

codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS



WORLD
HEALTH
ORGANIZATION

JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Agenda Item 5

CX/FO 05/19/5 Add.1
Original Language Only

**JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME
CODEX COMMITTEE ON FATS AND OILS
Nineteenth Session
London, United Kingdom, 21– 25 February 2005**

PROPOSED DRAFT AMENDMENTS TO THE STANDARD FOR NAMED VEGETABLE OILS

- Comments to CX/FO 05/19/5 -

Canada

Comments on the Proposed Draft Amendment to the Standard for Named Vegetable Oils (Rice Bran Oil)

Canada supports the inclusion of rice bran oil into the Codex Standard for Named Vegetable Oils, CX-STAN 210, with the fatty acid profile as provided in CX/FO 05/19/5, and have the following additional comments:

General

The common sections of the Codex Standard for Named Vegetable Oils should remain the same as those found in Codex Stan 210, amended 2003. It was noted that some sections were modified, such as a rewording of the Scope and inclusion of different methods of analysis in the Methods of Analysis and Sampling section.

Section 2.1

It is suggested that the Product Definition for rice bran oil (rice oil) follow the same format as the oils contained in the current standard: "Rice bran oil (rice oil) is derived from the layers around the endosperm of rice (*Oryza sativa* L)".

Section 4.1

It is unclear in the Food Additives Section, whether the intention is to prohibit food additives in rice bran oil, like virgin or cold pressed oils, or prohibit flavours. The section seems to be inconsistent as it states "no food additives" but then follows with a list of approved food additives. This needs to be clarified.

Table 4.2

The table provided in Section 4, Identity Characteristics - Table 4.2 "Levels of tocopherols and tocotrienols in rice bran oil" in the Appendix: Other Quality and Composition Factors, presents the data in a different manner than in Table 4 of the Codex Standard for Named Vegetable Oils, Appendix III of Alinorm 03/17. Specifically, the gamma-tocopherol, beta-tocopherol, and gamma-tocotrienol data in crude vegetable oils from authentic samples should be provided separately, not combined.

Comments on Proposed Amendments of the Fatty Acid Composition of Sesame seed Oil

Canada supports the proposed amendments for the fatty acid composition of sesame seed oil as proposed in CX/FO 05/19/5 and notes that those amendments can be also be found in Appendix III, Proposed Draft Amendments to the Codex Standard for Named Vegetable Oils, of Alinorm 03/17.

Guatemala

Nombre del documento: Anteproyecto de Enmienda a la norma para aceites vegetales especificados.

Fecha límite de observaciones: 30 de enero 2005

Anexo I: Guatemala no emite opinión sobre el aceite de arroz (Anexo I) por no utilizarse en el país.

Anexo II: Guatemala no emite opinión sobre el aceite de semilla de ajonjolí (Anexo II) por ser poco significativa la cantidad utilizada en el país.

Anexo III: “Datos Adicionales de Composición para Aceite de Girasol de Contenido Medio de Ácido Oleico”. Guatemala está de acuerdo con incorporar los valores presentado por los Estados Unidos para aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico con el fin de ampliar los rangos en la norma para Aceites Vegetales Especificados (CODEX-STAN 210).

Venezuela

**ANTEPROYECTO DE EMNMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS
(ACEITE DE SALVADO DE ARROZ)**

| LUGAR DEL TEXTO | DONDE DICE: | DEBE DECIR: |
|------------------------|---|---|
| Página 3 | 3.1 Cuadro | ND “No detectado” |
| ANEXO 1 | ND | |
| Página 4 | <p>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>4.1. Aromas – No se permite aditivos alimentarios en el aceite de salvado de arroz.</p> <p>4.2 Antioxidante</p> <p>310 Galato de Propilo</p> <p>319 Butilhidroquinona terciario (BHQT)</p> <p>4.3 Sinérgicos de Antioxidante</p> <p>4.4 Antiespumantes (aceites para freír a temperatura elevada)</p> | <p>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS</p> <p>4.1 No se permite aditivos alimentarios en el aceite de salvado de arroz</p> <p>4.2. Aromas: podrán utilizarse aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos y otros aromas sintéticos, salvo aquellos de los cuales se sabe que entrañan riesgos de toxicidad</p> <p>4.3. Antioxidante</p> <p>se recomienda colocar las siglas al</p> <p>310 Galato de Propilo (PG)</p> <p>Y las siglas como realmente se manejan</p> <p>319 Butilhidroquinona terciario (TBHQ)</p> <p>4.4 Sinérgicos de Antioxidante</p> <p>4.5 Antiespumantes (aceites para freír a temperatura elevada)</p> |

