

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**ALINORM 05/28/17**

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

### **COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS**

28º período de sesiones  
Roma, Italia, 4 - 9 de julio de 2005

### **INFORME DE LA 19ª REUNIÓN DEL**

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

Londres, Reino Unido  
21 – 25 de febrero de 2005

**Nota:** Se ha incorporado al presente documento la Carta Circular del Codex 2005/11-FO.

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

CX 5/15.2

CL 2005/11-FO  
Marzo 2005

- A:** - Puntos de contacto del Codex  
- Organizaciones internacionales interesadas
- DE:** - Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00100 Roma, Italia
- ASUNTO:** **Distribución del informe de la 19ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (ALINORM 05/28/17)**

## ASUNTOS QUE SE SOMETEN A LA APROBACIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 28º PERÍODO DE SESIONES

### Anteproyecto de Norma para su aprobación final en los Trámites 5/8

*Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados; enmienda para el aceite de semillas de sésamo (párr. 45, Apéndice III)*

### Anteproyecto de Norma para su aprobación final en el Trámite 5 mediante procedimiento acelerado

*Anteproyecto de Cuadro 1 Revisado del Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte a Granel de Grasas y Aceites Comestibles (párr. 52, Apéndice II)*

### Anteproyecto de Norma para su aprobación final en el Trámite 5 del Procedimiento

*Anteproyecto de Enmienda para Aceites Vegetales Especificados; inclusión del aceite de salvado de arroz (párr. 43 Apéndice V)*

Los gobiernos que deseen proponer enmiendas o formular observaciones en relación con los documentos anteriores deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el Procedimiento Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Conexos y el Procedimiento Acelerado Uniforme para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Conexos (véase el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), dirigiéndose al Secretario del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia, (preferiblemente por correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org), Fax + 39 06 57054593) **antes del 1º de mayo de 2005.**

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

A continuación se presentan el resumen y las conclusiones de la 19ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites:

### **Cuestiones que se someten al examen de la Comisión:**

#### **El Comité:**

- acordó adelantar a los Trámites 5/8 el siguiente Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados para su aprobación (párr. 45, Apéndice III);
  - enmienda relativa al aceite de semillas de sésamo
- acordó adelantar al Trámite 5 del Procedimiento acelerado el Anteproyecto de Cuadro 1 Revisado del Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte a Granel de Grasas y Aceites Comestibles para su aprobación (párr. 52, Apéndice II);
- acordó adelantar al Trámite 5 el siguiente Anteproyecto de Enmienda para Aceites Vegetales Especificados para su aprobación (párr. 43 Apéndice V).
  - inclusión del aceite de salvado de arroz
- decidió proponer el nuevo trabajo siguiente a fin de enmendar la Norma para Aceites Vegetales Especificados:
  - enmienda para el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico (párr. 46)
  - inclusión del aceite de soja de contenido medio de ácido oleico y el aceite de soja de bajo contenido de ácido linolénico (párr. 64)
  - enmienda para los carotenoides totales en el aceite de palma no blanqueado (párr.67).

### **Otras cuestiones de interés para la Comisión**

#### **El Comité:**

- Acordó mantener el Proyecto de Lista y el Anteproyecto de Lista de Cargas Anteriores Aceptables respectivamente en los Trámites 7 y 4 para seguirlos examinando en la siguiente reunión (párr. 62);
- acordó mantener en el Trámite 7 el Proyecto de Norma para las Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar, excepto la sección 4, "Aditivos alimentarios", que redactaría de nuevo un grupo de trabajo de comunicación electrónica para la formulación de observaciones y su examen en la siguiente reunión (párr.61, Apéndice IV);
- acordó pedir al COI que prosiguiera su estudio de datos sobre los niveles de ácido linolénico en los aceite de oliva a nivel mundial (párr. 36).

## ÍNDICE

	<u>Párrafos</u>
APERTURA DE LA REUNIÓN .....	1-2
APROBACIÓN DEL PROGRAMA.....	3-4
CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y POR OTROS COMITÉS DEL CODEX.....	5-6
PROYECTO DE NORMA PARA LAS GRASAS PARA UNTAR Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR .....	7-27
EXAMEN DEL NIVEL DE ÁCIDO LINOLÉNICO EN LA SECCIÓN 3.9 DE LA NORMA PARA LOS ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE ACEITUNA.....	28-37
ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS .....	38-48
ANTEPROYECTO DE CUADRO 1 REVISADO DEL CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE A GRANEL DE GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES.....	49-52
DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS CRITERIOS PARA LA REVISIÓN DE LOS ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS.....	53-56
OTROS ASUNTOS Y TRABAJO FUTURO .....	57-75

## LISTA DE APÉNDICES

	<u>Páginas</u>
Apéndice I    Lista de participantes	13
Apéndice II    Anteproyecto de Cuadro 1 revisado del Código internacional recomendado de prácticas para el almacenamiento y transporte a granel de grasas y aceites comestibles...	23
Apéndice III    Anteproyecto de enmiendas a la norma para aceites vegetales especificados (aceites de semillas de sésamo)	24
Apéndice IV    Proyecto de norma para las grasas para untar y mezclas de grasas para untar	25
Apéndice V    Anteproyecto de enmienda a la norma del Codex para aceites vegetales especificados (aceite de salvado de arroz)	28

## INTRODUCCIÓN

1) El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) celebró su 19ª reunión en Londres del 21 al 25 de febrero de 2005 por amable invitación del Gobierno del Reino Unido. Presidió la reunión el Dr. Richard Harding, Jefe de la División de Etiquetado y Normas Alimentarias, del Organismo de Normas Alimentarias. Asistieron 100 participantes de 38 Estados Miembros y una Organización Miembro y cinco organizaciones internacionales. La lista de participantes se adjunta a este informe como Apéndice I.

## APERTURA DE LA REUNIÓN

2) Inauguró la reunión el Dr. Richard Harding, Presidente del Comité, que dio la bienvenida a los participantes en la 19ª reunión del Comité en nombre del Gobierno del Reino Unido y les deseó pleno éxito en sus deliberaciones.

## APROBACIÓN DEL PROGRAMA<sup>1</sup> (Tema 1 del programa)

3) El Comité aprobó el programa provisional propuesto en el documento CX/FO 05/19/1, en el entendimiento de que la lista de cargas anteriores aceptables en los Trámites 7 y 4 se examinaría en el marco del tema 8 del programa. El Comité también tomó nota de la propuesta de los Estados Unidos de América e Indonesia de que se iniciara la enmienda de la Norma para Aceites Vegetales Especificados y acordó examinar estas propuestas en el marco del tema 8 del programa. También decidió establecer los dos grupos de trabajo siguientes.

- Grupo de Trabajo sobre los Métodos de Análisis y Toma de Muestras, presidido por el Dr. Roger Wood (Reino Unido), para examinar la sección 8 del Proyecto de Norma para los Aceites de Oliva y el Proyecto de Norma para las Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar, además de las cuestiones surgidas en la 24ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.
- Grupo de Trabajo sobre los Aditivos Alimentarios, para examinar la sección 4, disposiciones sobre aditivos alimentarios, del Proyecto de Norma para las Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar.

4) La delegación de la Comunidad Europea informó al Comité de la división de competencias entre la Comunidad Europea y sus Estados Miembros según lo dispuesto en el párrafo 5, norma II del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius.

## CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y POR OTROS COMITÉS DEL CODEX (Tema 2 del programa)<sup>2</sup>

5) El Comité tomó nota de los asuntos examinados en el 26º y 27º períodos de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius presentados en el documento CX/FO 05/19/2, especialmente varias enmiendas al manual de procedimiento, como por ejemplo el establecimiento de un proceso de examen crítico en la elaboración de normas del Codex, el proceso de examen de los Comités del Codex y sus Grupos de Acción y la decisión de la Comisión respecto a la solicitud de asesoramiento científico sobre la lista de cargas anteriores aceptables y la aprobación del nuevo trabajo propuesto por el Comité.

6) Se informó al Comité de las solicitudes recibidas del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS). El Comité decidió confiar el estudio de las cuestiones planteadas por el CCMAS al Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y decidió debatir la cuestión planteada por el CCFL en el marco del tema 3 del programa. Asimismo, el Comité decidió examinar el documento informativo presentado por la Secretaría de la FAO en el documento CX/FO 05/19/2 Add.2 sobre la solicitud de celebración de una consulta FAO/OMS de expertos en el marco del tema 8 del programa.

<sup>1</sup> CX/FO 05/19/1, CRD 7 (EC).

<sup>2</sup> CX/FO 05/19/2, CX/FO 05/19/2 Add.1, CX/FO 05/19/2 Add.2.

## **PROYECTO DE NORMA PARA LAS GRASAS PARA UNTAR Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR (Tema 3 del programa)<sup>3</sup>**

7) El Comité recordó que en la última reunión se había acordado devolver el Proyecto de Norma al Trámite 6 para la formulación de observaciones adicionales, particularmente en las secciones que se había mantenido entre corchetes, y que se había llegado a un consenso en otras muchas secciones. El Comité examinó cada una de las secciones del Proyecto de Norma y formuló las siguientes enmiendas y observaciones.

### **Sección 2. Descripción**

#### **2.2 Grasas y aceites comestibles**

8) El Comité examinó la referencia a “triglicéridos” en la definición de “grasas y aceites comestibles” que se había colocado entre corchetes durante la última reunión. La delegación del Japón, secundada por otras delegaciones, expresó la opinión que los monoglicéridos y diglicéridos se consideraban como aditivos y que en la definición se debían incluir sólo los triglicéridos.

9) La delegación de los Estados Unidos, secundada por otras delegaciones, propuso que se mencionaran los “glicéridos” para facilitar la innovación técnica, ya que las grasas para untar no estaban preparadas sólo con triglicéridos. La delegación señaló que actualmente estaba autorizada la comercialización de productos que contenían diglicéridos y propuso como alternativa que en el texto se mencionaran los diglicéridos y triglicéridos, ya que actualmente no se utilizaban monoglicéridos.

10) Tras cierto debate adicional, el Comité convino en sustituir el texto actual por la definición de “grasas y aceites comestibles” incluida en la *Norma para Grasas y Aceites no Regulados por Normas Individuales*, que incluía los “glicéridos”, a fin de asegurar la coherencia entre todas las normas para las grasas y aceites. Además, en la sección 2.2 del proyecto de norma se suprimieron las palabras “glicéridos parciales o”.

### **Sección 3. Composición esencial y factores de calidad**

#### **3.1.2 Mezclas de grasas para untar**

11) La delegación de la Comunidad Europea expresó la opinión de que el nivel actual del 3 por ciento de grasa láctea se debía sustituir por el 10 por ciento para poder establecer una distinción clara entre las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar. Como alternativa, la delegación propuso que se establecieran un nivel mínimo del 10 por ciento de grasa láctea y se insertara una nota de pie de página permitiendo a los países establecer un nivel más bajo en el país de la venta al por menor. La delegación del Japón pidió una aclaración sobre el reglamento del Codex para el etiquetado aplicado a los productos comprendidos entre el 3 por ciento y un contenido mínimo más alto de grasa láctea establecido en 3.1.2.1. y la Secretaría confirmó que esta cuestión se abordaría en la legislación nacional. Varias delegaciones expresaron su apoyo al nivel mínimo actual del 3 por ciento de grasa láctea en mezclas de grasas para untar, ya que este nivel había sido fruto de amplios debates en la última reunión y el nivel actual facilitaba a los países el establecimiento de un contenido más alto de grasa láctea a nivel nacional. Tras un debate adicional, el Comité permitió que se mantuviera el texto actual de la sección.

### **Sección 4. Aditivos alimentarios**

12) La delegación de los Estados Unidos informó al Comité de que el Grupo de Trabajo sobre Aditivos Alimentarios no había podido examinar con detalle y revisar la sección sobre aditivos debido a la ausencia de expertos en aditivos en algunas delegaciones. El Comité reconoció que la sección no podía ser ultimada en la presente reunión y acogió favorablemente la propuesta de la delegación de los Estados Unidos de coordinar un grupo de trabajo de comunicación electrónica que examinaría las observaciones recibidas y prepararía una sección revisada sobre los aditivos, para la formulación de observaciones y su examen en la siguiente reunión.

