

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

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

**Tema 6(a) del programa**

**CX/FO 15/24/6**

Febrero de 2015

Solamente en inglés y español

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

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

24.<sup>a</sup> reunión

Melaka, Malasia, 9 - 13 de febrero de 2015

#### **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)**

1 - Durante la 21<sup>o</sup> 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.

2 - En la 22<sup>o</sup> 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 23<sup>o</sup> 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 avanzó en la clarificación de la mayoría de los aspectos propuestos por Argentina, sin embargo no se llegó a un acuerdo sobre el valor de oleico y linoleico.

3. En la 23<sup>o</sup> Sesión de CCFO, Argentina presentó las conclusiones del Grupo de Trabajo. Algunos países reiteraron sus comentarios y se recibieron observaciones de otras representaciones que no habían opinado previamente. Varios países cuestionaron la propuesta de eliminar las brechas entre categorías para el ácido oleico y linoleico, también cuestionaron la falta de un límite mínimo de ácido linoleico en la categoría tradicional y la modificación de los parámetros en la categoría alto oleico. El Comité acordó que sería revisado el ámbito del documento y que se eliminaría la segunda frase en la que se proponía la eliminación de los gaps entre los rangos de los ácidos grasos para las distintas categorías y se crearía un nuevo grupo de trabajo, a cargo de Argentina para revisar nuevamente del documento.

#### **MANDATO Y CONCLUSIONES DEL GRUPO DE TRABAJO DE LA 23<sup>o</sup> REUNION DEL CCFO**

El Comité acordó volver a formar un grupo de trabajo electrónico presidido por Argentina, abierto a todos los miembros del Comité y con el inglés como idioma de trabajo, para revisar el documento de debate y el documento de proyecto en base a las Directrices sobre la aplicación de los criterios para el establecimiento de las prioridades de trabajo (Criterios aplicables a los productos), teniendo en cuenta la variabilidad mundial, la variación climática y estacional y las diferencias entre variedades, para su examen en la 24.<sup>a</sup> reunión del CCFO.

El Comité acordó también que una nueva carta circular pidiendo a los datos e información necesarios se expedirá a todos los miembros para ayudar en la recopilación de datos.

5-. La siguiente información solicitada era: Área de producción, coordenadas geográficas (latitud y longitud), la temperatura máxima media desde la floración hasta la cosecha, la temperatura mínima media desde la floración hasta la cosecha, la temperatura media de la floración hasta la cosecha, la temperatura máxima

media desde la floración hasta el día 25, temperatura mínima media desde la floración hasta el día 25, la temperatura media desde la floración hasta el día 25, la temporada de cosecha / fecha de los datos, la composición de ácidos grasos (incluidos los métodos de análisis y la forma en que los resultados se expresan), referencias. También se pidió la producción, el consumo, las exportaciones y las importaciones (volumen y valor). También se pidió detalle de los principales mercados de exportación.

6. Los siguientes países y organizaciones participaron en la primera parte del grupo de trabajo electrónico: Argentina, Australia, Brasil, Holanda, Turquía, España, Uruguay, Italia, Canadá, Estados Unidos, Rusia, Corea, Francia, Egipto, IADSA y FEDIOL .

Algunos participantes presentaron algunos de los datos solicitados: Egipto, Turquía, Hungría, Rusia, Tailandia y FEDIOL. En muchos casos, esta información no fue completa. Estonia y Estados Unidos sólo enviaron información de mercado. Corea envió los datos de España. La información enviada por FEDIOL no cumplía con el formato propuesto.

Sólo Egipto, Turquía, Hungría y Rusia informaron de los métodos de análisis y la forma en que los resultados se expresan. Sólo Rusia informó de la fuente de la información, pero no fue posible verificarla. Toda la información recogida está disponible en [www.alimentosargentinos.gov.ar/aceites](http://www.alimentosargentinos.gov.ar/aceites). La información argentina se encuentra en los documentos mencionados en la bibliografía.

De la información recolectada surge que:

a) los datos obtenidos provienen de zonas de producción comprendidas entre los 37,86° de Latitud Norte en Turquía a los 54° de Latitud Norte en Saransk, Rusia y de los 3° de Longitud Oeste en Andalucía a los 50° de Longitud Este en Samara, Rusia.

b) Teniendo en cuenta la información presentada por los diferentes países, los valores de latitud de las zonas de producción no son comparables con los de Argentina. Los valores reportados se sitúan entre 37 y 54 ° de latitud Norte. Argentina produce girasol en un área aproximada entre 38,3 ° y 26,8 ° de latitud Sur. Las temperaturas en las zonas más cercanas al ecuador son más altas y esa situación produce niveles más altos de ácido oleico.

