



**Tema 5 del programa**

**CX/FO 13/23/5**

## **PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES**

22ª reunión

Langkawi, Malasia, 25 de febrero – 1 de marzo de 2013

### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE UNA PROPUESTA PARA LA ENMIENDA DE LA NORMA DEL CODEX SOBRE ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS PARA GIRASOL (CODEX STAN 210 – 1999)**

*Preparado por Argentina*

#### **INTRODUCCION**

Durante la 21ª reunión del Comité de Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), Argentina solicitó que se considerara como nuevo trabajo la revisión de los límites de ácido oleico y linoleico en las categorías de girasol reguladas en la Norma Codex Stan 210 – 1999, así como también las brechas existentes entre dichos parámetros en las distintas categorías, y otros factores de calidad relacionados. El Comité recibió con agrado la propuesta de la Delegación de Argentina de elaborar un documento revisado en el que se incluyan todos los datos científicos sobre aceite de girasol pertinentes relativos a posibles nuevos trabajos, para su examen durante la próxima reunión.

En la 22ª reunión de CCFO, Argentina presentó un documento de debate sobre la misma cuestión y como algunos miembros señalaron que no habían tenido suficiente tiempo para examinar la propuesta, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico a cargo de Argentina, que revisaría el documento de debate, que se había presentado para consideración de los Miembros y elaboraría un documento de proyecto para su examen en la 23ª reunión del Comité, teniendo en cuenta las Directrices sobre la Aplicación de los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos Aplicables a los Productos y la información requerida por el Comité cuando se propone la adición de aceites nuevos a la Norma para Aceites Vegetales Especificados.

El Grupo de trabajo presidido por la delegación de Argentina contó con la participación de 22 Miembros y 2 observadores. Argentina realizó dos rondas de comentarios. Se remiten en adjunto los comentarios de los participantes del Grupo de trabajo y las conclusiones. Conjuntamente con un trabajo de ASAGA I+D y una actualización de datos muestreados en las nuevas zonas de producción elaborada por la Cámara de la Industria Aceitera de la República Argentina (CIARA), que corroboran el pedido de Argentina

La finalidad de proponer un nuevo trabajo para la revisión de algunos parámetros que definen las categorías de aceite de girasol reguladas, se debe fundamentalmente a que luego de establecidas estas categorías en Codex, Argentina dispuso de nueva información científica respecto del perfil de ácidos grasos de sus aceites de girasol. En particular, el resultado de estudios relativos al perfil de ácidos grasos de los aceites de girasol provenientes de semilla tradicional en Argentina, arrojó valores que difieren sustancialmente en el porcentaje de ácido oleico/linoleico de lo actualmente regulado por Codex, como resultado de los híbridos empleados y de las altas temperaturas en las zonas de producción. Como consecuencia de los valores hallados, otros factores de calidad relacionados también difieren de la norma internacional y deberían ser adecuados (densidad relativa, índice de refracción, índice de yodo, índice de saponificación)

Teniendo en cuenta que el Codex elabora normas mundiales y que éstas deben tener en cuenta la variabilidad natural de los productos a nivel global, creemos que el CCFO está en condiciones de aceptar esta propuesta de nuevo trabajo, pues el trabajo se encuentra dentro de su mandato y está en línea con los objetivos del Plan Estratégico del Codex.

## ANTECEDENTES:

El aceite de girasol es el cuarto en importancia a nivel mundial. Debido a su precio en relación con otros aceites comestibles, y a su calidad nutricional, el consumo de aceite de girasol se ha visto incrementado sustancialmente durante los últimos años.

De acuerdo a los datos publicados en el Agribusiness Manual “Sunflower Crude and Refined Oil” de la FAO, publicado en 2010, de un total de 11.674.000 toneladas producidas de aceite de girasol en 2008/2009, Argentina participó con 1.785.000 toneladas, situándose en el 3° y 4° lugar como productor de aceite de girasol, luego de Ucrania, la Federación de Rusia y la Unión Europea.

En 2008/2009, Argentina, Ucrania y la Federación de Rusia representaron el 56% de la producción mundial de aceite de girasol, y el 86% de las exportaciones. En cuanto a las exportaciones, de un total de 4.000.000 de toneladas que se comercializaron internacionalmente, en ese período, Argentina ocupó el 2° lugar con un 34% de las exportaciones totales de girasol a nivel mundial.

Estos datos permiten comprender la importancia que la producción de girasol tiene para Argentina, máxime si se tiene en cuenta que con la expansión de la frontera agrícola, que comenzó fuertemente hace casi dos décadas, la zona de producción de girasol no sólo se amplió sino que comenzó a desplazarse. Como resultado de ello, se comenzaron a evidenciar cambios en el perfil de ácidos grasos de los aceites de girasol de semilla tradicional argentinos, debido fundamentalmente a las altas temperaturas, a la amplitud térmica de las zonas de producción y a los híbridos utilizados.

Diversos estudios han demostrado que las altas temperaturas inciden en el contenido de ácido oleico en variedades tradicionales, el cual se ve incrementado naturalmente por la disminución de la actividad de la enzima oleil-Coa-desaturasa. Esta enzima es responsable de la desaturación del ácido oleico, generando ácido linoleico. Cuando las temperaturas son más elevadas, la enzima disminuye su actividad, provocando que la relación oleico-linoleico aumente, de acuerdo a los trabajos de (Garcés, R.; Sarmiento, C. and Mancha, M. 1992. “Temperature regulation of oleate desaturase in sunflower (*Helianthus annuus*L.) seeds”. *Planta* 186: 461-465.

Por tal razón, a partir de la campaña 2001/2002 se comenzó a realizar un estudio que confirmó esta tendencia que se venía observando como resultado de la observación y análisis.

Los resultados analíticos del aceite tradicional argentino que sirvieron de base para realizar esta presentación, están contenidos en el trabajo efectuado por ASAGA I+D<sup>1</sup>: **“Composición de ácidos grasos del aceite de girasol obtenido de semillas certificadas sembradas en distintas zonas de la República Argentina” – Cosecha 2001-2002.** El mismo comprende a 12 variedades certificadas de semilla de girasol tradicional, cuyo aceite fue extraído en laboratorio y es representativo de 15 suelos diferentes del territorio argentino. De cada variedad se obtuvieron semillas de tres siembras, en diferentes parcelas por localidad, lo que totalizó 441 muestras individuales.

El análisis fue realizado por duplicado de las 441 muestras mediante cromatografía gaseosa de sus ácidos grasos, desde el ácido mirístico (C14:0) hasta el lignocérico (C24:0). A partir de la composición ácida se han calculado los Índices de Iodo.

Las muestras fueron tomadas de 15 localidades ubicadas en las provincias de Chaco, Santa Fe, Entre Ríos, Córdoba, La Pampa y Buenos Aires, y corresponden a cultivares híbridos recomendados para cada zona de cultivo, por lo tanto varían de acuerdo a la ubicación de los ensayos.

