



## 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 LA REVISIÓN/ENMIENDA DEL LÍMITE PARA EL CAMPESTEROL EN LA NORMA PARA LOS ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA

(elaborado por Argentina)

#### INTRODUCCION Y ANTECEDENTES

1. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) examinó, en su 22<sup>a</sup> reunión, un documento de debate 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), destacando la importancia de mantener la integridad y calidad del aceite de oliva y la necesidad de actualizar las normas del Codex cuando se dispusiera de nueva información científica o de otra índole. Con ese propósito recordó que las normas sobre productos debían reflejar las variaciones a escala mundial y centrarse en las características esenciales del producto. Desde esta perspectiva, la Delegación manifestó que algunos parámetros de la norma actual no reflejaban adecuadamente las variaciones mundiales en cuanto al aceite de oliva, y en consecuencia algunos aceites de oliva de alta calidad no podían ser objeto de comercio en el mercado internacional.
2. Si bien el Comité concordó que no existía suficiente apoyo en ese momento para iniciar nuevos trabajos, tomó nota de la información suministrada por el representante del COI de que había sido iniciado un estudio sobre los niveles de campesterol y que todos los países interesados estaban invitados a enviar muestras que serían incluidas en el estudio. El Comité acordó que la Delegación de Australia, en colaboración con la Argentina, los Estados Unidos y cualquier otro país interesado, revisaría el documento de debate para su consideración en la siguiente reunión, teniendo en cuenta los datos adicionales que se pusieran a su disposición en el ínterin.
3. Durante su 23<sup>o</sup> reunión el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites examinó un documento para iniciar un nuevo trabajo sobre la revisión del nivel de campesterol en la Norma del Codex para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva, que había sido elaborado por Australia con la asistencia de Argentina, Estados Unidos y Nueva Zelandia, teniendo en cuenta el pedido realizado por la presidencia del Comité de que se tuvieran en cuenta datos adicionales que reflejaran la variabilidad mundial habida cuenta de la variación geográfica, la variación climática y estacional, las variedades de las plantas y la solidez estadística de los datos.
4. En esa oportunidad la delegación de Argentina informó (ver párr. 122 REP 13-FO) que su país en 2009 se había incorporado al Consejo Oleícola Internacional (COI) y solicitado que se revisaran los valores de campesterol de la Norma COI y Codex dado que sus aceites, debido a las variedades utilizadas y las temperaturas de las zonas de producción no se ajustaban a los parámetros actuales. Durante tres años, y de acuerdo con las condiciones establecidas por el COI, Argentina envió unas 40 muestras, que se examinaron en laboratorios europeos elegidos por dicha organización, con vistas a que un grupo de expertos realizara un estudio y propusiera medidas adecuadas para que los aceites genuinos de Argentina y otros países quedaran contenidos dentro de la norma.

#### EL PROBLEMA Y EL TRATAMIENTO DEL TEMA EN EL COI

5. La composición en ácidos grasos y otros componentes de los aceites vegetales comestibles depende de las variedades de plantas de las cuales el aceite es extraído y de las condiciones de los suelos, el clima o la estacionalidad en las zonas de producción. La desviación de estos parámetros no son consecuencia de la calidad o autenticidad de los aceites en cuestión sino la variabilidad mundial que se observa en la naturaleza.

6. Bajo determinadas condiciones de clima y suelo ciertas variedades de olivo pueden producir aceites de oliva genuinos aunque algunos de sus componentes se encuentren fuera de los valores establecidos en la norma del COI en la que se basa el estándar del Codex Alimentarius.

7. De acuerdo a la literatura científica y a estudios realizados por diversos países y el COI los límites actuales de campesterol no reflejan adecuadamente la variabilidad mundial que se presenta en aceites de oliva genuinos.

8. En estos casos es importante que las normas internacionales permitan mantener un delicado equilibrio entre la necesaria flexibilidad para que todos los productores y operadores comerciales puedan beneficiarse de ellas, a la vez que se tomen las medidas apropiadas para evitar la adulteración de los aceites de oliva con otros aceites, que no son fácilmente identificables con miras a garantizar que el comercio legítimo no se vea afectado.