c) Si bien los países que mandaron datos no han especificado el tipo de variedades empleadas, los valores de ácido oleico se encuentran entre 16,5% a 48,9% y entre 42,1% a 74,4% de linoleico. Mientras que en Argentina, según el último estudio realizado por el INTA en el año 2013, los valores de ácido oleico se encontraban entre 28,2 y 56,4% y el ácido linoleico entre 32,5-61,6 % entre las variedades tradicionales que no incluyen híbridos (ver Tabla 4 del trabajo del INTA)

d) De acuerdo con la información presentada por Rusia, Hungría y Turquía, hay una relación directa entre el contenido de ácido oleico y temperatura media de floración a 25 días. El ácido oleico aumenta cuando aumenta la temperatura.

e) FEDIOL presentó gráficos de contenidos de ácidos en función del tiempo tomados de refinerías de los aceites de diferentes países europeos agrupados, en los que muestra que los aceites contienen proporciones de ácido oleico y linoleico dentro de los valores establecidos para la categoría tradicional. Esto no permite verificar cual es el perfil lipídico de cada país que es lo que pedía la presidencia, en que zonas se producen y que variedades utilizan.

Finalmente Argentina invitó a los participantes a unirse a un foro con el fin de organizar los diferentes aportes de información, ganar fluidez y promover un intercambio dinámico de opiniones para llegar a un consenso.

## ACTIVIDAD DEL FORO

Argentina, Malasia, Rusia, Italia, Australia, Uruguay, Brasil, Francia, Canadá, Estados Unidos, FEDIOL y IADSA, se unieron al foro.

Con el fin de iniciar la discusión, Argentina hizo una propuesta sobre los niveles de ácidos oleico y linoleico para la categoría tradicional, basados en los estudios realizados por la Asociación Argentina de Grasas y Aceites (ASAGA) y el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA).

Los otros aspectos (características químicas y físicas de aceite de girasol y los niveles de esteroides) serán discutidos más adelante, si el grupo de trabajo llegase a un consenso sobre el nivel de ácido oleico y linoleico.

La propuesta original fue:

Acido Graso	Valor actual CODEX	Valor propuesto
<b>C18:1 – Ac. Oleico</b>	14,0 -39,4	14,0 - 54,9
<b>C18:2 – Ac. Linoleico</b>	48,3 – 74,0	35,1 – 74,0

Las respuestas a la propuesta original:

Argentina, Australia, Brasil, Malasia y FEDIOL participaron en la discusión. Australia respondió que en su país, con el fin de hacer una afirmación de que un alimento es poliinsaturado, debe contener al menos un 40% de ácidos grasos poliinsaturados. Australia sugiere elevar el nivel de ácido linoleico en la propuesta al menos hasta un 40% en el aceite de semilla de girasol tradicional. Argentina respondió que su planteo no era un problema de etiquetado sino de definición de producto. Igualmente se examinó en el foro, como anteriormente se había hecho en el grupo del anterior, la posibilidad de reducir la brecha entre ambas propuestas.

Comentarios de Brasil, Malasia y FEDIOL también fueron recibidos.

En relación con las dudas planteadas por Brasil, se le ofreció a este un estudio realizado en ese país sobre el mismo tema que despejó las dudas existentes.

Malasia sostuvo que la propuesta de Argentina no era consistente con los resultados mostrados en los estudios. En ese sentido, Argentina explicó que a través de los distintos grupos de trabajo había ido adecuando sus pretensiones a los efectos de alcanzar un consenso.

Finalmente no hubo otros países que realizaran comentarios rechazando la propuesta.

En cuanto a los comentarios recibidos de los observadores se refirieron a distintos aspectos:

Señalaron que los rangos propuestos por Argentina podían contribuir a la adulteración de aceites, sin embargo no se explicó por qué con los rangos actuales del CODEX STAN 210 no podría realizarse esta práctica igualmente.

Un observador expresó que el problema de los aceites de Argentina era que se producen en zonas no aptas. Argentina respondió que son zonas aptas, y que sus rindes promedio de producción eran iguales o superiores a la media del mayor productor mundial de aceite de girasol.

Por último, el mismo observador mencionó la política de la UE en materia de Etiquetado y sostuvo que la propuesta que se le realizó a Australia podía no ser suficiente.

Argentina respondió a todas las preguntas y comentarios. También se añadió más información sobre "Comportamiento de las variedades e híbridos en diferentes regiones" y "Rendimientos comparados".

Con el fin de proceder a la negociación y llegar a un consenso, Argentina presentó una nueva propuesta.

Acido Graso	Valor Actual CODEX	Valor propuesto
<b>C18:1 – Ac. Oleico</b>	14,0 -39,4	14,0 – 50,0
<b>C18:2 – Ac. Linoleico</b>	48,3 – 74,0	40,0 – 74,0

## CONCLUSIÓN FINAL

Argentina ha demostrado su voluntad de llegar a un consenso, teniendo en cuenta la posición de los diferentes países, adaptando la propuesta en distintos momentos. El foro no recibió contribuciones de todos los Miembros, por lo que no se alcanzó el objetivo planteado. En estas condiciones, no fue posible llegar a un consenso para establecer nuevos rangos de ácidos grasos de la categoría tradicional.

Por lo tanto, no fue posible continuar la discusión para tratar las características físicas y químicas y el nivel de esteroides. Ante esta situación, la actividad del foro se suspendió.