Los resultados promedios de todas las localidades referidos al contenido de ácido oleico, ácido linoleico, índice de yodo e índice de refracción fueron los siguientes:

	Rango
ácido oleico (C 18:1)	16,1-57,9
ácido linoleico (C 18:2)	31,8 – 73,4
índice de yodo	104,3 – 140,3
índice de refracción	1.4698 – 1.4740

Como resultado de este trabajo se concluyó que en Argentina se pueden obtener aceites de girasol con valores que superan el 50% de contenido de ácido oleico en cultivos tradicionales, sin que ello implique que ese aceite pueda ser clasificado como “medio oleico”. Esto también puede verificarse en producciones

<sup>1</sup> ASAGA I+D. “Composición de ácidos grasos del aceite de girasol obtenido de semillas certificadas sembradas en distintas zonas de la República Argentina. Cosecha 2001-2002”. *Revista Aceites y Grasas* N° 52. pp 430-437.

específicas de aceite medio oleico que han llegado a obtener valores cercanos al 72% de ese ácido graso, sin que ello signifique que dicho aceite sea “alto oleico.

En el año 2002/2003, otros estudios realizados sobre “**Modelado de la respuesta de la composición acídica del aceite de híbridos de girasol cultivados en argentina**” Izquierdo, N.G.; Geroudet, C.; Angeloni, P. ; Aguirrezábal, L.A.N. y publicado por ASAGA I+D<sup>2</sup> presentado en el Congreso de Asociación Argentina de Girasol (ASAGIR) confirmaron la tendencia.

Con este documento se acompaña además un Informe Técnico de la Cámara de la Industria Aceitera de la República Argentina (CIARA), que muestra la situación de los aceites de girasol actuales. Dicho informe realizado sobre un total de 44 muestras provenientes del NEA, indican que 16 (o sea el 36%) presentan un porcentaje de ácido graso oleico superior al 39,4%, límite superior establecido actualmente por el CODEX para los aceites de girasol de semilla tradicional (Cuadro 3). En promedio dichas muestras presentan un 45,9% de ácido oleico. En base a estos resultados, se estima que el 19% de la producción de aceite de girasol del Noreste (NEA) de Argentina presentan valores superiores de ácido graso oleico a los regulados por Codex, lo cual puede representar entre el 10 y el 20% de los aceites de Argentina exportados, según el período examinado.

Por último corresponde mencionar que IRAM<sup>3</sup> modificó en 2006, su estándar sobre girasol, la Norma N° 5529 en base a los resultados de los estudios de ASAGA.

Volviendo a las inconsistencias con la Norma del Codex, hemos notado además que se presentan “zonas de vacío” en las tres categorías de aceite, y para estos dos ácidos grasos, que complican la categorización de aceites cuyas magnitudes resulten entre estos valores, los que se describen a continuación:

<i>Ácidos Grasos</i>	<i>Aceite de Girasol</i>	<i>Aceite de Girasol de contenido medio de ácido oleico</i>	<i>Aceite de Girasol (ácido oleico alto)</i>
C18:1 – OLEICO	14,0 – <b><u>39,4</u></b>	<b><u>43,1</u></b> – <b><u>71,8</u></b>	<b><u>75,0</u></b> – 90,7
C18:2 – LINOLEICO	74,0 – <b><u>48,3</u></b>	<b><u>45,3</u></b> – <b><u>18,7</u></b>	<b><u>17,0</u></b> – 2,1

Por otro lado, se han constatado inconsistencias en los valores del Índice de Iodo para estos tres tipos de aceite, encontrándose un “solapamiento” entre aceite de girasol y aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico, y un “vacío” entre aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico y aceite de girasol (ácido oleico alto).

Sumado a ello, hemos detectado que los valores mínimos y máximos de los índices de refracción y de densidad, se expresan sobre bases de temperaturas medias diferentes, lo que no permite establecer fácilmente la debida correlación y/o continuidad entre los parámetros, y consecuentemente compararlos entre ellos, ya que a una misma expresión física y de temperatura, los parámetros no necesariamente se corresponden entre sí, ni con los respectivos índices de yodo o saponificación.

<i>Ácidos Grasos</i>	<i>Aceite de Girasol</i>	<i>Aceite de Girasol de contenido medio de ácido oleico</i>	<i>Aceite de Girasol (ácido oleico alto)</i>
INDICE DE YODO	141 – <b><u>118</u></b>	<b><u>122</u></b> – <b><u>94</u></b>	<b><u>90</u></b> - 78
DENSIDAD RELATIVA (a 20°C)	0,923 - <b><u>0,918</u></b> x=20°C	<b><u>0,916</u></b> - <b><u>0,914</u></b> <b>X=20°C</b>	<b><u>0,915</u></b> - <b><u>0,909</u></b> <b>X=25°C</b>
INDICE DE REFRACCION (ND 40°)	1,461 – 1,468	1,467 – 1,471 a 25°C	1,461 – 1,471 a 25°C

<sup>2</sup> ASAGA I+D. “Composición de ácidos grasos del aceite de híbridos de girasol cultivados en Argentina. Caracterización y modelado” Revista Aceites y Grasas N° 59. pp 338-343.

<sup>3</sup> IRAM Instituto Argentino de Normalización y Certificación. Miembro de ISO.

## CONCLUSIONES

Argentina ocupa un lugar importante en el comercio internacional de aceite de girasol. Un porcentaje creciente de sus aceites de girasol, provenientes de semilla tradicional, debido a las temperaturas de las zonas de producción y al tipo de híbridos utilizados, dan valores naturalmente elevados de ácido oleico y por consiguiente menores valores de ácido linoleico. Sumado a ello, las brechas existentes entre las categorías de aceite de girasol reguladas plantean una sumatoria de incertidumbres debido a que la Norma actual del Codex no contiene adecuadamente estos aceites genuinos.

Por lo expuesto, Argentina solicita que se revise y enmiende la Norma Codex STAN 210 – 1999 en relación con los valores para los ácidos grasos Oleico (C 18:1) y Linoleico (C 18:2), en las distintas categorías de aceite de girasol, aceite de girasol medio oleico y aceite de girasol alto oleico, pero en particular las dos primeras, procurando además reducir/eliminar las brechas entre categorías.

A los efectos de la consistencia de los parámetros regulados, se solicita también que se revise el índice de refracción, densidad relativa, índice de yodo e índice de saponificación de cada categoría de aceite de girasol regulado.

**Cuadro 1:** Gama de composición de ácidos grasos de aceites vegetales crudos determinados mediante CGL de muestras auténticas (expresadas en porcentaje del contenido total de ácidos grasos). **Valores actuales para las 3 categorías de girasol.**

Acido graso	Aceite de girasol		Aceite de girasol medio oleico		Aceite de girasol alto oleico	
	Valor actual	Valor Propuesto	Valor actual	Valor Propuesto	Valor Actual	Valor Propuesto
<b>C 18:1 acido oleico</b>	14,0 -39,4	Max. 54,9	43,1 – 71,8	55 – 74,9	75 – 90,7	Mantener valor actual
<b>C 18:2 acido linoleico</b>	48,3 – 74,0	35,1 – 74,0	18,7 – 45,3	15,1- 35,0	2,1- 17,0	2,1 – 15,0

Los parámetros propuestos por Argentina guardan relación con los datos presentados en el estudio de ASAGA y en la actualización de CIARA para los aceites del noreste de argentina.

