



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

#### Cuadragésimo quinto período de sesiones

#### LABOR DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES (CCFO) PARA SU ADOPCIÓN O APROBACIÓN POR LA COMISIÓN

1. Se invita a la Comisión a que apruebe los proyectos de normas y textos afines presentados para su aprobación final (trámites 8 o 5/8) en consonancia con los Procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines. Los textos pertinentes del CCFO se enumeran en la **Parte 1** del presente documento.
2. Se invita también a la Comisión a que apruebe los anteproyectos de normas y textos afines presentados en el trámite 5 del Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines. Los textos pertinentes del CCFO se enumeran en la **Parte 2** del presente documento y, de ser aprobados, se adelantarán al trámite 6 para recabar nuevas observaciones y someterlos a la consideración del CCFO en su 28.<sup>a</sup> reunión.
3. Las observaciones formuladas por el CCFO en relación con los anteproyectos de normas y textos afines y presentadas en consonancia con los Procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines figuran en el documento CX/CAC 22/45/3 Add.1.
4. Se invita además a la Comisión a aprobar las propuestas de emprender nuevos trabajos o la revisión de una norma, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, y decidir cuál de los órganos auxiliares (u otro órgano) debería realizarlos. Las propuestas pertinentes formuladas por el CCFO, incluidas las referencias al documento de proyecto en el informe pertinente, figuran en la **Parte 3** del presente documento. Asimismo, los documentos de proyecto se han compilado en el presente documento para facilitar su consulta y asegurar su disponibilidad en los seis idiomas. Se invita a la Comisión a que examine estas propuestas a la luz de su *Plan estratégico para 2020-2025* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos* y los *Criterios para el establecimiento de los órganos auxiliares de la Comisión del Codex Alimentarius*.
5. Por último, se invita a la Comisión a hacer suyas las propuestas pertinentes formuladas por el Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius en relación con la ampliación de los plazos para completar los trabajos.

**Parte 1 – Normas y textos afines presentados para su aprobación final**

Órgano del Codex	Normas y textos afines	Referencia	N.º de trabajo	Trámite
CCFO	Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CXS 210-1999): Composición esencial de los aceites de girasol	REP22/FO, párr. 45, Apéndice III	N09-2017	5/8
	Enmiendas/cambios de redacción en el <i>Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel</i> (CXC 36-1987): Apéndice 2	REP22/FO, párr. 144 iii), Apéndice IX	-	-

**Parte 2 – Normas y textos afines presentados para su aprobación en el trámite 5**

Órgano del Codex	Normas y textos afines	Referencia	N.º de trabajo
CCFO	Anteproyecto de revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CXS 210-1999): Inclusión del aceite de aguacate <sup>1</sup>	REP22/FO, párr. 82 i) y iv), Apéndice IV	N12-2017 5

**Parte 3 – Propuestas de elaboración de nuevas normas y textos afines**

Órgano del Codex	Texto	Referencia y documento de proyecto
CCFO	Enmienda/revisión de la <i>Norma para aceites vegetales especificados</i> (CXS 210-1999) a fin de incluir los siguientes: aceite de semilla de camelia; aceite de sacha inchi; aceite de soja de alto contenido en ácido oleico	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REP22/FO, apéndices V, VI y VIII</li> <li>• Anexos I, II y III del presente documento</li> </ul>
CCFO	Enmienda/revisión de la Norma para los aceites de pescado (CXS 329-2017): Inclusión del aceite de calanus	<ul style="list-style-type: none"> <li>• REP22/FO, Apéndice VII</li> <li>• Anexo IV del presente documento</li> </ul>

<sup>1</sup> El CCFO solicitó una ampliación del plazo hasta la 28.<sup>a</sup> reunión del CCFO para finalizar el trabajo, y recibió el respaldo del Comité Ejecutivo en sus reuniones 81.<sup>a</sup> y 82.<sup>a</sup>.

**DOCUMENTO DE PROYECTO****PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA ENMIENDA/REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CXS 210-1999) - INCLUSIÓN DEL ACEITE DE SEMILLA DE CAMELIA****(Para aprobación)****1. PROPÓSITO Y AMBITO DE APLICACION**

Este nuevo trabajo tiene como objetivo enmendar la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999) a fin de incluir el aceite de semilla de camelia derivado de la semilla de camelia (*Camellia oleifera* Abel), y que se ha comprobado científicamente que tiene una funcionalidad superior y beneficios para la salud debido a su alto contenido de ácido oleico (68-87%) y sus abundantes antioxidantes naturales<sup>1,2,3</sup>. La enmienda permitiría a los países miembros del Codex y a la industria alimentaria caracterizar, denominar y comercializar adecuadamente el aceite de semilla de camelia desarrollado para brindar mayores beneficios nutricionales al consumidor, y usos diversos para la industria de elaboración de alimentos.

La inclusión del aceite de semilla de camelia en la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999) constituye el ámbito de este trabajo. Las características de composición se proporcionarán en las tablas correspondientes de la Norma.

**2. PERTINENCIA Y ACTUALIDAD**

El aceite de semilla de camelia se obtiene de la semilla de camelia (*Camellia oleifera* Abel). La camelia tiene una larga historia de cultivo, abarcando más de 2300 años, y ha sido cultivada extensamente como un aceite de cultivo en muchos países, tales como China, Filipinas, la India y Corea del Sur<sup>3</sup>. A diferencia de otras plantas de semillas oleaginosas cultivadas en tierra cultivable, la camelia normalmente crece en laderas montañosas, lo que permite utilizar plenamente tierras marginales para nuevas cosechas. Hoy en día, el aceite de camelia se utiliza como principal aceite de cocina en las provincias del sur de China. El aceite de semilla de camelia tiene un alto contenido de ácido oleico (68-87%) y numerosos antioxidantes naturales, como escualeno, fitoesterol ( $\beta$ -sitosterol, campesterol y estigmasterol), polifenoles, vitaminas solubles en grasas (vitaminas A, E), saponina Sasanqua y otras sustancias funcionales<sup>1,3</sup>. Estos componentes, que cumplen diversas actividades biológicas, reducen los triglicéridos y el colesterol, por lo que previenen la hipertensión, cardiopatías, arteriosclerosis y otras enfermedades. Asimismo, el aceite puede utilizarse como base para aceites destinados al cuidado de la piel de alto nivel, cuando se lo somete a una elaboración más intensiva.



Flores y frutos de la camelia



Las frutas de camelia



El aceite de semilla de camelia

**Figura 1 La planta de camelia y el aceite de semilla de camelia**

A fin de facilitar el comercio internacional de productos alimenticios e ingredientes, las normas del Codex suelen utilizarse a menudo como base para las denominaciones y especificaciones de dichos productos, a fin de garantizar prácticas equitativas. Se prevé un rápido aumento en el uso del aceite de semilla de camelia en los próximos años<sup>4</sup>, debido a sus beneficios en el área de la salud. Por consiguiente, es importante contar

<sup>1</sup> Yang Ruinan, *et al.* A review of chemical composition and nutritional properties of minor vegetable oils in China, Trends in Food Science & Technology, Volume 74, 2018, Pages 26-32.

<sup>2</sup> Xiaoqin Wang, *et al.* Profiling and quantification of phenolic compounds in Camellia seed oils: Natural tea polyphenols in vegetable oil, Food Research International, Volume 102, 2017, Pages 184-194.

<sup>3</sup> Fei Luan, *et al.* Recent advances in Camellia oleifera Abel: A review of nutritional constituents, biofunctional properties, and potential industrial applications, Journal of Functional Foods, Volume 75, 2020, 104242.

<sup>4</sup> Liang, H., *et al.* Camellia as an Oilseed Crop, HortScience horts, 2017,52(4), 488-497.

con una denominación y especificaciones coherentes para asegurar la calidad del producto y un comercio internacional equitativo.

