



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

Vigésima séptima reunión

Virtual, 18 - 26 de octubre de 2021

ANTEPROYECTO DE ENMIENDA/REVISIÓN DE LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS (CXS 210-1999): INCLUSIÓN DEL ACEITE DE AGUACATE

Observaciones en el trámite 3 (en respuesta a la carta circular CL 2021/28/OCS-FO)

Observaciones de Australia, Canadá, Chile, China, Colombia, Cuba, Egipto, Estados Unidos de América, Kenya, Malasia, Panamá, Perú, Tailandia, Uganda, Unión Europea y Federación Europea de Asociaciones de Dietistas-Nutricionistas (EFAD)

Antecedentes

- En este documento se compilan las observaciones recibidas mediante el Sistema para observaciones en línea del Codex (OSC), en respuesta a la carta circular CL 2021/28/OCS-FO distribuida en julio de 2021. Las observaciones se compilan en el OSC de acuerdo al siguiente orden: en primer lugar, se colocan las observaciones generales y después las observaciones sobre las secciones específicas.

Notas explicativas sobre el apéndice

2. Las observaciones enviadas a través del OCS se adjuntan como **Anexo 1** en formato tabla.

ANEXO I**Observaciones en el trámite 3 (en respuesta a la carta circular CL 2021/28/OCS-FO)**

OBSERVACIONES	MIEMBRO/ OBSERVADOR
<p>Estados Unidos agradece la copresidencia de México, los aportes del grupo de trabajo electrónico y la oportunidad de presentar observaciones sobre esta propuesta. Estados Unidos respalda el proyecto de disposición referente a incluir el aceite de aguacate en la Norma del Codex para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) y presenta las siguientes observaciones específicas más adelante.</p> <p>Dado que el "Clerosterol" constituye un nuevo parámetro y por ende no está especificado para otros aceites en CXS 210-1999, Estados Unidos prefiere la Opción 3.</p> <p>Estados Unidos respalda la consideración de un nuevo trabajo por CCFO a fin de elaborar las definiciones y normas para otras categorías de aceite de aguacate, incluido el aceite virgen y/o extra virgen.</p>	EE.UU.
Australia no tiene observaciones con respecto al documento.	Australia
<p>La Unión Europea y sus Estados Miembros (UEEM) respalda la propuesta de enmienda/revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) – inclusión del aceite de aguacate, y agradece la invaluable labor del GTE.</p> <p>La UEEM apoya la inclusión del aceite de avocado a la Norma del Codex para aceites vegetales especificados. Con respecto al "Clerosterol", la UEEM prefiere la opción 2, es decir: Insertar el nuevo parámetro para "Clerosterol", en la categoría "Otros" en la Tabla 3. Ello se debe además, porque para otros aceites en la Tabla 3, el "Clerosterol" no está listado separadamente. Más aún, otros aceites, tales como el aceite de colza (0,5%), el aceite de semillas de girasol (1,35%) y otros de bajo contenido de clerosterol se indican en la tabla 3 como "otros". Dado que el clerosterol también está presente en otros aceites en cantidades apreciables, no constituye una característica única que puede usarse para demostrar la autenticidad del aceite de aguacate. Por consiguiente, no es necesario indicar el contenido y contrastarlo con otros aceites mencionados en la norma.</p> <p>La UEEM acoge con satisfacción la sugerencia de un nuevo trabajo del CCFO referente a la elaboración de una norma para el aceite virgen de aguacate, con una definición propia, ya que el tipo de materia prima (mesocarpio o fruto entero) y el proceso de obtención del aceite de aguacate (crudo, virgen o extra virgen) tiene un gran impacto en la calidad del aceite resultante. Ello se aplica no solamente al aceite de aguacate sino a otros tipos de aceite vegetal.</p>	Unión Europea
<p>Malasia agradece la oportunidad de responder al CL 2021/28/OCS-FO y proporciona observaciones sobre el documento CX/FO 21/27/5, tema 4.3 del programa de la 27^a reunión del Comité del Codex sobre grasas y aceites. Nuestras observaciones son las siguientes:</p> <p>(i) Párrafo 15</p> <p>La frase 'de frutos con ciertas características' es ambigua. Se recomienda indicar cuáles son dichas características.</p>	Malasia
<p>Canadá agradece a México y los Estados Unidos de América por el trabajo sobre la propuesta de revisión de CXS 210-1999, inclusión del aceite de avocado.</p> <p>Canadá continua respaldando la elaboración de una norma del Codex para el aceite de aguacate que refleje el suministro mundial del aceite de aguacate auténtico, y tomando en cuenta la variabilidad debido a factores geográficos, varietales, climáticos, ambientales, y otros.</p> <p>En general, Canadá respalda el avance al paso siguiente del anteproyecto de revisión de la norma CXS 210-1999, inclusión del aceite de aguacate. Hay algunas áreas en las cuales Canadá tiene observaciones específicas detalladas más adelante. La mayoría de las mismas se proporcionaron al presidente del GTE durante el transcurso de la labor del GTE, incluidos los valores para los desmetilesteroles y la inclusión de tocoferoles y tocotrienoles.</p>	Canadá

