



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES  
23ª reunión**

Langkawi (Malasia), 25 de febrero-1º de marzo de 2013

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES  
VEGETALES ESPECIFICADOS: ACEITE DE SOJA DE CONTENIDO ALTO DE ÁCIDO OLEICO**

**PROPUESTA DE NUEVOS TRABAJOS  
DE ENMIENDA DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS  
(CODEX STAN 210-1999), A FIN DE INCLUIR UNA NORMA PARA EL ACEITE DE SOJA  
DE CONTENIDO ALTO DE ÁCIDO OLEICO**

**Presentada por los Estados Unidos de América**

**DOCUMENTO DE PROYECTO**

Este documento de proyecto se ha elaborado con arreglo al Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), 20ª edición (2011), Sección II, Procedimiento para la elaboración de Normas del Codex y textos afines, *Parte 2. Examen crítico: Propuestas de emprender nuevos trabajos o la revisión de una Norma (página 30)*.

**OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA ENMIENDA A LA NORMA DEL CODEX**

El objetivo de este nuevo trabajo es enmendar la Norma del Codex para aceites vegetales especificados (*CODEX STAN 210-1999*) 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, posee una funcionalidad mejorada. La enmienda permitiría a los Estados Miembros del Codex y a la industria alimentaria caracterizar, designar y comercializar de forma adecuada el aceite de soja de contenido alto de ácido oleico elaborado a fin de aumentar los beneficios funcionales y nutricionales 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 ampliación del período de conservación de los alimentos de los cuales es un ingrediente (refrigerios) y no afectar al sabor de los alimentos cocinados en él debido a su sabor “neutro”. Entre los beneficios nutricionales cabe citar un aumento de los ácidos grasos monoinsaturados a expensas de los ácidos grasos saturados y la reducción de las grasas *trans* no deseables.

El ámbito de aplicación del trabajo es una evaluación de los cambios en los ácidos grasos especificados en comparación con el aceite de soja que figura actualmente en la Norma del Codex para aceites vegetales especificados (*CODEX STAN 210-1999*). 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 satisfacer las necesidades funcionales y/o nutricionales de sus consumidores finales. Para facilitar el comercio internacional de productos e ingredientes alimenticios, las normas del Codex se utilizan, con frecuencia, como base para las denominaciones y especificaciones de tales productos con objeto de garantizar prácticas comerciales leales.

El aceite de soja de contenido alto de ácido oleico se introdujo en 2010 en el mercado de los Estados Unidos en cantidades limitadas para la realización de pruebas de rendimiento por parte de las empresas alimentarias. Dichas pruebas efectuadas por los fabricantes de productos alimenticios y restaurantes confirmaron que el aceite de soja de contenido alto de ácido oleico mejora sus características 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. Dado que en 2009 no se aprobaron los trabajos sobre el documento relativo a la denominación de los aceites vegetales con una modificación del contenido de ácidos grasos en el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), ahora es aún más importante acelerar el proceso de elaboración de las normas del Codex a fin de facilitar el comercio y poder introducir en el mercado de forma oportuna aceites con una composición diferente 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 utilizaría de forma eficiente los limitados recursos del CCFO, ya que el principal factor involucrado es la composición de ácidos grasos.

Es importante que el Codex examine los nuevos trabajos sobre la elaboración de una norma del Codex para el aceite de soja de contenido alto de ácido oleico. El Codex ya ha elaborado normas para los aceites de otras variedades mejoradas de semillas oleaginosas de contenido de ácido oleico (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 considerablemente 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 y evita el desarrollo de componentes no deseables, como las grasas *trans*, mediante la eliminación de la necesidad de la hidrogenación química. El aceite de soja de contenido alto de ácido oleico también tiene menos grasas saturadas; muchos países han determinado que este componente alimentario debe reducirse en la dieta. El aceite de soja de contenido alto de ácido oleico tiene un perfil distintivo de ácido graso y otras características muy diferentes a aquellas que figuran actualmente para el aceite de soja en la norma; por tanto, es conveniente incorporarlo como un producto separado en la norma del Codex.

