

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS S



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

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

Tema 9 del programa

CX/FO 11/22/14

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

22ª reunión

Penang, Malasia, 21-25 de febrero de 2011

OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS

REVISIÓN DE LA NORMA CODEX STAN 210 PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS CON LA ADICIÓN DE ACEITE DE PALMA ALTO OLÉICO OXG (Preparado por Colombia)

El Comité Nacional del Codex Alimentarius de Colombia agradece la atención de la Comisión del Codex Alimentarius, su Comité Ejecutivo y el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, y se complace en presentar el siguiente documento, para que sea considerada la revisión de la norma Codex Stan 210 para Aceites Vegetales Especificados con la adición del Aceite de Palma Alto Oleico OxG, en beneficio de la salud de los consumidores y del comercio internacional.

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo es la inclusión del aceite de Palma Alto Oléico OxG (*Elaeis oleifera x Elaeis guineensis*), el cual se comercializará en estado comestible tanto a nivel industrial como al consumidor después de su proceso de refinado, blanqueado y desodorizado. La inclusión de la composición y caracterización fisicoquímica de este aceite en la norma Codex Stan 210 para Aceites Vegetales Especificados, permitirá contar con parámetros para el seguimiento de la inocuidad de este producto, facilitar las condiciones de comercialización y servir de marco de referencia para la expedición de reglamentación técnica sobre grasas y aceites comestibles de este tipo.

2. Pertinencia y actualidad

En los últimos 20 años el consumo mundial de aceites vegetales ha mostrado una tendencia creciente en áreas como la producción, comercialización y uso industrial de este tipo de productos. No obstante este crecimiento ha implicado la adaptación al cambio en los hábitos de consumo, los cuales están orientados hacia una alimentación saludable.

Estos cambios han conllevado que tanto consumidores como la industria alimentaria hayan recurrido a los aceites con alto contenido de ácido oleico como herramienta para mejorar las características y calidad de sus productos, así como a la mejora de las condiciones nutricionales de la población, llevando por consiguiente a la demanda de alimentos inocuos y sanos y, brindando a las industrias un factor de posicionamiento y competencia.

De acuerdo con lo anterior, y considerando que las tendencias mundiales de consumo muestran la preferencia por alimentos naturales y nutritivos, los aceites obtenidos de *E. oleifera* y de materiales híbridos son una alternativa saludable para cubrir los requerimientos diarios de grasas y vitaminas liposolubles. Igualmente, la alta concentración de componentes menores en estos aceites representa un potencial comercial para obtener carotenos, vitamina E y esteroides naturales de alta biodisponibilidad y múltiples usos en la industria de alimentos.

Sin duda, estas ventajas comparativas de los aceites extraídos de diferentes variedades de palma de aceite facilitarían su aceptación por parte de la industria de alimentos y de los consumidores finales, razón por la cual es necesario establecer tanto requisitos generales como específicos que caractericen el Aceite de Palma Alto Oleico (OxG).

3. Principales aspectos que se deben tratar

La propuesta de adición del Aceite de Palma Alto Oleico (OxG) contemplaría, los siguientes aspectos:

- Establecer los requisitos generales del Aceite de Palma Alto Oleico (OxG).
- Establecer los requisitos específicos del Aceite de Palma Alto Oleico (OxG).
- Definir la información que debe llevar el marcado y etiquetado del envase, de acuerdo con las directrices establecidas por el Codex Alimentarius.

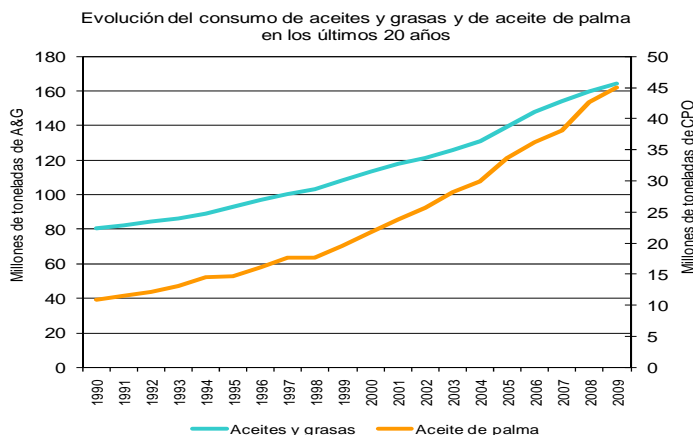
4. Evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

A continuación se describen los criterios definidos en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 19.^a edición (2010), página 33, para la priorización de trabajos.

