



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

25ª Sesión

Kuala Lumpur, Malasia, del 27 de febrero al 3 de marzo de 2017

Anteproyecto de revisión de la *Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981)*: Revisión de los valores límite para el campesterol

(Preparado por el grupo de trabajo electrónico presidido por Argentina y copresidido por Australia e Italia)

(En el Trámite 3)

Se invita a los gobiernos y organizaciones internacionales interesadas a presentar comentarios sobre **el anteproyecto de borrador de revisión a la norma según presentado en el Apéndice I**, en el Trámite 3, en o antes del 9 de enero 2017.

Los comentarios deben ser presentados a través del Sistema de Comentarios del Codex en Línea (OCS): <https://ocs.codexalimentarius.org/> según ha sido estipulado en [CL 2016/40 – FO](#).

Antecedentes

1. En la 24ª Sesión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO24), se aprobó establecer un grupo de trabajo electrónico (eWG) presidido por Argentina y copresidido por Australia e Italia (con idioma de trabajo solo en inglés) con objeto de analizar la enmienda a la Sección 3 de la Norma de Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva (NORMA DEL CODEX STAN 33-1981) en relación con el límite de campesterol.
2. El mandato del grupo de trabajo electrónico estipulaba “Revisar la Sección 3 de la Norma de Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva (NORMA DEL CODEX STAN 33-1981) y especialmente introducir una excepción para los aceites de oliva vírgenes auténticos que naturalmente se desvían del límite actual de campesterol, en tanto que se establezcan criterios más eficaces mediante una reducción de los límites de ciertos parámetros ya existentes, tomando en cuenta los datos provistos por Miembros del Codex, por la Norma del COI y otras tareas relevantes con vistas a facilitar el comercio y asegurar la autenticidad del aceite de oliva virgen”.¹
3. La lista de participantes del grupo de trabajo electrónico se adjunta a este documento como Apéndice II.

Debate en el Grupo de Trabajo

4. Se invitó a los miembros a enviar datos analíticos procedentes de aceites de oliva auténticos vírgenes y extra vírgenes con un límite de campesterol que supera el 4%, y respuestas fueron recibidas de Argentina, Australia, Canadá, Francia, Grecia, Italia, Turquía, España, Estados Unidos y del Consejo Oleícola Internacional (COI).
5. Los datos fueron sometidos a análisis estadístico, y el primer documento borrador fue preparado y enviado a los miembros en febrero de 2016 para suscitar sus comentarios.
6. En junio de 2016 fue enviado el segundo borrador a los miembros del grupo de trabajo electrónico y sus comentarios fueron recibidos a principios de agosto.
7. El documento propuso la introducción de una nota y las dos opciones siguientes de enmienda a la Norma fueron provistas a los miembros del grupo de trabajo electrónico para suscitar sus comentarios:

¹ Párr. 116, REP15/FO

Opción 1:

8. (*) Cuando un aceite auténtico contiene naturalmente un nivel de campesterol $>4,0$ y $\leq 4,8\%$, es considerado aceite de oliva virgen y extra virgen si el nivel de estigmasterol es $\leq 1,4\%$, el nivel de delta-7-estigmastenol es $\leq 0,3\%$ y el de estigmastadienos es $\leq 0,05$ mg/kg. Los demás parámetros deberán cumplir los límites establecidos en la norma.

Opción 2:

9. (*) Cuando un aceite auténtico contiene naturalmente un nivel de campesterol entre $>4,0$ y $\leq 4,5\%$, es considerado aceite de oliva virgen y extra virgen si el nivel de estigmasterol es $\leq 1,4\%$ y el nivel de delta-7-estigmastenol es $\leq 0,3\%$. Los demás parámetros deberán cumplir los límites establecidos en la norma.

10. Algunos miembros (Argentina, Australia, Canadá y Estados Unidos) preferían la opción 1, mientras otros (Francia, Grecia, Italia, Túnez, la Unión Europea y el Consejo Oleícola Internacional (COI)) preferían la opción 2, manifestando que un nivel de estigmastadienos de $\leq 0,05$ mg/kg debe ser incluido.

