

**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 REVISIÓN DEL LÍMITE PARA EL  
CAMPESTEROL EN LA NORMA DEL CODEX PARA LOS ACEITES DE OLIVA Y  
ACEITES DE ORUJO DE OLIVA***elaborado por Australia**con la asistencia de la Argentina, los Estados Unidos de América y Nueva Zelandia***INFORMACIÓN GENERAL**

1. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) examinó, en su 22ª reunión, un documento de debate<sup>1</sup> elaborado por Australia en el que se proponían nuevos trabajos para revisar el límite de campesterol en la Norma del Codex para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33). El Comité convino en que en aquel momento existía un respaldo suficiente para iniciar nuevos trabajos sobre la revisión del nivel de campesterol en la norma del Codex. Acordó, asimismo, que la delegación de Australia, en colaboración con la Argentina, los Estados Unidos de América y cualquier otro país interesado, revisaría el documento de debate para su examen en la siguiente reunión, tomando en consideración datos adicionales de los que se pudiera disponer entre tanto.

2. La Presidenta recalcó que con el fin de conseguir datos que fueran verdaderamente representativos de la variabilidad global, debía prestarse mucha atención a las siguientes condiciones al reunir datos destinados a ser considerados por el Comité: la variación geográfica, la variación climática y estacional (a lo largo de varias estaciones), las variedades de las plantas y los datos estadísticos fiables<sup>2</sup>.

**PROBLEMAS**

3. Existen varios problemas relacionados con los límites establecidos en la sección 3 (Composición esencial y factores de calidad) de la norma del Codex. No obstante, el campesterol es el parámetro para cuyo límite existen más excepciones y que, como queda patente, precisa una revisión más urgente; así lo atestigua la literatura científica sobre la composición del aceite de oliva (véanse algunos ejemplos en el Cuadro 1). Estos datos muestran que el límite para el campesterol no se cumple en diversas variedades de diferentes regiones, incluso en países que son productores tradicionales de aceite de oliva. Queda claro que el problema no reside simplemente en haber cultivado una variedad concreta en una región dada; tampoco se trata de un problema exclusivo de los nuevos países productores o de aquellos que tienen menos experiencia en el cultivo de aceitunas y la producción y el análisis de los aceites de oliva.

4. En varios Estados miembros del Codex las autoridades competentes utilizan límites para los ácidos grasos, los esteroides y otros componentes menores de los aceites de oliva a fin de detectar y perseguir las prácticas fraudulentas, en particular la adulteración de los aceites de oliva con otros aceites comestibles. Estos valores máximos no están relacionados con la protección de la salud y la inocuidad públicas, ni tienen por finalidad principal definir los límites previstos en la composición del aceite de oliva. Los límites de composición establecidos para detectar las prácticas fraudulentas sin tener en cuenta la variabilidad mundial

<sup>1</sup> CX/FO 11/22/11.<sup>2</sup> Véase el documento REP 11/FO, párrs. 72-78.

de la composición del aceite de oliva impiden el comercio legítimo de aceites de oliva vírgenes auténticos cuando la composición de los mismos excede los restrictivos valores máximos estipulados, pudiendo ser causa de ello las condiciones estacionales, geoclimáticas o relacionadas con la variedad. Es sabido que son comunes las excepciones a varios de los límites de composición establecidos en las normas internacionales para los aceites de oliva.

5. La desviación de estas normas no es consecuencia de problemas intrínsecos de calidad o autenticidad de los aceites en cuestión sino de variaciones naturales en la química del aceite. Se sabe que los esteroides vegetales son un factor importante para mejorar la reputación del aceite de oliva como aceite “saludable”. Se ha descubierto que son eficaces para reducir los niveles elevados de colesterol, por lo que actualmente se añaden a una vasta gama de alimentos.

6. Esto demuestra que los límites para el campesterol establecidos en las normas del Consejo Oleícola Internacional (COI) y el Codex funcionan como obstáculo para el comercio de aceites de oliva vírgenes auténticos. Como se supone que los reglamentos técnicos coherentes con las normas del Codex están en consonancia con las obligaciones de los miembros contraídas con arreglo a los Acuerdos de la Organización Mundial del Comercio (OMC), los límites para el campesterol fijados en dichas normas deben ser verdaderamente representativos de la variabilidad mundial de estos parámetros a fin de evitar perturbaciones del comercio.