### **Sección 7. Etiquetado**

13) El Comité recordó que la sección había sido aprobada por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos, con la excepción de la segunda frase de la sección 7.1, que se había devuelto al Comité y se encontraba actualmente entre corchetes. La delegación del Canadá apoyó la declaración del nombre de las

---

<sup>3</sup> CL 2004/1-FO, CX/FO 05/19/3 (Observaciones de la UE, Australia, Brasil, Canadá, Estados Unidos de América, FIAM), CRD 8 (observaciones del Japón).

grasas y aceites de manera genérica o específica para poder proporcionar información clara a los consumidores y porque esto era coherente con la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

14) Tras cierto debate, el Comité convino en que el nombre del producto “puede incorporar el nombre de las grasas y aceites de una manera genérica o específica” tanto para las mezclas de grasas para untar como para las grasas para untar, y el texto se modificó en consecuencia. El Comité también convino en que esta frase apareciera como un párrafo separado (7.1.2).

15) La delegación de la Comunidad Europea propuso que se declarase el contenido de sal, a la luz de la importancia de esta información para los consumidores desde el punto de vista de la nutrición y la salud. Algunas delegaciones manifestaron dudas acerca de la necesidad de exigir la declaración de la sal en las grasas para untar, ya que esto no se exigía en otros alimentos, y también apuntaron que podría abordar esta cuestión el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos en el debate general sobre la declaración cuantitativa de los ingredientes. Algunas delegaciones propusieron que se declarase el cloruro sódico, mientras otras apoyaban la referencia a la sal como ingrediente. El Comité examinó también si el contenido de sal se debía declarar en porcentaje o en peso. Tras cierto debate adicional, el Comité acordó insertar un nuevo párrafo 7.4 en el sentido de que “se deberá declarar el contenido de sal del producto en la etiqueta” para ofrecer mayor flexibilidad a nivel nacional.

16) El Comité convino en aceptar al enmienda presentada por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos en la sección 7.3.2, y agregó que la declaración de la grasa láctea era aplicable “cuando está presente” a efectos de aclaración.

17) La delegación de la Comunidad Europea propuso que se declarasen todas las grasas y aceites usados en la composición de las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar en orden decreciente en peso además de la grasa láctea.

18) El Comité tomó nota de que, conforme a la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, había que declarar los ingredientes en orden decreciente en la etiqueta. Sin embargo, varias delegaciones señalaron que la declaración cuantitativa de las grasas y aceites individuales usados en cada producto sería muy difícil de conseguir en la práctica, particularmente por las variaciones en la composición de las mezclas de aceites usadas. La delegación de Francia expresó la opinión de que el objeto de dicha declaración era proporcionar información clara sobre los contenidos respectivos de grasa láctea y grasa vegetal. Varias delegaciones manifestaron que el contenido de grasas vegetales se podía calcular por la diferencia, ya que el contenido de grasa y el contenido de grasa láctea estaban declarados, y apoyó el texto presente. Tras cierto debate, el Comité convino en que no era necesaria ninguna declaración adicional.

19) El observador de la FIAM propuso que se permitiera una derogación que hiciera posible una declaración de “baja en grasas” en las grasas para untar con un 41 por ciento de grasa. La Secretaría recordó que esta cuestión ya se había debatido y que el Comité sobre Etiquetado y el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales, durante la elaboración de las Directrices sobre la Utilización de Declaraciones de Propiedades Nutricionales, habían acordado que las condiciones del contenido de materias nutritivas se aplicarían a todos los alimentos y que no debía haber excepciones.

## **Sección 8. Métodos de análisis y muestreo**

20) Las conclusiones del Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras fueron presentadas por su Presidente, el Dr. Roger Wood (Reino Unido). El informe presentado en el documento CRD 16 incluía cuestiones generales, en particular las surgidas en el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras y las propuestas de métodos específicos (véase también el párrafo 37).

### **Cuestiones generales**

#### Año de publicación

21) El Comité recordó que en su última reunión y en la 25ª reunión del CCMAS se había examinado la necesidad de mencionar el año de publicación en la ISO y otros métodos. El Comité animó al CCMAS a elaborar una política general con respecto al año de publicación de los Métodos Normalizados. El Comité señaló que, en aplicación de la norma ISO/IEC 17025:1999, los analistas estaban obligados a utilizar la última versión de los métodos de análisis y acordó que, dada la manera de funcionar actual de las organizaciones internacionales, ya no era necesario incorporar el año de publicación de los métodos de análisis en las normas del Codex.

Utilización de los resultados analíticos: Planes de muestreo, relación entre los resultados analíticos, la incertidumbre de la medición, los factores de recuperación y las disposiciones de las Normas del Codex

22) El Comité recordó que el CCMAS había enviado el documento antes mencionado a los comités de productos básicos para la formulación de observaciones y estuvo de acuerdo con la propuesta del Grupo de Trabajo de remitir las siguientes observaciones al CCMAS:

- Se apreciaba la intención del documento. Sin embargo, se debía aclarar ulteriormente el hecho de estar dirigido a los Comités del Codex para asegurar que se apreciara plenamente el vínculo entre la especificación en las Normas del Codex y los procedimientos (métodos de análisis y muestreo) utilizados para estimar la especificación. Se debería ampliar el razonamiento del documento, posiblemente incorporando a él información/observaciones adicionales procedentes de documentos que ya había preparado el CCMAS.
- En caso de aprobación, aún no estaba claro dónde se publicaría el documento dentro del sistema del Codex, y había que aclarar esto. Si se publicaba en el Manual de Procedimiento, habría que identificar también el lugar más adecuado para la información adicional, ejemplos, etc.
- Al determinar los contaminantes, se podía aceptar la declaración de recuperación tal como estaba redactada.
- Debería haber aclaraciones adicionales con respecto a la cuestión de las cifras significativas y deberían aportarse ejemplos a título de información adicional.

23) La Secretaría informó al Comité de que estaba previsto que el documento que estaba examinando el CCMAS (Anexo del documento CX/FO 05/19/2-Add.1) se incorporase al Manual de Procedimiento y que la versión anterior del documento, examinada en la última reunión del Comité, estaba disponible como documento CX/MAS 02/13 y podría aportar referencias útiles.

**Métodos de análisis y muestreo**

24) El Comité recordó que el CCMAS había acordado aprobar temporalmente el método propuesto para la determinación del contenido de grasa láctea (ácido butírico) como Tipo I en espera de la definición de un factor de conversión por el Comité sobre Grasas y Aceites.

25) El Comité convino en que no era correcto ofrecer resultados en una escala utilizando la escala natural del ácido butírico en la grasa láctea, ya que la variabilidad natural del ácido butírico en la grasa láctea era muy amplia, según la información disponible del 2,9 al 4,0 por ciento. Se observó que muchas organizaciones prescribían un “factor medio” para el ácido butírico a fin de poder estimar la grasa láctea en los alimentos compuestos, y el Comité acordó seguir este sistema.

26) El Comité señaló que la manera más eficaz de vigilar la calidad de la composición de dichos productos era mediante el conocimiento de los componentes empleados y recomendó que se investigara la "rastreadibilidad" de dichos productos, posiblemente mediante las actividades del Comité sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS).

**Situación del Proyecto de Norma para las Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar**

27) El Comité reconoció que se habían finalizado todas las secciones con la excepción de la sección sobre los aditivos alimentarios. Por tanto, el Comité acordó mantener el Proyecto de Norma, enmendado en la presente reunión, en el Trámite 7 (véase el Apéndice IV) y devolver la sección 4, Aditivos alimentarios, al Trámite 6 para su nueva redacción por un grupo de Trabajo de comunicación electrónica, la formulación de observaciones y el examen en la siguiente reunión.

## **EXAMEN DEL NIVEL DE ÁCIDO LINOLÉNICO EN LA SECCIÓN 3.9 DE LA NORMA PARA LOS ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE ACEITUNA (Tema 4 del programa)<sup>4</sup>**

28) El Comité recordó que la Comisión, en su 26º período de sesiones, había acordado adoptar la Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Aceituna sin un nivel para el ácido linolénico y con una nota de pie de página que indicaba que “en espera de los resultados del estudio del COI y el examen ulterior por parte del Comité sobre Grasas y Aceites, se pueden mantener los límites nacionales”. En su última reunión, se había informado al Comité de que el COI realizaría un estudio de todos los países productores, con el fin de recopilar datos relevantes sobre los niveles de ácidos grasos que fueran representativos de la producción mundial de aceite de oliva.

29) La delegación de Túnez presentó el estudio del COI en nombre del Consejo y observó que se habían recibido pocas respuestas de los países productores (ocho de 35) y que la información suministrada era incompleta en algunos casos. La delegación señaló que del estudio no se podría extraer ninguna conclusión sobre los niveles de ácido linolénico, debido a que el número de países que habían respondido no era suficiente.

30) La delegación de Australia opinó que el estudio del COI solo proporcionaba datos limitados que no servirían de ayuda al Comité para adoptar una decisión sobre un nivel aceptable de ácido linolénico. La delegación observó que el estudio había demostrado que varios países habían encontrado muestras que excedían el valor del 1 por ciento y señaló que, independientemente del nivel de producción en diversos países, las normas internacionales deberían incluir niveles que pudieran alcanzar todos los países productores.

31) La delegación de Nueva Zelandia manifestó la opinión de que el límite del 1 por ciento para el ácido linolénico representaba un obstáculo para el comercio, debido a que en algunos casos no lo podían alcanzar aceites de oliva de calidad elevada que cumplían todos los demás criterios de calidad. Por tanto, la delegación propuso que se restableciera el valor anterior del 1,5 por ciento, con la nota de pie de página relativa a la utilización de criterios suplementarios para confirmar el cumplimiento de la norma que se había utilizado durante muchos años y que no crearía problemas en el comercio.

32) La delegación de la Comunidad Europea apoyó el valor del 1 por ciento, ya que se relacionaba con otros ácidos grasos usados para calcular el ECN 42 y representaba un factor esencial de calidad, especialmente para prevenir el fraude. La delegación señaló que algunas partidas de aceites de oliva de la UE o de países del COI superaban el 1 por ciento, en cuyo caso no se comercializaban, pero subrayó que esos pocos casos no debían influir en los parámetros esenciales de calidad de la norma. La delegación propuso que se introdujera el valor del 1 por ciento con una nota que indicara que era un límite provisional en espera de la conclusión del estudio del COI. La delegación de Túnez apoyó esta postura y recordó que los parámetros establecidos por el COI se basaban en datos científicos y representaban un consenso entre los países productores.

33) La delegación del Canadá propuso que se mantuviera el valor del 1 por ciento con una nota de pie de página en la que se manifestara que podían existir valores más altos debido a variaciones de las condiciones geográficas o climáticas y se permitiera el uso de otros criterios para establecer la autenticidad de los aceites de oliva como compromiso.

34) La delegación de Australia, respaldada por la de Nueva Zelandia, propuso que se prosiguiera la recopilación de datos a través de un Grupo de Trabajo en lugar de por medio del COI. Otras delegaciones señalaron que el Comité o un grupo de trabajo no tendrían los conocimientos técnicos necesarios para llevar a cabo un estudio y extraer conclusiones pertinentes y que el COI debería encargarse de esta tarea.

35) El Presidente, recordando que las decisiones del Codex debían basarse en el consenso y que las escalas de composición de los valores de las normas deberían reflejar los aceites del comercio mundial y constituían una ayuda para prevenir el fraude, señaló que en este momento no era posible llegar a un acuerdo sobre el valor que debería adoptar la Comisión y propuso que se invitara al COI a continuar su estudio de datos en los países productores y se pidiera a los Estados Miembros que suministraran datos relevantes, con el fin de facilitar el examen ulterior de esta cuestión en el futuro.

