

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS S



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 4583 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 6(d) del programa

CX/FO 15/24/9

Enero de 2015

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

24.^a reunión

Melaka, Malasia, 9 - 13 de febrero de 2015

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS Y OTROS FACTORES DE CALIDAD DE ACEITE DE MANÍ

(Preparado por Argentina)

INTRODUCCIÓN Y ANTECEDENTES

1. Argentina desea presentar el presente documento en vistas de debatir la revisión de los límites de algunos perfiles de composición de ácidos grasos del aceite de maní y otros factores de calidad relacionados, con el fin de que el ajuste revisado de estos parámetros permita representar fehacientemente la variabilidad mundial de los aceites de maní que hoy en día son comercializados.
2. Actualmente la *Norma para Aceites Vegetales Especificados* (CODEX STAN 210-1999) establece algunos valores de composición de ácidos grasos del aceite de *Arachis* (aceite de maní) que no engloban la realidad de los aceites producidos en Argentina. Siendo nuestro país uno de los principales exportadores de aceite de maní crudo, se considera relevante realizar una revisión de los parámetros de ácidos grasos y, por ende, de los índices de Yodo y la densidad relativa, en vistas de que no están contemplando la variabilidad de la producción de aceite de maní argentino, y en consecuencia no reflejan la realidad del comercio internacional.
3. Argentina entiende que la revisión y posterior enmienda de los parámetros que se cuestionan, permitirán a los países miembros del Codex, a la industria alimentaria y a los elaboradores, denominar como Aceite de Maní a aquellos aceites cuyos valores de calidad y composición quedan actualmente fuera de la norma Codex, y como consecuencia de ello, comercializar los mismos en forma adecuada y facilitada, cumpliendo de esta manera con el objetivo 1.6 del Plan Estratégico del Codex que establece que sus normas se deben elaborar teniendo en cuenta la variabilidad global.
4. En Argentina se siembran unas 418.000 ha de maní, y la mayor parte de esta producción se exporta, lo que consolida a nuestro país como uno de los principales exportadores de maní de excelente calidad, siendo demandados estos productos por los principales mercados mundiales. Durante el año 2013, Argentina exportó maní por un total de 518.000 tn, de las cuales 40.804 tn fueron de aceite de maní.
5. Actualmente, en aproximadamente un 60% del área sembrada total en Argentina, se utilizaron variedades de maní con alto contenido de ácido oleico, y se espera que en los próximos años, este porcentaje se vea incrementado, debido a la tendencia que existe a obtener un producto con mejor calidad, con reconocidos beneficios para la salud como consecuencia de los mayores niveles de monoinsaturaciones.
6. De esta manera, se obtienen aceites de mayor calidad, lo que se ve reflejado en la composición de ácidos grasos. Consecuentemente, ello genera que algunos parámetros de calidad y genuinidad de los aceites de maní queden fuera del alcance de la Norma, dificultando así el comercio internacional de este producto.
7. Ello ha sido comprobado mediante estudios realizados por el Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria (INTA), la Fundación Maní Argentino y la Cámara Argentina del Maní: "Caracterización de la calidad del maní confitería argentino. Composición química y nutricional. Perfil de ácidos grasos. Campañas 2007, 2008 y 2010."¹, y por el estudio publicado en la Revista Aceites y Grasas (2008): "Un panorama de las distintas denominaciones, a partir de su composición ácida, en las diferentes especies de aceites

¹ <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/aceites/documentos/030.pdf>

vegetales. Aceites de Girasol y de Maní.² En dichos estudios, se puede corroborar la variabilidad en cuanto a la composición de ácidos grasos de las variedades utilizadas en Argentina, evidenciando que una gran proporción de los aceites que se producen no se encuadran actualmente en la Norma para Aceites Vegetales Especificados.

8. A su vez, distintos importadores han reconocido la calidad de los aceites de Argentina y manifestado interés, reconociendo esta situación y recomendando a través de sus instituciones representantes, la utilización de rangos similares a los propuestos en este documento.

9. Es preciso tener presente que las normas del Codex Alimentarius constituyen la referencia internacional en materia de alimentos para la OMC, y por tal razón deben ser revisadas a los efectos de garantizar que los parámetros que se aplican reflejen la variabilidad mundial, pues sin base científica los parámetros actuales sólo estarían discriminando injustificadamente los aceites de maní de Argentina.

10. Uno de los mandatos del Codex Alimentarius es el de adoptar el compromiso de revisar, cuando proceda, las normas y textos afines del Codex, a la luz del nuevo conocimiento científico y de otras informaciones pertinentes, a los efectos de representar la variabilidad mundial de los productos alimenticios y evitar restricciones al comercio en mayor medida de lo necesario.

