

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 5 del Programa

CX/FO 03/5

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Decimoctava reunión

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

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA LOS ACEITES VEGETALES NOMBRADOS

(Superoleína de palma y aceite oléico medio de girasol, Inclusión de nuevos datos en las Tablas 3 y 4 de la Norma)

COMENTARIOS EN EL TRÁMITE 3

Se han recibido los siguientes comentarios de Argentina, Brasil, Canadá, Cuba, Francia, Alemania, México y España como respuesta a CL 2002/23-FO y CL2002/47-50.

Parte I: COMENTARIOS GENERALES

CANADÁ

Canadá es de la opinión que antes de que el Comité Codex sobre Grasas y Aceites considere (*la revisión de la Norma del Codex para los Aceites Vegetales Nombrados*), el Comité debería considerar inicialmente la forma en que se tratan los asuntos de nomenclatura asociados con los aceites tradicionales para los que se ha modificado su perfil de ácidos grasos. Con el número potencial de aceites "nuevos" que podrían desarrollarse con contenido modificado de ácido oléico o linoléico saturado, el Comité Codex sobre Grasas y Aceites podría encontrarse en la posición de tener que crear constantemente nuevas definiciones para cada aceite modificado.

Usando el aceite de girasol como ejemplo, el contenido de ácido oléico en la norma actual es 14.0 - 39.4% y el contenido "alto de ácido oléico" es 75 – 90.7%. Es la opinión de Canadá que las expresiones como aceite de girasol con "alto contenido de ácido oléico", o aceite de girasol con "contenido medio de ácido oléico" no ofrecen buena información a los consumidores con respecto a la naturaleza alterada del aceite. El contenido alterado de ácido oléico podría ofrecer beneficios en cuanto a su empleo como aceite para freír (en grandes cantidades de aceite) debido al alto contenido de ácido oléico y la virtual ausencia de ácidos grasos poliinsaturados muy oxidables. Sin embargo, estas modificaciones también afectan el valor nutritivo del aceite cuando se usa como aliño para ensaladas debido a la disminución en el contenido en ácidos grasos esenciales.

Canadá observa que el Comité no ha acordado los criterios apropiados para identificar un producto dado como aceite con un contenido "alto" o "medio" de ácido oléico. Por ejemplo, ¿en cuánto tendrá que aumentar el contenido en ácido oléico para que pueda considerarse como con "alto" contenido de ácido oléico? En la actualidad, la norma da límites entre 75 - 90.7% de ácido oléico para el aceite de girasol, pero 70 - 83.7% para el aceite de cártamo con "alto" contenido de ácido oléico.

Para la mayoría de los consumidores, la referencia al contenido de "ácido oléico" no tendrá sentido. Esto es especialmente importante puesto que muchos consumidores compran aceites vegetales con base en su nombre y el uso destinado. A Canadá le preocupa el aumento en la prevalencia de aceites que se han modificado de forma tal que afecta el uso final del producto, o que no informan claramente al consumidor de que el producto que están comprando ha sido modificado de forma alguna a partir del aceite tradicional.

Por lo tanto, Canadá es de la opinión que este asunto deberá ser considerado por CCFO antes de tomar decisiones adicionales en cuanto a la inclusión en la Norma de aceites modificados que llevan nombres tradicionales. Otro asunto que el Comité debería considerar, además del proceso de darles nombre a los "aceites modificados", es el proceso de revisión de la norma con el fin de incluir esos aceites. Con un número potencialmente grande de aceites con perfiles modificados de ácidos grasos que se pondrán a la venta, se necesita establecer un proceso que permita que la norma incluya esos aceites sin que el CCFO tenga que reunirse y revisar constantemente la Norma.

Canadá es de la opinión que el etiquetamiento de un alimento dado como con "contenido alto de ácido oléico" o "contenido medio de ácido oléico" constituye una declaración sobre la cantidad y tipo del ácido graso. Por lo tanto, estos productos deberán quedar sujetos a las provisiones de las *Directrices del Codex sobre el Etiquetamiento Nutricional*. Por lo tanto, Canadá sugeriría que la Sección 7 de la *Norma para Aceites Vegetales Nombrados* sea revisada para que refleje este requisito. Canadá propone el siguiente texto para que se considere su inclusión bajo la Sección 7.1 Nombre del Alimento.

"Cuando el nombre del aceite incluya una referencia específica a su contenido de ácidos grasos, el producto deberá también etiquetarse de acuerdo con las Directrices del Codex sobre Etiquetamiento Nutricional (CAC/GL 2 - 1985)".

