



**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 REVISIÓN DEL LÍMITE PARA EL CAMPESTEROL EN LA
NORMA PARA LOS ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA**

(CODEX STAN 33-1981)

*(Elaborado por Australia en colaboración con el Brasil, el Canadá, los Estados Unidos de América
y Nueva Zelandia)*

ANTECEDENTES

1. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) examinó, en su 22.^a reunión, un documento de debate¹ elaborado por Australia en el que se proponían nuevos trabajos para revisar el límite de campesterol en la *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* (CODEX STAN 33-1981) ("la norma del Codex"). La delegación australiana observó la importancia de mantener la integridad y la calidad del aceite de oliva y la necesidad de actualizar las normas del Codex cuando se disponga de nuevos datos científicos u otra información pertinente, y recordó que las normas sobre productos básicos debían reflejar las variaciones mundiales y centrarse en las características esenciales. Algunos parámetros de la norma del Codex no reflejan claramente las variaciones mundiales de aceite de oliva y, como consecuencia de ello, algunos aceites de oliva de alta calidad no pueden comercializarse internacionalmente. Para abordar este problema, Australia propuso revisar el límite para el campesterol a fin de tener en cuenta los nuevos datos sobre la variabilidad de los niveles de campesterol en el aceite de oliva virgen. Algunas delegaciones apoyaron esta propuesta.
2. El Comité tomó nota de la información facilitada por Australia y los EE.UU. sobre estudios nacionales relativos al nivel de campesterol en el aceite de oliva, que podrían ser útiles para examinar más a fondo esta propuesta. El Comité convino en que en aquel momento existía un respaldo insuficiente para iniciar la nueva labor, pero acordó asimismo que la delegación de Australia, en colaboración con la Argentina, los EE.UU. 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.
3. La Presidenta recalcó que con el fin de conseguir datos que fueran verdaderamente representativos de la variabilidad global, debía prestarse mucha atención a la variación geográfica, la variación climática y estacional (a lo largo de varias estaciones), las variedades de las plantas y los datos estadísticos fiables².
4. En la 23.^a reunión del CCFO, Australia presentó el documento de debate revisado³ en el que se abordaba un impedimento para el comercio. En el documento se destacaba que el nivel actual de campesterol indicado en la norma del Codex discriminaba a varias regiones de cultivo forzándolas a mezclar su aceite de alta calidad con otros aceites de oliva para reducir el nivel de campesterol. Además, se señalaba que diversos países habían rechazado envíos de aceite de oliva auténtico procedentes de Australia debido a los niveles elevados de campesterol. Australia propuso que el nivel de esta sustancia se elevara del 4 % al 4,8 % y que el nivel de estigmasterol se modificara desde el nivel de < campesterol a <1,9 %. Estos cambios garantizarían que se pudiera determinar la identidad del aceite y prevenir el fraude. En diversas partes del mundo el aceite de oliva auténtico no cumple con el límite actual del Codex debido a las variaciones geográficas y las variedades de plantas que se cultivan en determinados países para su adaptabilidad a las condiciones climáticas.

¹ CX/FO 11/22/11.

² REP 11/FO, párrs. 72-78.

³ CX/FO 13/23/9.

5. Los datos presentados en el documento fueron facilitados por Australia, la Argentina y los EE.UU. Esta información comprendía más de 1 600 muestras, muchas de las cuales se analizaron en laboratorios acreditados por el Consejo Oleícola Internacional (COI). Los datos son sólidos desde un punto de vista estadístico y los resultados se han publicado en revistas científicas revisadas por expertos. Las muestras proceden de diversas variedades de plantas que abarcan distintas variaciones geográficas, climáticas y estacionales. Australia solicitó al Comité que examinase los límites del Codex para prevenir obstáculos al comercio y asegurar prácticas comerciales justas en la alimentación. Varias delegaciones respaldaron la propuesta.

6. Se informó al Comité de que el COI había elaborado un árbol de decisiones para abordar el problema del aceite de oliva con niveles de campesterol que no se ajustaban al límite previsto en la norma vigente del COI. Asimismo, el Comité fue informado de que este trabajo se basaba en aproximadamente 190 muestras procedentes de 13 países, aunque todavía no había sido publicado. Varias delegaciones se opusieron a la aprobación de nuevos trabajos y se sugirió al Comité que esperase al resultado del estudio del COI y la publicación del árbol de decisiones antes de continuar cualquier debate sobre este asunto. Una delegación preguntó si había información sobre la cantidad de aceite con alto contenido de campesterol que se producía y comercializaba en el ámbito internacional y cuáles eran los países que experimentaban un impedimento al comercio. La delegación de Australia observó en ese momento que en la siguiente reunión se podrían facilitar nuevos datos sobre el volumen comercial.