### **Cuadro 1: Algunos ejemplos de valores de campesterol que no cumplen las especificaciones del COI, la Unión Europea y el Codex**

<b>Variedad/país</b>	<b>Problema</b>	<b>Referencia</b>
Cornicabra/ España	25 % a 75 % de las muestras a lo largo de 5 campañas > 4,0, con un promedio de 4,0 y una desviación estándar de 0,2	Sterol and alcohol composition of Cornicabra virgin olive oil: the campesterol content exceeds the upper limit of 4% established by EU regulations. Rivera del Alamo, R.M., Fregapane, G., Aranda, F., Gómez-Alonso, S. y M.D. Salvador (2004). <u>Food Chem.</u> 84: 533-537.
Cornicabra/ España	>75 % de las muestras a lo largo de 5 campañas > 4,0, con un promedio de 4,2 y una desviación estándar de 0,15	Cornicabra virgin olive oil: a study of five crop seasons. Composition, quality and oxidative stability. Salvador Rivera, M.D., Aranda, F., Gómez-Alonso, S. y G. Fregapane (2001). <u>Food Chem.</u> 74: 267-274.
Cornicabra/ España	89 de 102 muestras (87 %) > 4 % a lo largo de dos temporadas de crecimiento	Analytical evaluation of ‘Cornicabra’ virgin olive oil from Castilla-La Mancha, Spain. Alvarruiz, A., Fernández, E., Montero, F., Granell, J. y Pardo, J.E. (2003). <u>Food, Agriculture &amp; Environment</u> 2: 48-52.
Varios/ Australia	Varias muestras fuera de los límites	The Natural Chemistry of Australian Extra Virgin Olive Oil. R.J. Mailer (2007). Rural Industries Research and Development Corporation, Canberra.
Barnea/ Australia	16 de 17 muestras > 4,0, con un promedio de 4,5 y una desviación estándar de 0,3	A Survey of Australian Olive Cultivars to Determine Compliance with International Standards. R.J. Mailer y J. Ayton (2008). Rural Industries Research and Development Corporation, Canberra.
Koroneiki/ Australia	4 de 8 muestras > 4,0, con un promedio de 3,9 y una desviación estándar de 0,6	A Survey of Australian Olive Cultivars to Determine Compliance with International Standards. R.J. Mailer y J. Ayton (2008). Rural Industries Research and Development Corporation, Canberra.
Varios/Argentina	Todas las muestras de Barnea y el 70 % de las de Arbequina > 4,0, valor máximo 5,5	Characterization of Monovarietal Argentinian Olive Oils from New Productive Zones. Liliana N. Ceci Æ Amalia A. Carelli (2007). <u>J Am Oil Chem Soc</u> 84: 1125-1136.
Koroneiki/ Grecia	Promedio de 72 muestras: 4,2	Effect of Extraction System, Stage of Ripeness, and

		Kneading Temperature on the Sterol Composition of Virgin Olive Oils. A. Koutsaftakis, F. Kotsifaki y E. Stefanoudaki (1999). <i>J Am Oil Chem Soc</i> 76: 1477-1481.
Varios/ Australia	33 % (291 de 888) de las muestras > 4,0 para varias campañas, todas las regiones, todas las variedades <sup>3</sup>	Base de datos conjunta de análisis de aceites de oliva australianos, AORL, MOLS, Mailer, R. y Departamento de Industrias Primarias de Nueva Gales del Sur, 2012, inédita.
Varios/ Estados Unidos de América	14 variedades diferentes, recogidas entre febrero y abril de 2011 en California y Texas. 7 de 60 muestras > 4,0 <sup>4</sup>	TASC 2011 Project Report—Composite Chemical Picture of U.S. Olive Oil: Removal of Potential Trade Barriers-Year 2. S. Wang, P. Darragh y B. Golino (2011). Departamento de Agricultura de Estados Unidos, Washington.