11. Los miembros que escogieron la opción 2 propusieron enmendar la Norma de Aceites de Oliva y de Aceites de Orujo de Oliva (NORMA DEL CODEX STAN 33-1981) según el árbol decisorio considerado por la Norma Comercial del COI Aplicable a Aceites de Oliva y de Orujo de Oliva, aunque la aplicación de este límite a los aceites de oliva auténticos arroja un porcentaje más alto de incumplimientos comparado con la opción que determina el límite de campesterol a 4,8%.

12. En base a las varias simulaciones de posibles adulteraciones de los aceites de oliva extra vírgenes con distintos aceites de semillas, el COI demostró que la opción 2 es ligeramente más eficiente en la detección del nivel mínimo de aceites de semillas en el aceite de oliva comparado con la opción 1. Es más, el COI puntualizó la necesidad de armonizar todos los demás parámetros y métodos con la norma del COI a efectos de asegurar la equivalencia mutua de las dos normas, particularmente los límites de estigmastadieno y ácido mirístico, que son criterios muy importantes de pureza.

13. Por esta razón, Francia, Grecia, Italia, Túnez, la Unión Europea y el COI propusieron una versión alterna de la opción 2 que también incorpora el límite de estigmastadienos de 0,05 mg/kg. Se propone que el texto de la nota al pie de página sobre el límite de campesterol en la NORMA DEL CODEX STAN 33-1981 sea el siguiente:

14. (*) Cuando un aceite auténtico contiene naturalmente un nivel de campesterol entre $>4,0$ y $\leq 4,5\%$, es considerado aceite de oliva virgen y extra virgen si el nivel de estigmasterol es $\leq 1,4\%$, el nivel de delta-7-estigmastenol es $\leq 0,3\%$ y el nivel de estigmastadienos es $\leq 0,05$ mg/kg. Los demás parámetros deberán cumplir los límites establecidos en la norma.

15. Por otra parte, los miembros a favor de la opción 1 argumentan que existen otros parámetros en la norma del Codex a través de los cuales se puede detectar el fraude, y que también deben ser considerados en la elaboración de esta enmienda. Un ejemplo de este escenario sería que, aunque este árbol decisorio no sería muy eficaz para detectar un fraude con aceites de mostaza o de semilla de colza, estos serían detectados mediante el nivel aparente de beta-sitosterol para determinar el 1% de adulteración. En el caso de fraude con aceite de semilla de colza, el nivel de brassicasterol es incluso más eficaz, ya que puede detectar la adulteración de 0,1%. De manera similar, el aceite de cacahuete puede ser detectado por la presencia de ácido behénico; los aceites de semilla de algodón, de palma y almendra de palma mediante la presencia de ácido mirístico, y los aceites de girasol y de cártamo por la presencia de delta-7-estigmasterol. Además, la inclusión de estigmastadienos a un nivel de $\leq 0,05$ mg/kg en todos los aceites de oliva vírgenes permitiría la detección de $\leq 1\%$ de aceite refinado en un aceite de oliva adulterado, considerando que el contenido promedio de estigmastadienos en aceites de semillas refinados es alrededor de 12 mg/L con niveles mínimos de alrededor de 6 mg/L. Por ello, podrían ser considerados aceites auténticos de oliva virgen o extra virgen los que, dependiendo de las condiciones agroecológicas y las variedades de oliva, naturalmente se desvían del nivel de campesterol actualmente establecido en la NORMA DEL CODEX STAN 33-1981, lo cual asegura un comercio más justo y más transparente.