---

<sup>4</sup> CX/FO 05/19/4 (Estudio del COI de las características analíticas de los aceites de oliva vírgenes comestibles por zonas de producción de los países productores), CX/FO 05/19/4-Add.1 (Observaciones de Australia, CE, México, Nueva Zelandia, Turquía, Venezuela), CX/FO 05/19/4-Add.2 (Datos presentados por Túnez al COI), CRD 4 (Observaciones de la FOSFA).

36) Tras un debate ulterior, el Comité acordó mantener la norma aprobada por la Comisión sin indicar un nivel de ácido linolénico e invitar al COI a continuar su estudio de datos, con objeto de obtener información que fuera representativa de la producción mundial de aceite de oliva. Se recordó a los Estados Miembros que tenían libertad para proporcionar información al Comité si lo deseaban. El Comité convino en que examinaría de nuevo esta cuestión en su siguiente reunión a la luz de la nueva información que se recibiera.

### **Métodos de análisis para los aceites de oliva**

37) El Comité recordó que el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras había refrendado temporalmente el método ISO 15788-2: 2003 para los estigmastadienos y se lo había remitido al CCFO para su examen. El Comité aceptó la recomendación del Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis recomendando el mantenimiento del método ISO 15788-2: 2003 para los estigmastadienos como método alternativo, y que por tanto se designara como método de Tipo III, designando el método ISO 15788-1 como método de Tipo II.

## **ANTEPROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (ACEITE DE SALVADO DE ARROZ, ACEITE DE SEMILLAS DE SÉSAMO) (Tema 5 del programa)<sup>5</sup>**

### **ACEITE DE SALVADO DE ARROZ**

38) El Comité, reconociendo que el anteproyecto de norma para el aceite de salvado de arroz presentado por la India en el Anexo 1 del documento CX/FO 05/19/5 incluía disposiciones que serían globalmente aplicables a todos los tipos de aceites vegetales especificados en la Norma, acordó concentrar su atención solamente en las disposiciones específicas para el aceite de salvado de arroz.

#### **Sección 2. Definición**

39) El Comité modificó la definición del producto propuesta originalmente para el aceite de salvado de arroz en la sección 2.1, Definición conforme a la fórmula de otros aceites vegetales incluidos en la Norma, de la siguiente manera: “El aceite de salvado de arroz (aceite de arroz) es un derivado del salvado del arroz (*Oryza sativa* L)”.

#### **Sección 3. Composición esencial y factores de calidad y APÉNDICE**

40) El Comité volvió a redactar la propuesta de la India sobre la composición de ácidos grasos en la sección 3, las características de composición en la sección 2 y los Cuadros 2, 3, 4 (características químicas y físicas, niveles de desmetilesteroles, niveles de tocoferoles y tocotrienoles) en el Apéndice, teniendo en cuenta las observaciones formuladas por los Estados Miembros. En este proceso, el Comité decidió aceptar una amplia gama de datos sobre las cifras técnicas propuestas por los Estados Miembros con el fin de ajustarse a diversas condiciones geográficas, climáticas y de variedades. Al volver a redactar las propuestas originales de los Cuadros 2, 3 y 4, el Comité corrigió las formas de presentación para que fueran coherentes con estos cuadros y seleccionó la información derivada sólo de los aceites crudos de salvado de arroz.

41) No obstante, el Comité reconoció que se necesitaban más información y datos para comprender mejor la propuesta original y para completar la norma. Por consiguiente, el Comité pidió a la India y a otros Estados Miembros que proporcionarán los siguientes datos e información para la siguiente reunión del Comité.

- los volúmenes de comercio en el mercado internacional (exportaciones);
- el origen y la importancia de las muestras analizadas (lote industrial; aceite comercial; número de lotes; número de muestras por lote) y su naturaleza (crudo o elaborado; aceite extraído en un laboratorio a partir de una materia prima);
- el método de análisis utilizado (entre los enumerados en el punto 5 de la norma);

---

<sup>5</sup> CX/FO 05/19/5 (Proyecto de Enmiendas a la Norma para Aceites Vegetales Especificados (Aceite de salvado de arroz, de la India, Aceite de semillas de sésamo, de Alemania), Datos de composición adicionales para el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico, de los Estados Unidos de América), CX/FO 05/19/5 Add.1(Observaciones del Canadá, Guatemala, Venezuela), CRD 1(Propuesta de la ISO), CRD6 (Observaciones del Brasil), CRD8 (Observaciones del Japón), CRD 9 (Observaciones de Tailandia), CRD10 (Observaciones de Indonesia), CRD13(Observaciones de la CE).

- el método de análisis de los orizanoles en la sección 2.10 del Apéndice;
- aclaración sobre la existencia de los datos para el Delta-7-estigmastenol en el Cuadro 3;
- los datos totales para los tocoferoles y los tocotrienoles que deberían incluirse en el Cuadro 4;
- tres datos independientes para el Beta-tocoferol, el Gama-tocoferol y el Gama-tocotrienol derivados del aceite crudo de salvado de arroz que deberían incluirse en el Cuadro 4.

## **Sección 8. Métodos de análisis**

42) El Comité aceptó la propuesta del Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis, método de la AOAC 952.13; AOAC 942.17, o AOAC 958.15 para el arsénico como método del Codex de Tipo II. Otras enmiendas propuestas en el documento CRD 16 por este grupo de trabajo ya han sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS).

### **Anteproyecto de Enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados; aceite de salvado de arroz**

43) El Comité acordó adelantar al Trámite 5 el Proyecto de Enmienda para Aceites Vegetales Especificados; aceite de salvado de arroz para su aprobación en el 28º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, con la condición de que se proporcionaran los datos e información solicitados en la siguiente reunión del Comité para su examen ulterior de esta norma (véase el Apéndice V).

### **ACEITE DE SEMILLAS DE SÉSAMO**

44) La delegación de Alemania explicó que la composición de ácidos grasos del aceite de semillas de sésamo propuesta en el documento CX/FO 05/19/5 se había tomado de datos de muestras procedentes de diversos países. El Comité observó que varias delegaciones también habían presentado datos adicionales sobre los niveles de ácidos grasos. El Comité modificó los datos de varios ácidos grasos del aceite de semillas de sésamo (C16:1, C18:0, C18:1, C18:3, C20:00, C22:00) para ajustar todos los datos propuestos de estos países.

45) El Comité acordó remitir las enmiendas a la Comisión para su aprobación en el Trámite 8, con la omisión de los Trámites 6 y 7 (véase el Apéndice III).

### **DATOS ADICIONALES DE COMPOSICIÓN PARA EL ACEITE DE GIRASOL DE CONTENIDO MEDIO DE ÁCIDO OLEICO**

46) El Comité recordó que la Comisión había aprobado las disposiciones para el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico. La delegación de los Estados Unidos presentó datos adicionales sobre el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico, en respuesta a la pregunta del Comité en su última reunión. La delegación propuso que se modificaron varios datos fundamentales, como por ejemplo la composición de ácidos grasos, las características químicas y físicas y los niveles de desmetilesteroles y tocoferoles de los aceites de girasol de contenido medio de ácido oleico. El Comité examina esta solicitud y decidió proponer esta enmienda a la Comisión como trabajo nuevo para su aprobación.

### **NORMA ISO**

47) El observador de la FOSFA, en nombre de la ISO, presentó la propuesta de que se modificaran varios nombres de aceites y los nombres botánicos de semillas originales en la sección 2.1 de la Norma del Codex para Aceites Vegetales Especificados conforme a la Norma ISO 5507:2002 (Semillas oleaginosas, grasas y aceites vegetales - Nomenclatura). El observador señaló que debía evitarse la incompatibilidades entre la norma del Codex y la norma ISO, con objeto de asegurar una identificación clara de los productos de aceite comercializados a nivel internacional sin malentendidos o confusiones sobre los nombres. La delegación de Indonesia señaló que debían añadirse las especies "*Elaeis oleifera* (Kunth) Cortes" y "*Elaeis melanococca* autores non Gaertn" a las variedades de aceite de palma en la sección 2.1.9 para mantener la coherencia con los nombres de las especies de los aceites de palma como las semillas originales de aceite de almendra de palma en la sección 2.1.8. La delegación de Malasia se opuso a la inclusión de estas dos especies en la sección 2.1.8, debido a que los datos sobre el aceite de almendra de palma en los cuadros de la Norma del

Codex se habían derivado únicamente de la especie “*Elaeis guineensis*”. El Comité también señaló que el nombre de “aceite de nuez” no debería ser un nombre alternativo del aceite de cacahuete, pues los productos de nuez y de cacahuete debían identificarse con claridad debido a los riesgos de alergia.

48) El Comité decidió pedir a la ISO que diera nuevas explicaciones sobre su propuesta y respondiera a las preguntas planteadas por el Comité con el fin de examinar esta cuestión en la siguiente reunión.

#### **ANTEPROYECTO DE CUADRO 1 REVISADO DEL CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE A GRANEL DE GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES (Tema 6 del programa)<sup>6</sup>**

49) El Comité tomó nota de la propuesta de que se agregaran notas de pie de página para el aceite de coco y el aceite de almendra de palma con el fin de permitir la carga y descarga a temperaturas entre 30°C y 39°C o a temperatura ambiente en los casos de climas más cálidos. La delegación de Indonesia explicó que la razón de esta propuesta era que para estos tipos de aceites en climas cálidos no eran necesarias las temperaturas entre 40°C y 45°C establecidas en el Cuadro 1, debido a que los aceites ya se encontraban en estado líquido a temperatura ambiente y que el calentamiento repetido podía perjudicar la calidad de los aceites.

50) La delegación de Alemania también propuso que se cambiara la temperatura mínima para la carga y descarga de aceites vegetales de 15°C a 10 °C, teniendo en cuenta las condiciones de temperaturas entre 10°C y 15°C que había en ciertas regiones.

51) La delegación de Australia pidió que se dividiera el sebo en dos categorías, “Sebo para transporte de más de 10 días”, con una modificación de las condiciones de temperatura de almacenamiento y transporte de “45 °C a 55°C” a “ambiente”, y “Sebo para transporte de 10 días o menos”, con las mismas temperaturas aplicables al sebo en el Cuadro 1 original.

52) El Comité acordó aceptar estas enmiendas propuestas y decidió adelantar al Trámite 5 del Procedimiento Acelerado el Cuadro 1 revisado para su adopción en el 28º período de sesiones de la Comisión (véase el Apéndice II).

#### **DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LOS CRITERIOS PARA LA REVISIÓN DE LOS ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (Tema 7 del programa)<sup>7</sup>**

53) El Comité recordó que en su última reunión la delegación del Canadá había propuesto que se examinaran los criterios para dar una definición y un nombre apropiados del aceite vegetal con contenido modificado de ácidos grasos de una manera más coherente y eficaz, debido al aumento potencial del número de estos nuevos aceites. Tomando como base esta decisión se estableció el Grupo de Trabajo de comunicación electrónica, presidido por el Canadá, y su informe se publicó como documento CX/FO 05/19/7, en el que se recomendaba el uso de la opción 1 de “criterios absolutos” y la opción 2 de “declaraciones comparativas” como base para su examen ulterior por el Comité.

54) La delegación de los Estados Unidos, apreciando la labor del Grupo de Trabajo, señaló que sería necesario un estudio cuidadoso de las posibles repercusiones en las normas y acuerdos internacionales pertinentes cuando el Comité decidiera qué opción se había de elegir. La delegación de los Países Bajos, en nombre de los Estados miembros de la Comunidad Europea, aun respaldando un estudio adicional de esta cuestión, señaló que ambas opciones 1 y 2 entrañaban un alto riesgo de sembrar la confusión entre los consumidores, por lo que se deberían establecer criterios claros para no crear confusión. La delegación de Malasia propuso que se elaborasen criterios que se pudieran aplicar a las modificaciones de los componentes distintos de los ácidos grasos. La delegación del Brasil señaló a la atención al Comité el hecho de que el Codex ya había establecido un enfoque similar en las declaraciones del contenido de nutrientes.

