

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 7 del programa

CX/FO 05/19/7

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

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS CRITERIOS APLICABLES A LA REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS

- COMPOSICIÓN Y DENOMINACIÓN DE LOS ACEITES VEGETALES CON ÁCIDOS GRASOS MODIFICADOS -

El presente documento de debate ha sido presentado por el Grupo de Trabajo electrónico, establecido en la 18ª reunión del Comité para que examinara los criterios aplicables a la composición y denominación de los aceites vegetales con ácidos grasos modificados. El Grupo de Trabajo electrónico, organizado por el Canadá, estuvo integrado por Alemania, el Canadá, Dinamarca, el Ecuador, El Salvador, los Estados Unidos de América, la República de Corea, Sudáfrica, Suiza y el Uruguay.

Los gobiernos y organizaciones internacionales que deseen presentar observaciones deberán enviarlas por escrito (preferiblemente mediante un archivo electrónico) al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (correo electrónico: codex@fao.org, Fax: +39 (06) 5705 4593), con copia al Sr. Paul Nunn, Consumer Choice, Food Standards and Special Projects Division, Food Standards Agency, Aviation House, 125 Kingsway, Londres, WC2B 6NH, Reino Unido (Fax: +44(0)20 7276 8193, correo electrónico: ccfo@foodstandards.gsi.gov.uk) **antes del 20 de enero de 2005.**

I. Antecedentes:

En las dos últimas reuniones del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), celebradas en 2001 y 2003, el Comité acordó modificar la *Norma del Codex para Aceites Especificados* (CODEX STAN 210) con el fin de incluir algunos aceites vegetales con perfiles de ácidos grasos modificados. En la 17ª reunión, celebrada en 2001, se añadieron a la Norma del Codex para Aceites Especificados, CODEX STAN 210-1999, el aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico y el aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico.

En la 18ª reunión del CCFO, se acordó incluir también en esa Norma el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico y la superoleína de palma. El Comité tomó nota de que no había criterios para determinar si el contenido concreto de ácidos grasos de un aceite podía ser descrito como “alto”, “medio” o “bajo”. Teniendo en cuenta el número de “nuevos” aceites con un contenido modificado de ácidos grasos que podían crearse, el CCFO podía encontrarse en la situación de tener que reunirse con el fin de elaborar una nueva definición para cada aceite modificado.

Con el fin de estudiar de manera más coherente y eficaz la composición y el etiquetado de los aceites con ácidos grasos modificados, el CCFO acordó en su 18ª reunión establecer un Grupo de Trabajo electrónico, presidido por el Canadá, para que todos los miembros interesados del Comité pudieran intercambiar opiniones sobre la denominación de los aceites vegetales con ácidos grasos modificados y contribuir a un documento de debate que se sometería a la consideración del Comité en su siguiente reunión (ALINORM 03/17, párrafo 62).

En la primavera de 2003, la Oficina del Codex del Canadá invitó a los miembros del CCFO a participar en el Grupo de Trabajo. Nueve países aceptaron la invitación. En octubre de 2003, el Canadá se puso en contacto con los participantes en el Grupo de Trabajo para recabar ideas sobre el modo de abordar la denominación y composición de los aceites vegetales con ácidos grasos modificados. Sobre la base de las observaciones recibidas, se elaboraron cuatro opciones, que en abril de 2004 fueron distribuidas al Grupo de Trabajo a fin de que formulara observaciones. En septiembre de 2004 se distribuyó el documento de debate para recabar las observaciones finales.

En el documento de debate se someten a la consideración del CCFO opciones y recomendaciones para aplicar criterios coherentes con respecto a la composición y el etiquetado de los aceites modificados.

II. Opciones relativas a la composición y denominación de los aceites vegetales con ácidos grasos modificados

Los aceites con ácidos grasos modificados son aceites cuyo contenido de un ácido graso es superior o inferior al margen de variación habitual de ese ácido graso en otros aceites de la misma procedencia, para los cuales existe una norma del Codex. Teniendo presentes las innovaciones tecnológicas, el Grupo de Trabajo elaboró las cuatro opciones siguientes con respecto a la composición y el etiquetado de los aceites vegetales con ácidos grasos modificados.