<p>Con respecto a la inclusión del clerosterol en la tabla 3 de la norma, Canadá apoya la opción 3.</p> <p>Con referencia la sugerencia de agregar descripciones y características de calidad para el aceite virgen y extra virgen de aguacate en CXS 210-1999, Canadá considera que se necesita más revisión y deliberación.</p> <p>Nuevo trabajo propuesto para elaborar una norma para el aceite de aguacate virgen(CX/FO 21/27/5 párrafo 20)</p> <p>Canadá quisiera entender la necesidad para emprender este trabajo. No se sabe a ciencia cierta si actualmente hay suficiente volumen de comercio en este tipo de producto comparado con otros aceites de aguacate. Asimismo, Canadá señala que al incluir las categorías virgen y extra virgen a la norma actual CXS 210-1999, se complicaría enormemente la norma del Codex sobre aceites vegetales especificados (CXS 210-1999). Por consiguiente, Canadá no está dispuesto a respaldar la inclusión de estas categorías específicas para los aceites vegetales especificados en CXS 210-1999.</p>	
<p>Uganda respalda la inclusión del aceite de aguacate en la norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999). La norma para el aceite de aguacate debe permanecer en CXS 210-1999, tal como para otros aceites, y no como norma independiente.</p>	Uganda
<p>No tenemos observaciones dado que este tema está fuera de nuestro ámbito.</p>	EFAD
<p>Perú agradece la solicitud de observaciones, en el trámite 3, sobre el Anteproyecto de enmienda/revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) (Inclusión del aceite de aguacate), sin embargo no manifestaremos una posición por no contar con datos locales.</p>	Perú
<p>China agradece la oportunidad de presentar observaciones sobre la propuesta de enmienda/revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999) – inclusión del aceite de aguacate.</p>	China
<p>Kenya respalda el elaboración de una norma para el aceite de aguacate y apoya la mayoría de las disposiciones, tal como se acordaron. No obstante, nos gustaría presentar observaciones específicas, indicadas más adelante en las secciones correspondientes.</p>	Kenya
<p>Panamá agradece la labor realizada y respalda la propuesta en el documento. Recomendamos su avance.</p>	Panamá
<p>Cuba apoya la inclusión del aceite de aguacate en el Anteproyecto de enmienda/revisión de la Norma para aceites vegetales especificados en respuesta a la CL 2021/28/OCS-FO.</p>	Cuba
<p>Egipto recomienda la opción 1: Insertar el nuevo parámetro para “Clerosterol”, en la Tabla 3, como se propone en el Anexo.</p>	Egipto
2.1 Definición de producto	
<p>Uganda propone mejorar la descripción para que diga: ‘El aceite de aguacate se deriva ya sea del mesocarpio del fruto del aguacate u obtenido procesando el fruto entero.</p> <p>Justificación: La enmienda de forma propuesta mejora el texto de la descripción.</p> <p>Uganda está de acuerdo con la definición propuesta, tal como la sugerimos.</p> <p>Justificación: Dependiendo de la variedad, podía ser difícil separar el mesocarpio del fruto entero del aguacate, por lo tanto la extracción puede hacerse del fruto entero.</p>	Uganda
<p>El aceite de aguacate se deriva del mesocarpio del fruto del aguacate (Persea americana) y se puede obtener procesando el fruto entero o solo el mesocarpio.</p> <p>La definición del aceite de aguacate es poco clara y se debería aclarar de qué parte del fruto se extrae el aceite. Ello se debe a que la composición de ácidos grasos y otras propiedades de calidad pueden ser diferentes dependiendo de dónde se deriva el aceite de aguacate.</p> <p>Por consiguiente, la composición de ácidos grasos (CAG) en la tabla 1, debería especificar de dónde se deriva el aceite, es decir, solo el mesocarpio o el fruto entero.</p>	Malasia