7. El Comité concluyó de que no existía acuerdo para iniciar un nuevo trabajo en esta fase. Las delegaciones de Australia y los EE.UU. expresaron sus reservas respecto a esta cuestión.

8. Los datos adicionales sobre el comercio solicitados por el Comité se proporcionan ahora en este documento de debate. Queda entendido asimismo que el informe del estudio del COI está completo y por consiguiente es oportuno considerar de nuevo esta cuestión, que sigue constituyendo un obstáculo para el comercio de aceites de oliva auténticos de alta calidad.

PROBLEMAS

9. Los límites para el campesterol que figuran en la Sección 3 (Composición esencial y factores de calidad) de la norma del Codex deben revisarse urgentemente. En la literatura científica sobre la composición del aceite de oliva se demuestra que el límite para el campesterol no se cumple en algunas variedades de diferentes regiones, incluso en países que son productores tradicionales de aceite de oliva.

10. Las autoridades competentes de algunos miembros del Codex utilizan límites para los ácidos grasos, los esteroides y otros componentes menores del aceite de oliva a fin de detectar y perseguir las prácticas fraudulentas, en particular la adulteración del aceite de oliva con otros aceites comestibles. Los límites de composición establecidos para detectar las prácticas fraudulentas sin tener en cuenta la variabilidad mundial de la composición del aceite de oliva impiden el comercio legítimo de aceite de oliva virgen auténtico cuando la composición del mismo excede los restrictivos valores máximos estipulados, pudiendo ser causa de ello las condiciones estacionales, geoclimáticas o relacionadas con la variedad. Son comunes las excepciones a varios de los límites de composición establecidos en las normas internacionales para el aceite de oliva.

11. 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.

12. Esto demuestra que los límites para el campesterol establecidos en la norma del Codex funcionan como obstáculo para el comercio de aceite de oliva virgen auténtico. Como se supone que los reglamentos técnicos coherentes con la norma 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 dicha norma deben ser verdaderamente representativos de la variabilidad mundial de estos parámetros a fin de evitar perturbaciones del comercio.

13. Una encuesta mundial sobre el aceite de oliva realizada por el COI a petición del CCFO (véase CX/FO 05/19/4), así como datos de la literatura científica (Cuadro 1), indican que una parte importante del aceite de oliva genuino producido por varios países miembros excede regularmente los límites de composición establecidos en la norma del Codex, en particular el relativo al campesterol. (El estudio del COI mencionado anteriormente era un examen del nivel de ácido linolénico en la sección 3.9 de la norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva [Estudio del COI de las características analíticas de los aceites de oliva vírgenes comestibles por zonas de producción de los países productores - Informe de la Secretaría Ejecutiva del COI; datos procedentes de Arabia Saudita, Australia, Egipto, Francia, Israel, Nueva Zelanda y Sudáfrica referidos a distintos años de cosecha].)

Cuadro 1: Algunos ejemplos de valores de campesterol que no cumplen las especificaciones del Codex

Variedad/país	Problema	Referencia
Cornicabra/España	Entre el 25 % y el 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 Álamo, R. M., Fregapane, G., Aranda, F., Gómez-Alonso, S. y M. D. Salvador (2004). <i>Food Chem.</i> 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). <i>Food Chem.</i> 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). <i>Food, Agriculture & Environment</i> 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). <i>J Am Oil Chem Soc</i> 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*	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/EE.UU.	14 variedades diferentes, recogidas entre febrero y abril de 2011 en California y Texas. 7 de 60 muestras >4,0**	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 los Estados Unidos, Washington.
Encuesta del Consejo Oleícola Internacional (COI)	Niveles de campesterol por encima de 4 %	T.20 - IOC Survey of the chemical composition and varietal identification of virgin olive oils for a three year period from 2010-2012; mencionado en REP 13/FO párrs. 119-128 – a la espera del informe
Varios/EE.UU.	El 24 % de las muestras (9 de 38) contenían niveles de campesterol >4,5 %	June 2014 report UC Davis Olive Center; análisis realizado en el UC Davis Analytical Laboratory
Varios/Australia	Promedio de 107 muestras tomadas los últimos 12 meses; la mayoría de las muestras se situaban dentro de los límites	2013-14 Department of Primary Industries, NSW, Australia - analysed at the AORL*
Varios/Australia	De las 155 muestras analizadas, 53 (34,9 %) >4,0, con rangos hasta 5,0	Análisis realizado por el Servicio Moderno de Laboratorio Oleícola (MOLS), que cuenta con todas las acreditaciones (ISO, NATA, COI y AOCS).