### **PRINCIPALES ASPECTOS QUE DEBERÁN TRATARSE**

El nuevo trabajo propuesto sobre una norma del Codex para el aceite de soja de contenido alto de ácido oleico se llevará a cabo con arreglo a los procedimientos en vigor para las normas del Codex e incluirá, entre otras cuestiones, los siguientes elementos:

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

### **EVALUACIÓN CON ARREGLO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS**

*Esta propuesta es coherente con los Criterios para el establecimiento de prioridades de los trabajos aplicables tanto para los productos como para los temas 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 2011-12, la producción mundial de soja se estimó en 245 millones de toneladas métricas;

- en 2011-12, la producción mundial de todas las semillas oleaginosas se estimó en 445,7 millones de toneladas métricas;
- en 2011-12, la producción mundial de aceite de soja se estimó en 42 millones de toneladas métricas.

Estos datos se proporcionan para mostrar la amplia cuota de mercado de la soja en el total del mercado mundial de las semillas oleaginosas. Está previsto que las nuevas variedades de soja, cuyo aceite contiene nuevos rasgos para mejorar la salud y la funcionalidad en los alimentos, adquieran una cuota de mercado significativa con respecto a la que tiene actualmente la soja tradicional. El aceite de soja de contenido alto de ácido oleico está recibiendo una acogida favorable en los Estados Unidos y en sus socios comerciales, y es probable que registre un crecimiento considerable en los próximos años.

El aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico comenzó a estar disponible comercialmente en 1998. En 2005, conquistó gradualmente una gran parte del mercado del aceite de girasol en América del Norte. Asimismo, el aceite de girasol de contenido alto de ácido oleico se introdujo a mediados del decenio de 2000. Se aprobaron normas del Codex para ambos productos. Debido a que actualmente se reconoce en mayor medida la mejora de la funcionalidad de los aceites de contenido medio y alto de ácido oleico respecto a los decenios de 1990 y 2000, en concreto para freír y en los alimentos elaborados, se prevé que la demanda de aceite de soja de contenido alto de ácido oleico se incremente más rápidamente aún de lo que sucedió con la de los aceites de girasol de contenido medio y alto de ácido oleico.

Los aceites vegetales se comercializan cada vez más sobre la base de la funcionalidad en las formulaciones y como medios para cocinar los alimentos. Asimismo, con frecuencia, se utilizan **mezclas** de tipos de aceites vegetales para mejorar la estabilidad funcional sin utilizar la hidrogenación química. También se ha producido un cambio en el uso final de las grasas y los aceites vegetales. Los aceites de soja se utilizan en una gran cantidad de alimentos elaborados. Según el United Soybean Board, aproximadamente un 79 % de todo el aceite de soja se utiliza para freír y elaborar alimentos, procesos en los que es esencial que el aceite tenga una mayor estabilidad y que el período de conservación de los alimentos elaborados sea más largo.

El aceite de soja de contenido alto de ácido oleico se ha introducido en el mercado estadounidense y estará disponible en el mercado internacional en los próximos dos a cinco años. La soja de contenido alto de ácido oleico y sus derivados se separan de la soja convencional en la producción, la molienda y el refinado, y se comercializan en el marco de sistemas de preservación de la identidad. Será esencial disponer de una norma del Codex para el aceite de soja de contenido alto de ácido oleico a fin de facilitar el comercio leal de este aceite.

Existen varias fuentes de datos sobre el comercio que respaldan la justificación de este nuevo trabajo. En 2010, la industria, a través de Qualisoy (una organización del sector de la soja que representa a proveedores de semillas, agricultores, elaboradores y usuarios finales) llevó a cabo un análisis de la cadena de valor en nuevas variedades de aceite de soja. El análisis de la cadena de valor es un proceso estructurado que comprende aportaciones de los representantes a lo largo de la cadena de valor, lo cual se traduce en estimaciones de la producción y utilización futuras de los productos de la soja. A raíz de la evaluación se estimó para 2012-2017 la utilización del aceite de soja de contenido alto de ácido oleico (véase el cuadro que figura a continuación), demostrando con claridad que este aceite se comercializa cada vez más con motivo de su composición que brinda estabilidad funcional y utilidad sin necesidad de hidrogenación (de modo que se evitan o eliminan los ácidos grasos *trans* en los productos elaborados).