Además se ha procurado reducir las gaps entre categorías, a los efectos de evitar incertidumbre en el comercio de estos aceites.

- *Apéndice. “Otros factores de calidad y de composición”:* cuadro 2: características químicas y físicas de los aceites vegetales especificados, en lo relativo a la densidad relativa, índice de refracción, índice de yodo e índice de saponificación para cada una de las categorías de aceite de girasol reguladas.

Características físico químicas	Aceite de girasol		Aceite de girasol medio oleico		Aceite de girasol alto oleico	
	Valor actual	Valor Propuesto	Valor actual	Valor Propuesto	Valor Actual	Valor Propuesto
<b>Densidad relativa ( x°C/agua a 20°)</b>	0,918 – 0,923 x= 20°C	0,9151 – 0,9193 x=20°C**	0,914 – 0,916 x= 20°C	0,9124 – 0,9150 x= 20°C**	0,909 – 0,915 x= 20°C	0,909- 0,9123 X= 20°C
<b>Índice de refracción ( ND 40°)</b>	1,461 – 1,468	1,4706 – 1,4740	1,461 – 1,471 a 25°C	1,4684 – 1,4705 A 25°C	1,467 – 1,471 A 25°C	1,467 – 1,4683 A 25°C
<b>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)</b>	188 – 194	188 - 192	190 - 191	188 - 192	182- 194	188 - 192
<b>Indice de yodo</b>	118 - 141	110 - 140	94 - 122	91,1- 109,9	78 -90	78 - 91,0

\* **Índice de saponificación.** Se propone mantener un rango de 188 -192 para todas las categorías de aceite de girasol, teniendo en cuenta que este índice es fuertemente dependiente de los ácidos grasos de C 18 y la variación en el contenido de cada uno de ellos no implica un cambio importante en el índice, dado que dicha variación es aproximadamente 0,014

\*\* **Se sugiere uniformizar la temperatura del aceite relativa al agua por ejemplo a 20°C que es como lo ha calculado Argentina a los efectos de facilitar la comparación entre las categorías de aceite de girasol.**

A los efectos de garantizar un comercio regional y/o internacional leal, fluido y transparente, es de fundamental importancia que el Codex considere enmendar los parámetros relacionados al contenido de ácidos grasos oleico y linoleico a fin de encuadrar a los mismos con continuidad, teniendo en cuenta las particularidades resultantes de otras zonas de producción, a los efectos de garantizar que todos los aceites de girasol genuinos queden incluidos en la norma y se ajusten en virtud de ello, los otros factores de calidad asociados.

# **PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO PARA LA ENMIENDA A LA NORMA DEL CODEX SOBRE ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210- 1999): COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD DEL ACEITE DE GIRASOL, ACEITE DE GIRASOL MEDIO OLEICO Y ACEITE DE GIRASOL ALTO OLEICO**

Este documento de proyecto ha sido elaborado de acuerdo con el *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, 19ª 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 25 de la versión en español)*.

## **1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma**

El trabajo propuesto tiene por objeto enmendar la Norma del Codex para los aceites vegetales especificados (CODEX STAN 201- 1999), en relación al aceite de girasol, aceite de girasol medio oleico y aceite de girasol alto oleico, a fin de adecuar los parámetros de composición para que sean realmente representativos de la variabilidad mundial de estos aceites, en especial los límites establecidos para ácido oleico (C18:1) y ácido linoleico (C18:2) y modificar en consecuencia los factores de calidad relativos a los índices de refracción, densidad relativa, índice de yodo y el índice de saponificación para cada categoría.

Adicionalmente se examinarán las brechas entre los rangos de ácidos grasos gaps between the fatty acid ranges of each of these oils, specifically for: the OLEIC (C18:1) and LINOLEIC (C18:2) fatty acids in Table 1 (CODEX STAN 210/1999) and in particular between Sunflowerseed Oil and Sunflowerseed oil (mid-oleic acid).; it is proposed that new work would focus on removing those gaps so there is no break in continuity of the ranges between these oils.

## **2. Pertinencia y actualidad:**

Los aceites derivados de semillas de girasol son algunos de los productos oleaginosos de mayor consumo a escala mundial desde hace décadas, tanto por su sabor como por sus cualidades nutricionales benéficas, y su funcionalidad en la industria alimentaria.

A los efectos de garantizar un comercio regional y/o internacional leal, fluido y transparente, es de fundamental importancia que el Codex considere enmendar los parámetros relacionados al contenido de ácidos grasos oleico y linoleico a fin de encuadrar a los mismos con continuidad, respaldando, en consecuencia, el concepto de genuinidad, y a los factores de calidad asociados dando una coherencia desde el punto de vista de cálculo estequiométrico.

## **3. Principales cuestiones que se deben tratar:**

- Se solicita la revisión de los parámetros de ácido oleico y linoleico en girasol, girasol medio oleico y girasol alto oleico que figuran en la sección **“Composición esencial y factores de calidad Cuadro 1: Gammas de composición de ácidos grasos de aceites vegetales crudos determinados mediante CGL de muestras auténticas1 (expresadas en porcentaje del contenido total de ácidos grasos) de acuerdo a Sección 3.1 de la Norma) y,**

- **Apéndice. “Otros factores de calidad y de composición”:** cuadro 2: características químicas y físicas de los aceites vegetales especificados, en lo relativo a los índices de densidad relativa, índice de refracción, índice de yodo e índice de saponificación para cada una de las categorías de aceite de girasol reguladas.

## **4. Evaluación con respecto a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos:**

Esta nueva propuesta de trabajo está en armonía con los siguientes criterios aplicables a los productos:

a) *Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad alimentaria, garantizando prácticas leales en el comercio de alimentos y teniendo en cuenta las necesidades identificadas de los países en desarrollo.*

Los límites de composición estipulados en la norma del Codex se establecieron principalmente con el propósito de garantizar prácticas leales de comercio alimentario. Sin embargo, unos límites que no sean representativos también pueden funcionar como obstáculos técnicos al comercio de aceites de girasol auténticos, en particular en lo que respecta al aceite de girasol proveniente de semilla tradicional, si estos exceden los límites por motivos agroclimáticos o relacionados con los híbridos utilizados. Estos límites no guardan relación con la inocuidad.

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

El aceite de girasol es el cuarto en importancia a nivel mundial. Debido a su precio en relación con otros aceites comestibles, el consumo se ha visto incrementado sustancialmente durante los últimos años.