* 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.

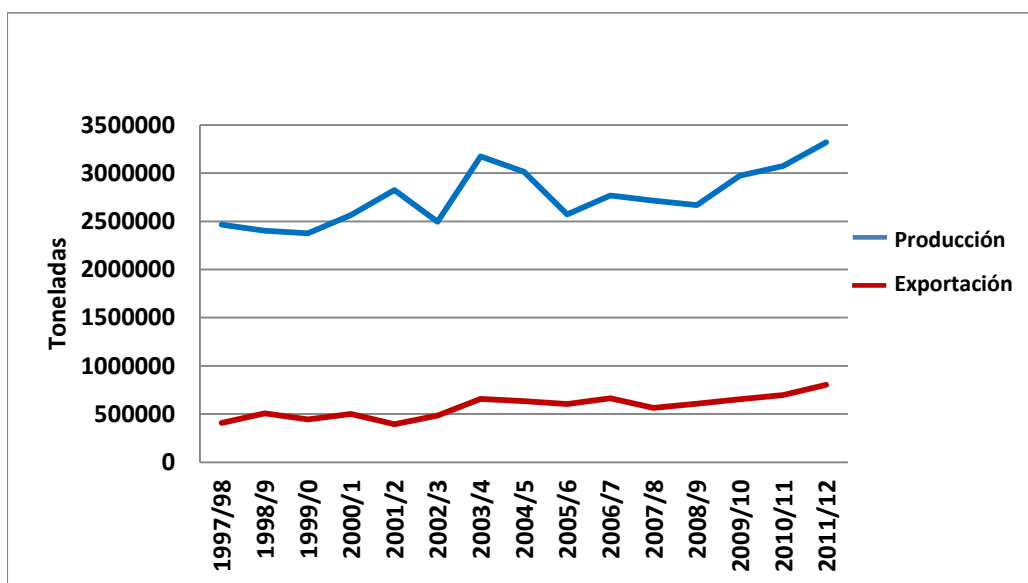
** Análisis de las muestras estadounidenses realizados por el AORL en Wagga Wagga (Australia).

14. La producción mundial de aceite de oliva y aceite de oliva virgen ha aumentado de forma constante durante los últimos años. Los datos del COI⁴ indican que la producción total mundial de aceite de oliva aumentó desde 2 465 500 toneladas en 1997-98 hasta 3 321 000 toneladas en 2011-12. Las exportaciones mundiales de aceite de oliva prácticamente se duplicaron durante este período, pasando de 407 000 toneladas en 1997-98 a 803 000 toneladas en 2011-12. (Los datos del COI se refieren al período entre el 1 de octubre y el 30 de septiembre de cada año.)

Cuadro 2: Producción y exportación mundial de aceite de oliva (datos del COI)

Año	Producción (toneladas)	Exportación (toneladas)
1997/98	2 465 500	407 000
1998/99	2 402 500	506 000
1999/2000	2 374 500	444 500
2000/01	2 565 500	502 000
2001/02	2 825 500	394 500
2002/03	2 495 500	483 000
2003/04	3 174 000	657 500
2004/05	3 013 000	633 500
2005/06	2 572 500	603 500
2006/07	2 767 000	662 000
2007/08	2 713 000	562 500
2008/09	2 669 500	608 500
2009/10	2 973 500	653 000
2010/11	3 075 000	695 500
2011/12	3 321 000	803 000

Producción y exportación mundial de aceite de oliva - COI



Fuente: <http://www.internationaloliveoil.org/estaticos/view/131-world-olive-oil-figures> (Consultado: 19 de junio de 2014)

15. Los datos de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)⁵ demuestran que la producción total mundial de aceite de oliva virgen aumentó desde 2 395 kt en 1998 hasta 3 388 kt en 2011. El total de exportaciones mundiales de aceite de oliva virgen también aumentó durante este período, pasando de 920 kt en 1998 a 1 636 kt en 2011 (los datos de la FAO se refieren a un año natural).