### 3. PRINCIPALES CUESTIONES QUE SE DEBEN TRATAR

El nuevo trabajo sobre la propuesta de enmienda a la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999) para incluir el aceite de semilla de camelia comprenderá los siguientes aspectos:

- Descripción
- Composición esencial y factores de calidad
- Establecimiento de los requisitos generales para el aceite de semilla de camelia derivado de la semilla de camelia (*Camellia oleifera* Abel)
- Establecimiento de los requisitos específicos para el aceite de semilla de camelia
- 2.1 Definición del producto. Incluir la descripción del aceite de semilla de camelia.
- 3.0 Composición y factores de calidad
- Cuadro 1 Incluir la composición de ácidos grasos del aceite de semilla de camelia.
- Cuadro 2 Características de calidad de los aceites de semilla de camelia
- Otros factores de calidad y composición
- Se propondrá el contenido de esterol y tocoferol para el Cuadro 3 y el Cuadro 4.

### 4. EVALUACIÓN CON RESPECTO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS

*La propuesta es coherente con los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos y cuestiones generales.*

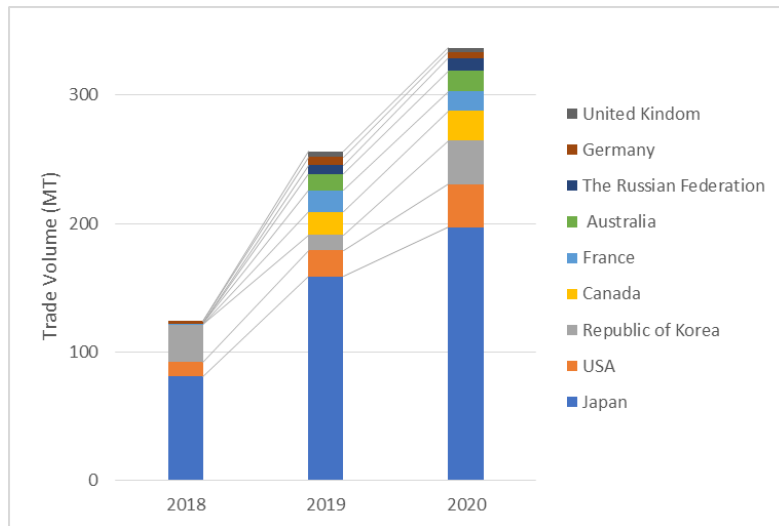
#### a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y relaciones comerciales entre países

El árbol de la camelia es de hoja perenne y se cultiva en la región subtropical. Es una de las plantas oleaginosas y leñosas más grandes del mundo (otras incluyen la del aceite de palma, olivo, coco). Debido a las condiciones geográficas y climáticas, la camelia se cultiva mayormente al este y sudeste de Asia, tal como China, Japón, Viet Nam, Tailandia, etc., En China, el área de cultivo de la camelia aumenta todos los años, de 45 millones de metros cúbicos en 2008 a 68 millones en 2019 (1 mc = 666 667m<sup>2</sup>)<sup>5</sup>. En 2019, la producción del aceite de semilla de camelia fue de 700 toneladas aproximadamente y se calcula un consumo de 600 toneladas en el mercado alimentario.

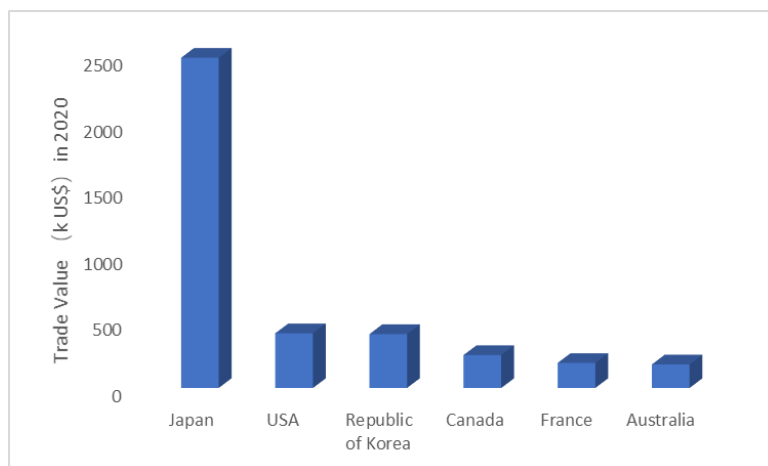
De acuerdo con los datos de la Administración General de Aduanas de China, en 2018 y 2019 se exportó un total de 171 y 262 toneladas de aceite de semilla de camelia por un valor de 2,05 millones de dólares estadounidenses y 3,24 millones de dólares estadounidenses respectivamente. Estas cifras aumentaron a 338 toneladas y 4,17 millones (USD) en 2020, casi el doble de las cifras en 2019. Mas de 15 países importan aceite de semilla de camelia de China. Los principales interlocutores comerciales incluyen al Japón, los EE.UU., la República de Corea, el Canadá, Francia y Australia.

---

<sup>5</sup> Fuente: el sitio web de la Administración Estatal de Forestación y Pastizales de China, <http://www.forestry.gov.cn/>



**Figura 1 Exportaciones del aceite de semilla camelia en toneladas métricas de acuerdo a los destinos principales de 2018 a 2020**  
(Datos de la Administración General de Aduanas de China)



**Figura 2. El valor de comercio del aceite de semilla de camelia de acuerdo a los principales interlocutores comerciales en 2020**  
(Datos de la Administración General de Aduanas de China)

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

La Norma nacional voluntaria de China para el aceite de semilla de camelia (GB/T 11765), publicada por primera vez en 2003 y revisada en 2018, establece las especificaciones generales relativas al aceite de semilla de camelia para el mercado interno. Food Chemicals Codex (FCC), responsable por la Farmacopea de los Estados Unidos, publicó la norma para el aceite de semilla (*Camellia oleifera*) de camelia en 2018.

De acuerdo a información proporcionada por las principales empresas de exportación del aceite de semilla de camelia, el mercado internacional tiene diferentes requisitos para las especificaciones de las semillas de camelia. Debido al potencial aumento en la demanda del mercado internacional, la enmienda propuesta para incluir el aceite de semilla de camelia en la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999) contribuirá a promover normas ampliamente reconocidas con fundamento científico, garantizará la calidad del producto, protegerá la salud del consumidor y facilitará el comercio mundial de aceite de semilla de camelia. Sin una norma de este tipo, se estima que habrá diferencias entre las normas o legislaciones nacionales, lo que podría afectar el comercio internacional de este producto. Además, se prevé que la falta de una norma del Codex podría dar lugar a la proliferación de normas privadas para este aceite y contribuir a generar confusión y prácticas fraudulentas de comercialización de aceites que no son aptos para sus usos previstos.

**c) Mercado internacional o regional potencial**

Como se indicó anteriormente, hay un mercado potencial significativo, tanto internacional como regional, sobre todo debido a que las autoridades sanitarias mundiales exigen el uso de alternativas que son nutricionalmente preferibles a los aceites comestibles con alto contenido de ácidos grasos saturados. Un informe de ABSOLUTE REPORTS, publicado en 2019, mostró que en los próximos años habrá una creciente demanda para el aceite de camelia en los EE.UU., Europa y China. Se estima que el mercado a escala mundial aumente a una TCAC de 5,6% en los próximos 5 años<sup>6</sup>.

**d) Posibilidades de normalización del producto**

Esta es una propuesta de enmienda a la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999) para incluir el aceite de semilla de camelia. La incorporación de este aceite, incluidos los factores esenciales relacionados con la composición, la salud y la calidad, permitiría la normalización de los aceites de este tipo y contribuiría a la protección del consumidor.

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

Como ya se indicó, la elaboración de una norma del Codex para el aceite de semilla de camelia favorecerá la protección del consumidor al desalentar las prácticas fraudulentas y la elaboración de normas privadas.

**f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados**

No es pertinente.

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

No se conocen.