<sup>6</sup> CL 2004/25-FO, CX/FO 05/19/6 (Observaciones del Brasil, el Canadá, Polonia, los Estados Unidos de América) CRD 3 (observaciones del Paraguay), CRD 4 (observaciones de la FOSFA), CRD 5 (observaciones de la CE).

<sup>7</sup> CX/FO 05/19/7 (Documento de debate del grupo de trabajo de comunicación electrónica presidido por el Canadá), CX/FO 05/19/7 Add.1 (observaciones del Canadá, Dinamarca, el Reino Unido), CX/FO 05/19/7 Add.2 (observaciones de Guatemala), CRD 4(observaciones de la FOSFA), CRD 6 (observaciones del Brasil), CRD 9 (observaciones de Tailandia), CRD 11 (observaciones de Indonesia).

55) El Comité examina con mayor detalle las opciones 1 y 2 recomendadas por el grupo de trabajo. Algunas delegaciones expresaron su preferencia por la opción 1, ya que podía transmitir un mensaje más claro a los consumidores. Estas delegaciones también señalaron la dificultad de la opción 2 con respecto a la elección de un solo valor de porcentaje como criterios apropiado, debido al carácter de los ácidos grasos con márgenes amplios. La delegación del Canadá apoyó la opción 2, porque un enfoque comparativo permitiría mayor flexibilidad que la opción 1, que podía crear lagunas entre los criterios establecidos y los niveles reales de ácidos grasos. La delegación de Francia señaló que ambas opciones 1 y 2 creaban dificultades en su aplicación a los aceites vegetales con contenido modificado de ácidos grasos que ya se habían incluido en la Norma para Aceites Vegetales Especificados. También otras delegaciones propusieron la utilización de una combinación de ambas opciones.

56) Después de cierto debate, el Comité reconoció las dificultades para aplicar estas opciones y también la necesidad de un estudio ulterior, teniendo en cuenta todas las ventajas e inconvenientes. Por tanto, el Comité acordó pedir al Canadá que siguiera estudiando la cuestión mediante un grupo de trabajo de comunicación electrónica con la asistencia de la Argentina, Australia, Francia, Ghana, Alemania, Italia, los Países Bajos, Malasia, el Reino Unido, los Estados Unidos de América y la Organización de la Industria de la Biotecnología y que comunicara los resultados al Comité en su siguiente reunión.

### **OTROS ASUNTOS Y TRABAJO FUTURO (Tema 8 del programa)<sup>8</sup>**

#### **Listas de Cargas Anteriores Aceptables**

57) La Secretaría recordó que, en la última reunión, el Comité había acordado mantener el Proyecto de Lista y el Anteproyecto de Lista de Cargas Anteriores Aceptables respectivamente en los Trámites 7 y 4 y había pedido al JECFA que estableciera criterios para incluir la sustancia en la lista. En su 26º período de sesiones, la Comisión había decidido pedir a la FAO y la OMS que convocaran una consulta conjunta de expertos a fin de establecer criterios para las cargas anteriores aceptables. Se informó al Comité de que la FAO y la OMS estaban estudiando ahora la posibilidad de celebrar una reunión de un pequeño grupo de expertos para establecer criterios, pero que no habría recursos financieros para celebrar una reunión con objeto de evaluar las distintas sustancias.

58) La delegación de los Estados Unidos señaló que los criterios incluidos actualmente en el Proyecto de Lista de Cargas Anteriores Aceptables podrían servir de base a la FAO y la OMS para la elaboración de los criterios. La delegación propuso que el Comité examinara la inclusión de una referencia a las listas de sustancias que habían evaluado las organizaciones comerciales (FOSFA y NIOP), debido a que el Comité no tenía conocimientos técnicos para evaluar sustancias y el JECFA o la FAO/OMS no podrían evaluar toda las sustancias de la lista. La delegación también opinó que el Comité debería establecer un mecanismo para la inclusión de sustancias en las listas y la eliminación de ellas.

59) La delegación de la CE recordó que la inclusión de cualquier sustancia en las listas debería basarse en una evaluación científica del riesgo y expresó su preocupación acerca de la inocuidad de algunas sustancias incluidas en el Anteproyecto de Lista en el Trámite 4. Por consiguiente, la delegación propuso que se siguiera trabajando en las listas de cargas aceptables, a la vista de su importancia para proteger la salud del consumidor. En respuesta a una pregunta, la delegación de la CE indicó que estaban disponibles las evaluaciones de la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria (AESAs) y los datos utilizados en ellas, en aplicación del principio de transparencia.

60) Algunas delegaciones apoyaron la idea de la elaboración de las listas y la evaluación de las sustancias por un órgano independiente, con el fin de dar una base científica a tales listas. La delegación del Reino Unido indicó que el JECFA podría examinar las evaluaciones científicas del riesgo de llevadas a cabo por órganos nacionales de evaluación del riesgo y refrendarlas, ya que tal vez no se dispondría de recursos para realizar la evaluación de las distintas sustancias.

---

<sup>8</sup> CX/FO 05/19/2-Add.2, CRD 2 (Proyecto y Anteproyecto de Lista de Cargas Aceptables en los Trámites 7 y 4), CRD 5 (observaciones de la CE), CX/FO 05/19/8 (Propuesta de los Estados Unidos de América), CX/FO 05/19/8-Add.1 y CRD 10 (Propuesta de Indonesia), CRD 4 (observaciones de la FOSFA), CRD 14 (Propuesta de Australia).

61) El observador de la FOSFA informó al Comité de que algunas de las sustancias que figuraban en el Anexo en el Trámite 4 estaban pendientes de evaluación por la Agencia Europea de Seguridad Alimentaria y que esto permitiría al Comité lograr un consenso sobre algunas de las sustancias incluidas en el actual Anteproyecto de Lista.

#### **Situación de las Listas de Cargas Anteriores Aceptables**

62) El Comité acordó mantener el Proyecto de Lista y el Anteproyecto de Lista de Cargas Anteriores Aceptables respectivamente en los Trámites 7 y 4, para seguirlos examinando en la siguiente reunión a la luz de los resultados del asesoramiento científico de la FAO y la OMS y cualquier otra información relevante que se obtuviera mientras tanto.

#### **Enmiendas propuestas a la Norma para Aceites Vegetales Especificados**

63) La delegación de los Estados Unidos informó al Comité de que la producción de aceite de soja de contenido medio de ácido oleico y aceite de soja de bajo contenido de ácido linolénico era muy importante en los Estados Unidos y que se esperaba que aumentara sustancialmente el comercio de estos aceites en un futuro próximo. La delegación señaló que estos aceites eran más estables que el aceite de soja tradicional y que se utilizarían en lugar del aceite de soja parcialmente hidrogenado y expuso las características de estos aceites tal como se presentaban en el documento de trabajo.

64) El Comité acordó proponer a la Comisión que se siguiera trabajando sobre la enmienda de la Norma para Aceites Vegetales Especificados con el fin de incluir el aceite de soja de contenido medio de ácido oleico y el aceite de soja de bajo contenido de ácido linolénico.

65) La delegación de los Países Bajos manifestó sus reservas con respecto a esta decisión, debido a que el nuevo trabajo se centraba principalmente en aspectos de calidad y no en la salud pública o en asegurar las prácticas leales en el comercio.

#### **Aceite de palma**

66) La delegación de Indonesia recordó que, si bien se había especificado que la intención era que las disposiciones del Apéndice de la Norma para Aceites Vegetales Especificados fueran de aplicación voluntaria por los interlocutores comerciales, se podían utilizar como norma internacional y podían causar problemas en el comercio. La delegación indicó que la gama actual de carotenoides totales para el aceite de palma no blanqueado era demasiado alta y que los valores hallados en Indonesia en un gran número de muestras eran de alrededor de 400 mg/kg, por lo que proponían que se enmendara la Norma. La enmienda se debería basar en un estudio de datos realizado abarcando todos los países productores de aceite de palma.

67) El Comité acordó proponer a la Comisión un nuevo trabajo para modificar la composición de carotenoides totales en la Norma para Aceites Vegetales Especificados.

#### **Aplicación e interpretación de la Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Aceituna**

68) La delegación de Australia indicó que los límites actuales para los ácidos grasos y esteroides en la Norma para los Aceites de Oliva representaba un posible obstáculo al comercio y podía impedir la venta de aceites de oliva auténticos de diversos países. Por tanto, la delegación propuso que se elaborase un anexo a la Norma con el fin de orientar sobre la determinación de la autenticidad de los aceites de oliva que sobrepasaran los límites de la composición esencial.

69) La delegación de Nueva Zelanda apoyó la propuesta, ya que garantizaría la aplicación coherente de la norma por los Estados Miembros y proporcionaría una orientación útil, por ejemplo con respecto al uso de planes de muestreo.

70) La delegación de la Comunidad Europea manifestó sus objeciones a esta propuesta, ya que permitiría que hubiera en el mercado aceites de oliva que no cumplieran las disposiciones de la norma, mientras que la finalidad de las directrices del Codex era facilitar su conformidad con las normas existentes.

71) La delegación de Túnez recordó que la Norma revisada se había probado en 2003 por consenso, que en su elaboración no se habían presentado cuestiones sobre problemas de comercio y que los métodos de análisis actuales eran totalmente adecuados para garantizar la autenticidad del producto.

72) El Comité reconoció que no había consenso para iniciar un nuevo trabajo sobre la propuesta presentada por Australia.

73) El Comité señaló que, como consecuencia de los debates y las conclusiones de la presente reunión, en la siguiente examinarían los siguientes temas de trabajo:

- Proyecto de Norma para las Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar en el Trámite 7: Sección sobre los aditivos alimentarios.
- Examen del nivel de ácido linolénico en la Norma para los Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de aceituna.
- Proyecto de Enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados (aceite de salvado de arroz).
- Anteproyecto de Enmiendas a la Norma para Aceites Vegetales Especificados (aceite de soja de contenido medio de ácido oleico; aceite de soja de bajo contenido de ácido linolénico; carotenoides totales en el aceite de palma no blanqueado).
- Proyecto de Lista y Anteproyecto de Lista de Cargas Anteriores Aceptables.
- Criterios para la revisión de aceites vegetales especificados.
- Examen de la propuesta de la ISO de modificar la nomenclatura de los aceites.

74) El Comité señaló que en toda propuesta de nuevo trabajo el país interesado tenía que preparar un documento del proyecto para ser examen por el Comité Ejecutivo y la Comisión.

#### **Fecha y lugar de la siguiente reunión**

75) El Presidente indicó que, teniendo en cuenta la lista de temas del programa, se estudiaría la posibilidad de celebrar una reunión más breve. El Comité tomó nota de que su siguiente reunión estaba programada para celebrarse en febrero de 2007 en Londres, Reino Unido, y que los preparativos finales se realizarían en consulta entre el Gobierno anfitrión y la Secretaría del Codex, previa aprobación de la Comisión.

## RESUMEN DE LA SITUACIÓN DEL TRABAJO

Asunto	Trámite	Encomendado a	Referencia en el documento <b>ALINORM 05/28/17</b>
Anteproyecto de Enmiendas a la Norma para Aceites Vegetales Especificados (enmienda para el aceite de semillas de sésamo)	5/8	Gobiernos 28° período de sesiones de la CAC	párr. 45 Apéndice III
Anteproyecto de Cuadro 1 Revisado del Código Internacional Recomendado de Prácticas para el Almacenamiento y Transporte a Granel de Grasas y Aceites Comestibles	5 ( <u>Procedimiento acelerado</u> )	Gobiernos 28° de la CAC	paras. 52 Apéndice II
Anteproyecto de Enmiendas a la Norma para Aceites Vegetales Especificados (inclusión del aceite de salvado de arroz)	5	Gobiernos 28° de la CAC 20ª reunión del CCFO	párr. 43 Apéndice V
Proyecto de Norma para las Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar	7 (secciones distintas de los aditivos alimentarios) 6 (sección 4: Aditivos alimentarios)	Gobiernos 20ª reunión del CCFO	párr. 27 Apéndice IV
Draft List of Acceptable Previous Cargoes	7	Gobiernos 20ª reunión del CCFO	párr. 62
Proyecto de Lista de Cargas Anteriores Aceptables	4	Gobiernos 20ª reunión del CCFO	párr. 62
Anteproyecto de Lista de Cargas Anteriores Aceptables: <ul style="list-style-type: none"> <li>- enmienda para el para el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico</li> <li>- inclusión del aceite de soja de contenido medio de ácido oleico</li> <li>- inclusión del aceite de soja de bajo contenido de ácido linolénico</li> <li>- enmienda para los carotenoides totales en el aceite de palma no blanqueado</li> </ul>	1/2/3	28° de la CAC Gobiernos 20ª reunión del CCFO	párr. 46 párr. 64 párr. 67

**LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTE**

**Chairman/ Président**

Dr. Richard Harding  
Head of Consumer Choice,  
Food Standards and Special Projects Division  
Food Standards Agency  
Aviation House, 125 Kingsway, London WC2B 6NH  
**Phone:** 020 276 8483  
**Fax:** 020 276 8193  
**Email:** [richard.harding@foodstandards.gsi.gov.uk](mailto:richard.harding@foodstandards.gsi.gov.uk)

**ANGOLA/ L'ANGOLA/ ANGOLA**

Teresa A F F da Cruz  
Ministerio do Comercio, Avenida 4 de Fevereiro,  
Palacio de Vidro, Angola.

