

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 9 del programa

CX/FO 11/22/13

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 DE NUEVO TRABAJO DE ENMIENDA DE LA NORMA DEL CODEX PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CSX-CODEX STAN 210- 1999), A FIN DE INCLUIR UNA NORMA PARA ACEITE DE SOJA DE CONTENIDO ALTO DE ÁCIDO OLEICO

Elaborada por los Estados Unidos de América

DOCUMENTO DE PROYECTO

Este documento de proyecto se ha 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 y textos afines del Codex, *parte 2. Examen Crítico Propuestas de emprender nuevos trabajos o la revisión de una norma* (pág. 25).

OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA NORMA DEL CODEX

El objetivo de este nuevo trabajo es enmendar la Norma del Codex para los aceites vegetales especificados de manera tal que se incluya el aceite de soja de contenido alto de ácido oleico, el cual, debido a su contenido relativamente alto de ácido oleico, mejora la funcionalidad. La enmienda permitiría que los Estados Miembros del Codex y la industria alimentaria caractericen, denominen y comercialicen de forma adecuada el aceite de soja de contenido alto de ácido oleico producido para mejorar los beneficios funcionales para los consumidores y la industria alimentaria.

Entre los beneficios funcionales se incluyen mejorar la estabilidad del aceite en los casos en que se produzcan aplicaciones de calor intenso (al freír), facilitar la extensión del período de conservación de los alimentos de los cuales es un ingrediente (refrigerios) y no afectar el sabor de los alimentos cocidos en él debido al sabor "transparente" del aceite. Los cambios nutricionales comprenden el aumento de los ácidos grasos monoinsaturados a expensas de los ácidos grasos saturados y la reducción en el nivel de grasas *trans*.

El ámbito de aplicación del trabajo es una evaluación comparativa de los cambios en el ácido graso especificado en comparación con el aceite de soja especificado en la Norma 210 del Codex. Se incluirán otras características de composición correspondientes a los cuadros relacionados en la Norma. El principal cambio será la composición de ácidos grasos que se menciona en el aceite especificado (Aceite de soja de contenido alto de ácido oleico).

PERTINENCIA Y ACTUALIDAD

La industria alimentaria elabora de forma continua aceites y grasas a fin de cumplir con las necesidades funcionales y/o nutricionales de sus consumidores finales. Para facilitar el comercio internacional en productos e ingredientes alimentarios, las normas del Codex se utilizan, con frecuencia, como base para las denominaciones y especificaciones de dichos productos. El aceite de soja de contenido alto de ácido oleico ingresó al mercado estadounidense en cantidades pequeñas para la realización de pruebas de rendimiento por parte de las empresas alimentarias en 2010. Dichos ensayos efectuados por los elaboradores de alimentos y restaurantes confirmaron que el aceite de soja de contenido alto de ácido oleico mejora los atributos de funcionalidad. Se prevé un rápido aumento en el uso de aceite de soja de contenido alto de ácido oleico en los próximos años. Dado que este aceite se utilizará en mayores cantidades debido a sus características favorables, es importante que existan denominaciones y especificaciones coherentes a fin de garantizar el

comercio leal a nivel nacional e internacional. Como en 2009 no se aprobaron los trabajos sobre el documento sobre la Denominación de los aceites vegetales con ácidos grasos modificados en el CCFO, ahora es aún más importante acelerar el proceso por el cual se elaboran las normas del Codex de modo de facilitar el comercio y permitir que ingresen al mercado oportunamente los aceites con diferente composición de ácidos grasos. El examen de la Enmienda a la norma para incluir el aceite de soja de contenido alto de ácido oleico exigiría relativamente poco tiempo y aprovecharía el uso de los limitados recursos del CCFO ya que el principal factor involucrado es la composición de ácidos grasos.

Es importante que el Codex considere los nuevos trabajos sobre una norma del Codex para el aceite de soja de contenido alto de ácido oleico. El Codex ya ha elaborado normas para aceites de otras variedades mejoradas de semillas oleaginosas (por ejemplo, la semilla de girasol de contenido alto de ácido oleico, la semilla de girasol de contenido medio de ácido oleico, la semilla de cártamo de contenido alto de ácido oleico). Reconoce, por tanto, la necesidad de que existan normas independientes para distinguir los aceites en el mercado. Los aceites vegetales de contenido alto de ácido oleico han mejorado significativamente la estabilidad oxidativa brindando una funcionalidad favorable en una variedad de alimentos como ingredientes o medios de cocción. El aceite de soja de contenido alto de ácido oleico aporta una estabilidad notable a los alimentos en los que se utiliza, así como evita el desarrollo de componentes no deseados, como las grasas *trans*, mediante la eliminación de la necesidad de la hidrogenación química. El aceite de soja de contenido alto de ácido oleico tiene un perfil distintivo de ácidos grasos y otras características que conviene incorporar a una norma del Codex.