**5. PERTINENCIA CON RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX**

Debido a que el enfoque y la necesidad de establecer una norma del Codex para el aceite de semilla de camelia se observa en el comercio internacional, la enmienda propuesta es conforme con la Meta 1 del Plan estratégico del Codex para 2020-2025: Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas.

Específicamente y respecto del objetivo 1.1. "Determinar las necesidades y las cuestiones emergentes", la enmienda propuesta responde adecuadamente a la necesidad de promover el comercio equitativo del aceite de semilla de camelia.

Asimismo, con respecto al objetivo 1.2, "Establecer el orden de prioridad de las necesidades y las nuevas cuestiones", la enmienda propuesta, de acuerdo al calendario, será una norma fundamental para los miembros del Codex que comercializan el aceite de semilla de camelia. Mientras tanto, todos los miembros del Codex estarán al tanto del potencial de la comercialización del aceite de semilla de camelia.

**6. INFORMACIÓN SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y OTROS DOCUMENTOS EXISTENTES DEL CODEX**

No procede.

**7. LA IDENTIFICACION DE LA DISPONIBILIDAD DE EXPERTOS CONSEJEROS CIENTÍFICOS EN CASO DE NECESIDAD**

Si fuera necesario solicitar asesoramiento científico, nos comprometemos a proporcionar los datos de los expertos responsables del texto propuesto y de los trabajos de investigación.

**8. IDENTIFICACIÓN DE TODA NECESIDAD DE CONTRIBUCIONES TÉCNICAS A LAS DIRECTRICES PROCEDENTES DE ORGANIZACIONES EXTERIORES, A FIN DE QUE PUEDAN PROGRAMARSE**

Se espera la participación de organizaciones pertinentes, tales como ISO y AOCS en la revisión de la norma del Codex.

**9. CALENDARIO PROPUESTO PARA LA REALIZACIÓN DEL NUEVO TRABAJO, COMPRENDIDA LA FECHA DE SU INICIO, LA FECHA PROPUESTA PARA LA ADOPCIÓN EN EL TRÁMITE 5/8 Y LA FECHA PROPUESTA PARA LA APROBACIÓN POR PARTE DE LA COMISIÓN**

Cabe prever que el desarrollo de esta norma se efectuará en dos reuniones del CCFO, o menos de dos (a partir de la 28.<sup>a</sup> reunión del CCFO), en función del acuerdo alcanzado por el Comité.

---

<sup>6</sup> Fuente: <https://www.absolutereports.com/global-camellia-oil-market-13837567>

**DOCUMENTO DE PROYECTO****ENMIENDA/REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CXS 210-1999),  
- INCLUSIÓN DEL ACEITE DE SACHA INCHI****(Para aprobación)****1. PROPÓSITO Y ÁMBITO DEL TRABAJO PROPUESTO**

El trabajo propuesto tiene como propósito:

- Elaborar un marco para enmendar la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999) e incluir la definición del aceite de sacha inchi en la Sección 2, y el perfil de ácidos grasos en la norma a fin de establecer criterios de calidad, de pureza y de inocuidad alimentaria para este aceite comestible, y facilitar su comercialización.
- El sacha inchi (*Plukenetia Volubilis* L.) también es conocido como *maní del monte*, *maní estrella* (Colombia), *maní del inka*, y “supua” (Bolivia).

El consumo de este aceite también se puede incluir en las mismas categorías de alimentos y a los mismos niveles de uso a los que se comercializa actualmente el aceite de linaza. Ello incluye su uso como aderezo, por ejemplo, en ensaladas, y su incorporación a una gama de alimentos y suplementos alimenticios, así como en frituras ligeras (temperatura de humeo 255°C).

El ámbito de este Proyecto de Norma Técnica es internacional.

**2. PERTINENCIA Y ACTUALIDAD**

El trabajo propuesto está dentro de las competencias del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) “Elaborar normas mundiales para grasas y aceites de origen animal, vegetal y marino, incluidos la margarina y el aceite de oliva”.

El nuevo trabajo incluirá las características de calidad y composición del aceite de sacha inchi para permitir el control de calidad del producto, facilitar el comercio internacional, mejorar la protección al consumidor y prevenir la adulteración y las prácticas fraudulentas y engañosas. Para ello, se verificará la calidad y autenticidad del aceite de sacha inchi en base a los últimos avances científicos.

El sacha inchi es una planta nativa de la Amazonía Peruana descrita por primera vez como especie, en el año 1753 por el naturalista Linneo. A lo largo del tiempo, podemos encontrar referencias de su existencia en documentos históricos como los “Comentarios Reales de los Incas” (del Inca Garcilaso de la Vega) donde se menciona que los indígenas usaban la palabra “*inchic*” para nombrar la fruta que los españoles llamaban “*maní*”, y además se menciona el modo de consumo y los usos de la fruta.

**3. PRINCIPALES CUESTIONES QUE SE DEBEN TRATAR**

La principal cuestión que se debe tratar es la inclusión en la Sección 2.1 Definición de producto, así como la inclusión en el cuadro 1: Composición de ácidos grasos de aceites vegetales determinada por cromatografía de gas líquido a partir de muestras auténticas (expresadas como porcentaje del total de ácidos grasos) en CXS 210-1999. Este nuevo trabajo propuesto mantendrá la estructura del Codex e incluirá requisitos de calidad para el aceite de sacha inchi:

- a. Ámbito
- b. La definición de aceites prensados en frío.
- c. La calidad y las características de composición.
- d. Los contaminantes y cuestiones afines a la inocuidad de los alimentos.
- e. Las características organolépticas.
- f. Los criterios de pureza.
- g. Los aditivos alimentarios.
- h. El etiquetado.
- i. Los métodos analíticos.

**4. EVALUACIÓN CON RESPECTO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS**

Este nuevo trabajo cumple los siguientes criterios aplicables al producto:

## Crterios generales

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

a) Debido a los componentes beneficiosos del aceite de sacha inchi, su consumo ha aumentado y podría considerarse como un alimento funcional para la protección del consumidor. Por ello, se podría considerar la enmienda a la Norma CXS 210-1999 a fin de incluir la información pertinente que permita asegurar las cuestiones de seguridad en la producción y el comercio de dicho aceite comestible.

b) Fomentar la protección del consumidor y prevención de prácticas fraudulentas determinando especificaciones de autenticidad.

c) Proporcionar mayores garantías de la calidad del producto para satisfacer las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos de inocuidad alimentaria.

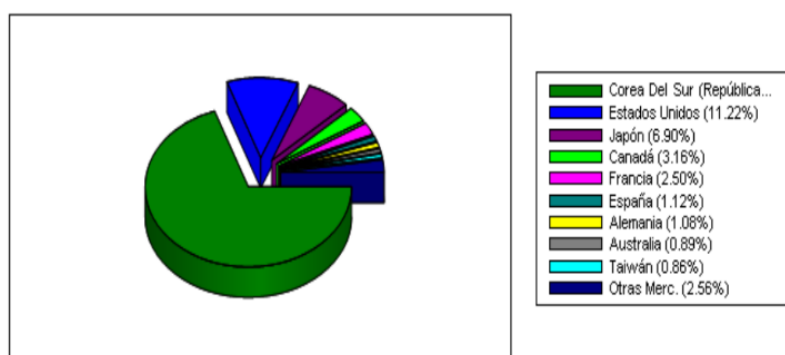
d) Establecer niveles de normalización basados en las propiedades del producto, a fin de satisfacer las necesidades del consumidor y de la industria de manera precisa y creíble.

## Crterios aplicables a los asuntos generales

### 4.1 Volumen de producción y consumo en los diferentes países, y volumen y relaciones entre países:

Exportaciones de sacha inchi en kg según los principales países de destino en 2017

EXPORTACIONES DEL PRODUCTO SACHA INCHI SEGUN SUS PRINCIPALES MERCADOS EN EL 2017



Fuente SUNAT, preparado por Promperú

FIGURA 1 – Exportaciones de sacha inchi, principales países de destino en 2017

A continuación, se indican las exportaciones de sacha inchi (todos los modos de presentación) a los diferentes mercados de destino durante 2018, y de enero a junio 2019 (ver figuras 2 y 3). En 2018, Corea del Sur fue uno de uno de los principales países importadores.