**Phone:** +24 49 23754716  
**Fax:**  
**Email:** [teresaarserio@hotmail.com](mailto:teresaarserio@hotmail.com)

Kussonga Vemba M Jordao  
Ministerio da Agricultura e Desenvolvimento  
Rural  
Largo Antonio Jacinto

**Phone:** +24 49 2512704  
**Fax:**  
**Email:** [kussongajord@hotmail.com](mailto:kussongajord@hotmail.com)

**ARGENTINA/ L'ARGENTINE/ LA**

Juan Batista  
Paseo Cocon 367, Floor 3rd, 1063,  
Buenos Aires, Argentina

**Phone:** +54 11 4331 6041 (ext. 1501)  
**Fax:** +54 11 4331 6041 (ext. 1508)  
**Email:** [jbatista@senasa.gov.ar](mailto:jbatista@senasa.gov.ar)

**AUSTRALIA/ L'AUSTRALIE/ AUSTRALIA**

Dr Dennis Bittisnich  
International Food Standards, Dept. of  
Agriculture, Fisheries & Forestry, GPO Box 858,  
Canberra, ACT2601

**Phone:** +61 2 6272 3053  
**Fax:** +61 2 6272 4367  
**Email:** [dennis.bittisnich@daff.gov.au](mailto:dennis.bittisnich@daff.gov.au)

Paul Miller  
Association President  
PO Box 309, Pendle Hill NSW 2145

**Phone:** +61 2 9863 8735  
**Fax:** +61 2 9636 4971  
**Email:** [secretariat@australianolives.com.au](mailto:secretariat@australianolives.com.au)

Dr Rodney J Mailer  
Principal Research Scientist

**Phone:** +61 2 6938 1818  
**Fax:**  
**Email:** [mailerr@agric.nsw.gov.au](mailto:mailerr@agric.nsw.gov.au)

**AUSTRIA/ AUTRICHE/ L'AUTRICHE/**

Horst Falzberger  
Kinderspitalgasse 15, A-1090 Vienna.

**Phone:** 431 40490 27853  
**Fax:** 431 40490 9278  
**Email:** [horst.falzberger@ages.at](mailto:horst.falzberger@ages.at)

**BHUTAN/ LE BHUTAN/ BHUTÁN**

Thuji Tshering  
Bhutan Agriculture & Food Regulatory Auth.,  
Ministry of Agriculture, PO Box 1071, Thimphu

**Phone:** 975 2 327031/ 325790  
**Fax:** 975 2 327032  
**Email:** [t\\_tshering@moa.gov.bt](mailto:t_tshering@moa.gov.bt)

## **BRAZIL/ LE BRÉSIL/ EL BRASIL**

M Christina M. Dos Anjos  
Embassy of Brazil, 32 Green Street, London W1k  
7AT, UK.

**Phone:** +44 0207 399 9268/ 9000

**Fax:** +44 0207 399 9100

**Email:** mcanjos@brazil.org.uk

Antonia Maria de Aquino  
Manager, Special Products, Ministry of Health,  
SEPN 515 Bloco B-Ed, Omega, CEP 70.770-502,  
Brasilia-DF.

**Phone:** 55 61 448 6289

**Fax:** 55 61 448 6274

**Email:** antonia.maria@anvisa.gov.br

Antonio Mantoan  
Conf. National Industria- CNI Rua Santa Arcadio  
290/304, Sao Paulo –SP 04707-110  
Brazil

**Phone:** 55 11 55362851

**Fax:** 55 11 55361400

**Email:** antonio.mantoan@unilever.com

## **CANADA/ LE CANADA/ CANADÁ**

Kathy Twardek  
Program Officer  
159 Cleopatra Drive, Ottawa, Ontario, K1A 0Y9

**Phone:** 613 221 7203

**Fax:** 613 221 7295

**Email:** twardekk@inspection.gc.ca

Dr Nimal Ratnayake  
Food Directorate, Health Products and Food  
Branch, PL 2203 C Banting Building, Ottawa,  
Ontario, Canada K1A 0L2

**Phone:** 613 954 1396

**Fax:** 613 941 6182

**Email:** nimal\_ratnayake@hc-sc.gc.ca

## **EGYPT/ L'EGYPTE/ EGIPTO.**

Prof. Dr Hanafy Abd El-Aziz Hashem  
Prof. Of Food Science & Technology  
Faculty of Agriculture, Al-Azhar Uni, Nasr City

**Phone:** +20 2 27 48974 / +20 2 0106617520

**Fax:** +20 2 4011710

**Email:** assistant88@hotmail.com

Prof. Dr Ahmed Abd El-Aziem-El Sharkawy  
Vice Dean Food Technology, Research Institute,  
A.R.C, Giza.

**Phone:** +20 2 5706576

**Fax:** +20 2 5684669

**Email:** nlftri@internetegypt.com

Amr Mahmoud  
10<sup>th</sup> of Ramadan City, Industrialzone –Area  
between A1-A2, Area No. 7 = savola sime.

**Phone:** +20 15411200

**Fax:** +20 15411204

**Email:** agadalla@sse.com.eg

Ahmed Saleh Mohamed Aly  
Quality Control Director

**Phone:** +20 01 23730228

**Fax:** +20 02 595728

**Email:** agadalla@sse.com.eg

## **EL SALVADOR**

Ricardo Harrison  
Colonia Medica, Av. Dr Emilio Alvarez Y Pje Dr  
Guillermo Rodriguez No51, San Salvador, El  
Salvador

**Phone:** 503 226 2800

**Fax:** 503 225 6255

**Email:** rharri@eonixyt@gob.sv

## **EUROPEAN COMMUNITY/ COMMUNAUTÉ EUROPÉENNE/ COMUNIDAD EUROPEA**

Mr Henri Belveze  
Fror 04/74, B-Bruxelles 1049

**Phone:** 32 2 296 2812

**Fax:** 32 2 299 8566

**Email:** henri.belveze@cec.eu.int

Mr Alain Dehove  
Bur. F101 7/87, B1049 Bruxelles, Belgique

**Phone:** 32 2 295 2538

**Fax:** 32 2 299 8566

**Email:** alain.dehove@cec.eu.int

Mr Antonio Bellucci  
b-1049, Brussels

**Phone:** 32 2 295 7638

**Fax:**

**Email:** antonio.bellucci@cec.eu.int

**FINLAND/ LA FINLANDE/ FINLANDIA**

Ms Leena Kotsalo  
Senior Advisor  
PO Box 30, 00023 Government, Finland.

**Phone:** 35 89 1605 4299  
**Fax:** 35 89 1605 3400  
**Email:** leena.kotsalo@mmm.fi

**FRANCE/ LA FRANCE/ FRANCIA**

Karine Simbelie  
DGCCRF – Bureau D3, 59 Blvd Vincent Auriol,  
75703 Paris Cedex 13

**Phone:** 33 01 4497 2840  
**Fax:** 33 01 4497 3048  
**Email:** karine.simbelie@dgccrf.finances.gouv.fr

Anne Daumas  
Scientific & Regulatory Matters, 118 Ave. Achille  
Peretti, 92000 Neilly-sur-seine

**Phone:** 33 01 4637 2025  
**Fax:** 33 01 4637 1560  
**Email:** fncg@fncg.org

Odile Morin  
Parc Industriel, Rue Monge, 33600 PESSAC

**Phone:** 33 05 5607 1473  
**Fax:** 33 05 5636 5760  
**Email:** c.morin@iterg.com

**GHANA/ LE GHANA**

Isabella Mansa Agra  
Food & Drugs Board  
POBox CT 2783, Cantonments Accra, Ghana

**Phone:** 233 21 661248  
**Fax:** 233 21 660389  
**Email:** isabelmansa@yahoo.com

Emmanuel Quaye  
Food & Drugs Board  
POBox CT 2783, Cantonments Accra, Ghana

**Phone:** 233 21 661248  
**Fax:** 233 21 660389  
**Email:** fbd@ghana.com / paaniiq@lycos.com

**GERMANY/ DEUTSCHLAND/  
L'ALLEMAGNE/ ALEMANIA**

Dr Hans-Jochen Fiebig  
Institute for Lipid Research, Piusallee 68-76,  
48147 Muenster, Germany

**Phone:** 49 251 4816 717  
**Fax:** 49 251 519275  
**Email:** hjfiebig@uni-muenster.de

Hermann Brei  
Rochusstrasse 1, 53123 Bonn

**Phone:** 49 228 529 4655  
**Fax:** 49 228 529 4965  
**Email:** hermann.brei@bmvvl.bund.de

**HUNGARY/ LA HONGRIE/ HUNGRÍA**

Dr Eva Kurucz  
H-1021 Budapest, Labanc u.6/b, Hungary

**Phone:** 36 1 275 3867  
**Fax:** 36 1 523 3866  
**Email:** hjfiebig@uni-muenster.de

Dr Katalin Kovari  
Bunge Europe Research Centre,  
H-1095 Budapest, Kvassay Jenő ut 1, Hungary

**Phone:** 36 1 476 3626  
**Fax:** 36 1 217 5241  
**Email:** kkovari@bunge.com

**INDONESIA/ L'INDONÉSIE**

Ms Siti Chanisah  
Ministry of Industry, Jl Jenderal Gatot Subroto  
Kav. Lt 16-18 Jakarta 12950, Indonesia

**Phone:** + 62 21 525 2709  
**Fax:** + 62 21 525 2709  
**Email:** emmyyuli@yahoo.com

Mr Meddy Hermadi Sewaka  
Ministry of Foreign Affairs

**Phone:** + 62 21 3814211  
**Fax:** + 62 21 351 9614  
**Email:** meddy\_sewaka@yahoo.com

Ms Emmy Juliantien  
Ministry of Industry

**Phone:** + 62 21 525 2709  
**Fax:** + 62 21 525 2709  
**Email:** [emmyyuli@yahoo.com](mailto:emmyyuli@yahoo.com)

Mr Derom Bangun

**Phone:** + 62 61 8473331  
**Fax:** + 62 61 8468851  
**Email:** gapki@indosat.net.id

Mr Dewa Made Sastrawan  
Counsellor  
Embassy of The Rep. Of Indonesia, London

**Phone:** + 44 020 7499 7661  
**Fax:** + 44 020 7491 4993  
**Email:** economicdept@yahoo.com

Mr Kusuma Pradopo  
First Secretary  
Embassy of The Rep. Of Indonesia, London

**Phone:** + 44 020 7499 7661  
**Fax:** + 44 020 7491 4993  
**Email:** kusuma\_pradopo@yahoo.com

### IRAQ/ L'IRAK

Shakir M. Ibrahim Jaddoa  
Head of Food Hygiene Department  
Nutrition Research Inst, Waziriya Area,  
Near Law-Baghdad University, Ministry of  
Health, Iraq.

