

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Tema 7 del programa

CX/FO 11/22/9

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

22.º período de sesiones

Penang, Malasia, 21-25 de febrero de 2011

PROPUESTA PARA UN NUEVO TRABAJO RELATIVO A UNA NORMA PARA ACEITES DE PESCADO

(Presentada por Suiza)

En la 21.ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, celebrada en Kota Kinabalu (Malasia) del 16 al 20 de febrero de 2009, la delegación de Suiza propuso estudiar la posible elaboración de una norma del Codex para aceites de pescado¹ a partir de un documento de sala² que Suiza había elaborado para su examen en relación con el tema 9 del programa. Sin embargo, debido al retraso en la presentación de la propuesta suiza fue imposible examinarla a fondo durante dicha reunión. Habida cuenta de los comentarios formulados, el Comité acordó considerar la propuesta en su siguiente reunión a partir de un documento de proyecto revisado elaborado por Suiza, tomando en consideración las observaciones y opiniones presentadas en la 21.ª reunión así como las Directrices sobre la aplicación de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos.

Se solicitó a Suiza que redactase un documento revisado para la posible elaboración de una Norma del Codex para aceites de pescado. No obstante, debe observarse que, aparte de los aceites de pescado, existen otros aceites de origen marino que se comercializan con los mismos fines; por ejemplo, aceites de calamares y de algas. En consecuencia, Suiza propone elaborar una norma del Codex para aceites marinos de carácter inclusivo, que pueda actualizarse fácilmente a medida que aumente la importancia de nuevos tipos de aceites en el comercio internacional. La Norma del Codex propuesta debería regular los aceites de origen marino destinados al consumo humano directo o a su elaboración ulterior.

La finalidad de proponer un nuevo trabajo sobre una Norma del Codex para aceites de origen marino es crear unas definiciones comunes y establecer la composición y los factores de calidad para este tipo de aceites. Los aceites marinos constituyen una fuente importante de ácidos grasos específicos usados en una amplia variedad de aplicaciones alimentarias. Existen varios tipos distintos de aceites marinos, y la demanda de los consumidores está impulsando el crecimiento de su comercio a nivel internacional. La falta de una norma armonizada obstaculiza el comercio. De hecho, tal norma armonizada facilitaría el comercio internacional y permitiría la aplicación de prácticas justas y transparentes.

Habida cuenta de la importancia y la necesidad de una norma del Codex para aceites marinos, tanto para la protección del consumidor como para garantizar prácticas leales en el comercio asegurando al mismo tiempo la transparencia y la información de los consumidores, Suiza desearía sugerir que la norma propuesta se elabore con arreglo al procedimiento acelerado. En este caso, el trabajo debería estar terminado para julio de 2013. Por otra parte, si el Comité prefiriese elaborar la Norma para aceites marinos de acuerdo con el Procedimiento uniforme, el trabajo estaría terminado para julio de 2015.

Anexo: Documento de proyecto relativo a la elaboración de una norma del Codex para aceites marinos, presentado por Suiza.

¹ ALINORM 09/32/17 párrs. 113-116.

² Documento de sala 6, tema 9 del programa.

DOCUMENTO DE PROYECTO RELATIVO A LA ELABORACIÓN DE UNA NORMA DEL CODEX PARA ACEITES MARINOS

PRESENTADO POR SUIZA

Este documento de proyecto ha sido elaborado de acuerdo con el *Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, 19.^a edición (2010), Sección II, Procedimiento para la elaboración de Normas del Codex y textos afines, *parte 2. Examen crítico de las propuestas de nuevos trabajos y seguimiento de los progresos en la elaboración de normas (página 23)*.

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la Norma

El objetivo con que se propone este nuevo trabajo es crear una norma general que contenga factores de calidad y composición para diferentes aceites de origen marino (por ejemplo, aceites de pescado y aceites de algas).