Exportaciones Sacha Inchi en 2018. Valores FOB en Miles US\$

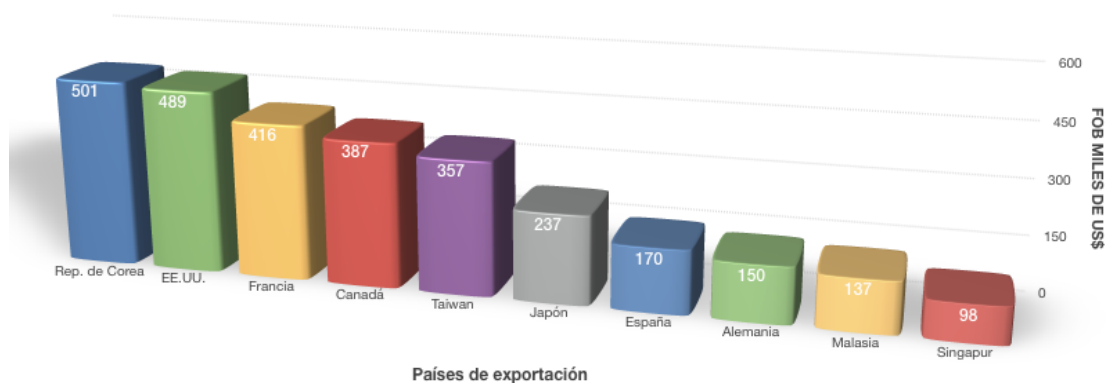


Figura 2. Exportaciones de Sacha Inchi a los principales destinos, durante el 2018, en todos sus modos de presentación (Fuente MINCETUR, elaboración propia).



Exportaciones Sacha Inchi desde enero hasta junio 2019. Valores FOB en Miles US\$

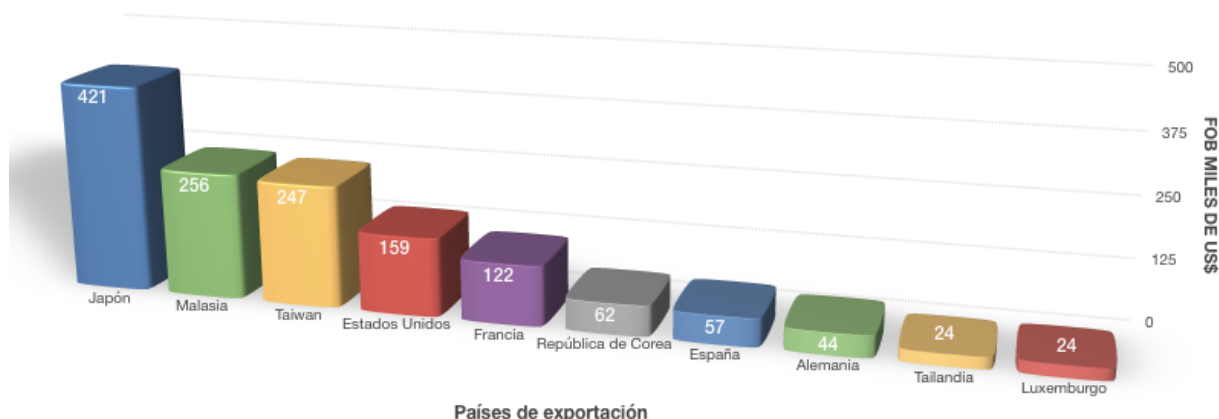


Figura 3: Exportaciones de Sacha Inchi, todas las presentaciones a los principales destinos, de enero hasta junio 2019 (Fuente MINCETUR, elaboración propia).

**Sacha inchi en otros países:**

El Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuicultura y Pesca (MAGAP) del Ecuador promovió un proyecto de cultivo de sachá inchi a través de la Segunda Ronda Kennedy o 2KR (asistencia a los agricultores de bajos ingresos) en el marco de cooperación entre el Ecuador y el Japón (MAGAP, 2014).

Actualmente se obtiene un promedio anual de 3,5 toneladas por hectárea, lo que significa que hay una producción total de sachá inchi de 2 845,5 toneladas en todo el país, y en términos de porcentajes se calcula que la provincia de Manabí consolida el 30,75 % de la producción con 813 (ha) (Burbano, 2015). El área de mayor producción es Manabí con 250 ha. En el noroeste de la zona de Pichincha, el cultivo se extiende a más de 150 ha.

En Bolivia, el Fondo Nacional de Desarrollo Alternativo (FONADAL) con recursos de la Unión Europea (Bs. 250 000) financió la producción de sachá inchi en 50 hectáreas en el municipio de Palos Blancos, lo que beneficia a más de 50 familias de la región. El director de proyectos afirmó que, debido al alto valor de este alimento, el gobierno priorizará su producción para el subsidio de lactancia por sus propiedades nutricionales y medicinales. El excedente se exportará a Corea e Inglaterra [Diario La Razón, 10 de noviembre de 2013]. [El Diario La Sociedad de BOLIVIA, 12 de diciembre de 2014].

En Colombia, desde 2012, Green M & A Solutions ha estado trabajando para reemplazar los cultivos ilícitos para que los cultivadores de coca lo sustituyan por el sachá inchi, un fruto seco considerado un superalimento. En 2015, Green fue adquirido por la empresa americana QED Connect Inc. y estableció la empresa Inca Snacks, que hoy en día ya exporta nueces (semillas) de Colombia y sachá inchi a los Estados Unidos, donde las tuestan y envasan para su venta al por menor. Las empresas ayudan a los agricultores a cultivar las semillas de Inca (sachá inchi) en proyectos en Choco, Antioquia y Nariño, estados muy importantes de Colombia. El acuerdo es un elemento clave para obtener financiación y obtener una garantía de la USAID. Su plan es usar 35 000 hectáreas para producción en el país. A tal fin, las empresas colaboran con USAID, la agencia de cooperación de los Estados Unidos, y el gobierno colombiano. En Colombia, la superficie cosechada de sachá inchi ha aumentado desde 2007 (ver Figura 4).

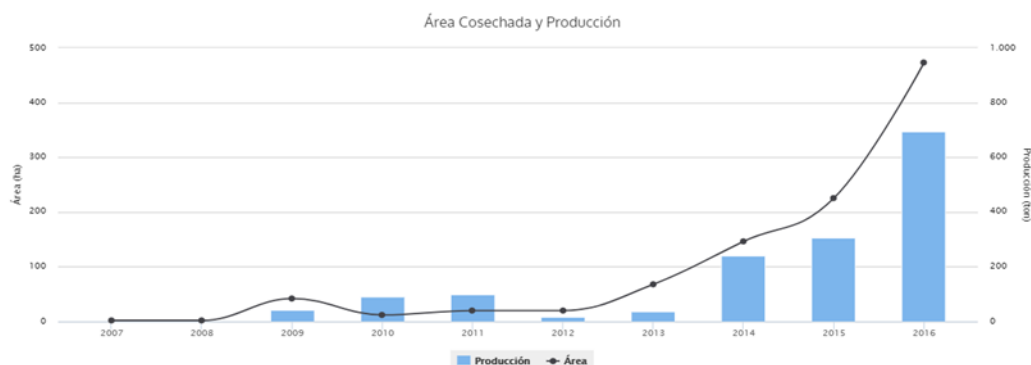


Figura 4: Colombia: Sacha Inchi, superficie cosechada y producción entre 2008 y 2016 [Fuente: Agronet-Gobierno Colombiano]

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

Los países miembros podrían usar la norma del Codex como norma de referencia para establecer sus normativas nacionales.

En la actualidad, los países productores y consumidores con frecuencia aplican normas nacionales que difieren en aspectos importantes relacionados con los parámetros de calidad y autenticidad y los métodos de análisis.