Conclusión y recomendación

16. Habiendo analizado las posturas presentadas por los miembros del grupo de trabajo electrónico, el Presidente y los copresidentes concluyen que los miembros del grupo de trabajo electrónico alcanzan consenso en la mayoría de los puntos; no obstante, los miembros no alcanzaron consenso sobre la concentración de campesterol cuando se desvía naturalmente del límite actual de 4,0%. Por tanto, los miembros deben continuar el debate en la siguiente sesión CCFO25 para acordar la mejor opción para la enmienda a la Sección 3 de la Norma de Aceites de Oliva y de Aceites de Orujo de Oliva (NORMA DEL CODEX STAN 33-1981) y concluir el trabajo.

17. El grupo de trabajo electrónico recomienda que el Comité considere el anteproyecto de borrador presentado en el Apéndice I. Se debe prestar atención especial a los parámetros entre corchetes en la nota propuesta.

Apéndice I

**Anteproyecto de borrador de revisión a la Norma de Aceites de Oliva y Aceites de Orujo de Oliva
(NORMA DEL CODEX STAN 33-1981): Revisión del límite de campesterol****(En el Trámite 3)**

Nuevos textos agregados aparecen en letra **negrita/subrayada**. Textos suprimidos aparecen en ~~letra tachada~~.

3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**Composición de esterol y dialcohol triterpeno****Composición de desmetilesterol (% total esteroides)**

Colesterol	≤ 0,5
Brassicasterol	≤ 0,2 para aceites de orujo de oliva ≤ 0,1 para otras clases
Campesterol	≤ 4,0 [*]
Estigmasterol	< campesterol
Delta-7-estigmastenol	≤ 0,5
Beta-sitosterol + delta-5-avenasterol + delta-5-23-estigmastadienol + clerosterol + sitostanol + delta-5-24-estigmastadienol	≥ 93,0

*** Cuando un aceite auténtico contiene naturalmente un nivel de campesterol entre >4,0 y ≤ [4,8%] o [4,5%], es considerado aceite de oliva virgen y extra virgen si el nivel de estigmasterol es ≤ 1,4%, el nivel de delta-7-estigmastenol es ≤ 0,3% y de estigmastadienos es ≤ 0,05 mg/kg. Los demás parámetros deberán cumplir los límites establecidos en la norma.**

Apéndice II

Miembros del grupo de trabajo electrónico

Presidencia	Argentina	Gabriela Catalani	Argentina Codex Contact Point Ministry of Agroindustry	gcatal@magyp.gob.ar
		María Alejandra Larre	Professional advisor Ministry of Agroindustry	mlarre@magyp.gob.ar
Copresidencias	Australia	Gary Fan	Assistant Director Wine Policy and International Standards	gary.fan@agriculture.gov.au
		John Power	Director Wine Policy and International Standards	John.Power@agriculture.gov.au
	Italia	Angelo Faberi	Ministry of Agriculture Foodstuff and Forestry Policies	a.faberi@politicheagricole.it

Argentina	Lelia Palma	Ministry of Agroindustry	lpalma@magyp.gob.ar
Australia		Codex Contact Point	Codex.Contact@agriculture.gov.au
Brasil	Larissa Bertollo Gomes	Regulation and Health Surveillance Expert Brazilian Health Surveillance Agency (Anvisa)	larissa.porto@anvisa.gov.br
Canadá	Angela Sheridan	Chemist, Ottawa Laboratory - Food Chemistry Canadian Food Inspection Agency	Angela.Sheridan@Inspection.gc.ca
	Grace Ramos	Senior Program Officer, Consumer Protection and Market Fairness Division Canadian Food Inspection Agency	Grace.Ramos@Inspection.gc.ca
Comisión Europea	Sandrine Valentin	European Commission	sandrine.valentin@ec.europa.eu
		Codex Contact Point	sante-codex@ec.europa.eu
Francia	Brigitte Pouyet	National expert	brigitte.pouyet@dgccrf.finances.gouv.fr
	Morgane Esteve-Saillard		huileries@fncg.fr
	Bernadette Brun		huileries@66laboetie.fr
Grecia	Dimitra Lychnara	Agronomist Hellenic Ministry of Reconstruction of Production, Environment & Energy, General Directorate of Sustainable Plant Production, Directorate of Processing & Quality Control of Food & Plant Production, Department of Olive Oil & Olives	ax2u271@minagric.gr
	Danai Papanastasiou	Greek Codex Contact Point	codex@efet.gr