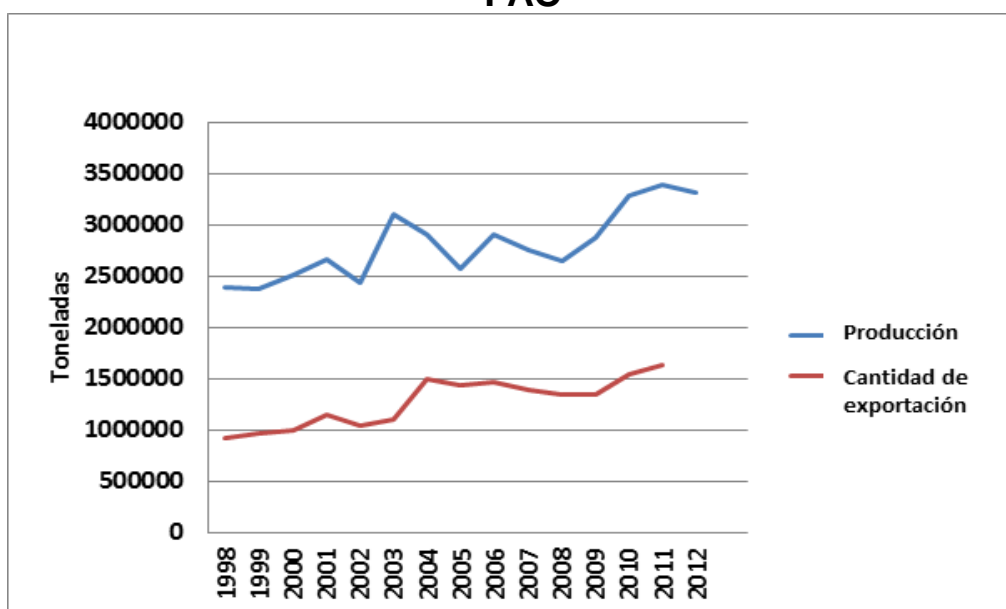
⁴ www.internationaloliveoil.org.

⁵ www.fao.org.

Cuadro 3: Producción y exportación mundial de aceite de oliva virgen (datos de la FAO)

Año	Producción (toneladas)	Exportación (toneladas)
1998	2 395 053	919 638
1999	2 368 010	962 926
2000	2 515 343	994 452
2001	2 665 607	1 140 246
2002	2 430 335	1 035 630
2003	3 099 227	1 096 174
2004	2 910 624	1 489 596
2005	2 565 605	1 430 379
2006	2 910 701	1 465 794
2007	2 756 165	1 395 101
2008	2 644 297	1 343 884
2009	2 872 295	1 346 172
2010	3 283 759	1 547 031
2011	3 387 696	1 635 677
2012	3 320 023	-

Producción y exportación mundial de aceite de oliva virgen - FAO



Fuente: <http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/download/Q/QD/E> (Consultado: 11 de julio de 2014)

16. Los datos del COI difieren de los de la FAO con respecto a los principales países importadores y exportadores debido a que la FAO trata el movimiento de productos entre los países de la UE como situaciones reales de importación y exportación. Los datos del COI consideran la UE como una sola unidad para las importaciones y exportaciones y, por lo tanto, no incluyen el comercio de aceite de oliva entre los Estados miembros de la UE.

17. En general, la región del Mediterráneo presenta unas condiciones ambientales favorables para el cultivo de la aceituna. La región del Mediterráneo comprende los países ribereños del Mar Mediterráneo (además de Portugal) entre los paralelos 27 y 47 N y los meridianos 10 W y 37 E. La región incluye Albania, Argelia, Bosnia y Herzegovina, Chipre, Croacia, Egipto, Eslovenia, España, Francia, Grecia, Israel, Italia, Líbano, Libia, Malta, Marruecos, Mónaco, Montenegro, la República Árabe Siria, la Ribera Occidental y Gaza, Serbia, Túnez y Turquía. En el último siglo, el cultivo de los olivos se ha extendido fuera de la región del Mediterráneo, a la Argentina, Australia, China, los Estados Unidos de América, el Japón, Sudáfrica y otros países tanto del hemisferio norte como del sur.

