

# 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](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

Tema 5.3 del programa

CX/FO 19/26/7  
Octubre de 2018

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

26.ª reunión

Kuala Lumpur, Malasia, 25 de febrero-1 de marzo de 2019

#### ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA *NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS* (CODEX STAN 210-1999):

#### REVISIÓN DE LAS DEFINICIONES DE LOS ACEITES DE GIRASOL Y DE LOS LÍMITES DE LOS ÁCIDOS OLEICO Y LINOLEICO EN LOS ACEITES DE GIRASOL

(Preparado por el Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Argentina y copresidido por Brasil y la Unión Europea)

(En el trámite 3)

Se invita a los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas a enviar comentarios sobre el anteproyecto de revisión de la Norma según se presenta en el Apéndice I, en el trámite 3, a más tardar el 30 de noviembre de 2018.

Los comentarios deben presentarse a través del Sistema de comentarios en línea del Codex (OCS): <https://ocs.codexalimentarius.org/> según se indica en la carta circular CL 2018/78/OCS-FO.

#### Antecedentes

1. En su 25.ª reunión, el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) acordó comenzar el nuevo trabajo de revisión de los límites de los ácidos oleico y linoleico en los aceites de girasol y las definiciones conexas que figuran en la Sección 2.1 de la *Norma para aceites vegetales especificados* (CODEX STAN 210-1999). Asimismo, el Comité acordó establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE) presidido por la Argentina y copresidido por el Brasil y la UE, con inglés como único idioma de trabajo, para preparar el anteproyecto de revisión de la Norma CODEX STAN 210-1999.

2. Los siguientes observadores y miembros del Codex participaron en el GTE: Argentina, Australia, Brasil, Canadá, Francia, Hungría, India, Italia, Federación de Rusia, Tailandia, Turquía, Estados Unidos y FEDIOL, federación europea que representa los intereses del sector europeo de los aceites vegetales y las harinas proteicas.

#### Debate en el Grupo de trabajo

3. En la primera ronda, se distribuyó un texto inicial y preliminar del anteproyecto de revisión relacionado con la definición del aceite de girasol y de los rangos de ácido oleico y linoleico, en el marco del mandato del Grupo, como se detalla a continuación:

##### 2.1 Definición del producto

El aceite de girasol y el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico (aceite de semillas de girasol) se obtienen de las semillas de girasol (semillas de *Helianthus annuus L.*). Estos aceites se clasificarán según el contenido de ácido oleico como se muestra en el Cuadro 1.

El aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico (aceite de semillas de girasol) se obtiene de las semillas de variedades de girasol con un alto contenido de ácido oleico (semillas de *Helianthus annuus L.*).

3.1 Rangos de composición de ácidos grasos determinados mediante cromatografía de gas-líquido (CGL) (expresados como porcentajes)

| Ácido graso | Aceite de girasol en la Norma actual | Propuesta   |
|-------------|--------------------------------------|-------------|
| C18:1       | 14,0 – 39,4                          | 14,0 – 43,0 |
| C18:2       | 48,3 – 74,0                          | 45,4 – 74,0 |

4. Algunos países estuvieron de acuerdo con la propuesta, pero otros no estuvieron de acuerdo con el cambio que se propone hacer a la Norma. Entre los países que estuvieron de acuerdo con la propuesta, hubo sugerencias para mejorar el texto del anteproyecto y se propusieron otras alternativas para abordar este problema. Entre los países que no estuvieron de acuerdo con la propuesta, el argumento principal fue el impacto en el etiquetado nutricional y la identificación analítica al reducir a 0,1 las diferencias entre los rangos de ácido graso.

5. En cuanto a las definiciones, se expresaron preocupaciones acerca de combinar definiciones para dos clases de aceite de girasol que tienen distintos parámetros de calidad. Además, se mencionó la importancia de hacer referencia a las variedades de semilla debido a la expectativa de producir aceite con las características conocidas de esa semilla oleaginosa. Por otro lado, los datos demostraron que las semillas para el aceite de girasol podrían producir aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico dependiendo de la temperatura del lugar donde se cultiva el girasol.

