

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, 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 PROGRAMA¹ (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)²

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.

¹ CX/FO 05/19/1, CRD 7 (EC).

² 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)³

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

³ 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 aplicaran 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)⁴

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.

⁴ 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)⁵

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);

⁵ 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)⁶

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)⁷

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.

⁶ 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).

⁷ 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)⁸

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.

⁸ 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 ALINORM 05/28/17 |
|--|--|---|---|
| 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"> - enmienda para el para el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico - inclusión del aceite de soja de contenido medio de ácido oleico - inclusión del aceite de soja de bajo contenido de ácido linolénico - enmienda para los carotenoides totales en el aceite de palma no blanqueado | 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

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

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

Phone: +24 49 2512704
Fax:
Email: 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

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

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

Dr Rodney J Mailer
Principal Research Scientist

Phone: +61 2 6938 1818
Fax:
Email: 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

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

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
10th 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

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., 8th 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

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
2nd 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
12th 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
2nd 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 ¹ : | < 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% |

¹ 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) | |