## **4.3 Mercado internacional o regional potencial**

Se espera un aumento considerable en la producción de sacha inchi. Se estima que varios países, especialmente en Asia, comiencen como productores.

## **4.4 Posibilidades de normalización del producto**

Existen dos normas nacionales (NTE INEN 2688:2014 ACEITE DE SACHA INCHI (aceite de sacha inchi) de Ecuador, y NTP 151.400:2018 SACHA INCHI. Aceite. Requisitos, 3ª edición de Perú).

Ello significa que ya hace más de 10 años que el aceite de sacha inchi está normalizado y demuestra la posibilidad de normalización internacional del aceite de sacha inchi.

## **5. PERTINENCIA CON RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX**

El nuevo trabajo propuesto contribuiría a garantizar prácticas justas y equitativas en el comercio internacional del aceite de sacha inchi, al tener en cuenta las necesidades e inquietudes especiales de todos los países, ya que satisfecerá los siguientes objetivos estratégicos y prioridades formulados en el Plan estratégico para 2020-2025 de la Comisión del Codex Alimentarius.

### **Meta 1: Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas**

#### **1.1 Determinar las necesidades y las cuestiones emergentes.**

Con esta enmienda, la norma del Codex será más representativa a nivel mundial y ayudará a asegurar una amplia adopción por los países miembros y a minimizar los posibles efectos negativos de reglamentos técnicos en el comercio internacional, evitando que se conviertan en obstáculos técnicos innecesarios al comercio.

#### **1.2 Establecer el orden de prioridad de las necesidades y las cuestiones emergentes.**

De esta manera, el Codex podrá abordar esta cuestión emergente de manera oportuna, además de atender a las necesidades de los miembros, como Perú, el Ecuador y Colombia, interesados en la normalización internacional del aceite de sacha inchi.

### **Meta 2: Elaborar normas fundadas en la ciencia y en los principios de análisis de riesgos del Codex**

#### **2.1 Usar sistemáticamente el asesoramiento científico de acuerdo con los principios de análisis de riesgos del Codex.**

El estudio del aceite de sacha inchi está basado sólidamente en datos científicos que ya han sido examinados en el dossier presentado con relación a los informes de Novel Food y el informe de GRASS.

#### **2.2 Promover la presentación y utilización de datos representativos a nivel mundial en la elaboración y el examen de las normas del Codex.**

La elaboración de una norma para el aceite de sacha inchi, producto relacionado con la biodiversidad, conlleva a la protección de la salud humana y el medioambiente, porque considera aspectos que de no cumplirse tienen incidencia negativa para el consumidor. Por otra parte, la explotación o cultivo inadecuado afectan el medioambiente. Sin embargo, la norma técnica no contempla explícitamente estas prácticas. La norma puede tener un efecto positivo en el comercio, y más equitativo entre los países, ya que incluye requisitos para el aceite de sacha inchi que constituyen un punto de referencia para establecer acuerdos, independientemente de los países que intervengan en la comercialización.

Es importante precisar que el cultivo de sacha inchi debe realizarse de acuerdo a una agricultura sostenible, y ecológica que garantice una producción libre de contaminantes. Las buenas prácticas orientadas a la conservación del cultivo contribuyen al mantenimiento de la diversidad biológica. Se deben mantener y conservar las características ecológicas esenciales de los ecosistemas donde crece el sacha inchi naturalmente, y sin iniciar actividades que amenacen su conservación. De esta manera se mantendrá la base genética y luego se realizarán mejoras que permitan obtener variedades de sacha inchi de alta productividad (buen rendimiento y contenido de aceite) resistentes a plagas y enfermedades.

**6. INFORMACIÓN SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y LOS DOCUMENTOS EXISTENTES DEL CODEX, ASÍ COMO OTROS TRABAJOS EN CURSO DEL CODEX**

La *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999) guarda relación con el tema. Por consiguiente, se propone enmendar la norma para incluir el aceite de sachá inchi.

**7. IDENTIFICACIÓN DE LA DISPONIBILIDAD DE EXPERTOS CONSEJEROS CIENTÍFICOS EN CASO DE NECESIDAD**

No se identifica ninguno por el momento.

**8. IDENTIFICACIÓN DE TODA NECESIDAD DE CONTRIBUCIONES TÉCNICAS A UNA NORMA TÉCNICA PROCEDENTES DE ORGANIZACIONES EXTERIORES, A FIN DE QUE SE PUEDAN PROGRAMAR ESTAS CONTRIBUCIONES**

Se espera la participación de organizaciones pertinentes, tales como el AOCS, en la revisión de la norma del Codex.

**9. CALENDARIO PROPUESTO PARA LA REALIZACIÓN DEL NUEVO TRABAJO**

Cabe prever que la elaboración de esta norma se realizará en dos reuniones o menos del CCFO (a partir de la 28.<sup>a</sup> reunión del CCFO), en función del acuerdo alcanzado por el Comité.

**DOCUMENTO DE PROYECTO****PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO REFERENTE A LA ENMIENDA/REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CXS 210-1999): INCLUSIÓN DEL ACEITE DE SOJA DE ALTO CONTENIDO DE ÁCIDO OLEICO****(Para aprobación)**

Este documento de proyecto se ha elaborado de conformidad con el Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, 27.<sup>a</sup> edición, Sección II, Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines, parte 2: Examen crítico, Propuestas de emprender nuevos trabajos o la revisión de una norma (página 31).

**OBJETIVO Y ÁMBITO DE APLICACIÓN DE LA REVISIÓN DE LA NORMA DEL CODEX**

Este nuevo trabajo tiene como objetivo revisar la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999, adoptada en 1999, revisiones efectuadas en 2001, 2003, 2009, 2017 y 2019. Enmendada en 2005, 2011, 2013, 2015 y 2019) a fin de incluir el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico (también conocido como aceite de soja de alto oleico), y que tiene una funcionalidad superior debido a su contenido relativamente alto de ácido oleico. La revisión permitiría a los países miembros del Codex y a la industria alimentaria caracterizar, denominar y comercializar adecuadamente el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico elaborado para brindar mayores beneficios funcionales y nutricionales al consumidor, así como para la industria de elaboración de alimentos. También se persigue el objetivo de facilitar las prácticas equitativas en el comercio y proporcionar una nueva norma que sea congruente con las dos normas actuales del Codex para el aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico y el aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico.

Entre los beneficios funcionales del aceite de soja de alto contenido de ácido oleico se incluye una mejor estabilidad en aplicaciones a altas temperaturas (fritura en abundante aceite) y una mayor duración de los alimentos (tentiempés) cuando se usa como ingrediente. Asimismo, el uso de este en la preparación de alimentos proporciona un “sabor neutro” a los mismos. Sus beneficios nutricionales incluyen un incremento de los ácidos grasos monoinsaturados, y la disminución de los ácidos grasos saturados y las grasas trans indeseables.

El ámbito de aplicación del trabajo comprende la evaluación de los cambios a los ácidos grasos especificados, en comparación con el aceite de soja que ya figura en la *Norma para aceites vegetales especificados* [CXS 210-1999]. También se incluirán en la norma otras características de composición del aceite de soja de alto contenido de ácido oleico, añadiendo nuevas columnas a los cuadros sobre la composición de ácidos grasos (Cuadro 1), características químicas y físicas (Cuadro 2), composición de desmetilesteroles (Cuadro 3) y tocoferoles y tocotrienoles (Cuadro 4).

**PERTINENCIA Y ACTUALIDAD**

Las normas del Codex suelen utilizarse como base para las denominaciones y especificaciones de los productos e ingredientes alimenticios, a fin de facilitar su comercio internacional y garantizar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos. Dado que este aceite se utilizará en mayor cantidad debido a sus características favorables, es importante que cuente con una denominación y especificaciones uniformes, a fin de garantizar prácticas equitativas en el comercio tanto nacional como internacional. La posibilidad de revisar CXS 210-1999 para incluir el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico insumiría relativamente poco tiempo y optimizaría el uso de los limitados recursos del CCFO, dado que la composición de los ácidos grasos es el principal factor afectado.