**Phone:** 96 41 4447182  
**Fax:**  
**Email:** walleednazk@yahoo.com

Waled Kh. Ali  
Manager of Food Sampling System, Health Audit  
Dept., 8<sup>th</sup> Flr, Centre of Health in Iraq, Ministry of  
Health, Iraq.

**Phone:** 96 47 901446594  
**Fax:**  
**Email:** walleednazk@yahoo.com /  
prev11@yahoo.com

Abdul Elah. M. Taha  
Specialised Bacteriologist  
Nutrition Research Inst., Dept. of Food  
Microbiology, Waziriya Area, Near Law-Bhagdad  
University, Ministry of Health, Bhagdad.

**Phone:** 96 41 7780453  
**Fax:**  
**Email:** walleednazk@yahoo.com /  
prev11@yahoo.com

### IRELAND/ L'IRLANDE/ IRLANDA

Mr Peter Collins  
Agriculture Inspector  
Agriculture House 1E, Kildare St., Dublin 2

**Phone:** 01 607 2000  
**Fax:** 01 661 6263  
**Email:** peter.collins@agriculture.gov.ie

### ITALY/ ITALIA/ ITALIE

Dr Ciro Impagnatiello  
Ministero della Politiche Agricole e Forestali,  
Via XX Settembre 20, 00187 Roma, Italy.

**Phone:** +39 064 6656511  
**Fax:** +39 064 880273  
**Email:** impegnatiello.c@politicheagricole.it

Dr Lanfranco Conte  
Dept. of Food Science, University of Udine, Via  
Marangoni 97, 33100 Udine, Italy

**Phone:** +39 04 32590724 / 04 3259711  
**Fax:** +39 04 32590715  
**Email:** lanfranco.conti@uniud.it

Dr Alissa Mattei  
Carapelli Firenze Spa, Via B Cellini 75, 50028  
Tavarnelle Val di Pesa (FI), Italy

**Phone:** 055 805 4402  
**Fax:** 055 805 4208  
**Email:** alissa.mattei@carapellifirenze.it

### JAPAN/ JAPON

Mr Ogawa Ryosuke  
Director  
Food Safety & Consumer Policy Division, Food  
Safety & Consumer Affairs Bureau,  
1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, 100-  
8950, Japan

**Phone:** 81 3 5512 2291  
**Fax:** 81 3 3597 0329  
**Email:** ryosuke\_ogawa@nm.maff.go.jp

Mr Chokawa Koichi  
Chief Officer, Food Industry Promotion Division,  
General Food Policy Bureau, Ministry of  
Agriculture, Forestry & Fisheries, 1-2-1,  
Kasumigaseki, Chiyoda-ku, Tokyo, 100-8950,  
Japan

**Phone:** 81 3 3502 8260  
**Fax:** 81 3 3502 0614  
**Email:** [kiochi\\_chokawa@nm.maff.go.jp](mailto:kiochi_chokawa@nm.maff.go.jp)

Ms Nawata Tomoko  
Officer, Food Safety & Consumer Policy  
Division, Food Safety & Consumer Affairs  
Bureau, 1-2-1, Kasumigaseki, Chiyoda-ku,  
Tokyo, 100-8950, Japan

**Phone:** 81 3 5512 2291  
**Fax:** 81 3 3597 0329  
**Email:** tomoko\_nawata@nm.maff.go.jp

Dr Maruyama Takenori  
Technical Advisor  
3-27-8, Nihonbashi-hamacho, Chuo-ku, Tokyo,  
100-8950, Japan

**Phone:** 81 3 669 6723  
**Fax:** 81 3 669 1019  
**Email:** maruyama@syken.or.jp

Dr Yamaguchi Takashi  
Technical Advisor  
3-13-11, Nihonbashi-hamacho, Chuo-ku, Tokyo,  
103-0027, Japan

**Phone:** 81 3 3271 2705  
**Fax:** 81 3 3271 2707  
**Email:** jopa4@abeam.ocn.ne.jp

Mr Miyake Teruo  
Technical Advisor  
3-27-8, Nihonbashi-hamacho, Chuo-ku, Tokyo,  
103-0007, Japan

**Phone:** 81 3 3666 6159  
**Fax:** 81 3 3666 6150  
**Email:** t-miyake@j-margarine.com

### **KUWAIT/ LE KOWÉIT**

Dr Yosif Albaher  
PO Box 1555 Kuwait

**Phone:**  
**Fax:**  
**Email:**

Gaith Al-Ghaith  
PO Box 1555 Kuwait

**Phone:**  
**Fax:**  
**Email:**

### **LATVIA/ LA LETTONIE**

Inese Aleksejeva  
Ministry of Agriculture, Republikas Lauk.-2,  
Riga, LV-1981

**Phone:** +37 1 7027069  
**Fax:** +37 1 7027205  
**Email:** inese.aleksejeva@zm.gov.lv

### **MALAYSIA/ MALASIA/ MALAISIE**

Rozita Baharuddin  
Malaysian Palm Oil Board  
Wisma Sawit, Lot 6, SS6, Jalan Perbandaran,  
47301 Kelana Jaya, Selangor, Malaysia

**Phone:** 60 3 7800 2956  
**Fax:** 60 3 7806 1485  
**Email:** rozita@mpob.gov.my

Dr Yew Ai Tan  
Malaysian Palm Oil Board  
No 6 Persiaran Institusi, Bandar Baru Bangi,  
43000 Kjang, Malaysia

**Phone:** 60 3 89282436  
**Fax:** 60 3 89259446  
**Email:** tan@mpob.gov.my

Mohamed Abd Majed  
Dep. CEO, Malaysian Palm Oil Prom. Council  
2<sup>nd</sup> Flr, Wisma Sawit, Lot 6, SS6, Jalan  
Perbandaran, 47301 Kelana Jaya, Selangor,  
Malaysia

**Phone:** 60 3 7806 4097  
**Fax:** 60 3 7806 2272  
**Email:** majed@mpopc.org.my

Tan Beng Huat  
Malaysian Palm Oil Association  
12<sup>th</sup> Flr, Bangunan Getah Asli (menara), 148,  
Jalan Ampang, 50450 Kuala Lumpur. PO Box  
10272, 50708 Kuala Lumpur.

**Phone:** 60 3 2710 5680 / 56803 / 5677  
**Fax:** 60 3 2710 5679  
**Email:** tanbh@mpoa.org.my

Dr C S Koh  
Malaysian Palm Oil Prom. Council  
2<sup>nd</sup> Flr, Wisma Sawit, Lot 6, SS6, Jalan  
Perbandaran, 47301 Kelana Jaya, Selangor,

**Phone:** 60 3 7806 4097  
**Fax:** 60 3 7806 2272  
**Email:** koh@mpopc.org.my

Doris Nichol  
Palm Refiners Association of Malaysia  
801C/802A, Block B Executive Suites,  
47301 Kelana Business Centre, Kelana Jaya,  
Selangor.

**Phone:** 60 3 7942 0006  
**Fax:** 60 3 7942 0128  
**Email:** doris@poram.org.my

Mohd Ahmad Jaaffar  
Malaysian Palm Oil Board UK  
Brickendonbury, Hertford, Herts. SG13 8NL. UK.

**Phone:** +44 1992 554347  
**Fax:** +44 1992 500564  
**Email:** mpob@mpob.powernet.co.uk

### **NEPAL/ LE NÉPAL**

Dr Tika Bahadur Karki  
Director General  
HMG/Nepal, Barbar Mahal, Kathmandu, Nepal

**Phone:** +97 7 1426 2369  
**Fax:** +97 7 1426 2369  
**Email:** dftqc@mail.com.np

### **NETHERLANDS/ PAYS-BAS/ PAISES BAJOS**

Mr Robbert Top  
Ministry of Health, Welfare & Sport, Food &  
Nutrition Div, PO Box 203502500EJ The Hague.

**Phone:** 31 70 3406963  
**Fax:** 31 70 3405554  
**Email:** r.top@minvws.nl

Mrs Imkje Tiesinga  
Association Of Dutch Margarine Manufacturers  
PO Box 161,2280 AD Rijswijk (ZH)

**Phone:** 31 70 3525074  
**Fax:** 31 70 3584679  
**Email:** margarine.bond@wxs.nl

Antonio Ataz  
Council Secretariat of The EU  
Rue De La L01 175, 1048 Brussels, Belgium.

**Phone:** 32 02 2354964  
**Fax:**  
**Email:** antonio.ataz@consilium.eu.int

### **NEW ZEALAND/ NOUVELLE-ZELANDE/ NUEVA ZELANDA**

Mr Phil Fawcett  
Programme Manager, Regulatory Standards,  
NZ Food Safety Auth., PO Box 2835, Wellington,  
NZ.

**Phone:** 64 4 463 2656  
**Fax:** 64 4 463 2675  
**Email:** phil.fawcett@nzfsa.govt.nz

Mr Edwin Pitts  
President, Olives New Zealand Inc.  
70 Fareham Lane, RD1 Blenheim, NZ.

**Phone:** 64 3 572 2570  
**Fax:** 64 3 572 2590  
**Email:** pittse@xtra.co.nz

### **NIGER**

Ms Aissatou Cisse Hassane  
Ministere Du Developpement Agricole, Direction  
Cultures-Vivrieres, BP 623, Niamey.

**Phone:** +22 7 969423  
**Fax:** +22 7 931504  
**Email:**

### **PHILIPPINES/ FILIPINAS**

Ms Lilia E Garcia  
Food & Drug Regulation Officer II  
Dept. of Health, Bureau of Food & Drugs, Civic  
Drive, Filinvest Corporate City, Alabang,  
Muntinlupa City.

**Phone:** 063 807 2843  
**Fax:** 063 807 0701  
**Email:** liliagarciae@yahoo.com

### **POLAND/ POLOGNE/ POLONIA**

Mr Andrzej Zdziennicki  
Agricultural & Food Quality Inspection  
30 Wspolna St., 02-930 Warsaw, Poland.

**Phone:** 48 22 623 2373  
**Fax:** 48 22 623 2300  
**Email:** andrzej.zdziennicki@minrol.gov.pl

Ms Dorota Balinska-Hajduk,  
Agricultural & Food Quality Inspection,  
30 Wspolna St., 02-930 Warsaw, Poland.

**Phone:** 48 22 623 2915

**Fax:** 48 22 623 2996

**Email:** dbalinska@ijhars.gov.pl

### **PORTUGAL**

Mr Fernando Soares Carneiro  
Embassy of Portugal/London, 11 Belgrave  
Square, London SW1X 8PP UK

**Phone:** +44 0207 201 6805

**Fax:**

**Email:** s.caneiro@portembassy.co.uk

### **RWANDA**

John Ruziga  
Dept. of Public Hygiene, PO Box 84, Kigaw,  
Rwanda

**Phone:** +25 008 573606

**Fax:** +25 05 76140

**Email:** ruzigaj@yahoo.com

### **SPAIN/ ESPANA/ ESPAGNE**

Jose Ramon Garcia Hierro  
Director  
Adjunto De Laboratorio Arbitral Agroalimentario,  
Ministerio De Agricultura, Pesca Y Alimentacion,  
P De Infanta Isabel N1-28071

**Phone:** 34 91 3474 966

**Fax:** 34 91 3474 968

**Email:** joseramon.garcia@mapya.es

### **SLOVAKIA/ LA SLOVAQUIE/ ESLOVAQUIA**

Anna Zavracka  
Senior Advisor for Vegetable Fats & Oils  
State Veterinary & Food Administration, Botanicka  
17, Bratislava 84213

**Phone:** +42 12602 57410

**Fax:** +42 12602 57450

**Email:** zavracka@svssr.sk

### **SYRIA/ LA SYRIE/ SIRIA**

Dr Baroudi Abdullatif  
Ministry of Economy & Trade, Syria-Damascus  
PO Box 7076

**Phone:** 96 3 11512 1109

**Fax:** 96 3 11512 2390

**Email:** lbaroudi@scs-net.org

### **TURKEY/ LA TURQUIE/ TURQUÍA**

Dr Nevzat Artik  
General Directorate of Protection & Control, Sehit  
Cem Erseven Cd. No 11 Yenimahalle/Ankara-  
Turkiye