7. La producción y el comercio de aceite de oliva virgen de los nuevos países productores están aumentando considerablemente. Por tanto, es fundamental que el CCFO examine los datos que demuestran claramente que el límite vigente para el campesterol funciona como obstáculo técnico para el comercio de aceites de oliva vírgenes y convendría revisar la norma del Codex a fin de garantizar que sirva de punto de referencia justo y equitativo para el comercio internacional de aceites de oliva.

8. El hecho de que el Codex no tome en cuenta la variación natural exhibida por una parte importante de los aceites que se producen en todo el mundo no solo se traduce en un obstáculo para el comercio, sino que también es aprovechado por algunos para obtener aceites de alta calidad a precio rebajado. La gran mayoría de estos aceites que no cumplen la norma se mezclan con otros aceites de oliva hasta alcanzar los límites establecidos para el componente específico y las mezclas resultantes se venden como aceites de oliva virgen a un precio más elevado. Resulta evidente que dicha práctica no está en consonancia con el mandato del Codex de fomentar prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

9. Numerosos estudios exponen el efecto de los distintos factores en los niveles de campesterol de los aceites de oliva. Un trabajo reciente realizado en Australia<sup>5</sup> demuestra los importantes efectos combinados de la genética y el medio ambiente en los niveles de campesterol, mientras que deja claramente de lado causas relacionadas con la adulteración o baja calidad del aceite.

## PROPUESTA

10. Sostenemos que el límite para el campesterol debería elevarse hasta un valor que no suponga la discriminación arbitraria de aceites de oliva auténticos. De acuerdo con los datos disponibles, consideramos que el límite debería establecerse en 4,8 %, porcentaje que abarcaría la gran mayoría de aceites producidos con aceitunas Barnea, Arbequina, Koreneiki, Cornicabra y variedades análogas de alto contenido de campesterol independientemente del lugar del mundo en que se cultiven.

11. Anticipándonos a la objeción de que un tal nivel aumentaría las posibilidades de adulteración de los aceites de oliva, afirmamos que la modificación concomitante del límite para el estigmasterol que sustituya la indicación actual (“< campesterol”), que permite un nivel de estigmasterol de hasta el 3,9 % en el aceite de oliva, por un límite específico de  $\leq 1,9$  %, junto con los límites para el brasicasterol ( $\leq 0,1$  % para calidades distintas del aceite de orujo de oliva), el delta-7-estigmastenol (actualmente  $\leq 0,5$  %) y el beta-sitosterol aparente ( $\geq 93$  %), salvaguardará la integridad de los aceites de oliva y asegurará la aplicación de prácticas comerciales equitativas. Además, el CCFO debería considerar la posibilidad de incorporar en la norma del Codex nuevos métodos de ensayo que protejan la integridad del aceite de oliva auténtico, en particular frente a nuevas prácticas fraudulentas como la desodorización.

12. Los valores propuestos se basan en el análisis de 888 muestras recogidas en Australia a lo largo de varios años y representan diversas estaciones y variedades. El nivel de campesterol fue de  $3,71 \pm 0,67$  %

<sup>3</sup> El Laboratorio Australiano de Investigaciones Oleícolas (AORL) y el Servicio Moderno de Laboratorio Oleícola (MOLS) han sido acreditados con arreglo a la norma ISO 17025 por la Asociación Nacional de Autoridades de Ensayo (NATA) de Australia, al igual que los laboratorios reconocidos de la American Oil Chemists' Society (AOCS) y el Consejo Oleícola Internacional.

<sup>4</sup> Análisis de las muestras estadounidenses realizados por el AORL en Wagga Wagga (Australia).

<sup>5</sup> *Sterols in Australian Olive Oils: the effects of technological and biological factors*, Guillaume, C., Ravetti, L. y Johnson, J. (2010), Rural Industries Research and Development Corporation Publication n.º 10/173.

(media  $\pm$  desviación estándar). El 33 % de las muestras (290) presentaban un nivel de campesterol superior a 4,0 % y en 283 de ellas el nivel de campesterol se situaba en el rango 4,0-4,8 %.