9. Ante la preocupación sostenida por varios países, el COI decidió iniciar en el año 2009 nuevos trabajos con miras a clarificar los planteos que se venían sucediendo desde que se había establecido el límite para el campesterol en la Norma para aceite de oliva. El estudio del grupo de expertos del COI "STUDY ON AUTHENTIC OLIVE OILS DISPLAYING OFF-LIMIT PARAMETERS: CAMPESTEROL"<sup>1</sup> examinó además otras desviaciones de interés planteadas por los miembros.

10. Para el estudio realizado por el COI se recibieron 198 muestras de 13 países (Argelia, Argentina, Australia, Chipre, Grecia, Israel, Marruecos, Portugal, Eslovenia, España, Siria, Tunes y Turquía) de las cuales fueron analizadas 133. De las muestras analizadas, las 34 de Argentina y 3 de las presentadas por Australia presentaban desviaciones en cuanto a los valores de campesterol acorde con sus reclamos, tal como se había manifestado en las distintas presentaciones realizadas en Codex.

11. En octubre de 2012 el grupo de expertos químicos del COI concluyó que efectivamente aceites de oliva genuinos podían presentar valores superiores en algunos parámetros, entre ellos el campesterol. No obstante puntualizó que los valores de campesterol debían preservarse para evitar el fraude con otros aceites, especialmente de semilla, y por lo tanto propuso un árbol de decisiones para verificar la autenticidad de los aceites de oliva, cuando el valor de campesterol se encuentra dentro del rango de 4 a 4,5%. Como consecuencia de este estudio, el COI, a través de la Decisión No DEC-20/100-V/2013, resuelve incorporar dicho árbol de decisiones en la Norma Comercial aplicable a los Aceites de oliva y Aceites de Orujo de Oliva COI/T-15/NC n°3/Rev. 7 (Mayo de 2013)<sup>2</sup>.

#### **PROPUESTA:**

12. Considerando que el COI ha revisado su norma sobre Aceite de oliva para atender las preocupaciones de sus Miembros debido a que el uso de ciertas variedades y las condiciones de suelo y clima en algunas zonas de producción pueden arrojar valores diferentes en cuanto a ciertos parámetros y, adoptado medidas para verificar que esas desviaciones no obedecen a la adulteración con otros aceites, por tal razón, Argentina propone que el Codex inicie un nuevo trabajo para revisar/enmendar el parámetro de campesterol y otras medidas subyacentes (árbol de decisión) en el estándar de la *Norma del Codex para los Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* (CODEX STAN 33-1981) teniendo en cuenta la Norma Comercial aplicable del COI a los Aceites de oliva y Aceites de Orujo de Oliva COI/T-15/NC n° 3 Rev. 7 (mayo de 2013) y el informe del Grupo de Expertos del COI sobre el estudio de campesterol. La Propuesta de nuevo trabajo se adjunta en Anexo I.

<sup>1</sup> <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/aceites/documentos/020.pdf>

<sup>2</sup> <http://www.alimentosargentinos.gob.ar/contenido/sectores/aceites/documentos/021.pdf>

**PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO - COMITE DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES***elaborado por Argentina***1. Finalidad y ámbito de aplicación del trabajo propuesto.**

Examinar *Norma del Codex para los Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* (CODEX STAN 33 -1981) a los efectos de revisar el parámetro establecido para el campesterol de acuerdo a las modificaciones dispuestas en el estándar de Calidad Comercial del COI para Aceite de oliva con miras a adoptar medidas apropiadas que contribuyan a facilitar el comercio legítimo.

**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”***.

Desde hace años, varios países llaman la atención del Comité porque sus aceites de oliva no logran cumplir con los restrictivos límites que se establecieron, tanto en COI como en el CODEX, para algunos parámetros, en particular para el campesterol.

El Consejo Oleícola Internacional (COI) ha llevado adelante un estudio para examinar entre otras cuestiones la situación de aceites de oliva que no se encuadran dentro de los límites establecidos para el campesterol y ha reconocido que efectivamente se trata de aceites genuinos que por las variedades utilizadas o las condiciones de clima y suelo de las zonas de producción pueden arrojar valores más elevados. En virtud de dicho estudio, el COI ha establecido un árbol de decisiones para aquellos aceites que presenten valores de campesterol entre 4 y 4,5%.

La actual norma del Codex constituye un obstáculo para comercializar aceites de oliva genuinos que no cumplen con los límites de composición establecidos en la norma del Codex pues no reflejan adecuadamente lo que ocurre en todos los países productores. Teniendo en cuenta que estas normas constituyen la referencia internacional para la Organización Mundial de Comercio (OMC) es preciso que se adopten medidas para que los valores de campesterol no constituyan un obstáculo técnico al comercio.