De acuerdo a los datos publicados en el Agribusiness Manual "Sunflower Crude and Refined Oil" de la FAO, publicado en 2010, de un total de 11.674.000 toneladas producidas de aceite de girasol en 2008/2009, Argentina participó con 1.785.000 toneladas, situándose en el 3º y 4º lugar como productor de aceite de girasol, luego de Ucrania y la Federación de Rusia y la Unión Europea.

En 2008/2009, Argentina, Ucrania y la Federación de Rusia representaron el 56% de la producción mundial de aceite de girasol, y el 86% de las exportaciones. En cuanto a las exportaciones, de un total de 4.000.000 de toneladas que se comercializaron internacionalmente, en ese período, Argentina ocupó el 2º lugar con un 34% de las exportaciones totales de girasol a nivel mundial.

*c) Diversificación de la legislación nacional y barreras resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.*

La norma del Codex puede ser utilizada por los Estados Miembros como referencia para establecer su reglamentación nacional.

El Acuerdo de la OMC sobre Obstáculos Técnicos al Comercio dispone que en caso de que un miembro adopte una reglamentación técnica que esté en consonancia con la norma internacional correspondiente, se supondrá que no constituye un obstáculo para el comercio (artículo 2.5). Existen sólidas pruebas científicas de la variación mundial de los niveles de ácido oleico/linoléico y los índices vinculados como consecuencia de temperaturas elevadas en las zonas de producción.

El Instituto Argentino de Normalización y Certificación (IRAM) representante de Argentina ante ISO, en el año 2006 revisó el estándar de girasol basado en los resultados del estudio de ASAGA que se adjunta.

Por último, corresponde resaltar que actualmente se encuentran en revisión la legislación sobre aceite de girasol del Código Alimentario Argentino, para adecuar la norma nacional a la realidad productiva, dado que la Norma Codex ya no permite reflejar adecuadamente el perfil de ácidos grasos de los aceites de girasol proveniente de semilla tradicional de Argentina..

La enmienda propuesta a la Norma del Codex para los aceites vegetales especificados (CODEX-Stan 210) sobre girasol ayudará a proporcionar un enfoque internacional armonizado sobre los factores de calidad y composición mencionados y facilitará el comercio mundial de los distintos tipos de aceite de girasol.

La resolución de las distintas inconsistencias observadas para los aceites de girasol definidos en la Norma Codex Stan-210, tanto en los casos de falta de continuidad de parámetros de ácidos grasos oleico (C18:1) y linoleico (C18:2), como los casos de falta de correlación estequiométrica para algunas de sus características químicas y físicas evitarán dificultades y obstáculos para el comercio.

*d) Mercado internacional o regional potencial.*

El consumo de aceites vegetales comestibles se ha incrementado notablemente en los últimos años y se espera que la tendencia persista y aumente en el futuro.

La producción mundial de los 17 principales aceites y grasas en 2010 fue de 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, soya, girasol y colza con una participación del mercado del 31, 22, 13 y 8%, respectivamente, según Oilworld.

De acuerdo a datos del USDA, el consumo total de aceites se mantendrá estable, aunque el de girasol tendrá una suba del 6,5% (unas 250.000 toneladas adicionales), orientados fundamentalmente al sector agroalimentario

En la campaña agrícola de 2011, la producción mundial de aceite de girasol alcanzó 13 millones de toneladas, Ucrania, la Federación de Rusia, la UE-27 y Argentina fueron los primeros cuatro productores. La producción de la región noreste de Argentina representó el 19% del total de la producción argentina de aceite de girasol.

En el mismo período, las importaciones mundiales de aceite de girasol fue de alrededor de 5,2 millones de toneladas concentradas principalmente en la India, la UE, Turquía, Argelia, Egipto y Sudáfrica. Los volúmenes de exportación más grandes pertenecían a Ucrania, Argentina y la Federación de Rusia.

Actualmente, se estima que el 19% de la producción de aceite de girasol del Noreste (NEA) de Argentina presentan valores superiores de ácido graso oleico a los regulados por Codex, lo cual puede representar entre el 10 y el 20% de los aceites de Argentina exportados.

*d) Viabilidad de la normalización del producto.*

El producto ya se encuentra regulado en CODEX STAN 210 en vigor desde 1999. Sin embargo por la aparición de nuevos híbridos de girasol y la producción en nuevas condiciones agroclimáticas se van haciendo cada vez más evidentes las diferencias en los parámetros de composición, basadas fundamentalmente en zona de producción con mayor amplitud térmica y altas temperaturas.

Las modificaciones planteadas pueden introducirse en esta norma con facilidad ya que se dispone de estudios científicos y datos analíticos que respaldan la justificación de enmienda a la Norma Codex Stan-210.

Por otra parte, creemos que se debe llegar a un consenso para reducir los gaps existentes entre las categorías definidas, pues las zonas de vacío que se han regulado pueden afectar la definición de un producto.

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

La norma del Codex en vigor no aborda adecuadamente la variación natural de la composición de ácidos grasos del aceite de girasol en función de los nuevos híbridos y las condiciones agroclimáticas de las zonas de producción a nivel mundial. Además las brechas establecidas entre categorías podrían afectar la clasificación de ciertos aceites cuyos parámetros caigan dentro de esos valores.

Por lo tanto, la enmienda de la norma del Codex contribuirá a clasificar correctamente los distintos tipos de aceite de girasol, mejorará la información que se brinde al consumidor además de garantizar prácticas equitativas 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***

No es pertinente.

***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 se conoce ninguno.

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

El nuevo trabajo propuesto contribuiría a garantizar la correcta identificación del aceite de girasol en el comercio internacional, tomando en cuenta las necesidades y preocupaciones especiales de todos los países, al satisfacer los siguientes objetivos y prioridades estratégicos formulados en el Plan estratégico 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius. 7

Objetivo 1: Fomentar marcos reglamentarios racionales.

La elaboración de normas del Codex más representativas de las condiciones mundiales ayudará a asegurar su adopción más amplia por parte de los Estados miembros, reduciéndose al mínimo la posibilidad de que la reglamentación tenga efectos negativos en el comercio internacional al garantizar que no opone obstáculos técnicos al comercio. Esta actividad es muy importante si se tienen en cuenta los esfuerzos que está realizando la comunidad internacional para incrementar la producción de alimentos, a los efectos de garantizar la seguridad alimentaria, para lo cual a lo largo de los años se han ido incorporando al sistema productivo nuevas regiones antes improductivas.

***Objetivo 2: Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos***

El trabajo propuesto promoverá la elaboración de normas del Codex sobre productos basadas en un análisis científico riguroso de datos recopilados

La enmienda propuesta a la Norma del Codex (CODEX-Stan 210) facilitará el comercio leal de aceite de girasol, al considerar las condiciones de producción de otras zonas geográficas, que arrojan parámetros diferentes a los regulados en el Codex, reflejando de esta manera las variaciones mundiales existentes; por otra parte, se evitará que aceites genuinos se encuadren en zonas indefinidas o con valores superpuestos entre rangos, que no permitan tipificarlos adecuadamente. Asimismo, ambos aspectos contribuirán a garantizar al consumidor los parámetros aceptables de ácidos grasos y los índices correspondientes que define cada una de las categorías de aceite de girasol, con el objeto de que no sea inducido a error respecto de las verdaderas características de los productos que elige.



