



## Tema 5 del programa

CX/FO 11/22/7

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

22.<sup>a</sup> reunión

Penang (Malasia), 21-25 de febrero de 2011

### ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA: NIVEL DE ÁCIDO LINOLÉNICO

### OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 3

#### ARGENTINA

Argentina agradece la posibilidad de realizar comentarios sobre este tema que tanto preocupa al sector productivo y gubernamental.

Recientemente nuestro país ha ingresado como Miembro al Consejo Oleícola Internacional, motivado entre otras razones por la necesidad de demostrar, a través de todos los estudios de composición que se lleven adelante, que los aceites de oliva argentinos son genuinos aun cuando ciertos parámetros no se ajusten a la norma actual del COI, la cual básicamente fue establecida a la luz de las características de los aceites de oliva mediterráneos.

El crecimiento exponencial de la producción de oliva en Argentina es reciente. La mayor parte de las plantaciones es de los años noventa. Sin embargo, a través de monitoreos y de estudios que se están realizando es posible apreciar que en algunos casos el perfil de ácidos grasos de ciertas variedades en distintas condiciones agroclimáticas no se ajusta a los parámetros establecidos por el COI, aún cuando los aceites sean genuinos.

El COI ha invitado a todos los países productores a presentar información sobre los aceites que no cumplen con los parámetros de la norma, a los efectos de buscar una solución que permita incorporar esos rasgos garantizando asimismo la genuinidad del aceite. Argentina confía en que las reuniones de expertos del COI encuentren una solución para que todos los aceites genuinos queden incluidos, sin sufrir ningún tipo discriminación a través de sus normas.

Por lo expuesto, y teniendo en cuenta que a lo largo del año 2010 se llevarán adelante distintos trabajos en el Consejo Oleícola Internacional, Argentina se reserva su opinión sobre este documento hasta la próxima reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites que tendrá lugar en febrero de 2011, en la confianza de que en el COI se logrará encontrar una solución adecuada que nos permita prevenir el fraude sin discriminar aceites genuinos y, de esta forma, avanzar en la negociación de la norma del Codex.

#### AUSTRALIA

##### Observaciones generales

Australia considera que, a fin de que la Norma del Codex para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CXS 33-1981) sea auténticamente representativa de la producción mundial de estos aceites, es necesario que tenga en cuenta las variaciones en la composición del producto en el ámbito internacional.

Opina además que la finalidad de una nota al pie de dicha Norma sobre el nivel propuesto de 1,0 % de ácido linolénico es reconocer que en los auténticos aceites de oliva vírgenes que se producen en el mundo a menudo se excede dicho límite y que, por consiguiente, este puede suponer un obstáculo técnico para el comercio en muchos países, como demostraron los resultados de la encuesta del Consejo Oleícola Internacional (COI) presentada en la 20.<sup>a</sup>reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO, 2007).

Los datos proporcionados por Australia para dicha encuesta muestran que una parte importante de las muestras de aceite de oliva australiano no se ajusta al límite de 1,0 % de ácido linolénico. Además, los datos de la literatura y los aportados por la encuesta del COI parecen indicar que una parte de la producción de aceite de oliva de muchos otros países, incluidos los Estados miembros de la CE que es el mayor productor y exportador, contiene niveles de ácido linolénico sistemáticamente superiores al 1 %.

Australia reconoce que los límites de composición establecidos en la norma del Codex son importantes para garantizar la autenticidad de los productos que son objeto de comercio internacional. Tiene en cuenta asimismo que el nivel de ácido linolénico es uno de los parámetros que pueden considerarse al evaluar la autenticidad. Por consiguiente, respalda la propuesta de incorporar una nota al pie para establecer que se permitirá el comercio de aceites que excedan el límite de 1,0 % si otros parámetros atestiguan la integridad del aceite. Esta postura responde al interés de Australia de que la nota al pie propuesta permita el comercio de los aceites en cuestión garantizando, al mismo tiempo, prácticas leales de comercio.

### **Observaciones específicas**

#### **Respaldo a la segunda versión de la nota al pie**

Australia es favorable al empleo de la segunda versión de la nota, a saber:

“Se reconoce que los aceites de oliva virgen auténticos pueden superar el nivel de ácido linolénico (C18:3) debido a influencias climáticas, geográficas y a las variedades. El aceite de oliva virgen que supera el nivel de ácido linolénico hasta un máximo de 1,2% se considerará de acuerdo con los requisitos de la Norma si los estigmastadienos  $\leq 0,05$  mg/kg y  $\Delta ECN42 \leq 0,1$ .”