<p>El aceite de aguacate derivado del fruto entero o solo el mesocarpio puede, además, mostrar diferentes características organolépticas, esteroides, perfiles de composición de ácidos grasos y las mismas deberían reflejarse en las tablas correspondientes, si procede.</p> <p>Malasia considera que hasta que no se tome una decisión sobre estos criterios fundamentales, se deberían demorar las deliberaciones sobre otros parámetros, tales como CAG.</p> <p>Asimismo, Malasia considera que el GTE debería proporcionar todos los parámetros requeridos en CXS 210-1999, tal como se exige en el documento de proyecto aprobado como nuevo trabajo.</p>									
<p>Se debería enmendar la descripción para que diga: 'El aceite de aguacate puede derivarse del mesocarpio del fruto del aguacate o obtenerse procesando el fruto entero'.</p> <p>Justificación: Se mejora la estructura de la oración y brinda la opción de derivar el aceite del mesocarpio o mediante el procesamiento del fruto entero.</p>	Kenya								
<ul style="list-style-type: none"> • Estados Unidos señala que en la definición no se establece una diferencia entre las categorías de aceite de aguacate. El aceite de aguacate crudo, destinado al refinado, y el aceite de aguacate refinado, pueden derivarse ya sea de la pulpa del mesocarpio o del fruto entero. No obstante, ciertas categorías tales como virgen o extra virgen, pueden derivarse solamente de frutos de alta calidad que no estén demasiado maduros, utilizando solo la pulpa del mesocarpio con poca cáscara o tejidos de las semillas. • Por consiguiente, mientras que Estados Unidos apoya la definición para el aceite de aguacate crudo o refinado, sugerimos la inclusión de definiciones separadas para el aceite de aguacate virgen y extra virgen. 	EE.UU.								
<p>Canadá está de acuerdo con la definición propuesta del aceite de aguacate.</p>	Canadá								
<p>Introducir Nota: El aceite de aguacate que es extraído del mesocarpio del fruto del aguacate (<i>Persea americana</i>) no es representado en esta definición.</p> <p>La definición y los criterios de composición y calidad propuesta en el anteproyecto hace referencia al aceite de aguacate refinado y no son consistentes con la obtención de aceites de aguacate de calidades superiores por lo anterior se solicita incluir una nota donde quede explícito que aceites de que son extraídos del mesocarpio del fruto en frío no están incluidos en esta definición.</p>	Chile								
3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD									
<p>Uganda respalda la adopción de los valores propuestos para el aceite de aguacate.</p> <p>Justificación: Los rangos propuestos coinciden con los rangos de otras variedades de aguacate y, por lo tanto, se podrán adaptar a una amplia serie de productos.</p> <p>Uganda está de acuerdo con los nuevos límites para el perfil de ácidos grasos, y ello debería colocarse en el anexo informativo.</p> <p>Los nuevos rangos para el perfil de ácidos grasos tienen un ámbito amplio comparados con los rangos anteriores.</p>	Uganda								
Tabla 1: composición de ácidos grasos del aceite de aguacate determinada por cromatografía de gas líquido a partir de muestras auténticas (expresada como porcentaje del total de ácidos grasos)									
<p>Estados Unidos presenta las siguientes observaciones y sugiere modificaciones a los rangos de composición de ácidos grasos propuestos.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Para C16:0, Estados Unidos recomienda un rango de 10,0 – 24,0 - Para C18:1, Estados Unidos recomienda un rango de 50,0 – 72,0 	EE.UU.								
<p>Se encuentra que la porción de ácidos grasos del mesocarpio del aguacate (avocados de Haas, Perú, Chile y México) no cumple con el proyecto. China sugiere revisar los rangos de los ácidos grasos C16:0, C16:1, y C18:1.</p> <p>Tabla de resultados de las muestras de prueba</p> <table border="1" data-bbox="159 2011 1141 2114"> <thead> <tr> <th>Muestras</th> <th>C16:0</th> <th>C16:1</th> <th>C18:1</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>• Aceite del mesocarpio del aguacate (aguacate de Haas) (Agosto de 2021)</td> <td>25,07</td> <td>12,11</td> <td>50,04</td> </tr> </tbody> </table>	Muestras	C16:0	C16:1	C18:1	• Aceite del mesocarpio del aguacate (aguacate de Haas) (Agosto de 2021)	25,07	12,11	50,04	China
Muestras	C16:0	C16:1	C18:1						
• Aceite del mesocarpio del aguacate (aguacate de Haas) (Agosto de 2021)	25,07	12,11	50,04						