**3. Principales aspectos que deberán tratarse**

Llevar adelante la revisión del límite de campesterol teniendo en cuenta las disposiciones adoptadas por el Consejo Oleícola Internacional (COI), organismo de referencia internacional de Naciones Unidas en materia de Aceite de oliva y aceitunas de mesa, a los efectos de adoptar medidas apropiadas que permitan continuar asegurando la composición y calidad de los aceites, sin restringir indebidamente el comercio internacional.

**4. Evaluación con respecto a los “Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos”**

Esta nueva propuesta de trabajo es consistente con los siguientes criterios aplicables a los productos:

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

Los límites del campesterol se han fijado para determinar si existe adulteración del aceite de oliva con otros aceites comestibles asegurando de este modo prácticas leales en el comercio de alimentos. En la actualidad el límite de campesterol no refleja adecuadamente la variabilidad mundial que existe como resultado del ingreso de nuevas zonas de producción donde el comportamiento de las variedades es diferente, y las condiciones estacionales, el suelo y el clima también lo son. Los valores de campesterol no guardan relación con la inocuidad del alimento y la salud pública.

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

De acuerdo con los datos publicados por el COI<sup>3</sup>, la **producción mundial de aceite de oliva** totaliza los 3270500t., con un aumento del +36% respecto a la campaña anterior. La campaña 2013/14 es la segunda mejor campaña obtenida hasta el momento (la anterior, ha sido la de 2011/12, en la que se consiguieron

<sup>3</sup> <http://www.internationaloliveoil.org> **NEWSLETTER - MERCADO OLEÍCOLA - NOVIEMBRE 2014**

3321000t.). Los países miembros del COI alcanzaron una producción total de 3 199 500t., es decir, el **98%** de la producción mundial. Los países productores europeos alcanzaron los 2 476 500t. +69% respecto a la campaña anterior (España consiguió una campaña récord con 1.775.800t; Italia 461.200t; Grecia 131.900t.; Portugal 91.600t.; Chipre 5.600t.; Croacia 4.900t., Francia 4.900t. y Eslovenia 600t.). El resto de los países Miembros del COI disminuyeron en su conjunto -16% (Turquía a la cabeza con 190.000t. seguido de Siria con 165.000t.; Marruecos 120.000t.; Túnez 70.000t. –con una fuerte reducción respecto de la campaña anterior–; Argelia 44.000t.; Argentina y Jordania 30.000t. respectivamente, Líbano 20.500t.; Israel y Libia 15.000t. respectivamente, Albania 10.500t., Irán 5.000t. y el resto de los 4 otros Miembros con menores volúmenes). Cabe destacar que la producción española para esta campaña supuso un aumento del 187% respecto a la campaña anterior y representó el 54% de la producción mundial.

El consumo mundial para esta campaña 13/14 ascendió a 3.030.000t. de las cuales 1.717.000t. correspondieron a los países de la UE/28 que representaron un aumento respecto de la campaña anterior del +6%. El resto de países miembros del COI disminuyeron un -11%, los mayores descensos se produjeron en Siria, Túnez, Egipto, Argelia y Albania. El resto de los países no miembros del COI aumentaron un +6% (En este último grupo de países caben destacar los aumentos de Estados Unidos +5% Australia +19%-señalando que para este país se trata de la cosecha de la primavera de 2013-, Canadá +9%, Japón +6%). Sin embargo, disminuyó fuertemente el consumo en China -18% y ligeramente en Brasil -1%.

Las importaciones y exportaciones para la campaña 2013/14 totalizaron 794.000t y 817.500t respectivamente.

El comercio mundial de aceite de oliva y de aceite de orujo de oliva cierra la campaña 2013/14 (octubre 2013 – septiembre 2014) , con un aumento del +10% en Canadá; + 5% en Estados Unidos; +4% en Japón; +1% en Australia, respecto a la campaña anterior. La disminución de las importaciones se producen en los mercados de China con un -15% y de forma menor en Brasil -2%. Los datos de Rusia sólo están disponibles hasta el mes abril 2014, durante los 7 meses de campaña presenta un aumento del 8%.