## 6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

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

- La Norma general del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales [(CODEX STAN 19- 1981 (Rev. 2-1999, enmendada en 2009)].
- La Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva [CODEX STAN 33-1981 (rev.2-2003 enmendada en 2009)].
- La Norma para aceites vegetales especificados [CODEX STAN 210 (enmendada en 2003, 2005, 2011)].
- La Norma para grasas animales especificadas (CODEX STAN 211-1999, enmendada en 2009).

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

No se identificó ninguna.

## 8. la 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.

## 9. Calendario propuesto para la ultimación del nuevo trabajo, incluida la fecha de inicio, la fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5/8, y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión.

febrero de 2013	23ª Sesión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites	Se presenta la propuesta de revisión y el Comité recomienda a la Comisión del Codex Alimentarius iniciar un nuevo trabajo para enmendar el estándar sobre aceites vegetales especificados para el aceite de girasol, girasol alto oleico y medio oleico.
julio de 2013	36ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius	Aprobación del nuevo trabajo de enmienda del estándar de aceite de girasol..
De agosto de 2013 a abril de 2014	Grupo de trabajo electrónico entre sesiones	Distribución del documento para recabar observaciones y revisión e informe final del grupo de trabajo. Se remite el documento de proyecto al secretariado.
agosto de 2014	La secretaria circula la el proyecto para consideración de los Miembros	Tramite 3
Febrero de 2015	24ª Sesión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites	Pase al trámite acelerado 5/8.
Julio de 2015	38ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius	<b>Aprobación final</b> del Proyecto de enmienda de Norma.

**PROPUESTA DE ENMIENDA A LA NORMA DEL CODEX PARA ACEITES VEGETALES  
ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999):  
ACEITES DE GIRASOL**

**3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

**3.1 Gamas de composición de ácidos grasos determinadas mediante CGL (expresados como porcentajes)**

**Cuadro 1:** Gama de composición de ácidos grasos de aceites vegetales crudos determinados mediante CGL de muestras auténticas (expresadas en porcentaje del contenido total de ácidos grasos). **Valores actuales para las 3 categorías de girasol.**

Acido graso	Aceite de girasol		Aceite de girasol medio oleico		Aceite de girasol alto oleico	
	Valor actual	Valor Propuesto	Valor actual	Valor Propuesto	Valor Actual	Valor Propuesto
<b>C 18:1 acido oleico</b>	14,0 -39,4	Max. 54,9	43,1 – 71,8	55 – 74,9	75 – 90,7	Mantener valor actual
<b>C 18:2 acido linoleico</b>	48,3 – 74,0	35,1 – 74,0	18,7 – 45,3	15,1- 35,0	2,1- 17,0	2,1 – 15,0

Los parámetros propuestos por Argentina guardan relación con los datos presentados en el estudio de ASAGA y en la actualización de CIARA para los aceites del noreste de argentina.

Además se ha procurado reducir las gaps entre categorías, a los efectos de evitar incertidumbre en el comercio de estos aceites.

- *Apéndice. “Otros factores de calidad y de composición”:* **cuadro 2:** características químicas y físicas de los aceites vegetales especificados, en lo relativo a la densidad relativa, índice de refracción, índice de yodo e índice de saponificación para cada una de las categorías de aceite de girasol reguladas.

Características físico químicas	Aceite de girasol		Aceite de girasol medio oleico		Aceite de girasol alto oleico	
	Valor actual	Valor Propuesto	Valor actual	Valor Propuesto	Valor Actual	Valor Propuesto
<b>Densidad relativa ( x°C/agua a 20°)</b>	0,918 – 0,923 x= 20°C	0,9151 – 0,9193 x=20°C**	0,914 – 0,916 x= 20°C	0,9124 – 0,9150 x= 20°C**	0,909 – 0,915 x= 20°C	0,909- 0,9123 X= 20°C
<b>Índice de refracción ( ND 40°)</b>	1,461 – 1,468	1,4706 – 1,4740	1,461 – 1,471 a 25°C	1,4684 – 1,4705 A 25°C	1,467 – 1,471 A 25°C	1,467 – 1,4683 A 25°C
<b>Índice de saponificación (mg KOH/g de aceite)</b>	188 – 194	188 - 192	190 - 191	188 - 192	182- 194	188 - 192
<b>Indice de yodo</b>	118 - 141	110 - 140	94 - 122	91,1- 109,9	78 -90	78 - 91,0

\* **Índice de saponificación.** Se propone mantener un rango de 188 -192 para todas las categorías de aceite de girasol, teniendo en cuenta que este índice es fuertemente dependiente de los ácidos grasos de C 18 y la variación en el contenido de cada uno de ellos no implica un cambio importante en el índice, dado que dicha variación es aproximadamente 0,014

\*\* **Se sugiere uniformizar la temperatura del aceite relativa al agua por ejemplo a 20°C que es como lo ha calculado Argentina a los efectos de facilitar la comparación entre las categorías de aceite de girasol.**

