

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

S



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

Tema 2 del programa

CX/FO 17/25/2
Diciembre de 2016

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS DE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

25ª Sesión

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

CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES

A. CUESTIONES EMERGENTES DE LAS SESIONES 38ª Y 39ª DE LA COMISIÓN (CAC38 / CAC39)

CUESTIONES INFORMATIVAS

Normas y Textos Afines Adoptados¹

1. En la Sesión CAC38 se adoptó lo siguiente:

- Enmiendas al Apéndice 2 “Lista de Cargas Anteriores Aceptables” del *Código de Prácticas para el Almacenaje y Transporte de Grasas y Aceites Comestibles a Granel* (CAC/RCP 36-1987)
- Referencia a la Aceptación / Aplicación Voluntaria de *Normas para Grasas y Aceites Comestibles no Cubiertos por Normas Individuales* (CODEX STAN 19-1981); para *Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999), para *Grasas Animales Especificadas* (CODEX STAN 211-1999) y para *Aceites de Oliva y de Orujo de Oliva* (CODEX STAN 33-1981)

Normas y Textos Afines Adoptados en el Trámite 5²

2. En la Sesión CAC38 se adoptó el Anteproyecto de Norma para los Aceites de Pescado en el Trámite 5 y se observó que si el CCFO tenía consultas específicas podrían ser dirigidas al Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP).

3. Chile, Perú y Panamá expresaron sus reservas sobre esta decisión.

Nuevo Trabajo³

4. En la Sesión CAC38 se aprobó nuevo trabajo sobre:

- Revisión del Límite de Campesterol en la *Norma de Aceites de Oliva y de Aceites de Orujo de Oliva* (CODEX STAN 33-1981);
- Adición de Aceite de Palma con Alto Contenido de Ácido Oleico (OxG) a la *Norma de Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999); y
- Revisión de Composición de Ácido Graso y Otros Factores de Calidad del Aceite de Cacahuete en la *Norma de Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999).

5. Estos nuevos trabajos serán considerados bajo los puntos respectivos 5, 6, 7 del Orden del Día .

Aplazamiento del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros⁴

6. En la Sesión CAC39 se acordó aplazar el CCFFP indefinidamente.

7. Noruega, como país anfitrión del CCFFP y a la vista de la decisión de aplazar el Comité, expresó su voluntad de continuar acogiendo al CCFFP si nuevos trabajos fueran necesarios y el Comité fuera reactivado.

¹ REP15/CAC Apéndice III

² REP15/CAC Apéndice IV

³ REP15/CAC Apéndice VI

⁴ REP16/CAC párr. 250

Enmiendas al Manual de Procedimientos⁵

8. En la Sesión CAC39 se acordó adoptar la enmienda propuesta por el CCMAS y apoyada por el CCGP a la sección sobre métodos de análisis y muestreo del Formato para las Normas del Codex para Productos (Sección II: Elaboración de Normas del Codex para Productos). La sección revisada requiere que las normas de productos incluyan el siguiente texto: *“A efectos de comprobar el cumplimiento de esta norma, se usarán los métodos de análisis y muestreo contenidos en los Métodos Recomendados de análisis y muestreo (CODEX STAN 234-1999) relevantes a las disposiciones en esta norma.”*

9. La enmienda no implicaría la retirada automática de los métodos de análisis y muestreo contenidos en las normas del Codex. La retirada de métodos de análisis y muestreo en las normas de productos sería realizada al ritmo que progresa la revisión y actualización de la norma CODEX STAN 234-1999 y las inconsistencias y otros problemas pendientes son resueltos.

B. 70ª SESIÓN DEL COMITÉ EJECUTIVO (CCEXEC70)

CUESTIONES PARA ACCIÓN

Vigilancia del Desarrollo de Normas⁶

10. CCEXEC70 acordó recomendar a todos los Comités a considerar la necesidad de desarrollar un marco de actuaciones para gestionar sus tareas, similar al usado por CCFH (mientras se reconocen las diferencias de los tópicos, los procedimientos de trabajo, etc. entre los varios comités).

11. **Se invita al Comité a considerar** esta recomendación.