6. Asimismo, se mencionó que, en virtud de los datos presentados sobre el ácido graso, sería necesario solapar los rangos de ácido oleico y linoleico entre el aceite de girasol y el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico. No obstante, se puso de relieve la necesidad de mantener una distinción clara entre los distintos tipos de aceites de girasol para evitar confusión en el mercado. También se expresó preocupación acerca de la identificación analítica debido a un error de método al reducir a 0,1 las diferencias entre los rangos de ácido graso. Además, se propuso como alternativa cerrar las brechas entre los rangos de ácido oleico del aceite de girasol y del aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico mediante la ampliación de los rangos del aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico en vez de los rangos del aceite de girasol con el fin de evitar el impacto en el etiquetado nutricional. El GTE también debatió las preocupaciones acerca de modificar el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico sin considerar los datos analíticos y asimismo se mencionó que no habría demanda de aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico con los contenidos de ácido oleico propuestos en la opción 2.

7. En la segunda ronda, se distribuyó el siguiente texto de anteproyecto que incluye propuestas adicionales.

#### 2.1 Definiciones del producto

El aceite de girasol (aceite de semillas de girasol) se obtiene de las semillas de girasol (semillas de *Helianthus annuus L.*). Este aceite se clasificará según el contenido de ácido oleico (véase el Cuadro 1).

El aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico (aceite de semillas de girasol) se obtiene de las semillas de girasol con un contenido medio de ácido oleico (semillas de *Helianthus annuus L.*). Este aceite se clasificará según el contenido de ácido oleico (véase el Cuadro 1).

El aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico (aceite de semillas de girasol) se obtiene de las semillas de variedades de girasol con un alto contenido de ácido oleico (semillas de *Helianthus annuus L.*).

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

Las muestras que se encuentran dentro de los rangos pertinentes especificados en el Cuadro 1 cumplen la presente Norma. Para confirmar que una muestra cumple la Norma podrían considerarse criterios complementarios, si fuese necesario, como las variaciones climáticas o geográficas nacionales.

#### Opción 1. Modificar los rangos de los ácidos oleico y linoleico en el aceite de girasol.

| Ácido graso | Aceite de girasol en la norma actual | Aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico en la Norma actual | Propuesta para el aceite de girasol |
|-------------|--------------------------------------|---|-------------------------------------|
| C18:1       | 14,0 – 39,4                          | 43,1 – 71,8   | 14,0 – <u>43,0</u>                  |
| C18:2       | 48,3 – 74,0                          | 17,7 – 45,3   | <u>45,4</u> – 74,0                  |

Opción 2. Modificar los rangos de los ácidos oleico y linoleico en el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico.

| Ácido graso | Aceite de girasol en la Norma actual | Aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico en la Norma actual | Propuesta para el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico |
|-------------|--------------------------------------|---|--|
| C18:1       | 14,0 – 39,4                          | 43,1 – 71,8   | <u>39,5</u> – 71,8   |
| C18:2       | 48,3 – 74,0                          | 17,7 – 45,3   | 17,7 – <u>48,2</u>   |

Opción 3. Modificar los rangos de los ácidos oleico y linoleico en el aceite de girasol y en el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico.

| Ácido graso | Aceite de girasol |             | Aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico |                    |
|-------------|-------------------|-------------|--|--------------------|
|             | Norma actual      | Propuesta   | Norma actual   | Propuesta          |
| C18:1       | 14,0 – 39,4       | 14,0 – 47,2 | 43,1 – 71,8  | <u>47,3</u> – 71,8 |
| C18:2       | 48,3 – 74,0       | 42 – 74     | 17,7 – 45,3  | 17,7 – 41,9        |

Los índices conexos (índice de refracción, valor de saponificación, valor de yodo y densidad relativa) se determinarían por estequiometría una vez que se definan los nuevos límites.

8. Los miembros del GTE reafirmaron los argumentos anteriores y algunos países presentaron más datos que demuestran que las semillas de girasol pueden producir aceites de contenido de ácido oleico superior al rango actual, más similar al aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico.

### Conclusión

9. El GTE identificó dos opciones para modificar las definiciones de los aceites de girasol. Asimismo, el GTE también identificó tres opciones para reducir las diferencias existentes de los rangos de los ácidos oleico y linoleico entre el aceite de girasol y el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico. Estas opciones se presentan en el Anexo.