Esta versión de la nota al pie, propuesta por Australia durante la 21.<sup>a</sup> reunión del CCFO (2009), representa una transacción considerable con respecto al valor de su preferencia, ya que desde la 18.<sup>a</sup> reunión del CCFO (2003) Australia se ha manifestado a favor de retener el nivel de 1,5 % de ácido linolénico prescrito en la norma antes de su revisión más reciente. La actual propuesta de Australia representa un punto de equilibrio entre el objetivo estratégico del Codex de elaborar normas y textos afines que

“reflejen las variaciones mundiales y se centren en las características esenciales para evitar que sean excesivamente prescriptivos y que restrinjan el comercio en mayor medida de lo necesario, respetando al mismo tiempo los objetivos básicos de la CAC y tomando en consideración las consecuencias técnicas y económicas para todos los miembros”<sup>1</sup>

y su objetivo básico de proteger a los consumidores contra las prácticas comerciales fraudulentas.

#### **Problemas que plantea la primera versión de la nota al pie**

Australia considera que la primera versión de la nota al pie no tiene en la debida cuenta la restricción del comercio que entraña el límite de 1,0 % para el ácido linolénico propuesto en la norma. La derogación propuesta para los aceites que contienen hasta un 1,1 % de ácido linolénico no refleja la variabilidad mundial de este parámetro de composición, mientras que el valor máximo consecuentemente más estricto para el campesterol, de 3,5 %, suprime de hecho el efecto propiciador del comercio en pequeña escala que tendría esa ligera ampliación del límite de ácido linolénico.

#### **Límite máximo para el ácido linolénico en la nota al pie propuesta:**

Australia no considera aceptable el texto propuesto respecto del aceite de oliva virgen que supere el límite de ácido linolénico (C18:3) hasta 1,1%, ya que ese nivel tampoco refleja la variación natural de los aceites presentes en el comercio mundial. Los datos australianos relativos a 2002-2006 proporcionados para la encuesta del COI mostraron que hasta un 4 % de los aceites de oliva auténticos de Australia superaban naturalmente el límite de 1,1 %. Otros países notificaron que hasta un 27 % de sus aceites excedía el límite de 1,0 % para este componente.

Si la norma del Codex no tiene en cuenta esta variación, la consecuencia será el establecimiento de un obstáculo técnico injustificable que podría afectar considerablemente a las crecientes exportaciones de aceite

---

<sup>1</sup> Plan Estratégico del Codex para 2008-2013.

de oliva auténtico de Australia y de otros países. Por consiguiente se considera más aceptable un límite máximo de 1,2 %.

Límite máximo para el campesterol en el proyecto de nota al pie:

Australia tiene serias preocupaciones con respecto al proyecto de nivel máximo para el campesterol indicado en la primera versión de la nota al pie. Considera que un límite máximo de 3,5 % de campesterol en los esteroides totales es poco realista y constituiría un obstáculo técnico para el comercio. Datos relativos a 1 751 aceites de oliva vírgenes analizados en Australia muestran que no existe una diferencia significativa entre los niveles de campesterol de aceites cuyo contenido de ácido linolénico es superior o inferior al 1 %.

Los niveles de campesterol de una parte significativa de los aceites de oliva auténticos de Australia son sistemáticamente altos. Por ejemplo, un análisis de dichos niveles en los aceites de oliva producidos en el país durante la campaña agrícola de 2004 indica que oscilaban entre el 3,27 % y el 5,49%. En el 71,4 % de estas muestras los niveles de campesterol eran superiores al 3,5 %, mientras que en el 40 % excedían el 4,0 %.

Al igual que en el caso del ácido linolénico, estas variaciones pueden atribuirse principalmente a la variedad de aceitunas utilizada, aunque las condiciones geoclimáticas también pueden ejercer una influencia. Una parte importante del aceite de oliva australiano se produce con aceitunas de las variedades *Barnea* y *Koroneiki*, que contienen niveles naturales elevados de campesterol. Los análisis han demostrado que el nivel de campesterol en estas variedades es de 4,5 % y 4,0 % respectivamente<sup>2</sup>.

No solo en Australia se registran niveles altos de campesterol. Los datos disponibles en la literatura científica revelan que el contenido de esta sustancia en los aceites auténticos producidos con aceitunas de la variedad Cornicabra, que representan más del 14 % de la producción total de España, es habitualmente superior al 4,5<sup>3</sup> <sup>4</sup> También se verifican situaciones análogas con ciertas variedades cultivadas en Argentina e Israel.