**COMENTARIOS DE LOS PAÍSES/REFLEXIONES Y PROPUESTAS A CONSIDERAR**

<b>PAIS</b>	<b>COMENTARIO</b>	<b>REFLEXION</b>
<b>FRANCIA</b>	Los cambios en los valores deben estar basados en datos estadísticos de composición de aceites de girasol genuinos y que se debe considerar el riesgo de adulteración con otros aceites vegetales.	<p>La propuesta de Argentina fue elaborada en base al trabajo realizado por ASAGA I+D: <b>“Composición de ácidos grasos del aceite de girasol obtenido de semillas certificadas sembradas en distintas zonas de la República Argentina” – Cosecha 2001-2002.</b> El mismo comprende a 12 variedades certificadas de semilla de girasol tradicional, cuyo aceite fue extraído en laboratorio y es representativo de 15 suelos diferentes del territorio argentino. De cada variedad se obtuvieron semillas de tres siembras, en diferentes parcelas por localidad, lo que totalizó 441 muestras individuales.</p> <p>Además del contenido de ácidos grasos, la genuinidad de un aceite puede determinarse a partir de su contenido de esteroides.</p> <p>Dichos valores se han mantenido a través del tiempo. La Cámara de Industrias Aceiteras (CIARA) ha elaborado un documento (campaña 2011 - 2012) en base a los resultados de análisis de muestras de semillas de girasol recibidas de empresas asociadas que comercializan aceites de girasol de la zonas en cuestión, que ratifica la tendencia de los valores presentados en el trabajo de ASAGA.</p>
<b>FRANCIA</b>	Plantea en sus observaciones que tiene un mercado “Premium” de aceite de girasol “alto oleico” y resalta la importancia mantener los “gaps” entre las categorías. Así se evitaría una incorrecta clasificación de aceite “medio oleico” como “alto oleico”, por tal razón sugiere que este “gap” debería ser al menos mayor a la incertidumbre del método de análisis.	<p>Argentina comprende la inquietud de Francia y no es nuestra intención que se induzca a error al consumidor respecto de la naturaleza o calidad de los aceites, no obstante lo cual creemos que es posible eliminar o disminuir el error mediante la repetición del análisis en los casos cuyos valores se encuentren en los límites de los rangos. Entendemos que esos casos extremos son muy poco frecuentes.</p> <p>Creemos que los gaps actuales son muy amplios y podrían reducirse. En el caso de Argentina preocupa fundamentalmente el gap existente entre el aceite de girasol y el aceite de girasol medio oleico. En la actualidad cuando los valores caen dentro del gap puede generar incertidumbre respecto a cómo se resuelve, pues tanto los consumidores como los productores podrían verse afectados, por una inadecuada o confusa clasificación de esos aceites.</p> <p>Concretamente cual es el valor que sugeriría Francia?</p>
<b>AUSTRALIA</b>	Sugiere mantener el limite superior de 74 % de acido linoleico para la categoría aceite de girasol tradicional o eliminar este valor	Argentina puede aceptar mantener el valor de 74% para acido linoleico, tal lo propuesto por Australia.
<b>AUSTRALIA</b>	Esta de acuerdo en que se podría reducir el	Para la semilla de girasol tradicional, la sumatoria de ácido oleico y linoleico (O+L) es de un 90%

	<p>valor de ácido linoleico para atender las preocupaciones de Argentina, no obstante considera que el valor mínimo para el ácido linoleico en el aceite tradicional no debería ser inferior a 40% y no de 31,8 como sugiere Argentina.</p>	<p>aproximadamente. Considerando este valor como una constante en los aceites de girasol de semilla tradicional, en el caso de tomar como mínimo un 40% de Linoleico propuesto por Australia, daría en consecuencia un valor máximo de aproximadamente 50% de ácido oleico.</p> <p>Del estudio de los datos de análisis de los aceites argentinos, surge que, para la zona del norte de Argentina, aproximadamente un 7,9% de la producción de dicha región supera el 50% de oleico.</p> <p>Esto se debe al efecto que producen las altas temperaturas en el contenido de ácido oleico en variedades tradicionales, el cual se ve incrementado naturalmente por la disminución de la actividad de la enzima oleil-Coa-desaturasa. Esta enzima es responsable de la desaturación del ácido oleico, generando ácido linoleico. Cuando las temperaturas son más elevadas, la enzima disminuye su actividad, provocando que la relación oleico-linoleico aumente. (Garcés, R.; C. Sarmiento, C. and Mancha, 1992. "Temperature regulation of oleate desaturase in sunflower (<i>Helianthus annuus</i> L.) seeds". <i>Planta</i> 186: 461-465.</p> <p>Cabe destacar que la propuesta de Argentina de ampliar los rangos de ácido linoleico para el aceite tradicional hasta un límite inferior de 31.8% es parte de la realidad de los valores encontrados para los aceites de girasol "tradicional" comercializados actualmente en Argentina, y el Codex debe reflejar esta realidad.</p> <p>La propuesta Argentina está dirigida a la caracterización del perfil de ácidos grasos de los aceites de semillas de girasol, tal como lo define Codex en la norma Codex Stan 210. si no logramos esta modificación aceites genuinos provenientes de semillas tradicionales no podrán ser denominados "aceite de girasol"</p> <p>Argentina ha examinado los comentarios de Australia, y esperamos encontrar una solución equilibrada.</p> <p>La realidad es que si tomamos en consideración el 40% sugerido por Australia para resaltar las propiedades saludables de sus aceites que no está en línea con los Límites Codex, un porcentaje de nuestros aceites genuinos provenientes de semillas tradicional quedarían directamente fuera de norma, pues los porcentajes de ácidos grasos que presentan para el ácido oleico y linoleico corresponden a la categoría medio oleico.</p> <p>:</p> <p>A los efectos de alcanzar un consenso Argentina podría aceptar correr el valor mínimo a 35,1% de ácido linoleico y sostener como solicita Australia el 74% de ácido linoleico como máximo para el girasol tradicional:</p> <p><b>Linoleico: 35,1% – 74.0</b></p>
--	---	--

		<b>Por consiguiente el acido oleico para esta categoría quedaría con un máximo de 54,9.</b>
<b>CANADÁ</b>	Se debe aportar evidencia sobre el comercio de aceites de girasol que no cumple los actuales límites	<p>En el documento Perfil de ácidos grasos de semillas de girasol del Noreste Argentino (NEA) Campaña 2011-12, elaborado por CIARA se realiza una estimación de la proporción de aceite genuino que podría no estar cumpliendo con los actuales límites del Codex.</p> <p>De acuerdo a ese trabajo, en la campaña 2010/2011 se sembraron en la región chaqueña 346.000 has de semilla de girasol tradicional que arrojaron una producción de 648.218 toneladas de girasol, de los cuales se extrajeron 269.529 toneladas de aceite de girasol, destinándose a la exportación unas 184.578 toneladas, que representan un 19% del total país.</p> <p>De acuerdo al trabajo de CIARA de las 44 muestras analizadas del NEA, 16 (o sea el 36%) presentan un porcentaje de acido graso oleico superior al 39,4%, límite superior establecido actualmente por el CODEX para los aceites de girasol de semilla tradicional (Cuadro 3). En promedio dichas muestras presentan un 45,9% de acido oleico. Anexo se adjuntan las cromatografías de las 44 muestras.</p> <p>A los efectos de poner brindar mayor información al Comité, se han encaminado trabajos entre CIARA y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA) con el objeto de volver a examinar muestras para elaborar nuevos estudios. El primer informe se realizará sobre muestras ya recolectadas de campañas anteriores y se podrán tener los primeros resultados en el mes de diciembre de 2012. El segundo informe tendrá lugar con muestras de la cosecha 2012/13 en los meses de marzo/abril de 2013.</p> <p>Por otra parte debemos resaltar que algunos países que se rigen por la norma Codex, y que importan aceites de Argentina han planteado la inquietud de que las partidas provenientes del Norte argentino no cumplen con los Límites establecidos de acido oleico/linoleico, lo cual podría significar una interrupción del comercio o un castigo sobre un producto genuino y de calidad.</p> <p>Por lo expuesto y teniendo en consideración que la frontera agrícola se ha extendido hacia zonas que antes eran improductivas y considerando la importancia que tiene la producción agroalimentaria para la seguridad alimentaria es que creemos procedente el pedido de cambio en los porcentajes de ácidos grasos planteados para estas categorías que se han regulado anteriormente. En especial, los cambios propuestos a las categorías aceite de girasol y aceite de girasol medio oleico.</p> <p>Finalmente creemos que más allá de los volúmenes de aceite afectados, los “gaps” entre categorías generan incertidumbre sobre el tratamiento que recibirían estos aceites al llegar a mercados de destino.</p>
<b>CANADA</b>	Sugiere modificaciones a la redacción de	Se han tomado en consideración los comentarios de Canadá y por tal razón se han incluido los valores propuestos de ácidos grasos para las 3 categorías en el anteproyecto, como así también el

