembros y a los observadores del Codex a remitir observaciones en el trámite 3 sobre el anteproyecto revisado de la *Norma para aceites vegetales especificados* (CODEX STAN 210-1999): Adición del aceite de palma con alto contenido de ácido oleico (OxG) (Apéndice I), con arreglo a la orientación general
5. El anteproyecto revisado de la Norma está cargado en el Sistema de presentación de observaciones en línea del Codex (OCS): <https://ocs.codexalimentarius.org/>.

ORIENTACIONES GENERALES PARA LA PRESENTACIÓN DE OBSERVACIONES

6. Las observaciones deben presentarse por conducto de los puntos de contacto de los miembros y observadores del Codex mediante el OCS.
7. Los puntos de contacto de los miembros y observadores del Codex pueden iniciar sesión en el OCS y seleccionar "Entrada" en la página "Mis revisiones", disponible después de iniciar sesión en el sistema, a fin de acceder al documento abierto a la formulación de observaciones.
8. Se solicita a los puntos de contacto de los miembros y organizaciones observadoras del Codex que indiquen los cambios propuestos y las observaciones o justificaciones pertinentes sobre un párrafo específico (en las categorías de cuestiones de redacción, cuestiones de fondo, cuestiones técnicas y traducción) o a nivel del documento (observaciones generales).
9. Al finalizar el período para formular observaciones, la secretaria del país anfitrión (Malasia) copilará las observaciones en un documento de trabajo pertinente utilizando este sistema.
10. Puede consultarse más orientación sobre el OCS en el sitio web del Codex: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/ocs/es/>.
11. Para realizar consultas acerca del OCS, sírvanse tomar contacto con Codex-OCS@fao.org.

¹ REP15/FO, párr.90

**Anteproyecto revisado de la Norma para aceites vegetales especificados: (CODEX STAN 210-1999):
Adición del aceite de palma con alto contenido de ácido oleico (OxG)**

(en el trámite 3)

Los nuevos textos deberán presentarse en **negrita/letra subrayada** y el texto anulado en letra ~~tachada~~.

2. DESCRIPCIÓN

2.1 Definición del producto

(Nota: los sinónimos se encuentran entre paréntesis inmediatamente después del nombre del aceite)

Aceite de palma - alto contenido de ácido oleico (aceite de palma con alto contenido de ácido oleico) se obtiene del mesocarpio carnoso del fruto de palma híbrida OxG (Elaeis oleífera x Elaeis guineensis)

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

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

Cuadro 1: Gamas de composición de ácidos grasos de aceites vegetales determinados mediante cromatografía de gas líquido (CGL) de muestras auténticas¹ (expresadas en porcentaje del contenido total de ácidos grasos) (véase Sección 3.1 de la Norma): Aceite de maní

Ácido graso	<u>Aceite de palma con alto contenido de ácido oleico</u>
C6:0	<u>ND</u>
C8:0	<u>ND</u>
C10:0	<u>ND</u>
C12:0	<u>ND – 0.4</u>
C14:0	<u>ND – 0.7</u>
C16:0	<u>25.0– 34.0</u>
C16:1	<u>ND – 0.8</u>
C17:0	<u>ND</u>
C17:1	<u>ND</u>
C18:0	<u>2.0 – 3.8</u>
C18:1	<u>48.0 – 58.0</u>
C18:2	<u>10.0 – 14.0</u>
C18:3	<u>ND – 0.6</u>
<u>C20:0</u>	<u>ND – 0.4</u>
<u>C20:1</u>	<u>ND</u>
<u>C20:2</u>	<u>ND</u>
<u>C22:0</u>	<u>ND</u>
<u>C22:1</u>	<u>ND</u>
<u>C22:2</u>	<u>ND</u>
<u>C24:0</u>	<u>ND</u>
<u>C24:1</u>	<u>ND</u>

ND - no detectable, definido como $as \leq 0.05\%$

¹ Datos de las especies incluidas en la Sección 2.

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

	<u>Aceite de palma con alto contenido de ácido oleico</u>
Densidad relativa (x °C agua a 20°C)	<u>0.8957-0.910</u> <u>(50 °C agua a 20 °C)</u>
Densidad aparente (g/ml)	<u>ND</u>
Índice de refracción (ND 40°C)	<u>1.459-1.462</u>
Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)	<u>189-199</u>
Índice de yodo	<u>60-72</u>
Materia insaponificable (g/kg)	<u>≤12</u>
Relación de isótopo de carbono estable*	=

* Para el método, véanse las siguientes publicaciones:

- Woodbury SP, Evershed RP and Rossell JB (1998). Purity assessments of major vegetable oils based on gamma 13C values of individual fatty acids. JAOCS, 75 (3), 371-379.
- Woodbury SP, Evershed RP and Rossell JB (1998). Gamma 13C analysis of vegetable oil, fatty acid components, determined by gas chromatography-combustion-isotope ratio mass spectrometry, after saponification or regiospecific hydrolysis. Journal of Chromatography A, 805, 249-257.
- Woodbury SP, Evershed RP, Rossell JB, Griffith R and Farnell P (1995). Detection of vegetable oil adulteration using gas chromatography combustion / isotope ratio mass spectrometry. Analytical Chemistry 67 (15), 2685-2690.
- Ministry of Agriculture, Fisheries and Food (1996). Authenticity of single seed vegetable oils. Working Party on Food Authenticity, MAFF, UK.

Cuadro 3: Niveles de desmetilesteroles en los aceites vegetales crudos derivados de ejemplos auténticos¹ como porcentaje del contenido total de esteroides (véase el Apéndice de la Norma)

	<u>Aceite de palma con alto contenido de ácido oleico</u>
Colesterol	<u>2.2-4.7</u>
Brassicasterol	<u>ND-0.4</u>
Campesterol	<u>16.6-21.9</u>
Estigmasterol	<u>11.5-15.5</u>
Beta-sitosterol	<u>57.2-60.9</u>
Delta-5-avenasterol	<u>1-1.9</u>
Delta-7-estigmasterol	<u>ND-0.2</u>
Delta-7-avenasterol	<u>ND-1.0</u>
Otros esteroides	<u>ND-1.8</u>
Esteroides totales (mg/kg)	<u>519-1723</u>

ND - no detectable, definido como $\leq 0.05\%$

¹ Datos de las especies incluidas en la Sección 2.

Cuadro 4: Niveles de tocoferoles y tocotrienoles en los aceites vegetales crudos como porcentaje del contenido total de esteroides (mg/kg) (véase el Apéndice de la Norma)¹

	<u>Aceite de palma con alto contenido de ácido oleico</u>
Alpha-tocoferol	<u>128 - 152</u>
Beta-tocoferol	<u>ND</u>
Gamma-tocoferol	<u>4 - 138</u>
Delta-tocoferol	<u>0 - 31</u>
Alpha-tocotrienol	<u>165 - 179</u>
Gamma-tocotrienol	<u>475 - 586</u>
Delta-tocotrienol	<u>35 - 61</u>
Total (mg/kg)	<u>678 - 956</u>

ND - no detectable, definido como $\leq 0.05\%$

¹ Datos de las especies incluidas en la Sección 2.