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

Mercado de Aceites y Grasas

El consumo de aceites y grasas en el mundo, ha tenido un crecimiento promedio anual del 3,8% en los últimos 20 años, siendo su principal uso el sector de alimentos, seguido en la última década por el de biocombustibles.



La producción mundial de los 17 principales aceites¹ y grasas en 2010 fue 164,8 millones de toneladas, evidenciando un incremento del 1,2% con respecto a la producción registrada en 2009. Entre los de mayor producción se destacan el aceite de palma y palmiste, soya, girasol y colza con una participación del mercado del 31, 22, 13 y 8%, respectivamente².

Con base en el contexto anterior, se destaca que la producción mundial de aceite de palma fue de 45,3 millones de toneladas en 2009, lo cual implica un crecimiento de 4,6% con respecto al año anterior. Los

¹ Aceites y Grasas: Palma, soya, colza, girasol, sebo y grasas, algodón, palmiste, maní, coco, oliva, maíz y otros aceites.

² Fuente: Oil World 2010.

principales países productores son Indonesia con el 46%, Malasia con el 39% y Colombia con una producción de 802.000 toneladas, ubicándose como quinto productor en el mundo y el primero en América³.

Información de la especie

El género *Elaeis* posee dos especies de importancia para la agroindustria de la palma de aceite en el mundo, la *Elaeis guineensis* originaria del centro y occidente del continente africano, y la *Elaeis oleífera* originaria del norte de Sudamérica y América Central.

Desde la década del 70 en varias regiones del mundo se viene realizando cruzamientos entre las palmas americanas de aceite *Elaeis oleífera* y palma *Elaeis guineensis*, este nuevo material, es un híbrido interespecífico denominado OxG. En la actualidad se cuenta con bancos de germoplasma de este material en diferentes regiones del mundo, en Colombia y Ecuador desde hace más de 40 años se produce la semilla de estos materiales y desde hace más de 10 años existen lotes comerciales de palmas híbridas (OxG).

Este nuevo material se caracteriza por:

- Resistencia a enfermedades y plagas que comúnmente afectan a su congénere *E. guineensis* de origen Africano, principalmente a la pudrición del cogollo (PC) en Colombia y al marchitamiento amarillo en el Brasil.
- La adaptación natural del *Elaeis oleífera* a condiciones de pantanos le confiere al material híbrido interespecífico resistencia por adaptación en zonas de producción comercial con períodos relativamente largos de inundación.
- El aceite proveniente del fruto, presenta altos contenidos de ácidos grasos insaturados: oleico mayor de 50%, y linoléico mayor de 12% y valores de yodo superior al 60%, lo cual le brinda mayor fluidez al aceite facilitando su uso en la industria de frituras y en la cocina casera.
- El aceite tiene altos contenidos de carotenos mayores a 1600 ppm y más de 1700 ppm de tocoferoles y tocotrienoles.

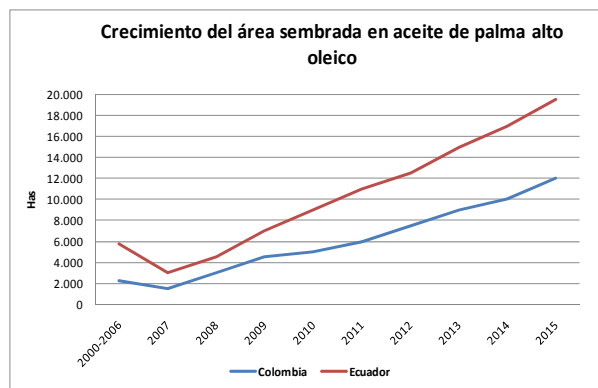
Si bien varios países del mundo tienen otros materiales híbridos interespecíficos, en el año 2009, Ecuador y Colombia, acordaron denominar el aceite extraído de los frutos del híbrido interespecífico OxG, como “Aceite de Palma, Alto Oleico”.