India	Prabodh Halde	Head Technical Regulatory The Solvent Extractors' Association of India	prabodhh@maricoindia.net
Irán	Zahra Piravi vanak	Assistant Professor, Secretary of CCFO in Iran Organization Faculty of Food Industries and Agriculture, ISIRI	zpiravi@standard.ac.ir
Italia	Ciro Impagnatiello	Codex Contact Point Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies PIUE II	piue2.codex@politicheagricole.it
	Angelo Faberi	Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies Central Inspectorate for Food Controls and Repression of Frauds – ICQRF	a.faberi@politicheagricole.it
	Mario Quadri	Coordinator olive oil sector Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies PIUE V	m.quadri@politicheagricole.it
Corea	Yonghyun Jung	Scientific Researcher Ministry of Food and Drug Safety	yjh311@korea.kr
	Dasun Lee	Researcher Ministry of Food and Drug Safety	codexkorea@korea.kr
Líbano	Mariam Eid	Agro-Industries Department, Ministry of Agriculture	meid@agriculture.gov.lb
Malasia	Norshafawati Rosli	CCP Malaysia Secretariat Food Safety and Quality Division Ministry of Health Malaysia	norshafawati@moh.gov.my
México	Amadeo Ibarra Hallal	Director General Asociación Nacional de Industriales de Aceites y Mantecas Comestibles, A.C. (ANIAME)	aniame@aniame.com
	Emmanuel Hernández Galván	Punto de Contacto Codex México, Secretaría de Economía	codexmex1@economia.gob.mx
Marruecos	Arif Khadija	Ingénieur Agro-industrie Chef service controle des Produits Végétaux et d'Origine Végétale	arif.khadija14@gmail.com
Nueva Zelanda	Elaine D'Sa	Senior Adviser Ministry for Primary Industries Codex Focal Point NZ	Elaine.D'Sa@mpi.govt.nz CodexNZ@mpi.govt.nz
Nigeria	Ifeanyi Ukpai	PAH&HT	ify4ukpai@yahoo.com
Polonia	Arkadiusz Banach	Senior laboratory assistant Agricultural and Food Quality Inspection Specialised Laboratory in Gdynia	pai@ijhars.gov.pl
	Magdalena Kowalska	Codex Contact Point	kodeks@ijhars.gov.pl
Ruanda	Ernest Uzaribara	Food Standards Officer Rwanda Standards Boards	ernest.uzaribara@rsb.gov.rw

España	Juan Ramón Izquierdo	Head of Service Oils and Fats in the Agri-food Laboratory. Ministry of Agriculture, Food and Environment	jialvarez@magrama.es
Túnez	Kamel Ben Ammar	Director of Quality and Standardization	kbammar.onh@gmail.com
Turquía	Hatice Uslu	Ministry of Food, Agriculture and Livestock - General Directorate of Food And Control- Food Codex Division	Hatice.USLU@tarim.gov.tr
Estados Unidos	Paul South	Director, Division of Plant Products and Beverages Office of Food Safety Center for Food Safety and Applied Nutrition U.S. Food and Drug Administration	Paul.South@fda.hhs.gov
	Robert A. Moreau	Research Leader Sustainable Biofuels and Co-Products Research Unit Eastern Regional Research Center, ARS, USDA	robert.moreau@ars.usda.gov
	Marie Maratos	International Issues Analyst U.S. Codex Office U.S. Department of Agriculture (USDA) Washington, DC, USA	Marie.Maratos@fsis.usda.gov
Uruguay	Laura Olazábal	Laboratorio Tecnológico del Uruguay	lolazaba@latu.org.uy
	Facundo Ibáñez	Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria	fibanez@inia.org.uy
COI	Mercedes Fernández Albaladejo	Head of the IOOC Chemistry and Standardisation Unit	iooc@internationaloliveoil.org