| LUGAR DEL TEXTO | DONDE DICE: | DEBE DECIR: | | | | | | |
|------------------------------------|--|--|--|------------|-----------|---------------|-----------|---|
| Página 4 | <p>5.1. Metales Pesados</p> <p>Los aceites a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius pero entretanto se aplicaran los siguientes límites:</p> <table border="1" data-bbox="539 491 1245 655"> <thead> <tr> <th colspan="2">Concentración máxima permitida</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Plomo (Pb)</td> <td>0,1 mg/Kg</td> </tr> <tr> <td>Arsénico (As)</td> <td>0,1 mg/Kg</td> </tr> </tbody> </table> | Concentración máxima permitida | | Plomo (Pb) | 0,1 mg/Kg | Arsénico (As) | 0,1 mg/Kg | <p>5.1. Metales Pesados</p> <p>Los aceites a los que se aplican las disposiciones de la presente norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.</p> |
| Concentración máxima permitida | | | | | | | | |
| Plomo (Pb) | 0,1 mg/Kg | | | | | | | |
| Arsénico (As) | 0,1 mg/Kg | | | | | | | |
| Página 5 | <p>6.2 Se debe eliminar porque consideramos innecesario hablar de criterios microbiológicos, por cuanto los aceites no tienen ninguna actividad de agua, por lo tanto no hay crecimiento microbiológico</p> | | | | | | | |
| Página 5 | <p>7 ETIQUETADO</p> <p>7.1. Nombre del alimento</p> <p>El producto se etiquetara <u>con arreglo</u> a la norma general codex...</p> | <p>7 ETIQUETADO</p> <p>7.1. el producto se etiquetara de acuerdo a lo establecido en la Norma General del Codex para Etiquetado de Alimentos Preenvasados...</p> | | | | | | |
| Página 5 | <p>7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor</p> <p>Se debe eliminar todo ese punto ya que los productos destinados a la venta al detal o al mayor deben cumplir con la norma de etiquetado.</p> | | | | | | | |
| Página 6 Apéndice | <p>Otros factores de calidad y composición</p> <p>1. Características de calidad</p> | | | | | | | |

| | | |
|-----------------|---|--|
| | 1.1 El color, olor y sabor de cada producto deberán ser característico del producto designado, que debiera estar exento de olores y sabores extraños o rancios. | 1.1 El color, olor y sabor de cada producto <u>debe</u> ser característico del producto designado <u>y</u> estar exento de olores y sabores extraños. |
| Pagina 6 | 1.2 Materia Volátil a 105°C 0,2% m/m El valor es muy alto pudiendo alterar la calidad del producto | 1.2 Materia Volátil a 105°C 0,05% m/m |
| Pagina 6 | 1.4. Contenido de Jabon 0,005% m/m | 0,003 % m/m |
| Pagina 7 | 4 Características de Identidad 4.1 desmetiltoles Venezuela no dispone de información al respecto. El cuadro debe tener un titulo y la nota: ND “No detectado” Deben aclarar la unidad de medida 4.2 tocoferoles y tocotrienoles Venezuela solicita la aclaratoria de este cuadro El cuadro debe tener un titulo y la nota: ND “No detectado” Se recomienda colocarlo tal como esta en la norma actual los tipos de aceites en la parte superior. Deben indicar la unidad (mg/kg) y separar los Beta de los Gamma | Observaciones: 4.1 El cuadro debe tener un titulo y la nota: ND “No detectado” Deben aclarar la unidad de medida 4.2 tocoferoles y tocotrienoles Venezuela solicita la aclaratoria de este cuadro El cuadro debe tener un titulo y la nota: ND “No detectado” Se recomienda colocarlo tal como esta en la norma actual los tipos de aceites en la parte superior. Deben indicar la unidad (mg/kg) y separar los Beta de los Gamma |

**ANTEPROYECTO DE EMNMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS
(ACEITE DE SEMILLAS DE SÉSAMO)**

| LUGAR DEL TEXTO | DONDE DICE: | DEBE DECIR: |
|------------------------|------------------------------|---|
| Pagina 9 | Aceite de Semillas de Sésamo | Aceite de Semillas de Sésamo (Ajonjolí) |