Australia cuestiona la justificación para emplear un nivel máximo de campesterol de 3,5 como medio para garantizar la autenticidad de los aceites con niveles de ácido linolénico superiores al 1,0 %, dado que, como se ha señalado antes, está demostrada la frecuencia de niveles elevados de esta sustancia en diversas variedades de aceitunas. Consideramos que si en la nota al pie se estableciera un límite de 3,5 % esto inhibiría el libre comercio en productos de aceite de oliva auténtico y, por tanto, se contrapondría a los Principios Generales del Codex, donde se afirma que la finalidad del Codex es:

“que sirva de guía y fomente la elaboración y el establecimiento de definiciones y requisitos aplicables a los alimentos para facilitar su armonización y, de esta forma, facilitar, igualmente, el comercio internacional.”<sup>5</sup>

Por las razones expuestas, Australia no apoya la primera versión de la nota al pie contenida en el anteproyecto de enmienda. Considera que en caso de adoptarse, la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva no tendría suficiente flexibilidad para dar cabida a las variaciones naturales documentadas que presentan sistemáticamente los componentes menores de los aceites de oliva. La segunda nota al pie, al ser algo más flexible, comporta menos obstáculos para el comercio mundial de aceites de oliva auténticos.

## BRASIL

Brasil no está de acuerdo con las notas al pie propuestas puesto que no se presentó justificación científica alguna para adoptar niveles de estigmadieno, ΔECN42 y campesterol más bajos que los de la norma vigente para el aceite de oliva.

<sup>2</sup> The natural chemistry of Australian extra virgin olive oil. Mailer RJ. Rural Industries and Research Development Corporation. 2007.

<sup>3</sup> Cornicabra virgin olive oil: a study of five crop seasons. Composition, quality and oxidative stability. Salvador M.D.; Aranda F.; Gómez-Alonso S.; Fregapane, G.: [Food Chemistry](#), agosto de 2001, vol. 74, no. 3, pp. 267-274.

<sup>4</sup> Sterol and alcohol composition of Cornicabra virgin olive oil: the campesterol content exceeds the upper limit of 4% established by EU regulations. Rivera del Alamo R.M.; Fregapane G.; Aranda F.; Gomez-Alonso S.; Salvador M.D.1 : [Food Chemistry](#), marzo de 2004, vol. 84, no. 4, pp. 533-537.

<sup>5</sup> Principios Generales del Codex Alimentarius, Finalidad del Codex Alimentarius. Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius, 16.ª edición, página 30.

## **CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL (COI)**

### **Informe de la Secretaría Ejecutiva del COI**

El Consejo Oleícola Internacional asignó a su Consejo de Miembros la tarea de realizar una encuesta sobre los países productores de aceite de oliva a fin de conocer más a fondo la composición química de los aceites genuinos obtenidos de distintas variedades de aceituna.

Es sabido que numerosos factores pueden determinar variaciones en la composición de los aceites vegetales, en particular los de oliva. Los aceites de oliva vírgenes son particularmente sensibles a la influencia de los elementos siguientes: variedad, condiciones climáticas (temperatura y precipitaciones), condiciones geográficas y del suelo (tipo de suelo, altitud, latitud), prácticas de cultivo (riego, fertilización, tratamientos fitosanitarios), grado de madurez del fruto y método de producción del aceite.

Las normas internacionales de identificación de aceites de oliva vírgenes, y en concreto la norma del Codex Alimentarius y la norma comercial del COI, deben tomar en cuenta la realidad de la producción mundial, dejando de lado las peculiaridades accidentales y los volúmenes de producción que constituyan una parte insignificante del comercio internacional.

De todas formas, fiel a sus objetivos y a su larga trayectoria en el intento de mejorar la calidad y la autenticidad de los aceites de oliva y las aceitunas de mesa, combatir el fraude, proteger a los consumidores y salvaguardar el comercio, el COI decidió abordar la cuestión de la variación en la composición señalada por algunos países.

El propósito de la encuesta realizada por la Secretaría Ejecutiva del COI era verificar la composición de los aceites de oliva vírgenes genuinos producidos en el mundo que registran parámetros anómalos, a fin de determinar las características reales de la producción mundial y las posibles excepciones a las normas establecidas.

El grupo de trabajo pertinente se reunió por primera vez en noviembre de 2008. A principios de 2009 la Secretaría Ejecutiva del COI difundió información sobre la encuesta mediante una nota verbal dirigida a las autoridades competentes de los países productores de aceite de oliva, a las que se pidió que manifestaran si estaban interesadas en participar e indicar los aceites que podían presentar parámetros anómalos.

La nota verbal se remitió a los siguientes países:

#### **PAÍSES PRODUCTORES MIEMBROS DEL COI**

Albania, Argelia, Argentina, Croacia, Egipto, Irán, Iraq, Israel, Jordania, Líbano, Libia, Marruecos, Montenegro, Serbia, Siria, Túnez, Turquía y países de la Unión Europea (Chipre, Eslovenia, España, Francia, Grecia, Italia, Malta y Portugal).