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

Las Normas del Codex constituyen la referencia internacional en materia de normas alimentarias para la OMC, no sólo en materia de normas sanitarias, sino también en el caso de reglamentos técnicos. Así ha quedado demostrado con el Panel CE -Sardinias. Los Estados miembros deben tener en cuenta las normas elaboradas por los organismos internacionales de referencia, cuando existan al establecer sus reglamentos nacionales.

Teniendo en cuenta las particularidades de sus aceites de oliva, Argentina ha debido establecer valores de campesterol de 4.5% ya que las variedades utilizadas y las características geoclimáticas de las zonas de producción, el valor establecido en el COI y el CODEX no reflejaba adecuadamente las características de los aceites nacionales afectando su comercialización.

De acuerdo a la información suministrada en CX/FO 13/23/09 en 2010 el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA) finalizó la revisión de las normas nacionales sobre categorías de calidad del aceite de oliva y el aceite de orujo de oliva (*United States Standards for Grades of Olive Oil and Olive-Pomace Oil*). Al revisar la norma el USDA estableció un límite para el campesterol ( $\leq 4,5$  %) diferente del de la norma del Codex; no obstante, este nuevo límite, menos restrictivo, no constituye un impedimento para el comercio internacional.

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

### ***d) Mercado internacional o regional potencial.***

Si bien los países mediterráneos seguirán manteniendo su liderazgo en la producción de aceite de oliva como lo demuestran las últimas cifras del COI (España consiguió una campaña récord con 1.775.800t; Italia 461.200t, Turquía 190.000t., seguido de Siria con 165.000t, Grecia con 131.900t. y Marruecos 120.000t.), nuevos países productores como Argentina, USA, Brasil, Sudáfrica, China y Australia, entre otros, deberían también quedar encuadrados por la norma.

### ***e) Posibilidades de normalización del producto.***

La *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* (CODEX STAN 33-1981) se encuentra en vigor desde 1981, sin embargo con el ingreso de nuevos países productores al comercio internacional es

preciso revisar ciertos parámetros con el objeto de impedir que la misma se constituya en un obstáculo al comercio. Se recomienda revisar el estudio realizado por el COI titulado "IOC STUDY ON AUTHENTIC OLIVE OILS DISPLAYING OFF-LIMIT PARAMETERS: CAMPESTEROL y otros datos disponibles"<sup>4</sup>.

**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 si bien aborda todos los aspectos, no tiene en cuenta adecuadamente la variación natural de la composición en función de la variedad de oliva utilizadas y las condiciones geoclimáticas.

**g) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo y/o propuestos por el organismo o los organismos pertinentes internacionales de carácter intergubernamental.**

Recientemente se ha publicado el "IOC STUDY ON AUTHENTIC OLIVE OILS DISPLAYING OFF-LIMIT PARAMETERS: CAMPESTEROL con el propósito de examinar la autenticidad de aceites de oliva con parámetros que excedían los valores regulados de campesterol. Se obtuvieron casi 200 muestras de 13 países que sirvieron para adoptar un árbol de decisiones aplicables a los casos en que los valores de campesterol se encuentran entre 4 y 4,5%.

También existe bibliografía científica que se ha presentado al Codex años anteriores sobre los valores de campesterol observados en aceites de oliva genuinos de Argentina, España, Australia, etc.

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

El nuevo trabajo propuesto contribuiría a garantizar la adopción de prácticas leales en el comercio internacional de aceites de oliva, tomando en cuenta las necesidades y preocupaciones especiales de todos los países, al satisfacer los siguientes objetivos y prioridades estratégicos formulados en el Plan estratégico 2008-2013 de la Comisión del Codex Alimentarius.

**Objetivo 1: Fomentar marcos reglamentarios racionales**

La elaboración de normas del Codex más representativas de la variabilidad mundial contribuirá a facilitar el comercio y a asegurar una adopción más amplia por parte de los Estados miembros.

**Objetivo 2: Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos**

El trabajo propuesto promoverá la elaboración de normas del Codex sobre productos basadas en un análisis científico riguroso de datos recopilados en todas las regiones, a fin de que los parámetros de composición sean pertinentes en todo el mundo.

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

El trabajo propuesto tiene por objeto lograr la consistencia entre las disposiciones recientemente aprobadas por el COI<sup>5</sup> y la Norma del Codex.

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

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

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

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 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.

<sup>4</sup> <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/aceites/documentos/020.pdf>

<sup>5</sup> <http://www.alimentosargentinos.gov.ar/contenido/sectores/aceites/documentos/021.pdf>