11. Cabe destacar que se proyecta, en los próximos años, que esta problemática se magnifique considerablemente debido al incremento en el uso de variedades con alto contenido de ácido oleico, lo que provocará obstáculos técnicos al comercio del Aceite de Maní.

12. Argentina, a tales efectos, entiende que esta problemática se debe abordar en el ámbito del Codex Alimentarius, a fin de enmendar los parámetros de los perfiles de ácidos grasos y de otros factores de calidad, de manera que se logre atender con certeza a esta legítima preocupación, siempre sobre una base científica y con respaldo de estudios serios, como los que Argentina ha realizado en este sentido.

PARÁMETROS EN CUESTIÓN

13. Particularmente, Argentina desea poner en consideración la revisión de los siguientes parámetros, en donde se encuentran actualmente discrepancias con la Norma para Aceites Vegetales Especificados:

Ácidos Grasos:

C16:0 (ác. Palmítico), C18:1 (ác. Oleico), C18:2 (ác. Linoléico), C20:0 (ác. Araquídico), C20:1 (ác. Eicosenoico) y C22:1 (ác. Erúcico).

Otros factores de calidad:

Índice de Yodo

Densidad Relativa a 20°C

14. A continuación se presenta la propuesta de Argentina (límites modificados aparecen en negrita), en comparación con la Norma Codex:

Perfil de Composición de Ácidos Grasos de Maní

Ácidos grasos	Propuesta Argentina	CODEX-STAN 210
C16:0 (palmítico)	5.0 – 14.0	8.0 - 14.0
C16:1	ND - 0.2	ND - 0.2
C18:0	1.0 - 4.5	1.0 - 4.5
C18:1 (oleico)	35.0 – 80	35.0 - 69.0
C18:2 (linoleico)	4.0 - 43.0	12.0 - 43.0
C18:3	ND - 0.3	ND - 0.3
C20:0 (araquídico)	0.7 - 2.0	1.0 - 2.0
C20:1 (Eicosenoico)	0.7 - 3.2	0.7 - 1.7
C22:0	1.5 - 4.5	1.5 - 4.5
C22:1 (erúsico)	ND - 0.55	ND - 0.3
C24:0	0.5 - 2.5	0.5 - 2.5
C24:1	ND - 0.3	ND - 0.3

² <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/aceites/documentos/032.pdf>

Otros parámetros de Calidad:**Índice de Iodo**

Codex: 86 – 107

Propuesta Argentina: 77 – 107

Densidad Relativa

Codex: 0.912 – 0.920 x=20°C

Propuesta de Argentina: 0.909 – 0.920 x=20°C

CONCLUSIONES

15. Argentina ha desarrollado la presente propuesta de enmienda de la Norma para Aceites Vegetales Especificados debido a que actualmente existe producción de aceite de maní cuya variabilidad nacional y mundial en su composición de ácidos grasos, no se ve reflejada por la actual norma.

16. Argentina es uno de los principales exportadores mundiales de aceite de maní, y entiende necesario que esta problemática se aborde en el CCFO en vistas de los aceites que derivan de las nuevas variedades de maní cultivadas en Argentina.

17. A tales efectos, y con base en estudios científicos sobre composición del perfil ácido de respaldo, Argentina sugiere la enmienda de la *Norma para Aceites Vegetales Especificados*.

APÉNDICE I

DOCUMENTO DE PROYECTO PARA LA ENMIENDA DE LA COMPOSICIÓN DE ÁCIDOS GRASOS Y OTROS FACTORES DE CALIDAD DE ACEITE DE MANÍ EN LA NORMA DEL CODEX PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CODEX STAN 210-1999)

1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

El objetivo de este nuevo trabajo es la revisión de la *Norma para los aceites vegetales especificados* (CODEX STAN 210-1999), a los efectos de modificar algunos perfiles de composición acídica del aceite de maní y de los factores de calidad correspondientes, con la finalidad de que estos ajustes permitan respaldar la variabilidad de los aceites de maní que actualmente se comercializan y quedan fuera de estándar.

Argentina, como uno de los principales exportadores mundiales de aceite de maní crudo, ha observado que existe en el mercado aceite de maní argentino genuino que hoy no son alcanzados por la *Norma para los aceites vegetales especificados*, y que en consecuencia no puedan clasificarse, partiendo de la base de que provienen de semillas de maní certificadas.

En particular, existen desviaciones de los siguientes ácidos grasos: C16:0 (ác. Palmítico), C18:1 (ác. Oleico), C18:2 (ác. Linoléico), C20:0 (ác. Araquídico), C20:1 (ác. Eicosenoico) y C22:1 (ác. Erúcido).