Es importante que el Codex considere este nuevo trabajo para incluir el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico en CXS 210-1999. El Codex ya ha elaborado normas para aceites de otras variedades de oleaginosas que tienen un mayor contenido de ácido oleico (por ejemplo, el aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico, el aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico, el aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico), con lo que se reconoce la necesidad de contar con normas individuales para diferenciar estos tipos de aceite en el mercado. Los aceites vegetales con alto contenido de ácido oleico tienen una estabilidad oxidativa considerablemente mayor, lo cual aporta una funcionalidad favorable en diversos alimentos, ya sea como ingredientes o como medios de cocción. El aceite de soja de alto contenido de ácido oleico otorga una estabilidad significativa a los alimentos en los que se lo utiliza, además de evitar que se generen componentes no deseados, como grasas trans, al eliminar la necesidad de hidrogenación química. El aceite de soja de alto contenido de ácido oleico también tiene un bajo contenido de grasa saturada. Muchos países consideran que se debe reducir el consumo de grasas saturadas en la dieta. El aceite de soja de alto contenido de ácido oleico tiene un perfil de ácidos grasos distintivo, así como otras características sumamente

distintas de las del aceite de soja hoy contemplado en la norma, y se lo debería reflejar de manera adecuada como un producto separado en la norma del Codex.

### **PRINCIPALES CUESTIONES QUE SE DEBEN TRATAR**

El nuevo trabajo propuesto para incluir el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico a CXS 210-199 se realizará de acuerdo con los procedimientos vigentes para las normas del Codex e incluirá los aspectos que se enumeran a continuación, aunque sin limitarse a ellos:

- Ámbito de aplicación
- Descripción
- Composición esencial y factores de calidad
- Aditivos alimentarios
- Contaminantes
- Higiene
- Etiquetado
- Métodos de análisis y muestreo
- Otros factores de calidad y composición

### **EVALUACIÓN CON RESPECTO A LOS CRITERIOS PARA EL ESTABLECIMIENTO DE LAS PRIORIDADES DE LOS TRABAJOS**

La propuesta es coherente con los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos y cuestiones generales.

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

En los datos del Departamento de Agricultura de los EE. UU. (USDA) se indica que:

- En 2019-20, la producción mundial total de oleaginosas fue de 580,6 millones de toneladas métricas.
- En 2019-20, la producción mundial de semillas de soja fue de 339,42 millones de toneladas métricas.
- En 2019-20, la producción mundial de aceite de soja fue de 56,78 millones de toneladas métricas.

Se aportan estos datos para mostrar que las semillas de soja tienen una importante cuota de mercado en el mercado mundial de las oleaginosas. Se prevé que nuevas variedades de soja cuyo aceite tiene características para mejorar la salud y la funcionalidad de los alimentos obtendrán una porción significativa de la cuota de mercado que actualmente tienen las semillas de soja tradicionales. Actualmente, el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico goza de aceptación tanto en EE. UU. como entre sus interlocutores comerciales, y es probable que haya un crecimiento considerable en los próximos años.

El aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico comenzó a comercializarse en 1998. Para 2005, había captado gradualmente la mayor parte del mercado del aceite de girasol de América del Norte. Del mismo modo, el aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico comenzó a comercializarse a mediados de la primera década del siglo XXI. Se adoptaron normas del Codex para ambos. Dado que la funcionalidad superior de los aceites de contenido medio y alto de ácido oleico hoy cuenta con un reconocimiento más amplio que en los años noventa y la década de los años 2000, sobre todo para su uso en frituras y alimentos elaborados, se prevé que el incremento de la demanda de aceite de soja de alto contenido de ácido oleico será aún más acelerado que en el caso de los aceites de girasol de contenido medio y alto de ácido oleico.

La producción y el uso del aceite de soja de alto contenido de ácido oleico en los EE.UU. se ilustra en el Cuadro 1. En 2020, se cultivaron semillas de soja de alto contenido de ácido oleico en 141 643 hectáreas y se produjeron 93 375 toneladas métricas de aceite (el equivalente de 82.36 millones de dólares estadounidenses, si se toma un precio promedio de 0,40 dólares estadounidenses por libra de aceite). En 2020, el volumen del comercio internacional fue de 300 toneladas métricas. Además de cultivarse en los EE.UU., el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico se cultiva en el Canadá, Ucrania y la India. En la actualidad, la demanda de aceite de soja de alto contenido de ácido oleico es mayor que la oferta y continúa aumentando en el mercado nacional e internacional debido a sus propiedades funcionales favorables. La industria de las semillas de soja está tratando de incrementar la oferta ampliando la superficie sembrada con semillas de soja de alto contenido de ácido oleico, la cual se anticipa que llegará a las 560 000 hectáreas en 2023. Se espera que la producción y exportación del aceite de soja de alto contenido de ácido oleico en 2023

sea de 364 000 toneladas métricas y 30 000 toneladas métricas respectivamente. El volumen de comercio internacional puede verse afectado por las condiciones de mercado, las hectáreas de cultivo, el clima, la demanda, los programas de gobierno, etc. Se calcula que el 2021 se producirán 150 000 toneladas métricas de aceite de soja de alto contenido de ácido oleico. En 2021, se comercializaron 7 325 toneladas métricas de semillas de soja de alto contenido de ácido oleico, o el aceite extraído fue comercializado en varios países, entre ellos, el Canadá, Corea del Sur, Costa Rica, el Japón, México y la República Dominicana. Asimismo, Malasia también participará en el comercio a fines de este año.

Cuadro 1. Producción y uso del aceite de soja de alto contenido de ácido oleico en los Estados Unidos.

Año de cultivo	Area de cultivo (hectáreas)	Cantidad de aceite producido (ton. métricas)	Comercio internacional (ton. métricas)
2019	113 314	74 700	ND <sup>2</sup>
2020	141 463	93 375	300
2021	242 900 <sup>1</sup>	150 000 <sup>1</sup>	7 325 <sup>3</sup>

<sup>1</sup>Estimación; <sup>2</sup>ND – no está disponible debido al escaso volumen; <sup>3</sup>Incluye la exportación de las semillas de soja de alto contenido de ácido oleico.

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

La revisión propuesta de la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999) facilitará el comercio mundial de aceite de soja de alto contenido de ácido oleico. Sin dicha norma, se estima que habrá diferencia con respecto a las leyes nacionales con lo cual se perjudicará la comercialización internacional de este producto. Además, se prevé que la falta de una norma del Codex podría dar lugar a la proliferación de normas privadas para este aceite y contribuir a generar confusión y prácticas fraudulentas de comercialización de aceites que no son aptos para sus usos previstos.

**c) Mercado internacional o regional potencial.**

Como ya se indicó, existe un significativo mercado potencial tanto internacional como regional, sobre todo debido a que las autoridades sanitarias mundiales exigen el uso de alternativas que son nutricionalmente preferibles a los aceites comestibles con alto contenido de ácidos grasos saturados y a los que contienen grasas trans.

**d) Posibilidades de normalización del producto**

La presente es una propuesta de revisión de la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999) con el fin de incluir el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico. El aceite de soja de alto contenido de ácido oleico se presta fácilmente a la inclusión en la norma, pues comparte muchas características con los aceites de cártamo y de girasol de alto contenido de ácido oleico, que ya figuran en ella. El aceite de soja de alto contenido de ácido oleico es un material bien caracterizado, y la mayor parte de sus características, salvo por el ácido oleico y el linolénico, son idénticas a las del aceite de soja, ya contemplado en la norma.

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

Como ya se indicó, la preparación de una norma del Codex que incluya el aceite de soja de alto contenido de ácido oleico favorecerá la protección del consumidor al desalentar las prácticas fraudulentas y la elaboración de normas privadas.