Opción 1: Criterios absolutos

Descripción:

Esta opción contempla el establecimiento de criterios absolutos para la modificación de los perfiles de ácidos grasos de los aceites. Estos criterios podrían consistir en un valor mínimo o un margen de variación de los ácidos grasos y se aplicarían a cualquier tipo de aceite; la modificación de los ácidos grasos se describiría del mismo modo en que las directrices del Codex sobre declaraciones relativas al contenido de nutrientes establecen los criterios que han de cumplirse para que dichas declaraciones sean válidas. Por ejemplo, el nivel mínimo de ácido oleico sería el mismo para el aceite de maíz de alto contenido de ácido oleico y el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico. El CCFO elaboraría los criterios para las grasas y aceites de manera específica.

Estos criterios podrían ser ampliados para incluir todos los alimentos, siendo desarrollados por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y añadidos a la “Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados” como criterios aplicables a las declaraciones relativas al contenido de nutrientes. Esta medida sería conforme con la aplicada a las declaraciones relativas al contenido de otros nutrientes respecto de las cuales se han establecido criterios, en las que la declaración tiene el mismo significado independientemente del alimento a que se refiera; por ejemplo, al “yogur de de bajo contenido de grasa” se le aplican los mismos criterios de composición de grasas que a la “mayonesa de bajo contenido de grasa”.

Cuando se haya modificado el perfil de ácidos grasos (contenido de nutrientes) de un alimento tradicional, deberán aparecer en la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca de él, las palabras adicionales que sean necesarias para distinguir a estos aceites de los productos tradicionales correspondientes. De este modo se evitaría inducir a los consumidores a error o confusión en cuanto a la verdadera naturaleza del alimento, de conformidad con la “Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados” (4.1). Este requisito podría cumplirse mediante una descripción de la modificación de un aceite graso concreto, como por ejemplo “aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico” o de un grupo de ácidos grasos, como por ejemplo “de alto contenido de ácidos grasos monoinsaturados”. La primera expresión es coherente con

el esquema de denominación para los tres aceites modificados admitidos recientemente por el CCFO, mientras que la segunda es más coherente con las actuales directrices del Codex para la declaración de nutrientes.

El nombre común es considerado una declaración de propiedades respecto a los ácidos grasos que obliga a realizar una declaración de nutrientes, como por ejemplo grasas saturadas y poliinsaturadas (Directrices del Codex sobre Etiquetado Nutricional, 3.1), así como grasas monoinsaturadas y colesterol. No sería obligatorio declarar el perfil de un ácido graso cuando se utilizara como ingrediente de otro alimento; el nombre común informaría a los consumidores acerca de la naturaleza de la modificación del aceite tradicional.

Repercusiones:

Si se adoptara esta opción, se aplicarían los mismos criterios de composición para la modificación de cualquier ácido graso, independientemente de la procedencia del aceite vegetal y de su composición original. Habría un valor o un margen de variación constante para cualquier ácido graso en particular o cualquier grupo de ácidos grasos, designado como “bajo”, “medio” o “alto”. De cara a los consumidores, habría coherencia entre todos los aceites en lo concerniente a declaraciones cualitativas como “de bajo contenido de ácido oleico”, “de contenido medio de ácido oleico” y “de alto contenido de ácido oleico”.

Esta opción requeriría el establecimiento de criterios relativos al contenido bajo, medio y alto para los diferentes ácidos grasos de los aceites, así como de normas con respecto a cuándo debería la modificación de los ácidos grasos formar parte de la denominación del alimento.

Puede que sea difícil establecer criterios que no den lugar a omisiones o duplicaciones de las denominaciones. Por ejemplo, si el criterio para establecer un contenido de ácido linoleico “alto” fuera cualquier nivel superior al 70 por ciento, un contenido “medio” fuera un nivel “igual o superior al 30 por ciento e inferior al 70 por ciento” y un contenido bajo “bajo” fuera un nivel inferior al 30 por ciento, sobre la base del contenido total de grasas, se podría tener un aceite con un contenido de ácido graso linoléico elevado con respecto al nivel natural, pero no lo suficientemente alto para que el nombre común fuera objeto de la modificación correspondiente. Ello podría dar lugar a que el margen de variación natural de los ácidos grasos de algunos aceites fuera el adecuado para ser objeto de una denominación o declaración de ácidos grasos “modificada”. Además, podría darse el caso de que los aceites con un contenido más alto de un determinado ácido graso pudieran satisfacer los criterios absolutos más fácilmente que otros.

La ampliación del concepto con el fin de incluir a todos los alimentos tendría repercusiones para el CCFL.