13. Para velar por que los valores revisados propuestos no excluyan aceites de oliva auténticos con niveles de campesterol de entre 4,0 % y 4,8 % ni permitan que una mayor cantidad de aceites adulterados cumplan la norma, la propuesta ha sido analizada tomando como referencia varios conjuntos de datos, a saber, datos de los Estados Unidos de América en el caso de 60 muestras presentadas en el Cuadro 1, datos de la Argentina en el caso de 418 muestras cuyo nivel de campesterol era superior a 4,0 % y datos de inspección del Canadá en el caso de 371 aceites presentes en el mercado entre los años 2005 y 2010. Las muestras del Canadá se tomaron de productos de consumo encontrados en el comercio minorista, etiquetados como aceite de oliva y de autenticidad desconocida.

14. Los datos de los Estados Unidos de América muestran que los siete aceites con niveles de campesterol comprendidos entre 4,0 % y 4,8 % tienen un nivel de estigmasterol de  $\leq 1,9$  % y, por tanto, serían aceptables de acuerdo con la propuesta actual. Se observa un resultado similar en el caso de las 283 muestras de Australia con niveles de campesterol comprendidos entre 4,0 % y 4,8 %. Salvo dos, todas ellas presentan un nivel de estigmasterol de  $\leq 1,9$  %, por lo que serían aceptables de acuerdo con la propuesta actual.

15. De las 418 muestras de la Argentina, 395 presentaron niveles de campesterol comprendidos en el rango 4,0-4,8 %. De ellas, 389 (el 98 %) presentaban un nivel de estigmasterol de  $\leq 1,9$  % y serían aceptables de acuerdo con la propuesta actual.

16. Los datos de ensayo del Canadá indican que, en lo concerniente a los aceites con niveles de campesterol situados en el rango 4,0-4,8 %, los resultados aberrantes obtenidos para otros parámetros, particularmente basicasterol, estigmastadieno, delta-7-estigmasterol, beta-sitosterol aparente y eritrodíol/uvaol permitieron determinar claramente los casos de adulteración con aceites de orujo, refinados o de otras semillas, mientras que los aceites con niveles muy elevados de campesterol ( $> 4,8$  %) presentaron con frecuencia niveles muy elevados de estigmasterol, además de otros defectos.

## CONCLUSIONES

17. Se invita al Comité a examinar los problemas planteados en el documento de debate y a recomendar que la Comisión del Codex Alimentarius apruebe, en su 36º período de sesiones, nuevos trabajos para revisar el límite de campesterol y estigmasterol establecido en la Norma del Codex para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981) con el fin de determinar un límite que sea verdaderamente representativo de la variabilidad mundial de este parámetro en los aceites de oliva.

**APÉNDICE 1:****PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO – COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES  
ELABORADA POR**

Australia con la asistencia de la Argentina, los Estados Unidos de América y Nueva Zelanda

**1. Finalidad y ámbito de aplicación del trabajo propuesto**

Examinar el texto actual de la Norma del Codex para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981) (la norma del Codex) a fin de establecer parámetros de composición que sean realmente representativos de la variabilidad mundial de los aceites de oliva; en particular, revisar el límite para el campesterol y modificar en consecuencia el relativo al estigmasterol.

**2. Pertinencia y oportunidad**

El trabajo propuesto se ajusta al mandato del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), a saber: *“Elaborar normas mundiales para grasas y aceites de origen animal, vegetal y marino, incluidos la margarina y el aceite de oliva”*.

Una encuesta mundial sobre los aceites de oliva realizada por el Consejo Oleícola Internacional (COI) a petición del CCFO (véase CX/FO 05/19/04), así como datos de la literatura científica, indican que una parte importante de los aceites de oliva genuinos producidos por varios países miembros excede regularmente los límites de composición establecidos en la norma del Codex en vigor, en particular el relativo al campesterol.

Australia y otros países han tropezado con dificultades para comercializar aceites de oliva auténticos que no cumplen los límites de composición establecidos en la norma del Codex. Puesto que las normas del Codex constituyen una referencia en el marco de los Acuerdos de la OMS, es preciso que los límites de composición establecidos para los esteroides en el aceite de oliva sean verdaderamente representativos de la variabilidad mundial de estos parámetros, a fin de evitar que límites no representativos actúen como posibles obstáculos técnicos al comercio de aceites de oliva genuinos.