**f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semielaborados o elaborados.**

No es pertinente.

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

No se conocen.

**PERTINENCIA CON RESPECTO A LOS OBJETIVOS ESTRATÉGICOS DEL CODEX**

La revisión propuesta de la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999) es pertinente a la Meta 1 (Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas) del Plan estratégico del Codex para 2020-2025.

Como se indica en dicha meta, “el Codex deberá ser proactivo y flexible y responder de manera oportuna a los retos y oportunidades resultantes.”

La Meta 1 comprende dos objetivos:

- (i) El logro del objetivo 1.1 (Determinar las necesidades y las cuestiones emergentes) consiste en la “mejora de la capacidad del Codex para elaborar normas pertinentes a las necesidades de sus miembros” y el indicador es el “número de nuevas cuestiones señaladas por órganos auxiliares”.
- (ii) El logro del objetivo 1.2 (Establecer el orden de prioridad de las necesidades y las cuestiones emergentes) consiste en la “respuesta oportuna del Codex a las cuestiones emergentes y a las necesidades de los miembros,” y uno de los indicadores es la “proporción de nuevas cuestiones señaladas y priorizadas que desembocan en propuestas de nuevos trabajos”.

La revisión propuesta de CXS 210-1999 facilitará el comercio equitativo de aceite de soja de alto contenido de ácido oleico, el cual, de lo contrario, recibiría el mismo nombre que el producto básico, “aceite de soja”, denominación que sería inexacta.

Esta labor también se centraría en las características esenciales, teniendo en cuenta las implicancias técnicas y económicas para todos los miembros del Codex, y en particular, para los países en desarrollo, muchos de los cuales son importadores netos de aceites comestibles.

### **INFORMACIÓN SOBRE LA RELACIÓN ENTRE LA PROPUESTA Y OTROS DOCUMENTOS EXISTENTES DEL CODEX**

El Codex ha elaborado normas para otros aceites y grasas comestibles, a saber:

- *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999), adoptada en 1999. Revisiones efectuadas en 2001, 2003, 2009, 2017 y 2019. *Enmendada en 2005, 2011, 2013, 2015, 2019*, incluidos los productos definidos como aceite de cártamo de alto contenido de ácido oleico, aceite de girasol de alto contenido de ácido oleico, aceite de girasol de contenido medio de ácido oleico.
- *Norma para grasas animales especificadas* (CXS 211-1999. Adoptada en 1999. Enmendada en 2009, 2013, 2015 y 2019).
- *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* (CXS 33-1981, Adoptada en 1981. Revisiones en 1989, 2003, 2015 y 2017. Enmendada en 2009 y 2013)]
- *Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales* (CXS 19-1981. Adoptada en 1981. Revisada en 1989 y 1999. Enmendada en 2009, 2013, 2015, 2017 y 2019).
- *Norma para aceites de pescado* (CXS 329-2017. Adoptada en 2017).

### **LA IDENTIFICACIÓN DE LA DISPONIBILIDAD DE EXPERTOS CONSEJEROS CIENTÍFICOS EN CASO DE NECESIDAD**

No se han identificado.

### **IDENTIFICACIÓN DE TODA NECESIDAD DE CONTRIBUCIONES TÉCNICAS A LAS DIRECTRICES PROCEDENTES DE ORGANIZACIONES EXTERIORES, A FIN DE QUE PUEDAN PROGRAMARSE**

No se han identificado.

### **CALENDARIO PROPUESTO PARA LA REALIZACIÓN DEL NUEVO TRABAJO, COMPRENDIDA LA FECHA DE SU INICIO, LA FECHA PROPUESTA PARA LA ADOPCIÓN EN EL TRÁMITE 5/8 Y LA FECHA PROPUESTA PARA LA ADOPCIÓN POR PARTE DE LA COMISIÓN**

Cabe prever que la elaboración de esta norma se efectuará en dos reuniones del CCFO, o menos de dos (a partir de la 28.<sup>a</sup> reunión del CCFO), en función del acuerdo alcanzado por el Comité.

**DOCUMENTO DE PROYECTO****PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA ENMIENDA/REVISIÓN DE LA NORMA PARA LOS ACEITES DE PESCADO (CXS 329-2017) - INCLUSIÓN DEL ACEITE DE CALANUS****(Para aprobación)****1. Propósito y ámbito de aplicación de la norma**

El objetivo y ámbito de la enmienda propuesta a la *Norma para aceites de pescado* (CXS 329-2017) es incluir el aceite de calanus, derivado de la especie *Calanus finmarchicus*, como aceite de pescado especificado y, de ser pertinente, enmendar otras secciones de la norma para dar cabida a dicha inclusión.

**2. Pertinencia y actualidad**

El aceite de Calanus para consumo humano ha sido comercializado en Noruega y los EE.UU. desde 2012. Actualmente, el aceite de calanus se exporta a los países de la UE, los EE.UU. y el Canadá. Hay interés en el aceite de calanus en varios países del mundo, por ejemplo, en Asia. No obstante, los exportadores enfrentan problemas debido a la falta de una norma del Codex para el aceite de calanus y la incertidumbre en los países importadores con respecto a la manera de efectuar el control de calidad y la autenticación del aceite de calanus.

La *Norma para los aceites de pescado* (CXS 329-2017) se adoptó en 2017. En ella se incluyen los siguientes aceites de pescado: aceite de anchoa, aceite de atún, aceite de krill, aceite de sábalo atlántico y el aceite de salmón. Durante las deliberaciones sobre CXS 329-2017, se acordó que los aceites especificados adicionales podrían incluirse más adelante cuando hubiera un aumento sustancial en la comercialización y los perfiles de ácidos grasos se documentaran sólidamente. En base a las nuevas cuotas comerciales de pesca, existe la posibilidad de producir 15 000 toneladas de aceite de calanus por año. Debido a las propiedades específicas del aceite de calanus, cuya clase principal de lípidos es el éster de cera, no todos los criterios de calidad esencial para los aceites de pescado especificados se aplican al aceite de calanus. Por lo tanto, es necesario dar cabida al aceite de calanus en CXS 329-2017 para evitar obstáculos al comercio. Las diferentes propiedades del aceite de calanus se prestan para la normalización.

De acuerdo a la definición de aceites de pescado (no especificados) en CXS 329-2017, Sección 2.2., el aceite de calanus ya se ajusta a la norma. Pero ello plantea un problema para el aceite de calanus dado que el éster de cera se encuentra en la clasificación principal de lípidos. Mientras que los glicéridos se encuentran en la clasificación principal de lípidos en el aceite de pescado y el aceite de hígado de bacalao. No todos los factores esenciales de calidad para los aceites de pescado (no especificados) en la norma se aplican al aceite de calanus debido a su alto contenido de ésteres de cera. Por lo tanto, es necesario dar cabida al aceite de calanus en CXS 329-2017 para evitar obstáculos al comercio. Las diferentes propiedades del aceite de calanus se prestan para la normalización.

El alto contenido de ésteres de cera es específico al aceite de calanus y lo distingue claramente de otros aceites de pescado. Es necesario incluir el aceite de calanus como un aceite de pescado especificado, y especificar su particular composición esencial y los factores de calidad para el aceite, cuando ello se justifique. Los ésteres de cera pueden analizarse mediante el método AOCS Ch 8-02. Este método se aplica al aceite de calanus. No obstante, como el aceite no está incluido en los datos de validación del método, se recomienda incluir el AOCS Ch 8-02 para el aceite de calanus como el método Tipo IV en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999).

La inclusión del aceite de calanus como un aceite de pescado especificado disminuirá los obstáculos al comercio y asistirá a los gobiernos a evaluar la calidad y los obstáculos y/o rechazos del producto en las fronteras comerciales, y ayudará a los fabricantes y comerciantes a documentar la autenticidad y trazabilidad del producto.