Los aceites marinos tienen una composición específica que los convierte en un ingrediente importante para una variedad cada vez mayor de alimentos. En la actualidad, existen en el mercado diversos tipos de aceites de origen marino. Se propone elaborar una norma del Codex de carácter inclusivo, que regule inicialmente los aceites marinos que cumplen los criterios del Codex para el establecimiento de nuevos trabajos. Debería ser posible actualizar fácilmente la norma propuesta para incluir otros aceites marinos a medida que aumente la importancia de nuevos tipos de aceite en el comercio internacional. Durante las deliberaciones del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites se determinará el nivel de detalle exigido en la norma en lo que respecta a los factores de composición y calidad a fin de cumplir los objetivos definidos.

Los objetivos de las normas del Codex son la protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad alimentaria, *la garantía de prácticas comerciales equitativas en el comercio alimentario y la consideración de las necesidades identificadas de los países en desarrollo*. La creación de una norma del Codex para aceites marinos que contenga factores de calidad y composición garantizará la aplicación de prácticas leales en el comercio de estos productos. Además, a fin de asegurar la protección del consumidor es importante establecer los factores de calidad y composición para los aceites de origen marino.

Actualmente, por falta de una norma internacional los aceites marinos se comercializan con diferentes niveles de información, lo que hace difícil para las autoridades determinar rápidamente si un tipo concreto de aceite es aceptable. Además, debido a la falta de información y referencias armonizadas, los consumidores no pueden hacer una elección fundamentada.

La Comisión del Codex Alimentarius ha elaborado normas para casi todos los aceites y grasas que se usan comúnmente en la alimentación. Sin embargo, los aceites marinos son productos alimenticios cada vez más importantes para los que hasta ahora no se ha elaborado ninguna norma específica. Ni la Norma del Codex *para grasas y aceites comestibles*, ni la Norma del Codex para rasas animales especificadas tratan adecuadamente la naturaleza específica de los aceites de origen marino.

Debido a su composición específica, los aceites marinos son más sensibles a la oxidación en comparación con otros aceites. Por consiguiente, factores de calidad como el índice de peróxido o el contenido de hierro establecidos en las normas existentes no son adecuados.

El objetivo del nuevo trabajo es elaborar una Norma del Codex para aceites marinos que tenga carácter inclusivo. La Norma del Codex propuesta debería regular los aceites de pescado y otros aceites de origen marino que cumplan los criterios del Codex.

2. Pertinencia y actualidad:

Además del uso tradicional del aceite de hígado de bacalao, el consumo de aceites producidos por organismos marinos conocidos por su composición específica constituye un fenómeno más reciente observado en muchos países.

Inicialmente, el aceite de pescado se presentaba al consumidor como un complemento (por ejemplo, en cápsulas de gelatina blanda). En la actualidad, el aceite de pescado y otros aceites de origen marino se utilizan como aditivos en productos alimenticios, y la concienciación de los consumidores al respecto está aumentando. No obstante, existe una falta de conocimiento entre los consumidores y las autoridades nacionales acerca de los factores adecuados de calidad y composición de los aceites de origen marino en general, o sus diferencias entre los distintos tipos de aceites marinos.

La gran rapidez con la que ha aumentado el comercio de aceites marinos durante los últimos 10 años, hasta llegar en la actualidad a unas 80 000 toneladas³, exige una norma internacional que facilite la aplicación de prácticas leales en el comercio.

3. Aspectos principales que deben tratarse:

El nuevo trabajo propuesto sobre una norma para aceites marinos se desarrollará de acuerdo con las estructuras de las normas del Codex existentes para grasas y aceites, e incluirá las siguientes secciones:

- Alcance;
- Descripción;
- Factores esenciales de composición y calidad;
- Aditivos alimentarios;
- Contaminantes de los alimentos;
- Higiene;
- Etiquetado;
- Métodos de análisis y toma de muestras;
- Cuadros con la composición característica de ácidos grasos de los aceites descritos.

4. Evaluación de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos:

El nuevo trabajo propuesto cumple con los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos, tal como se especifican en el *Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, 19.ª edición (2010), página 33.