18. A los efectos de esta nueva propuesta de trabajo y teniendo en cuenta los países para los que se dispone de datos de la FAO, se han incluido en la UE y la región del Mediterráneo los siguientes países: Albania, Alemania, Argelia, Armenia, Austria, Bélgica, Bosnia y Herzegovina, Bulgaria, Chipre, Croacia, Egipto, Eslovaquia, Eslovenia, España, la ex República Yugoslava de Macedonia, Finlandia, Francia, Grecia, Hungría, Irlanda, Islandia, Israel, Italia, Jordania, Líbano, Libia, Luxemburgo, Malta, Marruecos,

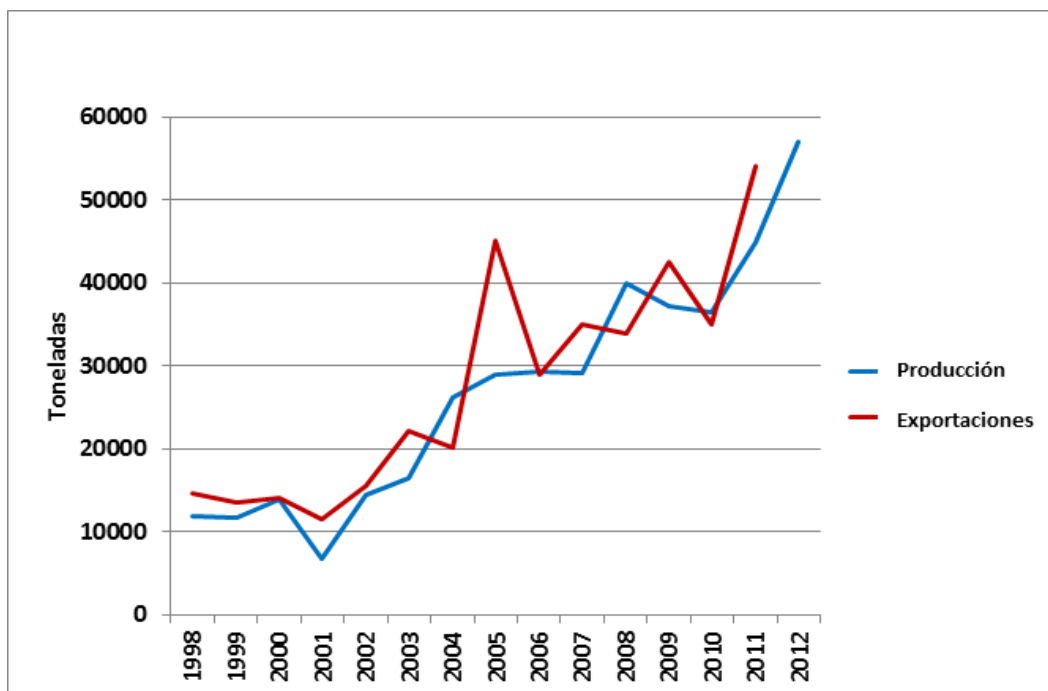
Montenegro, Noruega, los Países Bajos, Polonia, Portugal, Reino Unido, la República Árabe Siria, la República Checa, la República de Moldova, la Ribera Occidental y Gaza, Serbia, Suecia, Suiza, Túnez y Turquía. Para presentar los siguientes datos, los países que no figuran en la anterior lista se han incluido en regiones distintas de la Unión Europea y la región del Mediterráneo.

19. La producción y las exportaciones de aceite de oliva virgen de otras regiones fuera de la UE y la región del Mediterráneo han aumentado de forma constante durante la última década. Los datos de la FAO⁶ demuestran que la producción en estas otras regiones ha aumentado desde 11 933 toneladas en 1998 hasta 57 082 toneladas en 2012. Las exportaciones de aceite de oliva virgen de regiones distintas de la UE y la región del Mediterráneo han aumentado desde 14 640 toneladas en 1998 hasta 53 994 toneladas en 2011 (la diferencia entre los datos de las exportaciones y los de las importaciones puede deberse al hecho de que algunos países tal vez importen aceite para envasarlo y exportarlo).

Cuadro 4: Producción y exportación de aceite de oliva virgen de regiones distintas de la UE y la región del Mediterráneo

Año	Producción (toneladas)	Exportaciones (toneladas)
1998	11 934	14 640
1999	11 639	13 509
2000	13 838	14 127
2001	6 828	11 537
2002	14 452	15 595
2003	16 566	22 079
2004	26 236	20 156
2005	28 901	45 050
2006	29 272	28 979
2007	29 118	34 940
2008	39 899	33 854
2009	37 183	42 457
2010	36 531	35 062
2011	44 966	53 994
2012	57 082	-

Producción y exportación mundial de aceite de oliva virgen de regiones distintas de la UE y la región del Mediterráneo



Fuente: <http://faostat3.fao.org/faostat-gateway/go/to/download/Q/QD/E> (Consultado: 11 de julio de 2014)

⁶ Sitio web de FAOSTAT en <http://faostat.fao.org/>; parámetros de búsqueda: cantidad de producción, aceite de oliva virgen, lista mundial, años.