El suministro actual de EPA/DHA para consumo humano puede no superar el 30% de la demanda mundial, en base a una ingesta diaria recomendada de 500 mg, de acuerdo a estimaciones recientes (Hamilton *et al.* 2020). Es improbable que este vacío se supere con las capturas tradicionales de pesca debido a que la mayoría de las poblaciones de peces están plenamente explotadas o sobreexplotadas. Este vacío puede superarse con otros recursos, tal como krill (*Euphasia superba*) y *Calanus finmarchicus*.

El volumen de comercio actual de aceite de calanus es limitado, calculado en 25 000 kg aproximadamente. No obstante, el aceite de calanus tiene un alto valor. El volumen se ha visto limitado debido a ID referente a cuotas menores de captura y un acceso restringido al mercado. En base a las nuevas cuotas comerciales de captura establecidas en 2019, se estima una producción potencial de 15 000 toneladas de aceite de calanus.



Aunque solo un 50% de este volumen se destine al consumo humano, ello representa un gran volumen comparado con otros aceites de pescado listados como aceites de pescados especificados.

### 3. Principales cuestiones que se deben tratar

Las enmiendas propuestas a CXS 329-2017 incluyen lo siguiente:

- Incluir el aceite de calanus como aceite de pescado especificado en la Sección 2.1. Descripción de los aceites de pescado especificados;
- Incluir los rangos de composición de ácidos grasos mediante CGL para el aceite de calanus en la Sección 3.1., Tabla 1;
- Especificar criterios adicionales de composición esencial para el aceite de calanus Sección 3.2.;
- Incluir el aceite de calanus en la Sección 3.3.2. Parámetros de calidad: recomendar que se incluya el método AOCS Ch 8-02 para el aceite de calanus como el método tipo IV en los *Métodos de análisis y muestreo recomendados* (CXS 234-1999), Sección 8, para el análisis de ésteres de cera.

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

#### Criterio general

La enmienda propuesta a la *Norma para los aceites de pescado* (CXS 329-2017) de incluir el aceite de calanus como un aceite de pescado especificado en la lista de la Sección 2.1. podría apoyar a los gobiernos y comerciantes. Se aseguraría la autenticidad y la trazabilidad del producto y la sostenibilidad de los recursos, garantizando practicas equitativas en el comercio de alimentos y tomando en cuenta las necesidades identificadas en varios países para incluir el aceite de calanus en la norma.

#### Criterios aplicables a los productos

##### a) Volumen y producción y valor del comercio

De acuerdo al informe de mercado de GOED, el volumen total de aceites de pescado e ingredientes de omega 3 para consumo humano fue de 111 210 toneladas en 2018. Está aumentando la producción y el mercado mundial de aceite de pescado. En general, la producción de aceite de pescado se realiza en algunos países y regiones que cuentan con una industria especializada de elaboración y refinado. A partir de allí, el aceite de pescado terminado se comercializa a nivel mundial hacia países en todas las regiones. La demanda mundial está aumentando, y el crecimiento más rápido se encuentra especialmente en los países de Asia.

Según GOED, el volumen del aceite de calanus es limitado, 17 000 kg en 2018. En 2019, la producción fue de 25 000 kg aproximadamente. Pero el valor del aceite de calanus es muy alto en comparación con otros aceites de pescado. Ello se debe al volumen de investigación y desarrollo necesarios en las etapas iniciales de la elaboración del producto. A medida que aumente el volumen, se espera un alza en los precios.

El volumen y el valor referente a varios aceites de pescado se indican a continuación en la tabla.

Producción anual y valor de los aceites de pescado en 2018 (Informe de mercado de GOED en 2019)

	Volumen (toneladas)	Valor (millones USD)
Aceites refinados comunes	40.754	188
Aceites concentrados	20.711	485
Aceite de sábalo atlántico	9.405	19
Aceite de hígado de bacalao	8.490	45
Aceite de salmón	5.285	34
Aceite de atún	4.531	196
Aceite de krill	856	102
Aceite de calanus	17	5

Para fines de 2021, la producción del aceite de calanus será de 52 000 kg aproximadamente, duplicando el volumen de 2019. De este volumen, un promedio del 50% se vende en Europa (UE y Noruega) y un 50% a los Estados Unidos de América.

En base a las nuevas cuotas comerciales de pesca anual, existe la posibilidad de producir 15 000 toneladas de aceite de calanus por año.

El consumo de aceite de calanus ha sido mayormente como suplementos dietéticos. Entre 2008 y 2021, se elaboraron y comercializaron 223 800 kg de aceite de calanus, resultando en el consumo de cerca de 500 millones de cápsulas.

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

En algunos países la legislación nacional referente al aceite de pescado para consumo humano contempla el acceso al mercado para el aceite de calanus. En otras regiones, por ejemplo, en Asia, no hay legislaciones nacionales para el aceite de calanus y sus propiedades específicas. Debido al alto contenido de ésteres de cera, los parámetros de calidad establecidos en CXS 329-2017 para los aceites de pescado especificados y no especificados, principalmente compuestos de glicéridos de ácidos grasos, no siempre se aplican al aceite de calanus. Se enfrentan obstáculos al comercio, especialmente en el mercado asiático, debido a la falta de una norma del Codex que incluya el aceite de calanus y la incertidumbre en la manera de controlar la calidad y autenticidad de este aceite. La respuesta de los interlocutores comerciales indica que una norma internacional para el aceite de calanus estaría muy bien recibida por las autoridades competentes de los países importadores.

**c) Mercado internacional o regional potencial**

En base a las cuotas anuales para la captura comercial establecida en 2019 para el *Calanus finmarchicus*, la producción anual potencial de aceite de calanus sería de 15 000 toneladas aproximadamente.

Noruega exporta aceite de calanus a los países de la UE, los EE.UU. y el Canadá. Hay interés en el aceite de calanus en varios países del mundo, por ejemplo, en Asia. No obstante, el acceso al mercado se ve obstaculizado por la falta de normalización.

**d) Posibilidades de normalización del producto**

El aceite de calanus se deriva del crustáceo *Calanus finmarchicus* y, de acuerdo a la definición de aceites de pescado (no especificados) en CXS 329-2017, Sección 2.2, el aceite de calanus ya se ajusta a la norma. Pero ello plantea un problema para el aceite de calanus dado que el éster de cera se encuentra en la clasificación principal de lípidos. Mientras que los glicéridos se encuentran en la clasificación principal de lípidos en el aceite de pescado y el aceite de hígado de bacalao. No todos los factores esenciales de calidad para los aceites de pescado en la norma se aplican al aceite de calanus debido a su alto contenido de ésteres de cera. Por lo tanto, es necesario dar cabida al aceite de calanus en CXS 329-2017 para evitar obstáculos al comercio. Las diferentes propiedades del aceite de calanus se prestan para la normalización.

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

No se aplica.

**f) Número de productos que necesitarían normas independientes, indicando si se trata de productos crudos, semi elaborados o elaborados.**

No se aplica.

**g) Trabajo emprendido por otras organizaciones internacionales en este campo y/o sugerido por el organismo u organismos internacionales intergubernamentales pertinentes**

Al momento, ninguna otra organización internacional ha emprendido un trabajo similar.

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

### Meta 1: Abordar de forma oportuna cuestiones actuales, nuevas y decisivas

La enmienda propuesta a la *Norma para los aceites de pescado* (CXS 329-2017) responde a la necesidad de tener una norma actualizada y pertinente para este producto.

## **6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex, así como otros trabajos en curso**

La enmienda propuesta simplemente actualizará la *Norma para los aceites de pescado* (CXS 329-2017) a fin de incluir el aceite de calanus como un aceite de pescado especificado.

## **7. La identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad**

No procede.

**8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una norma procedentes de organismos externos a fin de que puedan programarse**

No procede.

**9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo**

Se espera finalizar la enmienda propuesta a la *Norma para los aceites de pescado* (CXS 329-2017) en dos reuniones o menos, a partir de la 28.<sup>a</sup> reunión del CCFO.