	<p>algunos párrafos:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Que las tres categorías de ácidos grasos sean específicamente identificadas.</li> </ul>	<p>índice de refracción, la densidad relativa y el índice de yodo y el índice de saponificación.</p>
<b>CANADA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Que los parámetros de ácidos grasos que definen las categorías de aceites de girasol no reflejan adecuadamente los aceites que se producen y se comercializan actualmente a nivel mundial, y los gaps existentes entre categorías resultan muy amplios para dar certeza a los interesados respecto de la categoría en que se ubicarían sus productos.</li> </ul>	<p>Se han tomado en consideración las propuestas de cambios al texto, introduciendo información representativa del problema.</p>
	<p>Solicita aportar mayor información que demuestre la diversificación de las legislaciones nacionales.</p>	<p>Respecto a la diversificación de las legislaciones nacionales, se debería solicitar a los miembros que presenten la información o normativas sobre aceites de girasol que posean.</p> <p>Argentina se encuentra actualmente en proceso de adecuar las disposiciones sobre aceite de girasol en el Código Alimentario Argentino, en el sentido propuesto.</p> <p>La norma Codex no refleja la realidad de los aceites de argentina.</p> <p>Teniendo en cuenta la importancia del tema para el sector aceitero, el Instituto Argentina de Normalización y Certificación (IRAM) miembro de ISO, estableció un estándar para aceite de girasol que refleja más adecuadamente la realidad productiva (se adjunta la norma).</p> <p>Corresponde resaltar que muchos operadores comerciales y gobiernos toman en consideración los parámetros regulados por el Codex, y eso motiva la solicitud de cambio.</p> <p>Se invita a los miembros que presenten la información o normativas sobre aceites de girasol que posean.</p>
<b>MALASIA</b>	<p>En el documento presentado por Argentina no se incluyeron los comentarios de los miembros del eWG.</p>	<p>Desearíamos precisiones sobre las observaciones concretas de los Miembros que no fueron incluidas en el primer texto, dado que eran comentarios de carácter general. Podría Malasia ayudarnos a clarificar que aspectos específicos no hemos atendido?</p>
	<p>El estándar debe establecerse en base a datos provenientes de todos los países productores.</p>	<p>No tenemos en claro si siempre ocurre que todos los países productores aporten datos. En el caso particular de Argentina, somos productores y exportadores, por lo tanto no contamos con información sobre aceites provenientes de otras partes. Obviamente estamos abiertos a los datos que puedan presentar los demás Miembros, lo cual no invalida el hecho de que los aceites genuinos de girasol provenientes de semillas tradicionales de Argentina presentan diferencias en la relación</p>

		<p>ácido oleico/linoleico respecto a lo que originalmente reguló el Codex para la categoría de aceite de girasol</p> <p>Se invita a los miembros a que presenten los datos sobre aceites de girasol que consideren pertinentes</p> <p>Argentina pone a consideración el estudio realizado por ASAGA y una actualización realizada por CIARA</p>
<b>MALASIA</b>	<p>Los valores de aceite de girasol no han sido presentados en el presente documento para sostener la necesidad de modificar el estándar vigente. Es importante que los datos reflejen la variabilidad global que tiene en cuenta variaciones geográficas, climáticas y estacionales, diferencias varietales y que se cuente con un adecuado tamaño de muestra.</p>	<p>En el proyecto revisado se han introducido los valores actuales y los propuestos por Argentina.</p> <p>Adicionalmente se adjunta al presente documento ASAGA I+D: <b>“Composición de ácidos grasos del aceite de girasol obtenido de semillas certificadas sembradas en distintas zonas de la República Argentina” – Cosecha 2001-2002</b>. El mismo comprende a 12 variedades certificadas de semilla de girasol tradicional, cuyo aceite fue extraído en laboratorio y es representativo de 15 suelos diferentes del territorio argentino. De cada variedad se obtuvieron semillas de tres siembras, en diferentes parcelas por localidad, lo que totalizó 441 muestras individuales, que fueron analizadas por duplicado</p> <p>Además se adjunta el informe Perfil de ácidos grasos de semillas de girasol del Noreste Argentino (NEA) Campaña 2011-12, elaborado por CIARA a los efectos de demostrar que se han mantenido e incrementado los parámetros para los ácidos grasos objeto de análisis en las zonas del Norte argentino.</p>
<b>MALASIA</b>	<p>El cambio en el porcentaje de un ácido graso también afectará la proporción de otros ácidos y de índices vinculados.</p>	<p>Somos concientes de la preocupación de Malasia. La relación entre los distintos ácidos grasos y los índices de yodo, de refracción y la densidad fue tenida en cuenta al momento de elaborar la propuesta Argentina. Sin embargo, creímos que en esta instancia del trabajo del grupo primero era necesario acordar los valores para cada categoría y luego revisar los índices mencionados para adecuarlos a los nuevos valores, pues se trata de relaciones estequiométricas.</p> <p>Teniendo en cuenta el cambio en los valores propuestos para el ácido linoleico y oleico en las 3 categorías de aceite de girasol regulados, Argentina ha calculado la Densidad relativa, el índice de refracción, el índice de yodo y realiza una sugerencia sobre el índice de saponificación en el nuevo texto.</p>
<b>BRASIL</b>	<p>En varios párrafos de la versión en inglés del documento presentado por Argentina, figura ácido linolénico donde debería decir linoleico.</p>	<p>Agradecemos los comentarios y han sido realizadas las correcciones en la nueva versión que se adjunta.</p>
<b>BRASIL</b>	<p>En el apartado <i>Principales cuestiones que se deben tratar</i> del documento presentado por</p>	<p>Se ha considerado la sugerencia de Brasil y se procedió al cambio propuesto</p>