PRINCIPALES CUESTIONES QUE SE DEBEN TRATAR

La nueva labor propuesta sobre una norma del Codex para el aceite de soja de contenido alto de ácido oleico se efectuará conforme a los procedimientos existentes para las normas del Codex e incluirán, entre otros, los siguientes:

- Ámbito de aplicación
- Descripción
- Factores esenciales de composición y calidad
- Aditivos alimentarios
- Contaminantes
- Higiene
- Etiquetado
- Métodos de muestreo y análisis
- Otros factores de calidad y de composición

EVALUACIÓN CON RESPECTO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS

La presente propuesta guarda coherencia con los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables tanto a los productos como a los asuntos generales.

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

Los datos del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) indican lo siguiente:

- En 2007-2008, se utilizaron a nivel nacional 8 334 091 toneladas métricas de aceite de soja y se exportaron otras 1 323 182 toneladas métricas, lo que sumó 9 657 273 toneladas métricas.
- En 2009-2010, se utilizaron a nivel nacional 7 210 909 toneladas métricas de aceite de soja y se exportaron otras 1 525 909 toneladas métricas, lo que sumó 8 736 364 toneladas métricas.
- Se ha estimado que el uso mundial de aceite de soja fue de 35 954 545 toneladas métricas.

Los aceites vegetales se venden cada vez más sobre la base de la funcionalidad en las formulaciones y los medios de cocción de los alimentos. Asimismo, con frecuencia, se utilizan **mezclas** de tipos de aceites vegetales para mejorar la estabilidad funcional sin la hidrogenación química. También se ha producido un

cambio en el uso del punto final de las grasas y los aceites vegetales. Los aceites de soja se utilizan en una gran cantidad de alimentos elaborados. De acuerdo con la United Soybean Board, aproximadamente un 79% de todo el aceite de soja se utiliza al freír y elaborar alimentos, en los casos en que es crítico que el aceite tenga una mayor estabilidad y un período de conservación más extenso en los alimentos elaborados.

El aceite de soja de contenido alto de ácido oleico ha ingresado al mercado estadounidense; se introducirá en el mercado internacional en los próximos dos a cinco años. La soja de contenido alto de ácido oleico y sus productos se segregan de la soja convencional durante la producción, la molienda y la refinación, y se comercializan bajo sistemas de preservación de identidad. Contar con una norma del Codex sobre aceite de soja de contenido alto de ácido oleico será fundamental para facilitar el comercio internacional de este aceite.

Existen varias fuentes de datos comerciales que respaldan la justificación de esta nueva labor. En 2010, la industria, a través de la organización Qualisoy, realizó un Análisis de la cadena de valor (VCA) en nuevas variedades de aceite de soja. El VCA es un proceso estructurado que comprende los aportes de representantes a lo largo de la cadena de valor que da por resultado estimaciones de la producción y utilización futuras de los productos derivados de la soja. Dicha evaluación dio por resultado la proyección de 2012–2017 de uso del aceite de soja de contenido alto de ácido oleico (véase el cuadro que figura debajo), lo que demostró con claridad que este aceite se vende cada vez más sobre la base de su composición, que brinda estabilidad funcional y utilidad sin una gran necesidad de hidrogenación (de modo que se evitan o eliminan los ácidos grasos *trans* en los productos elaborados).

Proyección de uso de aceite de soja de contenido alto de ácido oleico en Estados Unidos

Año de cosecha	Cantidad prevista (toneladas métricas)	Superficie de cultivo prevista (hectáreas)
2012	Pruebas de rendimiento	
2013	56 818	104 817
2014	227 272	418 076
2015	500 000	919 772
2016	1 000 000	1 839 543
2017	1 636 360	3 010 158

- b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.

La enmienda propuesta a la Norma del Codex para los aceites vegetales especificados (CODEX-Stan 210) facilitará el comercio mundial de aceite de soja de contenido alto de ácido oleico. Sin dicha normas, se prevé que las legislaciones nacionales diferirán, lo cual perjudicará el comercio internacional de este producto. Además, se estima que la falta de una norma del Codex podría generar la proliferación de normas privadas sobre este aceite y contribuir a la confusión y a las prácticas engañosas en el comercio de aceites que no son aptos para sus usos previstos.

- c) Mercado internacional o regional potencial.

Como se indica anteriormente, existe un potencial de mercado internacional y regional significativo, especialmente conforme las autoridades sanitarias a nivel mundial promueven el uso de alternativas preferibles desde el punto de vista nutricional frente a los aceites comestibles con un alto contenido de ácidos grasos saturados y también aquellos que contienen grasas *trans* industriales.

- d) Posibilidades de normalización del producto.