## Estimación de la producción y utilización del aceite de soja de contenido alto de ácido oleico en los Estados Unidos

Campaña agrícola	Superficie de cultivo (hectáreas)	Cantidad de aceite producido (toneladas métricas)	Comercio internacional (toneladas métricas)
2011	<10 000	5 500	Ninguna
2012 <sup>a</sup>	40 485	21 963	230
2013	91 093*	49 417*	1 000*
2014	263 157*	142 759*	2 500*
2015	536 437*	291 009*	10 000*
2016	1 111 360*	603 982*	20 000*
2017	1 902 834*	1 032 260*	31 300*

\* Previsión

### b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles para el comercio internacional.

La propuesta de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados (CODEX-STAN 210) facilitará el comercio mundial de aceite de soja de contenido alto de ácido oleico. Sin esa norma, se prevé que las legislaciones nacionales difieran, lo cual perjudicará al comercio internacional de este producto. Además, se prevé que la falta de una norma del Codex podría generar la proliferación de normas privadas para 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 ha señalado anteriormente, existe un potencial significativo en los mercados internacional y regional, especialmente conforme las autoridades sanitarias a nivel mundial promueven el uso de alternativas preferibles desde el punto de vista nutricional con respecto a los aceites comestibles con un alto contenido de ácidos grasos saturados y también a aquellos que contienen grasas *trans*.

### d) Viabilidad de la normalización del producto.

En este documento se presenta una propuesta de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados (CODEX-STAN 210) con objeto de 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, del mismo modo que ocurre con 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 una sustancia bien caracterizada; cuyas características –excepto el ácido oleico y linolénico– son, en buena parte, idénticas al aceite de soja, una sustancia 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 ha señalado anteriormente, la elaboración de una norma del Codex para el aceite de soja de contenido alto de ácido oleico mejorará la protección del consumidor, al desalentar las prácticas engañosas y la elaboración de normas privadas.

### f) Número de productos que requerirían normas separadas, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados.

No es pertinente.

### g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en esta esfera o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental.

No se conoce ninguno.

## **PERTINENCIA EN RELACIÓN CON LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX**

*La propuesta de enmienda a la Norma 210 del Codex se ajusta al primer objetivo, a saber, fomentar marcos reglamentarios racionales.*

Como se ha señalado 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”.

En concreto, como se establece en el primer inciso, “la CAC elaborará normas, directrices y recomendaciones internacionales basadas en principios científicos... [que pueden] 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”.

Además, a tenor del segundo inciso, cabe señalar 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 propuesta de enmienda a la Norma 210 del Codex facilitará el comercio leal del aceite de soja de contenido alto de ácido oleico que, de otro modo, de acuerdo con la materia prima, se denominaría incorrectamente “aceite de soja”.

Los trabajos también girarán en torno a las características esenciales, teniendo en cuenta las implicaciones técnicas y económicas para 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 OTROS DOCUMENTOS DEL CODEX EXISTENTES**

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

- la Norma para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210 [enmendada en 2003 y en 2005]), incluidos los productos definidos como aceite de semillas de cártamo de contenido alto de ácido oleico, aceite de semillas de girasol de contenido alto de ácido oleico, aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico;
- la Norma para grasas animales especificadas (CODEX STAN 211-1999); la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981);
- la Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CODEX STAN 19-1981 [Rev. 2-1999]).

## **DETERMINACIÓN DE LA POSIBLE NECESIDAD DE ASESORAMIENTO CIENTÍFICO POR PARTE DE EXPERTOS Y SU DISPONIBILIDAD**

No se ha determinado ninguna.

## **DETERMINACIÓN DE LA NECESIDAD DE CONTRIBUCIONES TÉCNICAS A LAS DIRECTRICES POR PARTE DE ÓRGANOS EXTERNOS, A FIN DE QUE SE PUEDAN PROGRAMAR ESTAS CONTRIBUCIONES**

No se ha determinado 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 la 23ª reunión del CCFO, en febrero de 2013.
- Aprobación de los nuevos trabajos por la CAC en su 35º período de sesiones, en julio de 2013.
- Carta circular con enmiendas para abordar el aceite de soja de contenido alto de ácido oleico, en 2013-2014, con inclusión de todos los datos pertinentes para enmendar la Norma existente a fin de incorporar el aceite de soja de contenido alto en ácido oleico.
- El documento del Trámite 3 se adelanta al Trámite 5/8 en la 24ª reunión del CCFO, en 2015.
- Se aprueba como Norma enmendada en el 37º período de sesiones de la CAC, en julio de 2015.