Argentina continúa interesada en este tema y creemos que si los miembros y observadores del Codex se mostraran dispuestos, la siguiente propuesta podría ser viable para llegar a un consenso.

Acido Graso	Valor Actual CODEX	Valor propuesto
<b>C18:1 – Ac. Oleico</b>	14,0 -39,4	14,0 – 50,0

<b>C18:2 – Ac. Linoleico</b>	48,3 – 74,0	40,0 – 74,0
------------------------------	-------------	-------------

## 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 por el USDA y FAO, en la campaña 2012/13, de un total de 13.454.000 toneladas producidas de aceite de girasol, Argentina participó con 990.000 toneladas, situándose en el 3º (FAO) y 4º (USDA) lugar como productor de aceite de girasol, luego de Ucrania, Federación de Rusia y la Unión Europea.

En 2012/2013, Argentina, Ucrania, y la Federación de Rusia representaron el 58% de la producción mundial de aceite de girasol, y el 83% de las exportaciones. En cuanto a las exportaciones, de un total de 5.432.000 toneladas que se comercializaron internacionalmente, en ese período, Argentina ocupó el 3º lugar con un 6,4 % 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, no. 3 (1992): 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.

<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.

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”.

Esta tendencia también fue confirmada por Izquierdo, N.G .; GEROUDET, C .; Angeloni, P .; Aguirrezábal, L.A.N. en Modelado de la Respuesta de La composición acídica del aceite a la Temperatura en Híbridos Comerciales de girasol Cultivados en Argentina (Modelado de la respuesta de la composición de ácidos grasos de aceite a la temperatura en Comercial Girasol Híbridos Crecido en Argentina), publicado en 2002/2003 por ASAGA I + D<sup>2</sup> y presentado en el Congreso de ASAGIR (Asociación de girasol argentino).

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.

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.

## 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.

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 la categoría de aceite de girasol tradicional.

**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 y propuestos para aceite de girasol tradicional.**

Acido graso	Aceite de girasol	
	Valor actual	Valor Propuesto
<b>C 18:1 acido oleico</b>	14,0 -39,4	14,0 – 50,0
<b>C 18:2 acido linoleico</b>	48,3 – 74,0	40,0 – 74,0

<sup>2</sup> ASAGA I+D. *Composición de ácidos grasos del aceite de híbridos de girasol cultivados en Argentina - Caracterización y modelado* en Revista Aceites y Grasas No. 59, pp. 338-343.

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

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.

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 DEL ACEITE DE GIRASOL**

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, a fin de adecuar los parámetros de composición para que sean realmente representativos de la variabilidad mundial de este aceite, en especial los límites establecidos para ácido oleico (C18:1) y ácido linoleico (C18:2).

### **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 dentro de la norma.

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

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

### **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 por el USDA y FAO, en la campaña 2012/13, de un total de 13.454.000 toneladas producidas de aceite de girasol, Argentina participó con 990.000 toneladas, situándose en el 3º (FAO) y 4º (USDA) lugar como productor de aceite de girasol, luego de Ucrania, Federación de Rusia y la Unión Europea.

En 2012/2013, Argentina, Ucrania, y la Federación de Rusia representaron el 58% de la producción mundial de aceite de girasol, y el 83% de las exportaciones. En cuanto a las exportaciones, de un total de 5.432.000 toneladas que se comercializaron internacionalmente, en ese período, Argentina ocupó el 3º lugar con un 6,4 % 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 del aceite de girasol.

La resolución de las distintas inconsistencias observadas para los aceites de girasol definidos en la Norma Codex Stan-210, 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 principales aceites y grasas en 2012/13 fue de 160 millones de toneladas, evidenciando un incremento del 2,3% con respecto a la producción registrada en 2011/12. Entre los de mayor producción se destacan el aceite de palma, soja, girasol y colza con una participación del mercado del 35, 27, 16 y 8%, respectivamente, según USDA.

Para el consumo de aceite de girasol en la campaña 2013/14 se estima una suba del 10,5% (unas 1,39 millones toneladas adicionales), orientados fundamentalmente al sector agroalimentario

*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.

***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.

Por lo tanto, la enmienda de la norma del Codex contribuirá a 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.

**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 2015	24ª 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 2015	38ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius	Aprobación del nuevo trabajo de enmienda del estándar de aceite de girasol..
De agosto de 2015 a abril de 2016	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 2016	La secretaria circula la el proyecto para consideración de los Miembros	Tramite 3
Febrero de 2017	25ª Sesión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites	Pase al trámite acelerado 5/8.
Julio de 2017	38ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius	<b>Aprobación final</b> del Proyecto de enmienda de Norma.

Anexo

### 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 y propuestos para aceite de girasol.**

<b>Acido graso</b>	<b>Aceite de girasol</b>	
	<b>Valor actual</b>	<b>Valor Propuesto</b>
<b>C 18:1 acido oleico</b>	14,0 -39,4	14,0 – 50,0
<b>C 18:2 acido linoleico</b>	48,3 – 74,0	40,0 – 74,0

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.