Esta es una enmienda propuesta a la Norma del Codex para los aceites vegetales especificados (CODEX-Stan 210) para incluir el aceite de soja de contenido alto de ácido oleico. Puede introducirse el aceite de soja de contenido alto de ácido oleico en esta norma con facilidad; difiere poco de los aceites de cártamo y de girasol de contenido alto de ácido oleico que ya se encuentran en la norma. El aceite de soja de contenido alto de ácido oleico es un material bien caracterizado, cuyas características—excepto el ácido oleico y linolénico— son, en buena parte, idénticas al aceite de soja, un material que ya figura en la norma.

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

Como se indica anteriormente, la elaboración de una norma del Codex para el aceite de soja de contenido alto de ácido oleico mejorará la protección del consumidor desalentando las prácticas engañosas y la elaboración de normas privadas.

Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados.

No es pertinente.

- f) 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 se conoce ninguno.

PERTINENCIA CON RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX

La enmienda propuesta a la Norma del Codex (CODEX-Stan 210) se ajusta al Objetivo 1, Fomentar marcos reglamentarios racionales.

Como se indica en dicho Objetivo, "la CAC proporcionará una orientación básica a sus miembros a través de la elaboración continua de normas y directrices internacionales relativas a la inocuidad e higiene de los alimentos, la nutrición, el etiquetado y los sistemas de inspección y certificación de las importaciones y exportaciones de alimentos, así como la calidad de los productos alimenticios".

Específicamente, como se establece en la viñeta #1, "La CAC elaborará normas, directrices y recomendaciones internacionales basadas en principios científicos... puede servir de modelo para los miembros de la CAC en la búsqueda de sistemas de reglamentación de los alimentos que proporcionen productos alimenticios inocuos a los consumidores y garanticen la adopción de prácticas leales en el comercio alimentario".

Asimismo, en la viñeta #2, se toma nota de que "Las normas del Codex sobre calidad de los alimentos deben centrarse en las características esenciales de los productos para asegurar que no resulten excesivamente prescriptivas ni restrinjan el comercio más de lo necesario". La enmienda propuesta a la Norma del Codex (CODEX-Stan 210) facilitará el comercio leal de aceite de soja de contenido alto de ácido oleico que, de otro modo, de acuerdo con el aceite del producto, se denominaría incorrectamente "aceite de soja".

Los trabajos también girarán en torno a las características esenciales, tomando en cuenta las implicaciones técnicas y económicas de todos los miembros del Codex y, en particular para los países en desarrollo, muchos de los cuales son importadores netos de aceite comestible.

INFORMACIÓN SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y LOS DOCUMENTOS EXISTENTES DEL CODEX

El Codex ha elaborado normas para casi todas las grasas y aceites comestibles, incluidas:

- Norma del Codex para Grasas y Aceites Comestibles no regulados por normas individuales [CODEX STAN 19-1981 (Rev. 2-1999)]
- Norma para los Aceites Vegetales Especificados [CODEX STAN 210 (Enmiendas 2003, 2005)], en la que se incluyen productos definidos como aceite de cártamo de contenido alto de ácido oleico, aceite de girasol de contenido alto de ácido oleico, la semilla de girasol de contenido medio de ácido oleico.
- Norma para Grasas Animales Especificadas [CODEX STAN 211-1999]
- Norma para los Aceites de oliva y Aceites de Orujo de Oliva [CODEX STAN 33-1981]

IDENTIFICACIÓN DE LA DISPONIBILIDAD DE EXPERTOS CONSEJEROS CIENTÍFICOS EN CASO DE NECESIDAD.

No se identificó ninguna.

IDENTIFICACIÓN DE TODA NECESIDAD DE CONTRIBUCIONES TÉCNICAS A UNA NORMA PROCEDENTES DE ORGANIZACIONES EXTERIORES, A FIN DE QUE SE PUEDAN PROGRAMAR ESTAS CONTRIBUCIONES

No se identificó ninguna.

CALENDARIO PROPUESTO PARA LA REALIZACIÓN DE ESOS NUEVOS TRABAJOS, COMPRENDIDA LA FECHA DE SU INICIO; LA FECHA PROPUESTA PARA LA ADOPCIÓN EN EL TRÁMITE 5/8 Y LA FECHA PROPUESTA PARA LA ADOPCIÓN POR PARTE DE LA COMISIÓN

Calendario: Documento de proyecto y nuevos trabajos acordados en el CCFO (22.^a Reunión, 02/11) aprobación de los nuevos trabajos por la CAC en su 33.^o Período de sesiones (07/11); CL con enmiendas a fin de abarcar el aceite de soja de contenido alto de ácido oleico 2011/2012 con la inclusión de todos los datos correspondientes para enmendar la norma existente de manera tal de incorporar el aceite de soja de contenido alto de ácido oleico. El documento en Trámite 3 avanza a los Trámites 5/8 en 2013 durante la 23.^a Reunión del CCFO; se aprueba como norma enmendada durante el 35.^o Período de sesiones de la CAC (07/13).