#### **PAÍSES PRODUCTORES QUE NO SON MIEMBROS DEL COI**

Arabia Saudita, Australia, Brasil, Chile, Estados Unidos de América, México, Nueva Zelandia, Palestina, Perú, Sudáfrica.

No más de siete de los países consultados (Argentina, Chipre, España, Francia, Grecia, Marruecos y Siria) respondieron enviando los datos solicitados. Por consiguiente, tras la reunión del grupo de trabajo celebrada en noviembre de 2009 se optó por simplificar el protocolo de la encuesta con el propósito de atraer una participación mayor.

En 2010 los países productores recibieron una nueva nota verbal acompañada de un cuestionario en dos partes, a saber:

**Parte 1:** Descripción de cada zona de cultivo de aceitunas del país

Se definió como “zona de cultivo de aceitunas” una zona de producción uniforme comprendida dentro de límites geográficos demarcados y con características similares en cuanto a las variedades de aceituna cultivadas, las prácticas de cultivo, las condiciones del suelo y el clima y los métodos de producción de aceite. Tal información se solicitó con el propósito de evaluar los factores que podrían influir en la composición analítica de los aceites de oliva producidos.

**Parte 2.** Identidad y datos de contacto del órgano que realiza el muestreo

Se requerían los datos de una persona de contacto para facilitar la compilación de las respuestas y los pedidos de información adicional.

Se debía analizar una muestra representativa de los aceites de oliva vírgenes producidos con las aceitunas de cada zona de cultivo a fin de que los resultados del estudio fueran representativos; no se estableció un número máximo de muestras. Con objeto de atenuar las discrepancias analíticas que podrían surgir por una serie de motivos, las muestras debían ser examinadas por tres laboratorios reconocidos por el COI.

**Solicitud de muestras:** Asimismo se invitó a las autoridades competentes a enviar a la Secretaría Ejecutiva por lo menos tres (3) muestras de aceite de oliva virgen representativo de cada zona de producción, del volumen mínimo de 250 ml. El propósito era lograr una evaluación más adecuada de los resultados del análisis y brindar ayuda a los países que, por uno u otro motivo, no estuvieran en condiciones de suministrar suficientes resultados de análisis. Cada muestra debía etiquetarse indicando los datos de las personas que habían realizado el muestreo, la zona de origen del aceite, la variedad o variedades de aceitunas y el año de producción.

La Secretaría Ejecutiva del COI recibió respuestas de 12 países: Argentina, Australia, Chipre, España, Grecia, Irán, Israel, Líbano, Marruecos, Portugal, Siria y Turquía. No obstante, solo ocho países enviaron muestras y, de estas, solo tres iban acompañadas de la certificación del análisis y la documentación completa solicitada sobre la muestra. Por consiguiente, se analizaron 26 muestras de cinco países.

Los resultados fueron examinados luego por el grupo de expertos restringido del COI.

**Situación actual con respecto al ácido linolénico (C18:3)**

De acuerdo con los datos proporcionados por los países en respuesta al pedido de la Secretaría Ejecutiva del COI, cabe destacar ciertos aspectos de este parámetro:

- Solo se remitieron cuatro muestras (una de Australia y tres de Marruecos) para el estudio del C18:3, a saber:
  - o La muestra de Australia procedía de la variedad *Arbequina* y presentaba un valor de ácido linolénico de 0,69 %. Fue analizada por dos laboratorios reconocidos por el COI, en dos países diferentes. Hay que señalar que la variedad *Pendolino* incluida en la encuesta de Australia (RIRDC Pub. No 08/167), que es la única cuyos valores medios de C18:3 podrían hallarse cerca del límite, es una variedad polinizadora.
  - o Una de las tres muestras de Marruecos era de origen desconocido. Las otras dos se habían obtenido de la variedad *Picholine marocaine* y registraban, respectivamente, valores de 1,14%–1,2% y 1,18%– 1,2%.

**CONCLUSIÓN** Tras un examen exhaustivo de los resultados del estudio sobre la composición de los aceites de oliva que presentaban parámetros anómalos respecto de las normas internacionales establecidas, el grupo de expertos llegó a la conclusión de que los datos proporcionados eran muy fragmentarios y no indicaban la necesidad de elevar el límite fijado para el ácido linolénico. Las muestras presentadas por Australia no eran suficientes para solicitar la modificación de dicho límite. Por consiguiente, se solicitarían más muestras para la investigación. En vista de la presencia de parámetros anómalos en varios países, la respuesta más adecuada consistiría en resolver este problema mediante el uso de árboles de decisiones o pequeños ajustes de los límites.