

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 3 del Programa

CX/FO 03/3

PROGRAMA CONJUNTO DE NORMAS ALIMENTICIAS FAO/OMS

COMITÉ CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Decimoctava sesión

Londres, Reino Unido, 3 – 7 de febrero de 2003

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA LOS ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE ACEITUNA

COMENTARIOS AL TRÁMITE 6

Se han recibido los siguientes comentarios de Brasil y Polonia como respuesta a CL 2001/4-FO.

BRASIL

3 – Composición esencial y factores de calidad

En cuanto a la información dada en el párrafo 12, 13 y 14 de Alinorm 01/17, Brasil sugiere las siguientes modificaciones:

3.4 – *Substituir la nota a pie de página número 1 por la número 6*

3.5 – *Eliminar la nota a pie de página*

3.6 – *Incluir la nota a pie de página número 6*

5 – Contaminantes

5.1 – Metales pesados

Brasil pregunta por qué el hierro y cobre metálicos no forman parte del artículo sobre los contaminantes estándar, y se incluyen como Características de Calidad en el Apéndice.

Justificación: Brasil observa que el hierro y el cobre se consideran como contaminantes en la norma anterior del Codex Stan 126/1981. Los dos contaminantes se mencionan también en la norma comercial para el aceite de oliva del COI – Consejo Oleícola Internacional.

7 - Etiquetamiento

7.2 – Acidez libre

Brasil considera importante mantener la declaración de acidez libre (expresada en función del ácido oléico) en la etiqueta del producto.

Justificación: La declaración de acidez libre, expresada en función del ácido oléico, es un punto que le facilita la evaluación de las características de calidad al analista, consumidor y sección productiva; además de ser una declaración obligatoria que ya se considera en la legislación brasileña.

8 – Métodos de análisis y muestreo

Brasil sugiere que se incluya la metodología oficial de la American Oil Chemists' Society (AOCS) en los

artículos que se refieren a los métodos de análisis y muestreo, cuando sea posible.

APÉNDICE

2 – Características de composición

2.1 – Ácidos grasos saturados en la posición 2 en el triglicérido (Suma de los ácidos palmítico y esteárico)

Brasil pregunta por qué no se especifica la cantidad de ácidos grasos saturados en la posición 2 en el triglicérido para el aceite de oruja de aceituna.

Justificación: La Norma del Codex Stan 33/1981 establece un valor de 2.0% como el nivel máximo y la norma del COI (COI/T. 15/NC no. 2/Rev. 9 del 10/06/99) establece el valor máximo de 2.2% para los ácidos grasos saturados en la posición 2 en el triglicérido.

3 – Características químicas y físicas

3.2 – Índice de refracción

Brasil desea señalar que para los países tropicales sería importante añadir al Índice de refracción la gama de valores obtenidos a una temperatura de 40 grados centígrados.

Justificación: La determinación del índice de refracción, cuando se hace, es fácil de obtener a la temperatura de 40° C en los países tropicales.

3.6 – Absorbancia en el ultravioleta

Brasil sugiere la siguiente corrección del texto: “después de hacer pasar la muestra a través de alúmina activada, la absorbancia a 20 nm será igual...” deberá cambiarse a: “después de hacer pasar la muestra a través de alúmina activada, la absorbancia a 270 nm será igual...”

4 – Métodos de análisis y muestreo

Brasil sugiere que, cuando sea posible, se incluya la metodología oficial de la American Oil Chemists' Society (AOCS) en los artículos que se refieren a los métodos de análisis y muestreo.

POLONIA

Punto 5.1.

Sugerimos el establecimiento de límites máximos para cadmio de no más de 0.01 mg/kg, y para mercurio de no más de 0.01 mg/kg.

Apéndice – Otros factores de calidad y composición

1.3. - en nuestra opinión, el nivel máximo de hierro en el aceite refinado no deberá exceder 1.5 mg/kg.

3.6. -proponemos cambiar:

“aceite de oliva virgen fino” a “aceite de oliva virgen”

“aceite refinado de residuos de oliva” a “aceite refinado de oruja de aceituna”

“aceite de residuos de oliva” a “aceite de oruja de aceituna”