Es necesario examinar el límite para el campesterol establecido en la sección 3 (Composición esencial y factores de calidad) de la norma del Codex a fin de tener en cuenta la variabilidad mundial de la composición de esteroides de los aceites de oliva, en vista del incremento de la producción y el comercio de aceite de oliva en todos los Estados miembros.

**3. Principales aspectos que deberán tratarse**

Revisión del límite de campesterol y, en consecuencia, del límite para el estigmasterol estipulados en la sección 3 (Composición esencial y factores de calidad) de la norma del Codex, teniendo en cuenta los datos mundiales sobre la composición del aceite de oliva.

**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 del campesterol establecidos en la norma del Codex no están relacionados con la protección de la salud y la inocuidad públicas, sino que se han fijado para velar por la aplicación de prácticas leales en el comercio mundial de alimentos permitiendo la determinación de la adulteración del aceite de oliva con otros aceites comestibles. El campesterol no es el único parámetro cuya cuantificación en el aceite de oliva que permite determinar si este ha sido adulterado. Si el límite de campesterol en aceites de oliva auténticos no es mundialmente representativo, puede funcionar como obstáculo técnico al comercio si tales aceites exceden el límite por motivos estacionales, geoclimáticos o relacionados con la variedad.

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

De acuerdo con los datos publicados por el COI<sup>6</sup>, en 2009-2010 la producción mundial de aceite de oliva ascendió a 2 974 kilotoneladas (kt). En dicho período los cinco productores principales fueron la Unión Europea (2 225 kt, aproximadamente el 75 % de la producción mundial), la República Árabe Siria (150 kt, o el 5 % de la producción mundial), Túnez (150 kt, o el 5 % de la producción mundial); Turquía (147 kt, o el 5 % de la producción mundial) y Marruecos (140 kt, o el 4,7 % de la producción mundial). En el mismo período, y tomando como base datos provisionales, los cinco mayores exportadores fueron la Unión Europea (444 kt, aproximadamente el 68 % de las exportaciones mundiales), Túnez (97 kt, o el 14,9 % de las exportaciones mundiales), Turquía (30 kt, o el 4,6 % de las exportaciones mundiales), Marruecos (21 kt, o el 3,2 % de las exportaciones mundiales) y la Argentina (19 kt, o el 2,9% de las exportaciones mundiales).

En 2009-2010 los cinco mayores importadores fueron los Estados Unidos de América (258 kt, aproximadamente el 40 % de las importaciones mundiales), la Unión Europea (78 kt, o el 12 % de las importaciones mundiales), el Brasil (51 kt, o el 7,8% de las importaciones mundiales), el Japón (41 kt, o el 6,3 % de las importaciones mundiales) y el Canadá (37 kt, o el 5,7 % de las importaciones mundiales). En el mismo período los cinco mayores consumidores fueron la Unión Europea (1 846 kt, aproximadamente el 64 % del consumo mundial), los Estados Unidos de América (258 kt, o el 8,9 % del consumo mundial), la República Árabe Siria (121 kt, o el 4,2 % del consumo mundial), Turquía (110 kt, o el 3,8 % del consumo mundial) y Marruecos (90 kt, o el 3,1 % del consumo mundial).

*c) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional*

Los Estados miembros pueden utilizar la norma del Codex como referencia para establecer sus reglamentos nacionales.

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). La adopción de una norma que no está sostenida por un marco científico riguroso basado en datos de estudio da lugar a obstáculos injustificados al comercio. Existen sólidas pruebas científicas de la variación mundial de los niveles de campesterol que demuestran que exceden regularmente los límites actuales de las normas del Codex y del COI para el aceite de oliva.

En 2010 el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) finalizó la revisión de las normas nacionales sobre categorías de calidad del aceite de oliva y el aceite de orujo de oliva (*United States Standards for Grades of Olive Oil and Olive-Pomace Oil*). Al revisar la norma el USDA estableció un límite para el campesterol ( $\leq 4,5$  %) diferente del de la norma del Codex; no obstante, este nuevo límite, menos restrictivo, no constituye un impedimento para el comercio internacional.

