

# comisión del codex alimentarius

S



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 6 del programa

CX/FO 05/19/6

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

19ª reunión

Londres, Reino Unido, 21-25 de febrero de 2005

### ANTEPROYECTO DE TABLA 1 REVISADA DEL CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES A GRANEL

#### OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3 (procedimiento acelerado)

Se han recibido los comentarios siguientes de Brasil, Canadá, los Estados Unidos de América, Polonia y EFRA en respuesta al documento CL 2004/25-FO.

#### BRASIL

El Brasil se manifiesta de acuerdo con los valores mínimo (40 °C) y máximo (45 °) de temperatura durante la carga y descarga para los aceites de coco y de almendra de palma que figuran en la Tabla 1.

Justificación: las temperaturas señaladas en la Tabla 1 son conformes a las temperaturas de carga y descarga aplicadas en el Brasil.

#### CANADÁ

El Canadá apoya el anteproyecto de enmiendas a la Tabla 1 (temperaturas durante el almacenamiento, transporte, carga y descarga) del Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a Granel.

#### ALEMANIA

Alemania propone una segunda nota a pie de página según la cual se debería permitir la carga y descarga de aceites vegetales a una temperatura mínima de 10° C, y no de 15° C, debido a que en determinadas regiones del mundo pueden darse temperaturas entre los 10° C y los 15° C (p. ej. Europa septentrional).

## **POLONIA**

- 1) La estearina de almendra de palma tiene un punto de fusión más elevado que el aceite de almendra de palma, por lo que deberían estudiarse unas temperaturas más elevadas de carga y descarga. Nuestra propuesta es como sigue: un mínimo de 45° C y un máximo de 51° C para la carga y la descarga de estearina de almendra de palma.
- 2) Según se menciona en la nota 3, la estearina de palma puede presentar grandes variaciones en sus puntos de deslizamiento. Una situación similar se observa para los aceites hidrogenados, con lo que Polonia propondría la adición de la nota 2 para la estearina de palma.
- 3) Debería estudiarse la adición de la nota 1 para la estearina de almendra de palma.

## **EE.UU.**

En respuesta a la Carta Circular CL 2004/25-FO, enmienda al Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte de Aceites y Grasas Comestibles a Granel. Los Estados Unidos de América apoyan firmemente la enmienda propuesta a la Tabla 1 del Apéndice V del documento ALINORM 03/17.

## **EFPRA (European Fat Processors and Renderers Association)**

La EFPRA es la Asociación Europea de Elaboradores y Fabricantes de Materias Grasas, con miembros en 17 países europeos. El Comité de Alimentos de la EFPRA ha estudiado el anteproyecto citado y desearía formularle las siguientes observaciones.

Respecto de la columna denominada «*Almacenamiento y embarque a granel*», la EFPRA propone sustituir las temperaturas mínimas y máximas por temperaturas **ambiente** para la **manteca de cerdo** y el **sebo**. Es práctica común que el almacenamiento se realice a temperatura ambiente.

Con referencia a la columna denominada «*Carga y descarga*», se proponen temperaturas de 50-60° C para la **manteca de cerdo** y de 55-70° C para el **sebo**.

En cuanto al sebo, se considera que una diferencia entre 55 y 65° C es demasiado reducida, puesto que existen distintos niveles para el punto de fusión.