

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

CX 5/15

CL 2004/25-FO
Julio de 2004

DESTINATARIOS: Puntos de contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

REMITENTE: Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias,
FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

ASUNTO: **Anteproyecto de enmienda al cuadro 1 del Código Internacional
Recomendado de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte a Granel
de grasas y Aceites Comestibles en el Trámite 3 del procedimiento
acelerado**

PLAZO: 30 de octubre de 2004

OBSERVACIONES: **A:**
Secretario
Programa Conjunto FAO/OMS
sobre Normas Alimentarias FAO
Viale delle Terme di Caracalla
00100 Roma, Italia
Fax: +39 (06) 5705 4593
Correo electrónico: codex@fao.org

Con copia a:
Miss Mary Clarke
Food Standards Agency
Room 115C
Aviation House
125 Kingsway
London
WC2B 6NH
Fax: +44 20 7272 8193
Correo electrónico:
mary.clarke@foodstandards.gsi.gov.uk

En su 18ª reunión celebrada en febrero de 2003, el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) decidió iniciar un nuevo trabajo para modificar el cuadro 1 del *Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte a Granel de Grasas y Aceites Comestibles* con arreglo al procedimiento acelerado. La Comisión del Codex Alimentarius aprobó esta propuesta de nuevo trabajo en su 26º período de sesiones. El cuadro 1 que se propone modificar, idéntico al del apéndice V del documento ALINORM 03/17, se adjunta como anexo a la presente carta. La enmienda tiene por objetivo permitir una mayor flexibilidad para las condiciones de temperatura durante la carga y descarga de determinados tipos de aceite, como el aceite de coco y de almendra de palma, sobre la base de las condiciones climáticas de las regiones tropicales.

Los Estados y las organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones e información deberán enviarlas por escrito (preferiblemente por correo electrónico) al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, Roma, Italia (correo electrónico: codex@fao.org, fax: +39 (06) 5705 4593), con copia a (fax: +4420 7272 8193; correo electrónico:) **antes del 10 de octubre de 2004.**

**CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS
PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE A GRANEL DE GRASAS
Y ACEITES COMESTIBLES:**

**TABLA 1, TEMPERATURAS DURANTE EL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE, LA CARGA
Y DESCARGA
(En el Trámite 3 del Procedimiento)**

Aceite o Grasa	Almacenamiento y embarque a granel		Carga y Descarga	
	Mín °C	Máx °C	Mín °C	Máx °C
Aceite de Ricino	20	25	30	35
Aceite de coco	27	32	40 ⁽¹⁾	45 ⁽¹⁾
Aceite de semilla de algodón	Ambiental	Ambiental	20	25 ⁽⁴⁾
Aceite de pescado	20	25	25	30
Aceite de pepitas de uva	Ambiental	Ambiental	15	20 ⁽⁴⁾
Aceite de maní	Ambiental	Ambiental	20	25 ⁽⁴⁾
Aceites hidrogenados	Varios	-	Varios	- ⁽²⁾
Manteca de ilipé	38	41	50	55
Manteca de cerdo	40	45	50	55
Aceite de linaza	Ambiental	Ambiental	15	20 ⁽⁴⁾
Aceite de maíz	Ambiental	Ambiental	15	20 ⁽⁴⁾
Aceite de oliva	Ambiental	Ambiental	15	20 ⁽⁴⁾
Aceite de palma	32	40	50	55
Oleína de palma	25	30	32	35
Estearina de palma	40	45	60	70 ⁽³⁾
Aceite de almendra de palma	27	32	40	45
Oleína de almendra de palma	25	30	30	35
Estearina de almendra de palma	32	38	40	45
Aceite de colza de bajo contenido de ácido erúxico	Ambiental	Ambiental	15	20 ⁽⁴⁾
Aceite de cártamo	Ambiental	Ambiental	15	20 ⁽⁴⁾
Aceite de sésamo	Ambiental	Ambiental	15	20 ⁽⁴⁾
Manteca de karité	38	41	50	55
Aceite de soja	Ambiental	Ambiental	20	25 ⁽⁴⁾
Aceite de girasol	Ambiental	Ambiental	15	20 ⁽⁴⁾
Sebo	45	55	55	65

Notas

- (1) Para climas más cálidos, la temperatura de carga y descarga para el aceite de coco y el aceite de almendra de palma es Mín.30°C y Máx.39°C o temperatura ambiental.
- (2) El punto de deslizamiento puede variar considerablemente entre los aceites hidrogenados, y este punto siempre debe ser declarado. Se recomienda que, durante el viaje, la temperatura se mantenga al punto de fusión declarado y se aumente antes de la descarga para lograr una temperatura entre 10° C y 15°C sobre el punto de fusión y para obtener una descarga limpia.
- (3) Los diferentes grados de estearina de palma pueden tener grandes variaciones en sus puntos de deslizamiento y, en determinadas circunstancias, habrá que modificar dicha temperatura.
- (4) Se reconoce que, en algunos casos, las temperaturas ambientales puedan sobrepasar las cifras máximas recomendadas en la Tabla.