Sumado a ello, se deben ajustar los parámetros de genuinidad de:

1. Índice de de Iodo
2. Densidad Relativa

El ámbito de aplicación del nuevo trabajo es revisar los parámetros de composición y calidad que definen al aceite de maní, proponiendo la caracterización de los ácidos grasos citados, al igual que sus respectivos valores de características físicas y químicas.

2. Pertinencia y actualidad:

Argentina es uno de los pocos países en el mundo que producen maní de alta calidad para consumo humano, y en consecuencia, un aceite de maní de gran calidad y sabor, cuyas propiedades como alimento son altamente benéficas, y es un importante insumo para la industria alimentaria de snacks y confituras.

Un elemento importante en cuanto a la calidad nutricional de los aceites de maní argentinos es el hecho de que, en los últimos años, se ha incrementado el uso de variedades con mayor contenido de ácido oleico, con una firme tendencia a incrementarse su utilización en las próximas campañas, lo que hace que el aceite obtenido posea un perfil acídico que actualmente no está considerado en la norma del Codex.

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 a fin de encuadrar a los mismos en la realidad de los aceites de maní comercializados, 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:

El nuevo trabajo propuesto para la enmienda de los parámetros del aceite de *Arachis* en la Norma para los Aceites Vegetales Especificados se efectuará conforme a los procedimientos existentes para las normas del Codex e incluirá, entre otros, los siguientes:

3. Composición esencial y factores de calidad;
4. Tablas con la composición característica de ácidos grasos;
5. Otros factores de calidad y de composición.

Perfil de Composición de Ácidos Grasos de Maní

Ácidos grasos	Propuesta argentina	CODEX-STAN 210
C16:0	5.0 - 14.0	8.0 - 14.0
C16:1	ND - 0.2	ND - 0.2
C18:0	1.0 - 4.5	1.0 - 4.5
C18:1	35.0 - 80	35.0 - 69.0
C18:2	4.0 - 43.0	12.0 - 43.0
C18:3	ND - 0.3	ND - 0.3
C20:0	0.7 - 2.0	1.0 - 2.0

Ácidos grasos	Propuesta argentina	CODEX-STAN 210
C20:1	0.7 - 3.2	0.7 - 1.7
C22:0	1.5 - 4.5	1.5 - 4.5
C22:1	ND - 0.55	ND - 0.3
C24:0	0.5 - 2.5	0.5 - 2.5
C24:1	ND - 0.3	ND - 0.3

Otros parámetros de calidad:

Índice de iodo

Codex: 86 - 107

Propuesta argentina: 77 - 107

Densidad relativa

Codex: 0.912 - 0.920 x=20°C

Propuesta argentina: 0.909 - 0.920 x=20°C

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

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

La presente propuesta tiene por objeto revisar los valores detallados en el punto 3) con miras a brindar una adecuada información sobre la composición del producto, teniendo en cuenta la variabilidad mundial.

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

Argentina exporta la mayor parte de su producción total de maní, siendo el área total sembrada unas 418.000 has. En el año 2013, Argentina exportó unas 518.000 tn de maní y unas 40.804 tn de aceite de maní a los principales mercados del mundo.

Alrededor del 60 % de las exportaciones maniseras argentinas va a la Unión Europea (principalmente Países Bajos, Alemania, Reino Unido, España, Italia, Grecia y Francia), y el resto se reparte entre Estados Unidos, Emiratos Árabes, Sudáfrica, Australia, Chile, Rusia, Argelia, Ucrania, China, Vietnam, Turquía, Israel, Hong Kong y otros países.

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

Debido al uso de nuevas variedades de maní, se ha estado obteniendo en los últimos años, aceite de maní genuino cuyos parámetros de composición de ácidos grasos y parámetros de calidad se encuentran por fuera de los valores establecidos en la norma Codex.

La enmienda propuesta a la Norma para los Aceites Vegetales Especificados ayudará a proporcionar un enfoque internacional armonizado sobre los factores de calidad y composición y facilitará el comercio mundial del aceite de maní.

c) Potencial de los mercados internacional o regional.

Existe un mercado de aceite de maní ampliamente valorado a escala regional e internacional que se ve afectado por los problemas que aparecen en la tipificación formal de la Norma para los Aceites Vegetales Especificados, lo cual genera dificultades en el comercio.