**Phone:** 90 312 3436907(101)

**Fax:** 90 312 344687

**Email:** nartik@kkgm.gov.tr

Mr Taskin Tuglular  
Mustafa Mazharbey Sk.2/12, Selamicesme,  
Kadikoy, Istanbul, Turkey

**Phone:** 90 216 411 7664

**Fax:** 90 216 3867 391

**Email:** mumsad@mumsad.org.tr,

taskin.tuglular@mumsad.org.tr

### **THAILAND/ LA THAÏLANDE/ TAILANDIA**

Dr Utai Pisone, Head of Delegation  
National Bureau of Agricultural Commodities &  
Food Standards, Ministry of Agriculture &  
Cooperatives, Rajadamnern Nok Ave, Bangkok  
10200, Thailand

**Phone:**

**Email:**

Mr Sek Boonbunloo  
Vice Chairman Food Processing Industry Club,  
The Federation of Thai Industries, 99 Soi  
Thanakorn, Phrasamutjedi Rd., Samutprakan  
10290, Thailand

**Phone:** 66 0 2819 7470-3

**Fax:** 66 0 2819 7478

**Email:** sek@cook.co.th

Ms Nalinthip Peanee  
National Bureau of Agricultural Commodities &  
Food Standards, Ministry of Agriculture &  
Cooperatives, Rajadamnern Nok Ave, Bangkok  
10200, Thailand

**Phone:** 66 0 2283 1600 (1182)

**Fax:** 66 0 2280 3899

**Email:** nalinthip@acfs.go.th

### **TUNISIA/ LA TUNISIE/ TÚNEZ**

Mr H'Mad Zakaria  
Directeur Generale des Industries Alimentaires,  
Ministere de L'Industrie et de L'Energie, Rue  
8011 Montplaiser, 1002 Tunis

**Phone:** 216 71 289562

**Fax:** 216 71 789159

**Email:** zakaria.hmad@email.ati.tn

Amamou Tarek  
Directeur De La Normalisation et Du Controle De  
La Qualite, Office National De L'Huile, 10 Ave  
Mohamed V, 1001-Tunis

**Phone:** 216 71 345566

**Fax:** 216 71 351883

**Email:** tarek.amamou@gnet.tn

Ben Ammar Kamel  
Chef De Laboratoire D'Analyse Des Huiles, Office  
National De L'Huile, 10 Ave Mohamed V, 1001-  
Tunis

**Phone:** 216 71 345566

**Fax:** 216 71 351883

**Email:** info@onh.com.tn

Ben Fredj Mohamed  
Directeur General, Center Technique de L'agro  
alimentaire, 12 Rue de L'Usine, 2035 Tunis-  
Carthage

**Phone:** 216 71 940198

**Fax:** 216 71 941080

**Email:** ctaa@email.ati.tn

### **UNITED KINGDOM/ ROYAUME-UNI/ REINDO UNIDO**

Andrew Damant  
Food Standards Agency, Aviation House, 125  
Kingsway London WC2B 6NH

**Phone:** +44 020 7276 8757

**Fax:** +44 020 7276 8198

**Email:** andrew.damant@foodstandards.gsi.gov.uk

Miss Mariam Shah  
Food Standards Agency, Aviation House, 125  
Kingsway London WC2B 6NH

**Phone:** +44 020 7276 8162

**Fax:** +44 020 7276 8198

**Email:** mariam.shah@foodstandards.gsi.gov.uk

Mr Paul Nunn  
Food Standards Agency, Aviation House, 125  
Kingsway London WC2B 6NH

**Phone:** +44 020 7276 8160

**Fax:** +44 020 7276 8198

**Email:** paul.nunn@foodstandards.gsi.gov.uk

Roger Wood  
Food Standards Agency, Aviation House, 125  
Kingsway London WC2B 6NH

**Phone:** +44 01603 255 231

**Fax:** +44 020 7276 8198

**Email:** roger.wood@foodstandards.gsi.gov.uk

### **UNITED STATES OF AMERICA/ ETATS- UNIS/ ESTADOS UNIDOS**

Mr Charles W Cooper  
Director, International Activities Staff, Food &  
Drug Admin, Centre For Food Safety & Applied  
Nutrition, 5100 Paint Branch Parkway,  
Rm.1B068, College Park, MD 20740.

**Phone:** 301 436 1714

**Fax:** 301 436 2618

**Email:** charles.cooper@cfsan.fda.gov

Jane Earley  
Consultant, American Soy Bean Association  
1101 King St., Suite 444, Alexandria, VA

**Phone:** 703 838 0602

**Fax:** 703 739 9098

**Email:** jearley@pomarinternational.com

Ms Ellen Matten  
US Codex Office, Rm 4861, 1400 Independence  
Ave, SW, Washington DC 20250-3700

**Phone:** 202 720 4063

**Fax:** 202 720 3157

**Email:** ellen.matten@fsis.usda.gov

Mr Richard E Cristol,  
Exec. Director, National Institute of Oilseed  
Products, 1156 Fifteenth Street, NW, Suite 900,  
Washington DC 20005

**Phone:** 202 2785 8450  
**Fax:** 202 2223 9741  
**Email:** rcristol@kellencompany.com

Ms Kathleen Warner  
US Dept. Agriculture, 1815 N University St.,  
Peoria, IL 6160Y

**Phone:** 309 681 6584  
**Fax:** 309 681 6668  
**Email:** warnek@mail.ncaur.usda.gov

### **OBSERVER ORGANIZATIONS**

#### **BIOTECHNOLOGY INDUSTRY ORGANISATION**

Janet E Collins  
1300 I Street, NW Suite East, Washington DC  
20005

**Phone:** 202 383 2861  
**Fax:** 202 789 1748  
**Email:** janet.e.collins@monsento.com

#### **FEDERATION OF OILS, SEEDS & FATS ASSOCIATION LTD**

Dr J N S Hancock  
20 St Dunstan's Hill, London. EC3R 8NQ, UK

**Phone:** +44 020 7283 5511  
**Fax:** +44 020 7623 1310  
**Email:** john.hancock@fofsa.org

Mr S R Logan  
20 St Dunstan's Hill, London. EC3R 8NQ, UK

**Phone:** +44 020 7283 5511  
**Fax:** +44 020 7623 1310  
**Email:** stuart.logan@fofsa.org

#### **INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION**

Mr Gernot Werner  
Milchindustrie\_Verband e.V, Godesberger allee  
157, D-53175 Bonn, Germany.

**Phone:** 49 228 9596912  
**Fax:** 49 228 373780  
**Email:** werner@milchindustrie.de

#### **INTERNATIONAL FEDERATION OF MARGARINE ASSOCIATION**

Helen Zegers De Beyl  
Ave. De Tervueren 168 Box 12-(B) 1150,  
Brussels

**Phone:** 322 772 3353  
**Fax:** 322 771 4753  
**Email:** apim@imace.org

Inneke Herreman  
Ave. De Tervueren 168 Box 12-(B) 1150,  
Brussels

**Phone:** 322 772 3353  
**Fax:** 322 771 4753  
**Email:** imace.imfa@imace.org

#### **THE AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY**

Richard Cantrill  
AOCS Tech. Director, 2211 West Bradley Ave.,  
Champaign, IL 61821, USA.

**Phone:** 217 359 2344  
**Fax:** 217 351 8091  
**Email:** rcantril@aocs.org

#### **CODEX SECRETARIAT**

Endo Yoshihide  
Food Standards Officer, Joint FAO/WHO Food  
Standards Programme. FAO Viale delle Terme di  
Caracella, 00100 Rome, Italy

**Phone:** 39 06 5705 5826  
**Fax:** 39 06 5705 54593  
**Email:** endo.yoshihidie@fao.org

Selma Doyran  
Food Standards Officer, Joint FAO/WHO Food  
Standards Programme. FAO Viale delle Terme di  
Caracella, 00100 Rome, Italy

**Phone:** 39 06 5705 5826  
**Fax:** 39 06 5705 54593  
**Email:** selma.doyran@fao.org

Dr Young-Ae Ji  
Food Standards Officer, Joint FAO/WHO Food  
Standards Programme. FAO Viale delle Terme di  
Caracella, 00100 Rome, Italy

**Phone:** 39 06 5705 5826  
**Fax:** 39 06 5705 54593  
**Email:**

**UK SECRETARIAT**

Dr Nigel Harrison  
Food Standards Agency, Aviation House, 125  
Kingsway London WC2B 6NH

**Phone:** +44 020 7276 8177  
**Fax:** +44 020 7276 8198  
Email: **nigel.harrison@foodstandards.gsi.gov.uk**

Derek Hampson  
Food Standards Agency, Aviation House, 125  
Kingsway London WC2B 6NH

**Phone:** +44 020 7276 8198  
**Fax:** +44 020 7276 8198  
Email: **d.hampson@foodstandards.gsi.gov.uk**

Frances Cleaver  
Food Standards Agency, Aviation House, 125  
Kingsway London WC2B 6NH

**Phone:** +44 020 7276 8177  
**Fax:** +44 020 7276 8198  
Email:  
**frances.cleaver@foodstandards.gsi.gov.uk**

Michael Hill  
Food Standards Agency, Aviation House, 125  
Kingsway London WC2B 6NH

**Phone:** +44 020 7276 8395  
**Fax:** +44 020 7276 8198  
Email: **michael.hill@foodstandards.gsi.gov.uk**

**CÓDIGO INTERNACIONAL RECOMENDADO DE PRÁCTICAS  
PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE A GRANDEL DE GRASAS  
Y ACEITES COMESTIBLES:**

**TABLA 1, TEMPERATURAS DURANTE EL ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE,  
LA CARGA Y DESCARGA  
(En el Trámite 5 del Procedimiento Acelerado)**

Aceite o Grasa	Almacenamiento y embarque a granel		Carga y Descarga	
	Mín. °C	Máx. °C	Mín. °C	Máx. °C
Aceite de ricino	20	25	30	35
Aceite de coco	27	32	40 (1)	45 (1)
Aceite de semilla de algodón	Ambiental	Ambiental	20	25 (4)
Aceite de pescado	20	25	25	30
Aceite de pepitas de uva	Ambiental	Ambiental	10	20 (4)
Aceite de maní	Ambiental	Ambiental	20	25 (4)
Aceites hidrogenados	Varias	-	Varias	- (2)
Manteca de ilipé	38	41	50	55
Manteca de cerdo	40	45	50	55
Aceite de linaza	Ambiental	Ambiental	<u>10</u>	20 (4)
Aceite de maíz	Ambiental	Ambiental	<u>10</u>	20 (4)
Aceite de oliva	Ambiental	Ambiental	<u>10</u>	20 (4)
Aceite de palma	32	40	50	55
Oleína de palma	25	30	32	35
Estearina de palma	40	45	60	70 (3)
Aceite de almendra de palma	27	32	40 (1)	45 (1)
Oleína de almendra de palma	25	30	30	35
Estearina de almendra de palma	32	38	40	45
Aceite de colza de bajo contenido de ácido erúico	Ambiental	Ambiental	<u>10</u>	20 (4)
Aceite de cártamo	Ambiental	Ambiental	<u>10</u>	20 (4)
Aceite de sésamo	Ambiental	Ambiental	<u>10</u>	20 (4)
Manteca de karité	38	41	50	55
Aceite de soja	Ambiental	Ambiental	20	25 (4)
Aceite de girasol	Ambiental	Ambiental	10	20 (4)
Sebo (para viajes de 10 días o menos)	Ambiental	Ambiental	55	65
Sebo (para viajes de más de 10 días)	35	45	55	65

**Notas**

- (1) Para climas más cálidos, la temperatura de carga y descarga para el aceite de coco y el aceite de almendra de palma es Mín.30°C y Máx.39°C o temperatura ambiental.
- (2) El punto de deslizamiento puede variar considerablemente entre los aceites hidrogenados, y este punto siempre debe ser declarado. Se recomienda que, durante el viaje, la temperatura se mantenga al punto de fusión declarado y se aumente antes de la descarga para lograr una temperatura entre 10° C y 15°C sobre el punto de fusión y para obtener una descarga limpia.
- (3) Los diferentes grados de estearina de palma pueden tener grandes variaciones en sus puntos de deslizamiento y, en determinadas circunstancias, habrá que modificar dicha temperatura.
- (4) Se reconoce que, en algunos casos, las temperaturas ambientales puedan sobrepasar las cifras máximas recomendadas en la Tabla.