20. 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 aceite de oliva virgen y que convendría revisar la norma del Codex a fin de garantizar que sirva de punto de referencia justo y equitativo para el comercio internacional de aceite de oliva.

21. El hecho de que en la norma del Codex no se tenga en cuenta la variación natural en la *Norma para los Aceites de oliva y Aceites de orujo de oliva* (CODEX STAN 33-1981) afecta a una parte importante de los aceites de calidad que se producen en todo el mundo por cuanto pueden generarse barreras comerciales para los productores, que pierden acceso a los mercados y se ven forzados a vender su aceite a precios inferiores. En otras normas como, por ejemplo, la *Norma para aceites vegetales especificados* (CODEX STAN 210-1999) se ha podido tomar en consideración con éxito la variación. Así, en el apartado 3.1 —Rangos de composición de ácidos grasos determinados mediante CGL (expresados como porcentajes de los ácidos grasos totales)— de la Sección 3 (Composición esencial y factores de calidad) de dicha norma se establece que: “Las muestras que se encuentran dentro de los rangos pertinentes especificados en el Cuadro 1 cumplen la presente norma. Para confirmar que una muestra cumple la norma podrían emplearse, si fuese necesario, criterios complementarios como las variaciones geográficas o climáticas nacionales.”

22. Numerosos estudios exponen el efecto de los distintos factores en los niveles de campesterol de los aceites de oliva. En un exhaustivo trabajo realizado recientemente en Australia⁷ se demuestran los importantes efectos combinados de la genética y el medio ambiente en los niveles de campesterol, y se descartan claramente causas relacionadas con la adulteración o baja calidad del aceite.

23. Los cambios en la Norma comercial del COI aplicable a los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva (COI/T.15/NC N.º 3/Rev.7), realizados en mayo de 2013, incluyeron modificaciones de los límites para el campesterol en el aceite de oliva virgen y el aceite de oliva virgen extra. El COI ha elaborado un árbol de decisiones para abordar el problema del aceite de oliva con niveles de campesterol que no se ajustan al límite establecido en la anterior revisión de dicha norma. La nueva propuesta de trabajo se ajusta perfectamente a una de las declaraciones de misión del COI: “fomentar la expansión del comercio internacional del aceite de oliva y las aceitunas de mesa, estableciendo o actualizando normas comerciales y mejorando la calidad”.

24. Desde la celebración de la 23.ª reunión del CFCO, Australia, con el apoyo del Brasil, el Canadá, Nueva Zelanda y los Estados Unidos de América, ha mantenido consultas e impulsado la labor para actualizar esta nueva propuesta de trabajo. Aparte de los datos facilitados en la 23.ª reunión del CFCO relativos a más de 1 600 muestras, en el presente documento se adjuntan los resultados de 155 muestras adicionales. Los datos son fiables desde un punto de vista estadístico y comprenden más de 1 700 muestras procedentes de diversos países, con lo que abarcan la variación climática, geográfica y estacional, así como distintas variedades de plantas.

PROPUESTA

25. El límite para el campesterol debería elevarse hasta un valor que no suponga la discriminación arbitraria del aceite de oliva auténtico. 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 en que se cultiven.

26. Anticipándonos a la objeción de que tal nivel aumentaría las posibilidades de adulteración del aceite de oliva, creemos que una 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 $\Delta 7$ -estigmasterol (actualmente $\leq 0,5$ %) y el beta-sitosterol aparente (≥ 93 %), salvaguardará la integridad del aceite de oliva y asegurará la aplicación de prácticas comerciales equitativas. Además, el CCFO debería considerar si en la norma del Codex se necesitan nuevos métodos de ensayo que protejan la integridad del aceite de oliva auténtico, en particular frente a nuevas prácticas fraudulentas como la desodorización.

27. 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 $3,71 \pm 0,67$ % (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 se situaba en el rango 4,0% - 4,8%.

⁷ *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.

28. Para velar por que los valores revisados propuestos no excluyan el aceite de oliva auténtico 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 EE.UU. 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 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.

29. Los datos de los EE.UU. 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, cumplirían 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 cumplirían con la propuesta actual.

30. 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 cumplirían con la propuesta actual.

31. 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, brasicasterol, estigmastadieno, $\Delta 7$ -estigmasterol, beta-sitosterol aparente y eritrodiool/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.