C. CUESTIONES EMERGENTES DE OTROS ORGANISMOS AUXILIARES DEL CODEX

Las Sesiones 36ª y 37ª del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Muestreo (CCMAS36 / 37)

CUESTIONES INFORMATIVAS

Norma de Aceites de Oliva y de Orujo de Oliva (CODEX STAN 33-1981)⁷

12. Para la determinación de esteroides, CCMAS36 indicó preocupaciones sobre si el documento COI/T.20 No. 30-2013 tenía equivalencia con ISO 12228-2:2014 ya que los datos apuntaban a un alto nivel de discrepancia observada en la aplicación de los métodos para determinación de esteroides. CCMAS36 acordó solicitar a ISO enviar información sobre la equivalencia de su método con el documento COI/T.20 No. 30-2013 y así permitir al Comité tomar una decisión en su siguiente sesión.

13. CCMAS37 confirmó que ISO 12228-2:2014 era equivalente al documento COI/T.20 No. 30-2013 y apoyó el método y análisis indicado en el Apéndice I de este documento.

CUESTIONES PARA ACCIÓN

Norma de Aceites de Pescado⁸

14. CCMAS36 apoyó los métodos y análisis en la norma de aceites de pescado con algunas modificaciones indicadas en el Apéndice I de este documento.

15. CCMAS36 no apoyó los métodos para la determinación de:

- Arsénico y plomo y recomendó el desarrollo de criterios una vez finalizados los LM de arsénico y plomo.
- Fosfolípidos ya que actualmente no había métodos para la determinación de fosfolípidos sino para fósforo, y acordó solicitar al CCFO bien establecer un factor de conversión para inclusión en la norma de aceites de pescado o indicar en la norma que la disposición era aplicable a fosfolípidos expresados como fósforo antes de poder apoyar los métodos.

16. **Se invita al Comité a considerar** esta petición.

⁵ REP16/CAC, Apéndice II, REP16/MAS Apéndice II

⁶ REP15/EXEC, párr. 22.

⁷ REP15/MAS, párr. 37 – 38, REP16/MAS párr. 40

⁸ REP15/MAS, párr. 21 – 26

Las Sesiones 47ª y 48ª del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA47 / 48)

CUESTIONES INFORMATIVAS

Norma de Aceites de Pescado⁹

17. CCFA47 apoyó las disposiciones de aditivos en el anteproyecto de norma de aceites de pescado según fueron propuestas en la 24ª Sesión del CCFO.

CUESTIONES PARA ACCIÓN

Justificación Técnica para los Aditivos Alimentarios¹⁰

18. CCFA47 acordó solicitar al CCFO aclarar si los usos de los siguientes aditivos alimentarios estaban técnicamente justificados:

- Antioxidantes en general y lecitina (INS322(i)) especialmente en la categoría alimentaria 02.1.2 “Grasas y Aceites Vegetales”;
- Citrato tricálcico (INS 333(ii)), citrato tripotásico (INS 332(ii)) en productos que cumplen las normas de *Grasas y Aceites Comestibles no Cubiertos por Normas Individuales* (CODEX STAN 19-1981), para *Aceites de Oliva y de Orujo de Oliva* (CODEX STAN 33-1981) y para *Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999);
- Lecitina (INS 332(i)) en productos que cumplen las *Normas de Grasas y Aceites Comestibles no Cubiertos por Normas Individuales* (CODEX STAN 19-1981) y para *Grasas Animales Especificadas* (CODEX STAN 211-1999);
- Mono- y diglicéridos de ácidos grasos (INS 471) en productos que cumplen la *Norma de Grasas y Aceites Comestibles no Cubiertos por Normas Individuales* (CODEX STAN 19-1989) y en aceites de pescado;
- Citrato potásico dihidrogenado (INS 332(i)), citrato sódico dihidrogenado (INS 331(i)), citrato tricálcico (INS 333(iii)), citrato tripotásico (INS 332(ii)), citrato trisódico (INS 331(iii)) y alginato sódico (INS 401) en aceites de pescado.