**BORRADOR DE ENMIENDAS A LA NORMA DEL CODEX PARA  
ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS**

**Tabla 1: Composición de ácido graso de los aceites vegetales determinada por cromatografía de gas líquido en muestras auténticas (expresada en porcentaje de ácidos grasos totales)**

Ácido graso	Aceite de semilla de sésamo
C6:0	ND
C8:0	ND
C10:0	ND
C12:0	ND
C14:0	ND - 0,1
C16:0	7,9 - 12,0
C16:1	<u>ND</u> - 0,2
C17:0	ND - 0,2
C17:1	ND - 0,1
C18:0	<u>4,5 - 6,7</u>
C18:1	<u>34,4 - 45,5</u>
C18:2	<u>36,9 - 47,9</u>
C18:3	<u>0,2 - 1,0</u>
C20:0	<u>0,3 - 0,7</u>
C20:1	ND - 0,3
C20:2	ND
C22:0	ND - <u>1,1</u>
C22:1	ND
C22:2	ND
C24:0	ND - 0,3
	ND

ND = no detectable, definido como 0,05%

**PROYECTO DE NORMA PARA GRASAS PARA UNTAR  
Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR  
(En el Trámite 7 del Procedimiento)**

## 1. ÁMBITO DE APLICACIÓN

La presente Norma se aplica a los productos grasos que contienen no menos del 10% ni más del 90% de grasa que se utilizan fundamentalmente para untar. No obstante, esta Norma no se aplica a las grasas para untar obtenidas exclusivamente a partir de la leche y/o de productos lácteos a las cuales sólo se han añadido otras sustancias necesarias para la elaboración. Solo incluye la margarina y los productos utilizados para fines semejantes y excluye los productos con un contenido de grasa inferior a 2/3 del extracto seco (excluida la sal). La mantequilla y los productos lácteos para untar no están regulados por esta Norma.

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1 Grasas para untar y mezclas de grasas para untar

Los productos regulados por la presente Norma son alimentos en forma de emulsión plástica o fluida, compuestos principalmente de agua y grasas y aceites comestibles.

### 2.2 Grasas y aceites comestibles

Por "grasas y aceites comestibles" se entienden alimentos constituidos por glicéridos de ácidos grasos. Son de origen vegetal o animal (incluida la leche) o marino. Pueden contener pequeñas cantidades de otros lípidos tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o el aceite. Las grasas de origen animal, si proceden de animales sacrificados, deben obtenerse de animales sanos en el momento del sacrificio y ser aptas para consumo humano según lo determine una autoridad competente reconocida por la legislación nacional. Se incluyen las grasas y aceites que han sido sometidos a procesos de modificación, física o química, incluido el fraccionamiento, la interesterificación o la hidrogenación.

## 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

### 3.1 Composición

#### 3.1.1 Grasas para untar

3.1.1.1 En el caso de estos productos, el contenido de grasa de leche no podrá ser superior al 3% del contenido total de grasa.

3.1.1.2 El contenido de grasa deberá ser el siguiente:

- |    |                                  |       |
|----|----------------------------------|-------|
| a) | Margarina:                       | ≥ 80% |
| b) | Grasas para untar <sup>1</sup> : | < 80% |

#### 3.1.2 Mezclas de grasas para untar

3.1.2.1 Estas son mezclas de grasas para untar en las que la grasa láctea es superior al 3% del contenido total de materia grasa. Sin embargo, se puede especificar un porcentaje superior de grasa láctea en conformidad con los requisitos del país donde se vende al por menor.

#### 3.1.2.2 El contenido de grasa deberá ser el siguiente:

- |    |                              |       |
|----|------------------------------|-------|
| a) | Mezclas de grasas:           | ≥ 80% |
| b) | Mezclas de grasas para untar | < 80% |

<sup>1</sup> El término "margarina" puede, en algunos casos, ser usado en el nombre del alimento, según está dispuesto en la sección 7.1.1.

## **3.2 Ingredientes Permitidos**

3.2.1 Las siguientes sustancias pueden ser agregadas:

Vitaminas:      La vitamina A y sus ésteres  
                      La vitamina D  
                      La vitamina E y sus ésteres

Los niveles máximos y mínimos para las vitaminas A, D y E deberán ser dispuestos mediante legislación nacional conforme con las necesidades de cada país individual incluyendo, si procede, la prohibición del uso de ciertas vitaminas.

Cloruro Sódico

Azúcares (cualquier materia de carbohidrato edulcorante)

Proteínas comestibles adecuadas

3.2.2 El uso de otros ingredientes, incluyendo minerales, puede ser permitido en la legislación nacional.

## **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

Será nuevamente redactado en el Trámite 6

## **5. CONTAMINANTES**

### **5.1 Metales Pesados**

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius pero entretanto se aplicarán los siguientes límites:

	<u>Concentración máxima permitida</u>
Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
Arsénico (As)	0,1 mg/kg

### **5.2 Residuos de plaguicidas**

Los productos a los que se aplican las disposiciones de la presente Norma deberán ajustarse a los límites máximos de residuos establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius para estos productos.

## **6. HIGIENE**

6.1 Se recomienda que los productos regulados por las disposiciones de la presente norma se preparen y manipulen de conformidad con las secciones pertinentes del) Código Internacional Recomendado de Prácticas - Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev. 3-1997 y otros textos pertinentes del Codex, tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.

6.2 Los productos deberán ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).

## **7. ETIQUETADO**

El producto se etiquetará con arreglo a las disposiciones de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (Ref. CODEX STAN 1-1985, Rev.1-1991; Codex Alimentarius, Volumen 1A), las Directrices del Codex para el Uso de Propiedades Nutricionales (CAC/GL 23-1997) y otras directrices pertinentes sobre el etiquetado de alimentos (Codex Alimentarius, Volumen 1A). Las denominaciones de los productos deberán traducirse a otros idiomas de manera coherente conservando el sentido y no textualmente.

## **7.1 Nombre del alimento**

El nombre del alimento declarado en la etiqueta deberá ajustarse a lo estipulado en las secciones 3.1.1 y 3.1.2.

7.1.1 De conformidad con los requisitos aceptables en el país donde se vende al por menor, en las grasas para untar definidas en la sección 3.1.1.2 con un contenido de grasa inferior al 80%, se puede incluir el término “margarina” en el nombre del alimento, siempre que ese término aclare que el contenido de grasa es inferior. Las grasas para untar con un contenido de grasa entre 39% y 41% pueden ser designadas como “Minarina” o “Halvarine”.

7.1.2 En el párrafo 3.1, el nombre del producto puede incorporar el nombre de las grasas y aceites de manera genérica o específica.

## **7.2 Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor**

Deberá facilitarse la información relativa a los requisitos de etiquetado indicados anteriormente ya sea en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del alimento, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán figurar en el envase.

No obstante, la identificación del lote y el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrá sustituirse por una señal de identificación, siempre que esa señal sea claramente identificable en documentos que acompañen al envase.

## **7.3 Declaración del contenido de grasa**

7.3.1 El producto deberá etiquetarse para indicar el contenido de materia grasa de una manera que se considere aceptable en el país de venta.

7.3.2 El contenido de grasa de leche, cuando está presente, se indicará de una manera clara, que no se preste a engaño del consumidor.

## **7.4 Declaración del contenido de sal.**

7.4.1 El producto deberá etiquetarse para indicar el contenido de sal de una manera que se considere aceptable en el país de venta.

## **8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO**

### **8.1 Determinación del contenido de plomo**

De conformidad con el Método de la AOAC 994.02 o ISO 12193: 1994; o AOCS Ca 18c-91 (97).

### **8.2 Determinación del contenido de arsénico**

De conformidad con AOAC 952.13, AOAC 942.17; o AOAC 985.16.

### **8.3 Determinación del contenido de agua, sólidos no grasos y grasos**

De conformidad con ISO 3727: 1977; AOAC 920.116; o IDF 80: 1977.

### **8.4 Determinación del contenido de grasa de leche (Ácido butírico)**

De conformidad con el Método de la AOAC 990.27; o AOCS Ca 5c-87 (97).

### **8.5 Determinación del contenido de sal**

De conformidad con IDF 12B: 1988, ISO CD 1738 o AOAC 960.29.

### **8.6 Determinación del contenido de vitamina A**

De conformidad con AOAC 985.30; AOAC 992.04; o JAOAC 1980, 63, 4.

### **8.7 Determinación del contenido de vitamina D**

De conformidad con AOAC 981.17.

### **8.8 Determinación del contenido de vitamina E**

De conformidad con el Método ISO 9936: 1997.

**ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA DEL CODEX PARA ACEITES VEGETALES  
ESPECIFICADOS (ACEITE DE SALVADO DE ARROZ)  
(En el Trámite 5 del Procedimiento)**

**2. DESCRIPCIÓN**

**2.1 Definición del producto**

2.1.15 El aceite de salvado de arroz (aceite de arroz) es un derivado del salvado de arroz (*Oryza sativa*, L).

**3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

**Cuadro 1: Composición de ácidos grasos de los aceites vegetales determinada por cromatografía de gas-líquido en muestras auténticas (expresada como porcentaje de ácidos grasos totales)**

Ácido graso	Aceite de salvado de arroz	Ácido graso	Aceite de salvado de arroz
C6:0	ND	C18:2	29-40
C8:0	ND	C18:3	0,1-2,9
C10:0	ND	C20:0	ND-0,9
C12:0	ND-0,2	C20:1	ND-0,8
C14:0	0,2-0,6	C20:2	ND
C16:0	14-23	C22:0	ND-0,5
C16:1	ND-0,5	C22:1	ND
C17:0	ND	C22:2	ND
C17:1	ND	C24:0	ND-0,6
C18:0	0,9-2,5	C24:1	ND
C18:1	38-46		

OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN

2. CARACTERÍSTICAS DE COMPOSICIÓN

2.1.10 Los gamma-orizanoles del aceite de salvado de arroz serán del orden del 0,9 al 2,0 por ciento.

3. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Cuadro 2: Características fisicoquímicas de los aceites vegetales crudos

	Aceite de salvado de arroz
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	[0,910 a 0,920]*
Índice de refracción (ND 40° C)	1 460 – 1 473
Valor de saponificación (mg KOH/g de aceite)	180 - 195
Valor de yodo	90-115
Materia insaponificable (g/kg)	≤ 50

\*Hay que confirmar si estos datos corresponden a la "densidad relativa", dado que inicialmente se utilizó para ellos la denominación de "peso específico" (Anexo I del documento CX/FO 05/19/5).

4. CARACTERÍSTICAS DE IDENTIDAD

Cuadro 3: Niveles de desmetilesteroles en aceites vegetales crudos de muestras auténticas como porcentaje de esteroles totales

	Aceite de salvado de arroz
Colesterol	ND-0,5
Brassicasterol	ND
Campesterol	11-35
Estigmasterol	6-40
Beta-sitosterol	25-67
Delta-5-avenasterol	ND
Delta-7-estigmasterol	[-]
Delta-7-avenasterol	ND-2
Otros	ND-60
Esteroles totales (mg/kg)	16000-31000

Cuadro 4: Niveles de tocoferoles y tocotrienoles en aceites vegetales crudos de muestras auténticas (mg/kg)

	Aceite de salvado de arroz
Alfa-tocoferol	49-583
Beta-tocoferol	) [26-441] )
Gamma-tocoferol	
Delta-tocoferol	ND-31
Alfa-tocotrienol	38-627
Gamma-tocotrienol	[195-860 (suma de beta y gamma)]
Delta-tocotrienol	ND-59
Total (mg/kg)	