32. El más reciente análisis de 155 muestras de aceites de oliva australianos, representando aproximadamente el 75 % del aceite de oliva producido en Australia en 2014, confirma los resultados obtenidos en el análisis histórico de 888 muestras recogidas en dicho país a lo largo de varios años. En 2014, el nivel de campesterol fue de $3,80 \pm 0,44$ % (media \pm desviación estándar). En 53 muestras (el 34,2 %), el nivel de campesterol era de $> 4,0$ %, y en 45 de ellas se situaba en el rango 4,0 %-4,8 %.

CONCLUSIONES

33. 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 38.º período de sesiones, nuevos trabajos para revisar el límite de campesterol y estigmasterol establecido en la *Norma 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 el aceite de oliva.

APÉNDICE 1

PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO – COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Elaborada por:

Australia con la ayuda del Brasil, el Canadá, Nueva Zelandia y los Estados Unidos de América

1. Finalidad y ámbito de aplicación del trabajo propuesto

Examinar el texto actual de la *Norma 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 del aceite 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*”.

El trabajo propuesto aplica la visión estratégica del Codex y sus valores fundamentales: la colaboración, el carácter integrador, la creación de consenso y la transparencia.

Una encuesta mundial sobre el aceite de oliva realizada por el Consejo Oleícola Internacional (COI) a petición del CCFO (véase CX/FO 05/19/4), así como datos de la literatura científica, indican que una parte importante del aceite de oliva genuino producido por varios países miembros excede regularmente los límites de composición establecidos en la norma del Codex, en particular el relativo al campesterol.

Australia y otros países han tropezado con dificultades para comercializar aceite de oliva auténtico en los casos en que no se cumplían 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 Organización Mundial del Comercio (OMC), 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 aceite de oliva genuino.

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 del aceite 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

El principal aspecto que debe tratarse es la 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.*

El límite de campesterol establecido en la norma del Codex no está relacionado con la protección de la salud y la inocuidad públicas, sino que se ha 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 nivel de campesterol en el aceite de oliva no es el único parámetro cuantitativo que puede utilizarse para este fin. Si el límite de campesterol en el aceite de oliva auténtico 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.

El COI publica datos sobre la producción, importación y exportación de aceite de oliva recopilados en períodos de 12 meses, del 1.º de octubre al 30 de septiembre. De acuerdo con estos datos⁸, la producción mundial de aceite de oliva en 2011/12 ascendió a 3 321 kilotonnes (kt). En dicho período los cinco productores principales fueron la Unión Europea (2 395 kt, aproximadamente el 72 % de la producción mundial), la República Árabe Siria (198 kt, o el 6 % de la producción mundial), Túnez (182 kt, o el 5,5 % de la producción mundial); Turquía (191 kt, o el 5,75 % de la producción mundial) y Marruecos (120 kt, o el 3,6 % de la producción mundial). En el mismo período, y tomando como base datos provisionales, los cinco mayores exportadores fueron la Unión Europea (555,5 kt, aproximadamente el 69 % de las exportaciones mundiales), Túnez (129,5 kt, o el 16 % de las exportaciones mundiales), Turquía (20 kt, o el 2,5 % de las exportaciones mundiales), Marruecos (11 kt, o el 1,3 % de las exportaciones mundiales) y la Argentina (23,5 kt, o el 2,9 % de las exportaciones mundiales). En 2011/12 los cinco mayores importadores fueron los EE.UU. (300 kt, aproximadamente el 39 % de las importaciones mundiales), la Unión Europea (96,5 kt, o el 12,5 % de las importaciones mundiales), el Brasil (68 kt, o el 8,8 % de las importaciones mundiales), el Japón (43 kt, o el 5,6 % de las importaciones mundiales) y el Canadá (39,5 kt, o el 5,1 % de las importaciones mundiales). En el mismo período los cinco mayores consumidores fueron la Unión Europea (1 790 kt, aproximadamente el 58 % del consumo mundial), los EE.UU. (300 kt, o el 9,7 % del consumo mundial), Turquía (150 kt, o el 4,8 % del consumo mundial), la República Árabe Siria (135,5 kt, o el 4,4 % del consumo mundial) y Marruecos (122 kt, o el 3,9 % del consumo mundial).

La FAO publica datos sobre la producción y el comercio de aceite de oliva virgen⁹. En el año natural 2012, los cinco principales países productores de aceite de oliva virgen fueron España (1 383,9 kt), Italia (572 kt), Grecia (350,2 kt), la República Árabe Siria (200 kt) y Túnez (192,6 kt). Los datos más recientes para el comercio de aceite de oliva virgen se obtuvieron en 2011. En dicho año, los principales exportadores de aceite de oliva virgen fueron España (846,1 kt), Italia (363,6 kt), Túnez (100,3 kt), Grecia (86,8 kt) y Portugal (64,9 kt). Los principales importadores durante el mismo período fueron Italia (583,9 kt), los EE.UU. (276 kt), Francia (113,5 kt), Portugal (84,3 kt) y Alemania (65,1 kt).