- a) *Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y relaciones comerciales entre países.*

Los aceites marinos para consumo humano constituyen un producto de alto valor. El comercio internacional de aceites marinos elaborados aptos para el consumo humano es de aproximadamente 80 000 toneladas, con un valor de mil millones de USD. En los años transcurridos del siglo XXI la cantidad de aceites marinos comercializados para consumo humano se ha duplicado cada cuatro años, y se prevé que tanto la demanda como el comercio de este producto seguirán creciendo³.

Tomando en consideración el volumen, la mayor parte del aceite procede de miembros de las familias de peces *Clupeidae* y *Engraulidae*. Sin embargo, desde la perspectiva del valor existen cuatro tipos distintos de aceite que comparten una proporción significativa del comercio actual; además de los anteriormente citados, hay aceites derivados de algas (*Chromista* y *Protozoa*), aceites que se comercializan como concentrados y aceites comercializados en función de su origen específico (como por ejemplo, el aceite de atún y el aceite de hígado de bacalao). Todos estos aceites tienen características de composición distintas.

La cadena de suministro de los aceites marinos es internacional; las pesquerías principales están situadas en regiones distantes de los centros de refinación y procesamiento de los productos destinados al consumidor final. Son frecuentes los envíos internacionales entre los lugares de producción primaria y los fabricantes de productos alimenticios, y. Es habitual, además, que el aceite marino o los productos que contienen aceite marino crucen varias fronteras nacionales antes de llegar hasta el consumidor.

³ Datos de estudio de mercado, Organización Mundial de EPA y DHA (GOED)

b) Diversificación de la legislación nacional e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

La falta de una norma para aceites marinos armonizada internacionalmente genera frecuentemente dificultades y obstáculos para el comercio.

Al no existir una norma internacional, los aceites marinos se comercializan actualmente con diversos niveles de detalle en la información relativa a su origen, composición y calidad. Dado que pueden existir variaciones en el grado de procesamiento, pureza, adición de aditivos y formas moleculares del aceite, resulta difícil para las autoridades nacionales juzgar si determinados envíos son admisibles.

Este nuevo trabajo ayudará a proporcionar un enfoque internacional armonizado tanto sobre los factores de calidad y composición como sobre el etiquetado y el comercio de aceites marinos.

c) Mercado internacional o regional potencial.

La mayoría de los aceites marinos comercializados para el consumo humano se producen en áreas geográficas específicas, mientras que el consumo de los productos alimenticios finales correspondientes tiene lugar a escala mundial.

d) Viabilidad de la normalización del producto.

El aceite marino constituye un producto que puede ser objeto de normalización por parte del CCFO.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.

La elaboración de una norma del Codex para aceites marinos que contenga factores esenciales de composición y calidad permitirá la armonización de este tipo de aceites y, por consiguiente, contribuirá a la protección del consumidor, garantizando al mismo tiempo la aplicación de prácticas leales en el comercio de estos aceites.

f) Número de productos que requerirían normas separadas, indicando si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados

Existen diversos tipos de aceites marinos. La propuesta consiste en elaborar una norma del Codex de carácter inclusivo que regule los aceites de pescado y otros aceites marinos que se ajustan a los criterios del Codex. Dado que aumenta el comercio internacional de los nuevos tipos de aceites marinos, la intención es que estos nuevos tipos de aceite se vayan incluyendo en la norma.

g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental.

No existe una norma internacional en vigor que regule el uso alimentario de los aceites marinos. Esta falta de normalización ha dado lugar a la elaboración de una norma industrial voluntaria⁴, que sin embargo no está reconocida por las autoridades. Por consiguiente, se necesita una norma del Codex que regule todos los factores de calidad y composición necesarios.