Opción 2: Declaraciones de propiedades comparativas

Descripción:

Los criterios para determinar la modificación de los ácidos grasos con arreglo a la opción 2 se basan en los principios de las declaraciones comparativas. Términos que modifican el nombre común, tales como “bajo”, “medio” o “alto”, utilizados para describir la cantidad de un ácido graso (o un grupo de ácidos grasos) presente en el aceite, se basan en una diferencia porcentual con respecto al valor más alto del margen de variación natural de ese ácido graso en el aceite tradicional, como se prevé en la *Norma del Codex para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210). Si se aplica el principio de las declaraciones de propiedades comparativas establecido en la Sección 6 de las Directrices para el Uso de Declaraciones Nutricionales, *CAC/GL 23-1997*, según el cual la diferencia relativa en el nivel del nutriente debe ser del 25 por ciento, el contenido “medio” podría definirse como un contenido del ácido graso en cuestión superior en un 25 por ciento al límite máximo del margen de variación, y un contenido “alto” podría ser un contenido superior en un 50 por ciento al valor de referencia (es decir, un 25 por ciento superior al contenido “medio”). El término “bajo” se utilizaría para describir un aceite con un contenido del ácido graso en cuestión reducido en un 25 por ciento con respecto al nivel más bajo del margen de variación correspondiente al aceite tradicional.

De conformidad con esta opción, el nombre común del aceite tradicional se modificaría, como por ejemplo “aceite de maíz de alto contenido de ácido oleico”, e iría acompañado de una declaración comparativa, como por ejemplo “con un contenido de (denominación del ácido graso) aumentado (o superior) en un X por ciento al del aceite de maíz normal”. Esta declaración se respaldaría con el etiquetado nutricional relativo al perfil de ácidos grasos que se describe en la opción 1.

Repercusiones:

Esta opción deja un margen para la flexibilidad y la innovación en el desarrollo de los productos. Con el fin de evitar deficiencias u omisiones en los criterios aplicables a la composición y la denominación a medida que se creen nuevos aceites, podría ser conveniente establecer márgenes de variación para las declaraciones de contenido “bajo”, “medio” y “alto”.

Aunque no habría criterios absolutos e idénticos para la composición de los aceites (como en la opción 1), los márgenes de variación de los aceites tradicionales y modificados no coincidirían. Dos aceites diferentes podrían tener un contenido de ácido oleico más alto que los de procedencias tradicionales y haber sido modificados con el término “alto contenido de ácido oleico”, pero uno de ellos podría contener una cantidad de ácido oleico considerablemente mayor que el otro. La declaración de propiedades comparativas y el etiquetado sobre el perfil de ácidos grasos serían importantes para informar a los consumidores y evitar toda confusión.

Cuando ese aceite modificado se declarase como ingrediente, el nombre común no sería objeto de etiquetado comparativo.

Opción 3: Contenido porcentual de los principales ácidos grasos

Descripción:

De conformidad con esta opción, los aceites se etiquetarían con su nombre tradicional, que iría acompañado del porcentaje de los principales grupos de ácidos grasos, presentado de manera normalizada, en relación con el contenido total de grasas. Este procedimiento es similar al utilizado en el etiquetado de los fertilizantes, en que se identifican los componentes principales, es decir el contenido de nitrógeno-fósforo-potasio, N-P-K. El aceite se identifica en la etiqueta con el nombre del producto del que procede y una declaración del porcentaje de los grupos de aceites grasos basado en el contenido total de grasas, como por ejemplo “aceite de girasol xx-xx-xx-xx-xx”. La forma concreta de agrupar los datos en la presentación normalizada exigiría un ulterior examen y no podría ser excesivamente onerosa. Podría incluir los siguientes elementos: grasas saturadas + ácidos grasos trans – grasas monoinsaturadas – grasas poliinsaturadas - (omega 6 – omega 3). A continuación se ofrecen algunos ejemplos:

Aceite de girasol normal:	Aceite de girasol	10-20-66-(66-00)
Aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico:	Aceite de girasol	10-45-40-(40-00)
Aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico:	Aceite de girasol	10-84-04-(04-00)
Mantequilla:	Mantequilla	63-26-04-(03-00)
Aceite de nabina:	Aceite de nabina	07-59-30-(20-9)

Otra posibilidad sería que los porcentajes de los distintos ácidos grasos en relación con el contenido total de grasas constituyeran la base de la configuración normalizada.

Lo que se pretende no es sustituir el etiquetado nutricional sino establecer un modo de diferenciar los aceites modificados de los tradicionales y ofrecer a los consumidores información sobre la procedencia del aceite y las modificaciones.