A continuación se presentan datos estadísticos de aceite de maní en tn:

Producción, importaciones y exportaciones mundiales de aceite de maní

(miles de tn, enero/febrero)

	2009	2010*	2011	2012*	2013*
Producción					
China	1.903,9	2.034,3	2.015,0	2.029,0	1.955,0
India	819,7	650,0	646,0	447,0	348,0
Nigeria	276,0	291,4	273,0	300,0	316,0
Sudán	161,8	178,5	158,0	154,0	158,0

	2009	2010*	2011	2012*	2013*
Producción					
Senegal	125,4	164,0	211,0	112,0	121,0
EE.UU.	65,2	73,0	86,0	91,0	96,0
Argentina	80,6	53,0	38,0	58,0	57,0
Myanmar	221,5	236,7	244,0	234,0	225,0
Vietnam	31,0	28,3	47,0	nd	nd
Otros	565,2	549,6	469,0	605,0	632,0
Total	4.250,3	4.258,8	4.187,0	4.030,0	3.908,0
Importaciones					
UE	83,6	83,5	79,0	62,0	68,0
EE.UU.	33,6	26,2	15,0	9,0	19,0
China	20,7	68,5	61,0	64,0	61,0
Hong-Kong	11,9	16,3	12,0	8,0	8,0
Otros	27,3	32,3	29,0	27,0	36,0
Total	177,1	226,8	196,0	170,0	192,0
Exportaciones					
Senegal	30,9	57	58	14	12
Argentina	82,1	60,4	37	57	55
Brasil	31,1	23,5	23	38	63
China	9,8	7,8	9	8	7
India	2	0,4	7	18	5
Otros	49,9	60,4	56	54	54
Total	205,8	209,5	190	189	196

* Estimadas

Fuente: OilWorld / United Nations Commodity Trade Statistics Database (Comtrade) / FAOSTAT

Principales destinos de las exportaciones argentinas

% sobre el total	2010	2011	2012	2013
China	39	50	61	43
Países Bajos	30	9	12	30
Estados Unidos	22	27	6	24
Hong Kong	2	6	5	2,0
España	-	-	-	0,3
Otros	7	9	16	0,7
Total	100	100	100	100

Fuente: INDEC

d) Viabilidad de la normalización del producto.

El producto ya se encuentra normalizado por el CCFO. Se plantea enmendar los perfiles de ácidos grasos con la finalidad de que abarquen al aceite de maní que se comercializa actualmente. Además, se plantea revisar los parámetros de calidad de Índice de Iodo y Densidad Relativa a 20°C.

Las modificaciones propuestas se sustentan sobre la base de sólidos estudios científicos y datos analíticos, los cuales respaldan la justificación de enmienda a la Norma para los Aceites Vegetales Especificados. Se dispone de los siguientes estudios:

- *Caracterización de las propiedades químicas y sensoriales de maní confitería argentino para determinación de la denominación de origen. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, 2007.*
- *Caracterización fitobiológica del maní producido en la provincia de Córdoba – composición química y atributos nutricionales del producto con designación de origen “Maní de Córdoba” – segunda etapa. Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria, 2009.*
- Un panorama de las distintas “denominaciones”, a partir de su composición ácida, en las diferentes especies de aceites vegetales. Aceite de Girasol y de Maní. A&G 72, tomo XVIII, vol. 3, 676-687, 2008.
- Caracterización de la Calidad del Maní Confitería Argentino. Composición química y nutricional. Perfil de ácidos grasos. INTA – Cámara Argentina del Maní – Fundación Maní Argentino³.

³ <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/aceites/documentos/030.pdf>

Estos estudios evidencian concretamente que al caracterizar la composición y parámetros de calidad del aceite de maní, se observa en muchos casos que los rangos de valores de los diferentes parámetros se encuentran por fuera de la normativa de Codex, dando sustento a la solicitud de enmienda propuesta.

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

Como se indica anteriormente, la enmienda del parámetro del aceite de *Arachis* en la Norma para los Aceites Vegetales Especificados 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:

La enmienda propuesta a la Norma para los Aceites Vegetales Especificados se ajusta al Objetivo 1, Fomentar marcos reglamentarios racionales.

Se indica que “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 este objetivo se resalta que “Deben prepararse normas y textos afines del Codex relacionados con la inocuidad y calidad de los alimentos, incluidos los aspectos inherentes al etiquetado, con el debido cuidado para reflejar las variaciones mundiales. 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 enmienda propuesta a la *Norma para los Aceites Vegetales Especificados* facilitará el comercio leal de aceite de maní, evitando que aceites genuinos queden fuera de la norma Codex.

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 para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CODEX STAN 19- 1981).
- La *Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* (CODEX STAN 33-1981).
- La *Norma para grasas animales especificadas* (CODEX STAN 211-1999).

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

No se identificó ninguna.

8. 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

- Aprobado como nuevo trabajo en la 38° Sesión de la CAC en 2015
- Propuesta de Anteproyecto de enmienda considerado en trámite 4 en la 25° Sesión del CCFO en 2017.
- Adoptado en Trámite 5/8 en la 40ª Sesión de la Comisión en 2017.