Hoy este material híbrido OXG comparado con el material *Elaeis guineensis*, es una excelente alternativa para los cultivadores de palma de aceite afectados por la enfermedad denominada Podredumbre del Cogollo (PC), ya que ha permitido mitigar el impacto de la PC en las plantaciones de palma de aceite en Colombia y Ecuador.

³ Fuente: Anuario Estadístico de Fedepalma 2010

b) Mercado internacional o regional potencial.

En la actualidad, Colombia tiene aproximadamente 5.000 ha y Ecuador 4.000 ha sembradas en material híbrido OxG, y se espera que en menos de cuatro años, en la zona de Tumaco - Colombia se establezcan 15.000 ha de material híbrido OxG, como parte de las medidas de acción definidas para recuperar la zona del impacto de la pudrición de cogollo. Además se tiene conocimiento que algunas plantaciones en Malasia ya tienen áreas sembradas con este material OxG.



Este crecimiento del área sembrada representa una disponibilidad de aceite de palma alto oleico en el mercado mundial. Se espera que en el año 2015 sólo en América Latina haya una producción de 210.000 ton/año, de la cual se tendría una oferta exportable de 170.000 ton/año.

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

Actualmente para este tipo de productos existen dos normas:

Norma Andina NA 0073:2009, Aceite de palma (OxG) Alto oléico. Requisitos. La cual establece los requisitos que debe cumplir el aceite comestible de palma (OxG) alto oleico, procedente de la palma híbrida (*Elaeis oleifera x Elaeis guineensis*). Esta norma Andina se aplica al aceite comestible de palma (OxG) alto oleico RBD: rojo y decolorado. No se aplica al aceite crudo de palma, ni a la oleína y estearina proveniente del aceite de esta palma híbrida (*Elaeis oleifera x Elaeis guineensis*).

Norma Técnica Colombiana NTC 5713:2009, Aceite de palma alto oléico OxG (*Elaeis guineensis x Elaeis oleifera*). Requisitos. El documento normativo establece los requisitos del aceite comestible de palma alto oléico procedente de la palma híbrida (*Elaeis oleifera x Elaeis guineensis*). Esta norma se aplica al aceite comestible de palma alto oleico, rojo o decolorado. No se aplica al aceite crudo de palma alto oleico OxG (*Elaeis oleifera x Elaeis guineensis*), ni a la oleína y estearina del aceite de esta palma.

d) Viabilidad de la normalización del producto.

El aceite de palma alto oléico, constituye un producto 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 adición de la norma Codex Stan 210 –para Aceites vegetales que incluya aceite de palma alto oléico con sus respectivos factores esenciales de composición, inocuidad y calidad permitirá la armonización de este tipo de aceites y, por consiguiente, contribuirá a la protección del consumidor.

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 conocen

5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La adición de la norma responde al objetivo estratégico del Codex encaminado a promover la máxima aplicación de las normas en aras de fortalecer la reglamentación interna de los países y por ende facilitar el comercio internacional. Así mismo la inclusión de este producto en la actual norma, permitirá reducir los riesgos generados por la trasmisión de agentes que tengan alguna incidencia negativa sobre la salud del consumidor y el medio ambiente.

6. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad

Para la propuesta de adición de la actual norma Codex Stan 210, se ha tomado como referencia la información generada por el grupo de investigación que a nivel nacional trabaja en Colombia en la caracterización de aceites y grasas comestibles “Cenipalma”, así mismo se contó con la participación del “Instituto Ecuatoriano de Normalización – INEN-” para la caracterización de este aceite. Por lo tanto en caso de requerir información adicional a la presentada en el proyecto, se tiene la posibilidad de consultar a este grupo de expertos.

7. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores a fin de que se puedan programar estas contribuciones

Ninguna.

8. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para la adopción en el tramite 5 y la fecha propuesta para la adopción por parte de la Comisión

TRAMITE	FECHA
Distribución de una propuesta elaborada por un grupo de trabajo en el tramite 3	2011
Fecha propuesta para adopción en el tramite 5	2013
Aprobación por parte de la comisión	2014

9. Bibliografía

- Barcélos, E. 1986. Características genético-ecológicas de poblaciones naturales de Caiaué (*Elaeis oleífera*(H.B.K.) Cortes) en la amazonia Brasileira. 108p. Tesis de Maestría. Instituto Nacional de Investigación de la Amazonía.
- Meunier, J. 1991. Una posible solución genética para el control de la pudrición de cogollo en la Palma Aceitera: Híbrido interespecífico *Elaeis oleífera* x *Elaeis guineensis*. Revista Palmas, Vol. 12 N°2.
- Mohd Din A and Rajanaidu, N. Evaluation of *E. oleífera*, Interspecific Hybrids and Backcrosses. 2000. Proceedings of the International Symposium on Oil Palm Genetic Resources and Their Utilization. MPOB. P 114- 141.
- Rajanaidu, N. 1994. PORIM Oil Palm Genebank. Collection, Evaluation, Utilization and Conservation of oil palm genetic resources. Malasia. 19p.
- Rajanaidu, N; Kusahiri,A; Rafii,MY; Moh Din A;Maizura,I; Isa, ZA and Jalani, BS. Oil Palm Genetic Resources and Utilization A Review. 2000. Proceedings of the International Symposium on Oil Palm Genetic Resources and their Utilization. MPOB. P 33-80.
- Rey, L.; Ayala I.; Delgado, W.; Rocha, P.; 2003. Colecta de material genético de Palma Américana Noli *Elaeis oleífera* (H.B.K.) Cortez en el Trapecio Amazonico. Ceniavance N° 101.4p.
- Rey, L.; Gómez, P.L; Ayala, I.; Delgado, W.; Rocha, P. 2004. Colecciones geneticas de palma de aceite *Elaeis guineensis* (Jacq) y *Elaeis oleífera*(H.B.K.) de Cenipalma:características de importancia para el sector palmicultor.Revista Palmas Vol 25-2 p 39-48.
- Rey L.; Ayala I.; Ruiz,R; Gómez,P.I (2003).Selección palmas tipo dura en plantaciones comerciales de Colombia. Congreso Nacional de la Asociación de Fitomejoramiento y Producción de cultivos. Bogotá
- Rey L.; Ayala I.; Ruiz,R; Gómez,P.I (2003) Evaluación y selección de materiales dura en plantaciones comerciales de palma de aceite *Elaeis guineensis* jack. Conferencia Internacional Palma de Aceite. Cartagena.2003.
- Rey, L.; Gómez, P.; Cardoso, C.; Rajanaidu, N. 2002. Colecta material genetico de *Elaeis guineensis* Jacq en la Republica de Angola. Informe Interno Cenipalma-Inca. 6p.
- Sharma,M. Exploitation of *Elaeis oleífera* germplasm in improving the quality of oil palm. 2000. Proceedings of the International Symposium on Oil Palm Genetic Resources and Their Utilization. MPOB. P 322- 340.
- Torres.V.M.; Rey, L.; Gelves, F., Santacruz, L. 2004 Evaluación del comportamiento de los híbridos *Elaeis oleífera* x *Elaeis guineensis* en la plantación Guaicaramo en la zona oriental de Colombia. Revista Palmas Vol 25-2.
- Amblard, P.; Billote, N.; Cochard, B.; Durand-Gasselin, T.; Jacquemard, J.C.; Louise, C.; Nouy, B.; Potier, F. 2004. El mejoramiento de la palma de aceite *Elaeis guineensis* y *Elaeis oleífera* por el Cirad – CP. Revista Palmas Vol 25 No. Especial.