	Argentina sería interesante listar los parámetros específicos a ser corregidos en esta revisión en lugar de mencionar las cuestiones generales del estándar.	
<b>BRASIL</b>	En el apartado Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas, sugiere incluir el siguiente texto “La modificación del estándar contribuirá a clasificar correctamente los aceites de girasol.	Se ha realizado la modificación de acuerdo a las sugerencias de Brasil.
<b>BRASIL</b>	En la próxima reunión del CCFO esta propuesta de trabajo debe ser aprobada por el Comité y enviada a la CAC para aprobación. Solo después de esto, la reforma será discutida en el comité siguiendo el procedimiento uniforme / acelerado. El cronograma debe ser revisado siguiendo el manual de procedimiento.	La propuesta incluye un nuevo cronograma
<b>MEXICO</b>	Apoya la propuesta de Argentina	
<b>ESTADOS UNIDOS</b>	We continue to support the effort by Argentina to amend the Standard for Sunflower Oils in the Codex Standard for Named Vegetable Oils (Codex Stan 210-199). We believe that the changes suggested by Argentina are positive because they eliminate the gaps between the three different sunflower oil types and they will help correct the inconsistencies in Iodine Values and Refractive Indexes. The changes also raise the minimum limits of oleic acid for mid-oleic sunflower oil, but we believe that new oleic acid limits are appropriate.	
<b>EGIPTO</b>	Hace referencia a que el problema se encuentra en los ácidos oleico y linoleico, y no	Agradecemos el comentario y ha sido corregido, ya que hubo un error en la traducción al inglés



	en oleico y linolénico.	del documento circulado.
	Plantea que sería importante contar con todos los datos actuales de análisis de la totalidad de los aceites de girasol producidos globalmente que reflejen las variaciones geográficas, climáticas y varietales, además de volumen de producción, consumo y mercado de comercio mundial, deben ser tenidas en cuenta.	<p>En principio recordamos que se trata de la revisión de un estándar y tal como ha señalado el secretariado del Codex dicha información fue presentada cuando se decidió adoptar un estándar para el girasol, no siendo necesario para realizar estas enmiendas demostrar nuevamente cuales son los volúmenes de producción, distribución geográfica, comercio y consumo. No obstante, estamos abiertos a los datos que puedan presentar los demás Miembros, lo cual no invalida el hecho de que los aceites genuinos de girasol de Argentina presenten valores superiores a los que originalmente reguló el codex para la categoría de aceite de girasol “tradicional”.</p> <p>Se adjunta un documento de la FAO del cual se han tomado datos relativos a los volúmenes de producción, consumo, mercado del comercio mundial.</p>
	Menciona que eliminar los gaps puede afectar no sólo los valores de Iodo, índice de refracción y la densidad, sino que también afecta a otros elementos de la composición esencial y factores de calidad.	<p>La relación entre los distintos ácidos grasos y los índices de yodo, de refracción y la densidad fue tenida en cuenta al momento de elaborar la propuesta Argentina.</p> <p>Asimismo, se solicita a los miembros del eWG que hagan notar si existe algún otro parámetro que podría verse afectado por la propuesta de enmienda a los valores de ácido oleico/linoleico y que no se hayan tenido en consideración.</p>

## CONCLUSIONES DE EWG ACEITE DE GIRASOL

Por mandato del CCFO, en su 22° reunión de febrero de 2011, se formó un grupo de trabajo electrónico a fin de elaborar un documento de proyecto para la propuesta de nuevo trabajo de enmienda a la norma del Codex para Aceites Vegetales Especificados (codex stan 210- 1999): Composición esencial y factores de calidad de aceites de girasol.

En el EWG participaron 22 Miembros (se adjunta el listado y 2 Organizaciones ( AOCS, Joint FAO/WHO Food Standards Programme y FEDIOL). Argentina circuló un documento inicial sobre el que se realizaron dos rondas de comentarios.

Un miembro planteó que tiene un mercado “Premium” de aceite de girasol “alto oleico” y por tal razón manifestó la importancia de mantener los “gaps” entre las categorías. Así se evitaría una incorrecta clasificación de aceite “medio oleico” como “alto oleico”. Además planteó que los cambios en los valores deben estar basados en datos estadísticos de composición de aceites de girasol genuinos y que se debía evitar el riesgo de adulteración con otros aceites vegetales. Teniendo en consideración estos comentarios se mantuvo el gap existente entre la categoría medio y alto oleico, dado que en esos rangos Argentina no podía aportar datos. Por el contrario se redujo el gap existente entre la categoría de aceite convencional y aceite medio oleico, puesto que son las categorías por las que Argentina ha pedido el cambio en los valores actuales, debido al perfil de sus aceites en las nuevas zonas de producción, teniendo en cuenta no obstante que los valores fijados permitan la clara diferenciación entre categorías.

En cuanto a la posibilidad de adulteración con otros aceites, es importante tener en cuenta que el aceite de girasol es uno de los de más bajo precio, razón más que suficiente para desalentar cualquier adulteración. Adicionalmente, otros parámetros de calidad se ocupan en el estándar de garantizar la genuinidad del aceite de girasol.

Otro Miembro consideró que la propuesta de Argentina era positiva porque eliminaba los gaps entre las categorías y que además corregía las inconsistencias existentes en los actuales parámetros para el índice de yodo y de refracción. Además de consideró que los nuevos valores de ácido oleico eran apropiados.

Un miembro se manifestó de acuerdo en que se podría reducir el valor de ácido linoleico para atender las preocupaciones de Argentina, pero estimó que el valor mínimo para el ácido linoleico en el aceite tradicional no debería ser inferior a 40%, en lugar del 31,8 que sugiere Argentina por contradecir su legislación interna sobre “health claims”.

Un miembro planteó que se debe aportar evidencia sobre el comercio de aceites de girasol que no cumplan los actuales límites. También solicitó aportar mayor información que demostrara la diversificación de las legislaciones nacionales. Al respecto es importante mencionar que muchos países importadores no tienen legislaciones propias sino que aplican directamente las normas del Codex, o de Asociaciones privadas, lo cual torna difícil demostrar cuales son los márgenes normativos por los que se rige cada país.

Dos miembros plantearon que el estándar debe establecerse en base a datos provenientes de todos los países productores. Es importante que los datos reflejen la variabilidad global que tiene en cuenta variaciones geográficas, climáticas y estacionales, diferencias varietales y que se cuente con un adecuado tamaño de muestra. El cambio en el porcentaje de un ácido graso también afectará la proporción de otros ácidos y de índices vinculados. Los comentarios fueron tenidos en cuenta y se invitó a los miembros que presenten la información o normativas sobre aceites de girasol que posean.

Además los Miembros sugirieron correcciones de forma en la presentación. Otros Miembros apoyaron la propuesta de Argentina y el resto de los inscriptos no realizó comentarios.

Argentina agradece los aportes realizados por todos los participantes, ha procurado dar respuesta a la mayoría de los planteos y pone a consideración de los Miembros un documento de debate y un Anteproyecto revisado para consideración, junto con información técnico científica de soporte:

- Discussion paper on a proposal to amend the codex standard for named vegetable oils: sunflower oils (CODEX STAN 210-1999), que incluye la Proposal for new work to amend the Codex Standard for named vegetable oils (CODEX STAN 210-1999): Essential composition and quality factors of sunflower oil, mid oleic sunflower oil and high oleic sunflower oil.
- Fatty acids composition of sunflower seed oil obtained from certified seeds sown in different regions of the Argentine Republic. 2001-2002 harvest. ASAGA I+D
- Perfil de ácidos grasos de semillas de girasol del Noreste Argentino (NEA). Campaña 2011 -2012. Cámara de la Industria Aceitera de la República Argentina (CIARA).