PARTE II: COMENTARIO SOBRE LA SUPEROLEÍNA DE PALMA

ARGENTINA

OBSERVACIONES ARGENTINAS SOBRE EL DOCUMENTO CODEX

"MODIFICACIÓN A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECÍFICOS: SOLICITUD DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN"

Respondiendo a la solicitud de comentarios sobre el documento al que nos referimos antes, deseamos informarle que el CAA (Código Alimentario Argentino) contiene estipulaciones para el aceite de palma pero no para la superoleína del aceite de palma, que sería un fraccionamiento obtenido mediante un proceso de cristalización fraccionada a partir de la palma *Elaeis guineensis*.

BRASIL

CL 2002/23-FO – ENMIENDA PRELIMINAR PROPUESTA A LA NORMA EN EL CODEX PARA LOS ACEITES VEGETALES NOMBRADOS – INCLUSIÓN DE LA SUPEROLEÍNA DE PALMA – (En el Paso 3 del procedimiento)

- En cuanto al producto superoleína de palma, Brasil no comenta sobre la composición de los ácidos grasos, características físicas y químicas o características de identificación ya que no se produce el aceite en nuestro país.

- Brasil considera que es importante que otros países, que producen superoleína de palma, envíen más datos con el fin de caracterizar mejor el producto.

Justificación: Brasil posee el mayor potencial para producir aceite de palma y señala que la característica de la materia prima brasileña es principalmente insaturada, suponiendo que la superoleína de palma que se producirá en el país tendrá diferentes características que las que aparecen en este CL.

Artículo 8 – Métodos de análisis y muestreo:

Brasil acepta la inclusión de la metodología oficial de la American Oil Chemist's Society (AOCS).

Tabla 1 – Composición de los aceites vegetales en cuanto a ácidos grasos:

Considerando que no se tienen estadísticas ni evidencia de ocurrencia de la producción de aceite de coco obtenido con la especie *Cocos nucifera*, ni de aceites de cártamo y girasol con alto contenido de ácido oléico

en Brasil, no es posible expresar una opinión sobre los nuevos valores presentados para estos aceites.

Apéndice – Otros factores de calidad y composición:

Artículo 2 – Características de composición:

Brasil desea cuestionar la razón para mantener los índices 2.2 (“valores Reichert”), 2.3 (“valores Polenske”), 2.4 (“prueba de Halphen”), 2.7 (“valor Crismer”) y 2.9 (“prueba de Baudouin”) como características de composición.

Justificación: En realidad, se observa que el uso rutinario de la cromatografía de gases en la determinación de la composición en ácidos grasos de las grasas y aceites, ya no se emplea para los índices/pruebas indicadas en los artículos anteriores; el empleo de estos índices/pruebas involucra la manipulación de reactivos tóxicos; los otros análisis llevan más tiempo.

Artículo 3 – Características químicas y físicas:

Tabla 2 – Características químicas y físicas de los aceites vegetales crudos:

- Brasil considera que el pie de nota de la Tabla, como aparece en CL 2000/25-FO, deberá continuar en la proposición: “*Los valores de yodo que aparecen en la tabla se calcularon a partir de la composición de ácidos grasos con la excepción de los del aceite de palma, aceite de palmiste, oleína de palma, estearina de palma (método de Wijs)”;

Brasil considera que debe mantenerse la unidad cg/g para el índice de yodo en la proposición, con el fin de tener uniformidad.

Artículo 5 – Métodos de análisis y muestreo:

Brasil acepta la inclusión de la metodología oficial de la American Oil Chemist’s Society (AOCS).

CUBA

No deseamos comentar sobre las Circulares CL 2002/22-FO y CL 2002/23-FO.

FRANCIA

Deberá observarse que (las cantidades, sujetas al comercio internacional, continúan siendo insignificantes). Esto no es favorable para la producción de una norma del Codex.

MÉXICO

Sugerimos que México acepte la proposición de Malaisia sobre este asunto.

La proposición de Malaisia se refiere a la inclusión de superoleína en la lista de aceites del Codex Alimentarius, lo que es natural ya que Malaisia es el mayor productor de aceite de palma en el mundo. Las características fisicoquímicas dadas para el aceite parecen ser correctas; no se mencionan pruebas en frío que pudiesen dar valores lo suficientemente altos para competir con otros aceites vegetales como los de soya y girasol desgomados o aceite de algodón invernazado.

PARTE III: COMENTARIO SOBRE EL ACEITE DE GIRASOL DE CONTENIDO MEDIO DE ÁCIDO OLÉICO

FRANCIA

Francia desea hacer algunos comentarios sobre la enmienda en cuanto a la inclusión del aceite de girasol con un contenido medio de ácido oléico.