En Australia, la Asociación Oleícola Australiana elaboró un código de conducta para la industria oleícola australiana y la norma nacional para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva, de carácter voluntario (AS 5264-2011). Al igual que la norma estadounidense, la norma australiana establece un límite menos restrictivo para el campesterol ( $\leq 4,8$  %), por lo que los aceites de oliva auténticos no quedan excluidos y se protege, al mismo tiempo, su autenticidad mediante un límite más estricto para el estigmastadieno y la introducción de ensayos para las pirofeofitinas y los diacilglicerolos.

*d) Mercado internacional o regional potencial.*

Aunque es probable que en el futuro próximo los principales exportadores de aceites de oliva sigan siendo los países de la UE, la República Árabe Siria, Túnez, Turquía y Marruecos, a medio plazo el considerable incremento de la producción en varios otros países (como la Argentina, Israel, el Brasil, la República de Sudáfrica, China y Australia) tiene posibilidades de modificar las pautas del comercio. La norma del Codex debería poder aplicarse también a los productos de países que no son exportadores tradicionales de aceite de oliva.

---

<sup>6</sup> [www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/131-world-olive-oil-figures](http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/131-world-olive-oil-figures)

*e) Posibilidades de normalización del producto.*

La norma del Codex, en vigor desde 1981, contiene las secciones y disposiciones exigidas por los requisitos del Codex para las normas sobre productos. Sin embargo, con la aparición de variedades diferentes y la producción en nuevas condiciones geoclimáticas se van haciendo más evidentes las diferencias en los parámetros de composición. La normalización de los parámetros del aceite de oliva exigirá que se tomen en cuenta datos sobre la composición de aceites obtenidos de nuevas variedades, en una gama más amplia de países y con prácticas de producción diferentes.

*f) 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 en función de la variedad de aceitunas, la estacionalidad y las condiciones geoclimáticas.

*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.*

Recientemente el COI realizó una encuesta sobre los perfiles de ácidos grasos de los aceites de oliva con el propósito de dar fundamento a la adopción de un límite para el ácido linolénico en la norma del Codex y a la elaboración y enmienda de sus propias normas para los aceites de oliva. Obtuvo respuestas de Arabia Saudita, Australia, Egipto, Francia, Israel, Nueva Zelandia y Sudáfrica. Los datos de Arabia Saudita, Australia, Francia e Israel mostraron que una parte de la producción excedía sistemáticamente los límites estipulados en las normas del Codex y del COI.

Datos recogidos en forma independiente, así como los de la literatura científica, indican que los aceites de oliva de diversos países, tanto productores tradicionales como nuevos, superan regularmente los límites para el campesterol.

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

El nuevo trabajo propuesto contribuiría a garantizar la adopción de prácticas leales en el comercio internacional de aceites de oliva, 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.

*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.

*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 en todas las regiones, a fin de que los parámetros de composición sean pertinentes en todo el mundo.

*Objetivo 4: Promover la cooperación entre el Codex y las organizaciones internacionales pertinentes*

El Codex y los Estados miembros seguirán colaborando intensamente con el COI en la recopilación y el análisis de datos y en la formulación de requisitos de mayor aplicabilidad mundial para las normas del Codex y el COI.

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

El propósito del nuevo trabajo es la revisión de la Norma del Codex para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981).

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

Ninguna

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

Es de esperar que el COI continúe participando en la revisión de la norma del Codex.

**9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos (comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión; normalmente el plazo de elaboración de una norma no debería superar los 5 años).**

Aprobación del nuevo trabajo por la Comisión del Codex en su 36º período de sesiones, en 2013.

El CCFO examinaría el anteproyecto de enmiendas en el trámite 4 en su 24ª reunión, en 2015.

Puesto que se trata de una cuestión menor, el proyecto de enmienda se podría enviar a la Comisión en 2015 para su adopción en el trámite 5/8 con la omisión de los trámites 6 y 7 del procedimiento del Codex.

**10. Dirección del trabajo a cargo de:**

Por determinar.

**11. Miembros del grupo de trabajo electrónico**

Por determinar (si corresponde).