Uso de aditivos alimentarios específicos en categorías alimentarias relevantes al CCFO¹¹

19. CCFA48 acordó solicitar al CCFO orientaciones sobre el uso de aditivos alimentarios en las siguientes categorías de alimentos:

a) 02.1.2 “Grasas y aceites vegetales”:

- Emulsificantes en general y ésteres poliglicérols de ácidos grasos (INS 475), ésteres poliglicérols de ácido ricinoleico interesterificado (INS 476), alginato de propileno glicol (INS 405), ésteres sorbitanos de ácidos grasos (INS 491- 495) lactilatos de estearoil (INS 481 (i), 482 (i)) específicamente;
- Reguladores de acidez en general y tartratos (INS 334, 335 (ii), 337) específicamente.

b) 02.1.3 “Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado, y otras grasas animales”:

- Emulsificantes en general y ésteres poliglicérols de ácidos grasos (INS 475), ésteres poliglicérols de ácido ricinoleico interesterificado (INS 476) y alginato de propileno glicol (INS 405) específicamente;
- Tartratos (INS 334, 335 (ii), 337) como reguladores de acidez.

Terminología Inconsistente relativa a las expresiones sabor y aromatizantes en Textos del Codex¹²

20. CCFA48 acordó recomendar al CCFO considerar la revisión del texto relativo a aromatizantes en las normas indicadas abajo para asegurar la consistencia con las *Directrices para el Uso de Aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

- a) *Norma de Grasas y Aceites Comestibles no Cubiertos por Normas Individuales* (CODEX STAN 19-1981)

⁹ REP15/FA, párr. 50 – 51, Apéndice V

¹⁰ REP15/FA párr. 72

¹¹ REP16/FA párr. 65

¹² REP16/FA párr. 152

-
- b) *Norma de Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999)
 - c) *Norma de Grasas para Untar y Mezclas para Untar* (CODEX STAN 256-2007)
21. Se **invita** al Comité **a considerar** las peticiones indicadas arriba.

Apéndice I

MÉTODOS DE ANALISIS

NORMA DE ACEITES DE PESCADO

Producto	Disposiciones	Método	Principio	Tipo
Aceites de Pescado	Composición de ácidos grasos	ISO 5508	Cromatografía de gas	III
		ISO 12966-2	Cromatografía de gas	III
		AOCS Ce 1b-89	CLG	III
		AOCS Ce 1i-07	CLG capilar	III
		AOCS Ce 2b-11	Hidrólisis alcalí	III
		AOCS Ce 1a-13	CLG capilar	III
		AOCS Ce 2-66	Preparación de ésteres metílicos por ácidos grasos	III
Aceites de Pescado	Valor ácido	AOCS Ca 5a-40 AOCS CD 3D-63 ISO 660 NMKL 38	Titulación	I
Aceites de Pescado	Valor peróxido	AOCS Cd 8b-90 ISO 3960 NMKL 158	Titulación	I
		Farmacopea Europea 2.5.5 (Parte B Iso-octano como solvente)		
Aceites de Pescado	Valor P-Anisidina	AOCS Cd 18-90	Espectrofotometría	I
Aceites de Pescado	Vitamina A	Farmacopea Europea Monografía de Aceite de Hígado de Bacalao (Tipo A), monografía 01/2005:1192, con resultado final de CL 2.2.29.	CL	III
		EN 12823-1 (Determinación de vitamina A por cromatografía líquida de alto rendimiento - Parte 1: Medición de todo -E-retinol y 13-Z-retinol)	CL	III
Aceites de Pescado	Vitamina D	Farmacopea Europea Monografía de Aceite de Hígado de Bacalao (Tipo A), monografía 01	CL	III
		EN 12821 (Determinación de vitamina D por cromatografía líquida de alto rendimiento - Medición de colecalciferol (D3) o ergocalciferol (D2))	CL	III
		NMKL 167 (Colecalciferol (vitamina D3) y Ergocalciferol (vitamina D2). Determinación por HPLC en alimentos).	CL	III

NORMA DE ACEITES DE OLIVA Y DE ACEITES DE ORUJO DE OLIVA (CODEX STAN 33-1981)

Producto	Disposiciones	Método	Principio	Tipo
Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva	Composición y contenido de esteroides	COI/T.20/Doc. no. 30 ISO 12228-2 AOCS Ch 6-91	Cromatografía de gas	II