- Primeramente, (la composición varía en función de los ácidos grasos) entre las diversas

variedades propuestas para el CODEX (aceite de girasol tradicional, aceite de girasol con un contenido medio de ácido oléico y aceite de girasol con un alto contenido de ácido oléico) (no se permite una caracterización clara entre las variedades).

- Segundo, parece prematuro definir una variedad con un contenido medio de ácido oléico cuando es obvio que (los límites de composición de esta variedad siguen siendo muy amplios y no parece que se haya estabilizado).
- Por último, en relación con los límites de ácidos grasos que parecen ser muy amplios (por ejemplo, 43.1 a 78.1 para C18: 1), los límites propuestos para esteroides es paradójicamente estrecho.

Esta es la razón por la que la proposición de EE.UU. podría reajustarse en una etapa posterior hacia las variedades estabilizadas que ofrecen límites más estrechos para el ácido oléico (tipo 45 a 65), evitando así la confusión causada al permitir el traslapamiento de los intervalos entre variedades diferentes de girasol.

Deberá también observarse que:

- (las cantidades sujetas al comercio internacional) (las estadísticas en EE.UU. reportan exportaciones de unas 20,000 toneladas) (continúan siendo insignificantes). Esto no es favorable para la producción de una norma del Codex.
- el intervalo propuesto para el índice de saponificación no refleja la variabilidad sugerida por los intervalos en la composición de ácidos grasos.
- el intervalo propuesto para el índice de yodo (calculado a partir de la composición de ácidos grasos) incluye los intervalos usados previamente para los aceites de girasol y aceites de girasol con alto contenido de ácido oléico, lo que no parece reflejar la variabilidad de la composición propuesta de los ácidos grasos.
- el intervalo propuesto para el índice de refracción incluye el empleado para el aceite de girasol con alto contenido de ácido oléico.

Para aclarar estos puntos, sería deseable que el número de lotes revisado (naturaleza representativa) correspondientes a los diferentes valores propuestos (especialmente para ácidos grasos, esteroides y los índices mencionados antes) sean especificados por el Comité. Más aún, esta información adicional formaba parte de la información a suplirse, que fue acordada por el grupo de trabajo ad hoc establecido durante la sesión de 1999 (que se reunió nuevamente en la sesión de 2001) para la introducción de un nuevo aceite a esta norma.

ESPAÑA

Hacemos los siguientes comentarios en cuanto a la norma preliminar propuesta para aceites de girasol con contenido medio de ácido oléico.

1. En el contenido de ácidos grasos y en cuanto al ácido oléico (punto 3.1 del Apéndice 2), se especifican límites de 43.1 a 71.8, lo que en algunos casos traslapa con el correspondiente a los aceites de girasol con alto contenido de ácido oléico.
2. En cuanto a la composición porcentual en esteroides (punto 4.1), los límites de los valores indicados para campesterol, estigmasterol, delta-7-estigmastenol y delta-7-avenasterol, consideramos que son muy restrictivos y con un margen demasiado estrecho.
3. Los contenidos de delta-7-estigmastenol y delta-7-avenasterol son inferiores a los contenidos en otras variedades de aceites de semillas de *Helianthus annuus L.*, en función porcentual.

PARTE IV: INCLUSIÓN DE NUEVOS DATOS

FRANCIA

Francia no tiene valores nuevos que proponer.

Sería deseable que las delegaciones que presentan valores especificasen además el número de diferentes lotes analizados para asegurarse de que son representativos de la producción.

PARTE V: COMENTARIO SOBRE LAS NORMAS DE OTROS ACEITES VEGETALES (PROCEDIMIENTO FUERA DE PASO)

ALEMANIA

Composición de ácidos grasos del aceite de semilla de sésamo determinada por CGL a partir de 16 muestras auténticas de Nigeria (5), Sudán (5), India (5), y Uganda (1)

Los nuevos valores propuestos se dan en negritas:

Ácido graso	Alinorm 01/17 Apéndice II Tabla 1	Proposición Alemania 2001
6:0	NN	
8:0	NN	
10:0	NN	
12:0	NN	
14:0	NN – 0.1	
16:0	7.9 – 12.0	
16:1	0.1 – 0.2	
17:0	NN -0.2	
17:1	NN – 0.1	
18:0	4.8 – 6.1	4.8 – 6.7
18:1	35.9 – 42.3	35.9 – 43.0
18:2	41.5 – 47.9	39.1 – 47.9
18:3	0.3 – 0.4	0.3 – 0.5
20:0	0.3 – 0.6	0.3 – 0.7
20:1	NN -0.3	
20:2	NN	
22:0	NN -0.3	NN -1.1
22:1	NN	
22:2	NN	
24:0	NN -0.3	
24:1	NN	