Repercusiones:

Esta opción ofrece más información que las dos anteriores sobre otros posibles cambios en la composición de los ácidos grasos. Sin embargo, es una forma de etiquetado de los alimentos complicada y probablemente inusual que no ofrece al consumidor información sobre la modificación específica de los ácidos grasos ni contiene los descriptores cualitativos “alto”, “medio” y “bajo”. La información sobre las modificaciones desaparecería cuando el aceite se incluyera en la lista de ingredientes de otro alimento.

Se requerirían normas sobre redondeo, así como campañas de educación de los consumidores. El perfil de los ácidos grasos en el etiquetado nutricional ofrece a los consumidores una información similar presentada de una forma reconocida.

Opción 4: Ampliación de los perfiles de ácidos grasos para diversos aceites

Descripción:

La cuarta opción consiste en ampliar los márgenes de variación de algunos de los principales ácidos grasos (como el linoleico, el linolénico y el oleico) de los aceites tradicionales normalizados para incluir los nuevos perfiles de ácidos grasos en la norma sobre aceites vegetales especificados. Esto permitiría modificar el perfil de ácidos grasos de un determinado aceite, sin indicar la modificación con respecto al perfil de ácidos grasos de un aceite tradicional.

Repercusiones:

Esta opción permitiría suprimir la denominación de los aceites con ácidos grasos modificados y la modificación de sus nombres comunes, pero también podría dar lugar a una coincidencia importante de los perfiles de ácidos grasos de diferentes aceites. Este procedimiento socavaría las normas de identidad, lo que entrañaría dificultades para distinguir a un aceite de otro. También limitaría la información pertinente sobre los productos para los consumidores y los fabricantes.

Cuadro resumido de las cuatro opciones:

Opción	Descripción	Ejemplo
1.	Establecimiento de criterios absolutos para la composición y denominación de aceites; criterios idénticos, independientemente del tipo de aceite, para modificaciones cualitativas como las relativas al contenido “bajo”, “medio” y “alto”.	El “(aceite de X) de alto contenido de (denominación del ácido graso en cuestión)” satisfaría los mismos criterios de composición con respecto al ácido graso especificado que el “(aceite de Y) de alto contenido de (denominación del mismo ácido graso)”
2.	Establecimiento de criterios comparativos; la modificación del ácido graso se expresa como diferencia porcentual de la composición del aceite tradicional en cuestión.	El “(aceite de X) de alto contenido de (denominación del ácido graso)” incluiría una indicación porcentual de la cantidad de más en que el ácido graso especificado estuviera presente en el aceite; la comparación no se establece entre aceites, sino dentro de un determinado tipo de aceite.

3.	Contenido porcentual de los principales ácidos grasos.	Se incluiría el nombre común del producto del que procediera el aceite, acompañado de una declaración normalizada del contenido porcentual de distintos ácidos grasos o grupos de estos: aceite de AX, xx:yy:ww (aa:bb)
4.	Ampliación de los perfiles de ácidos grasos para diversos aceites.	El nombre común seguiría siendo el mismo y se ampliarían los márgenes de variación de los ácidos grasos tradicionales. Se modificarían varias normas para aceites. El nombre común tradicional se utilizaría sin necesidad de indicar la modificación de los ácidos grasos, ya que la composición modificada se incorporaría en el nuevo margen de variación de los ácidos grasos.

III. Recomendaciones al CCFO:

A) Composición de los aceites vegetales con ácidos grasos modificados:

El Grupo de Trabajo recomienda que se sigan examinando y perfeccionando los criterios relativos a la composición de las opciones 1 (criterios absolutos, comparación entre todos los tipos de aceites) y 2 (criterios comparativos, indicación de de las modificaciones relativas de los ácidos grasos dentro de cada tipo de aceite).

B) Etiquetado de los aceites vegetales con ácidos grasos modificados:

El Grupo de Trabajo recomienda que el etiquetado incluya los siguientes elementos:

- a) el nombre común del aceite debería indicar la planta de la que procede;
- b) el nombre debería indicar que existe una diferencia nutricional con respecto al aceite tradicional, en concreto una modificación del perfil de ácidos grasos;
- c) debería incluirse información nutricional; y
- d) en el caso de la opción 2, debería exigirse que se indicara en el etiquetado “con un contenido de (denominación del ácido graso) aumentado (o superior) en un X por ciento”.