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex:

El resultado del nuevo trabajo propuesto es pertinente para el

Objetivo general 1: Fomentar marcos reglamentarios racionales, y el

Objetivo 1.2: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos

Los resultados de este nuevo trabajo contribuirán al desarrollo de una infraestructura racional de control y reglamentación de los alimentos, y consecuentemente promoverán la calidad y sostenibilidad de los aceites marinos para consumo humano.

⁴ GOED Voluntary Monograph, <http://www.goedomega3.com/portals/0/public/GOEDMonograph.pdf>

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex

El Codex ha elaborado normas prácticamente para todos los aceites y grasas usados en la alimentación, a saber:

- La Norma para productos a base de grasa de la leche (*CODEX STAN A -2-19 73, rev. 1-1999, enmendada en 2006*).
- La Norma general del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales [*CODEX STAN 19- 1981 (Rev. 2-1999)*].
- La Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva [*CODEX STAN 33-1981 (rev.2-2003)*].
- La Norma para aceites vegetales especificados [*CODEX STAN 210 (enmendada en 2003, 2005)*].
- *La Norma para grasas animales especificadas (CODEX STAN 211-1999)*.

La Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales y la Norma para grasas animales especificadas no regulan adecuadamente los aceites marinos. Debido a su composición específica, estos últimos son más sensibles a la oxidación en comparación con otros aceites. Por consiguiente, factores de calidad como el índice de peróxido o el contenido de hierro establecidos en las normas vigentes no son adecuados.

7. Determinación de las necesidades y la disponibilidad de asesoramiento científico de expertos:

Ninguna determinada actualmente.

8. Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la Norma por parte de órganos externos, a fin de que se puedan programar estas contribuciones:

Se podría solicitar a organizaciones internacionales reconocidas una aportación en relación a los métodos analíticos.

9. Calendario propuesto para la ultimación del nuevo trabajo, incluida la fecha de inicio. La fecha propuesta para su adopción en el trámite 5, y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión; normalmente, el plazo de elaboración de una norma no deberá ser superior a cinco años:

El Comité debería considerar si el nuevo trabajo propuesto debe realizarse con arreglo al Procedimiento uniforme o al Procedimiento acelerado. Dado que el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites sólo se reúne cada dos años, Suiza propone que la Norma del Codex para aceites marinos se elabore siguiendo el Procedimiento acelerado. Suiza ha indicado las dos opciones que se exponen a continuación con respecto a los planes de trabajo:

Plan de trabajo para la elaboración de una Norma del Codex para aceites marinos.

Calendario	Reunión	Progreso
Febrero de 2011	22. ^a reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, Malasia	Acuerda la finalidad y el alcance, y solicita la aprobación del nuevo trabajo a la Comisión del Codex Alimentarius en su 34. ^o período de sesiones.
Julio de 2011	34. ^o período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius.	Aprobación del nuevo trabajo.
De agosto de 2011 a octubre de 2012	Grupo de trabajo electrónico entre reuniones	Elaboración de un Anteproyecto de Norma y su distribución, por parte de la Secretaría del Codex en el trámite 3, a fin de recabar observaciones con vistas a la 23. ^a reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (2013).

Febrero de 2013	23.ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites	Examen del anteproyecto de Norma para aceites marinos en el trámite 4 y, finalmente, propuesta de remitir el proyecto de Norma a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el trámite 5 o 5/8, con arreglo al procedimiento acordado para la elaboración de la norma.
Julio de 2013	36.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius	a) Aprobación final del proyecto de Norma para aceites marinos en el trámite 5/8 (Procedimiento acelerado) b) Aprobación del proyecto de Norma para aceites marinos en el trámite 5 (Procedimiento uniforme)
De agosto de 2013 a octubre de 2014	Grupo de trabajo electrónico entre reuniones	Distribución del documento para recabar observaciones, y revisión basada en las observaciones que se reciban.
Febrero de 2015	24.ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites	Examen del proyecto de Norma para aceites marinos en el trámite 7 y presentación del documento ante la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el trámite 8.
Julio de 2015	38.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius	Aprobación final del proyecto de Norma para aceites marinos en el trámite 8.