### Recomendaciones

10. Se invita al Comité a considerar las opciones del **Apéndice I** y a tomar una decisión acerca de la definición más adecuada para los aceites de girasol y la mejor solución para reducir las diferencias existentes en los rangos de los ácidos oleico y linoleico entre el aceite de girasol y el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico.

## Apéndice I

**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS  
(CODEX STAN 210-1999)  
REVISIÓN DE LAS DEFINICIONES DE LOS ACEITES DE GIRASOL Y DE LOS LÍMITES DE LOS ÁCIDOS  
OLEICO Y LINOLEICO EN LOS ACEITES DE GIRASOL  
(Trámite 3)**

## 2. DESCRIPCIÓN

## 2.1 Definiciones del producto

Opción 1

El aceite de girasol (aceite de semillas de girasol) se obtiene de las semillas de girasol (semillas de *Helianthus annuus L.*). Este aceite se clasificará según el contenido de ácido oleico (véase el Cuadro 1).

El aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico (aceite de semillas de girasol) se obtiene de las semillas de variedades de girasol con un alto contenido de ácido oleico (semillas de *Helianthus annuus L.*).

El aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico (aceite de semillas de girasol) se obtiene de las semillas de girasol con un contenido medio de ácido oleico (semillas de *Helianthus annuus L.*). Este aceite se clasificará según el contenido de ácido oleico (véase el Cuadro 1).

Opción 2

El aceite de girasol (aceite de semillas de girasol) se obtiene de las semillas de girasol (semillas de *Helianthus annuus L.*).

El aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico (aceite de semillas de girasol) se obtiene de las semillas de variedades de girasol con un alto contenido de ácido oleico (semillas de *Helianthus annuus L.*).

El aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico (aceite de semillas de girasol) se obtiene de las semillas de girasol con un contenido medio de ácido oleico (semillas de *Helianthus annuus L.*). El aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico también puede obtenerse de las semillas de girasol tradicionales, en particular cuando estas se cultivan en climas cálidos.

## 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

## 3.1 Rangos de composición de ácidos grasos determinados mediante cromatografía de gas-líquido (CGL) (expresados como porcentajes)

Las muestras que se encuentran dentro de los rangos pertinentes especificados en el Cuadro 1 cumplen la presente Norma. Para confirmar que una muestra cumple la Norma podrían considerarse criterios complementarios, si fuese necesario, como las variaciones climáticas o geográficas nacionales.

Opción 1. Modificar los rangos de los ácidos oleico y linoleico en el aceite de girasol.

| Ácido graso | Aceite de girasol en la Norma actual | Aceite de girasol con contenido medio de ácido oleico en la Norma actual | Propuesta para el aceite de girasol |
|-------------|--------------------------------------|--|-------------------------------------|
| C18:1       | 14,0 – 39,4                          | 43,1 – 71,8  | 14,0 – <u>43,0</u>                  |
| C18:2       | 48,3 – 74,0                          | 17,7 – 45,3  | <u>45,4</u> – 74,0                  |

Opción 2. Modificar los rangos de los ácidos oleico y linoleico en el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico.

| Ácido graso | Aceite de girasol en la Norma actual | Aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico en la Norma actual | Propuesta para el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico |
|-------------|--------------------------------------|---|--|
| C18:1       | 14,0 – 39,4                          | 43,1 – 71,8   | <u>39,5</u> – 71,8   |
| C18:2       | 48,3 – 74,0                          | 17,7 – 45,3   | 17,7 – <u>48,2</u>   |

Opción 3. Modificar los rangos de los ácidos oleico y linoleico en el aceite de girasol y en el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico.

| Ácido graso | Aceite de girasol en la Norma actual | Aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico en la Norma actual | Propuesta para el aceite de girasol | Propuesta para el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico |
|-------------|--------------------------------------|---|-------------------------------------|--|
| C18:1       | 14,0 – 39,4                          | 43,1 – 71,8   | 14,0 – 47,2                         | <u>47,3</u> – 71,8   |
| C18:2       | 48,3 – 74,0                          | 17,7 – 45,3   | 42 – 74                             | 17,7 – 41,9  |

Los índices conexos (índice de refracción, valor de saponificación, valor de yodo y densidad relativa) se determinarían por estequiometría una vez que se definan los nuevos límites.