Los datos del COI difieren de los de la FAO con respecto a los principales países importadores y exportadores debido a que la FAO trata el movimiento de productos entre los países de la UE como situaciones reales de importación y exportación. Los datos del COI consideran la UE como una sola unidad para las importaciones y exportaciones y, por lo tanto, no incluyen el comercio de aceite de oliva entre los Estados miembros de la UE.

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 presumirá que no crea un obstáculo innecesario al comercio internacional” (artículo 2.5). 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 que demuestran que la variación mundial de los niveles de campesterol excede regularmente los límites de las normas del Codex y del COI para el aceite de oliva.

En 2010 el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos de América (USDA) revisó 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 pirofiteofitinas y los diacilgliceroles.

⁸ www.internationaloliveoil.org.

⁹ www.fao.org.

En diversos países se han elaborado normas para el aceite de oliva: por ejemplo, la Norma nacional de la República Popular China; la Disposición F. N.º 5/15015/30/2012, de 12 de julio de 2013, de la Autoridad de Inocuidad Alimentaria y Normas de la India; la Norma de graduación y etiquetado para el aceite de oliva, el aceite de oliva refinado y el aceite de orujo de oliva, de 26 de septiembre de 2014, del Departamento de Alimentación y Agricultura de California, y el proyecto de Norma nacional para el aceite de oliva y el aceite de orujo de oliva (SANS 1377) de Sudáfrica.

d) Mercado internacional o regional potencial.

Aunque es probable que en el futuro próximo los principales exportadores de aceites de oliva sigan siendo la UE, Túnez, Turquía y Marruecos, a medio plazo el considerable incremento de la producción en otros países (como la Argentina, Israel, el Brasil, Sudáfrica, China y Australia) tiene posibilidades de modificar las pautas del comercio. La norma del Codex debería ser pertinente para productos procedentes de regiones distintas de la Unión Europea y la región mediterránea.

Desde 2002, el mayor productor australiano de aceite de oliva virgen extra ha perdido importantes oportunidades de comercio como consecuencia de los niveles máximos de campesterol establecidos en la norma del Codex. El nivel máximo de 4,0 % para el campesterol ha representado un obstáculo técnico para exportar algunos de los aceites de oliva de la empresa. Durante los últimos 12 años, se han rechazado exportaciones de aceite de oliva virgen extra de alta calidad en su destino debido a su elevado nivel de campesterol y, como consecuencia de ello, el aceite de oliva virgen extra auténtico queda rebajado a aceite simplemente "vegetal". Debido a los niveles más elevados de campesterol, la empresa ha tenido que ofrecer sus productos por debajo de los precios de mercado a pesar de que es una de las principales compañías del sector y de que sus aceites de oliva virgen extra han ganado premios internacionales.

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.

El COI realizó una encuesta sobre los perfiles de ácidos grasos del aceite 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 el aceite 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 el aceite de oliva de diversos países, tanto productores tradicionales como nuevos, supera 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 de la Comisión del Codex Alimentarius para 2014-19*.

Objetivo 1: Establecer las normas alimentarias internacionales que se ocupen de las cuestiones alimentarias actuales y de las que surjan.

1.2.2 Desarrollar y revisar las normas internacionales y regionales según sea necesario, en respuesta a las necesidades identificadas por los miembros y a los factores que afectan a la inocuidad de los alimentos, la nutrición y las prácticas equitativas en el comercio de alimentos.

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: Garantizar que se pongan en práctica los principios de análisis de riesgo en el desarrollo de las normas del Codex.

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: Implementar prácticas y sistemas de gestión de trabajo eficaces y eficientes: – 4.2 Mejorar la capacidad de llegar a un consenso en el proceso de establecimiento de normas.

El Codex y los Estados miembros seguirán colaborando intensamente con el COI para recopilar y analizar datos y formular 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

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 Alimentarius en su 38.º período de sesiones, en 2015.

El CCFO examinará el anteproyecto de enmiendas en el trámite 4 en su 25.ª reunión, en 2017.

Puesto que el proyecto de enmienda está limitado e implica únicamente la revisión de determinadas disposiciones en la Sección 3, se podría enviar a la Comisión en 2017 para su adopción en el trámite 5/8 con la omisión de los trámites 6 y 7 del procedimiento del Codex.