<ul style="list-style-type: none"> • Aceite del mesocarpo del aguacate (aguacate de Chile) 25,92 12,01 48,51 (Agosto de 2021) • Aceite del mesocarpo del aguacate (aguacate de Mexico) 25,64 12,9 48,34 (Agosto de 2021) 																	
<p>Canadá está de acuerdo con los rangos propuestos para la composición de ácidos grasos para el aceite de aguacate, excepto para C18:3, tal como mencionamos más arriba.</p> <p>Ácido graso C18:3 A – Aceite de aguacate ND-2.1 - Observación: Canadá apoya un rango de 0,7 – 2,1 para C18:3.</p>	Canadá																
<p>De acuerdo a la definición del producto en la sección 2.1, el aceite de aguacate se deriva del mesocarpo del fruto del aguacate (<i>Persea americana</i>) y se puede obtener procesando el fruto entero o solo el mesocarpo. Tailandia solicita clarificación si las Tablas 1, 2 y 3 constituyen las disposiciones para el aceite de aguacate derivado solamente del mesocarpo o del fruto entero.</p>	Tailandia																
<p>Se proponen modificaciones según perfil lipídico de aceite de Aguacate en Colombia</p> <p><u>4,0 – 17.0512,0</u></p> <p><u>0,1 – 1.911,3</u></p> <p><u>53.042.14 – 70,0</u></p> <p><u>ND – 0.650,3</u></p>	Colombia																
OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN																	
<p>Tocoferoles y tocotrienoles (CX/FO 21/27/5 párrafo 13)</p> <p>Canadá señala que en la tabla 4 de la Norma del Codex 210-1999 se incluyen los “Niveles de tocoferoles y tocotrienoles en los aceites vegetales crudos”, que son una característica de identidad en otros factores de calidad y composición. Lamentablemente, los valores de tocoferol y tocotrienoles no se solicitaron o debatieron durante la labor en curso del GTE.</p> <p>Canadá considera que el alfa-tocoferol es el componente principal de la fracción de tocoferol en el aceite de aguacate crudo, o virgen. Por consiguiente, Canadá considera que los valores para los tocoferoles y los tocotrienoles deberían incluirse en la prouesta de norma para el aceite de aguacate.</p> <p>Canadá señala que en el CX/FO 19/26/8 se proporcionaron los rangos para los tocoferoles y tocotrienoles en el aceite de aguacate, según se indica a continuación. En lugar de dejar en blanco esos parámetros para el aceite de aguacate, tal como se hace en el informe del GTE, Canadá apoya la inclusión de esos valores en la propuesta de revisión de la norma, colocándolos entre corchetes para que sean examinados por los países miembros y deliberados en la próxima reunión del CCFO.</p> <p>Niveles de tocoferoles y tocotrienoles en el aceite crudo de aguacate (valores indicados en CX/FO 19/26/8)</p> <table> <tr> <td>Alfa-tocoferol</td> <td>50-450</td> </tr> <tr> <td>Beta-tocoferol</td> <td>ND</td> </tr> <tr> <td>Gamma-tocoferol</td> <td>10-20</td> </tr> <tr> <td>Delta-tocoferol</td> <td>ND-10</td> </tr> <tr> <td>Alfa-tocotrienol</td> <td>ND</td> </tr> <tr> <td>Gamma-tocotrienol</td> <td>ND</td> </tr> <tr> <td>Delta-tocotrienol</td> <td>ND</td> </tr> <tr> <td>Total (mg/kg)</td> <td>50-450</td> </tr> </table>	Alfa-tocoferol	50-450	Beta-tocoferol	ND	Gamma-tocoferol	10-20	Delta-tocoferol	ND-10	Alfa-tocotrienol	ND	Gamma-tocotrienol	ND	Delta-tocotrienol	ND	Total (mg/kg)	50-450	Canadá
Alfa-tocoferol	50-450																
Beta-tocoferol	ND																
Gamma-tocoferol	10-20																
Delta-tocoferol	ND-10																
Alfa-tocotrienol	ND																
Gamma-tocotrienol	ND																
Delta-tocotrienol	ND																
Total (mg/kg)	50-450																
Tabla 2: Características fisicoquímicas del aceite de aguacate crudo																	
Estados Unidos respalda los valores indicados en la tabla 2.	EE.UU.																
Canadá está de acuerdo con los valores propuestos para las características fisicoquímicas del aceite de aguacate.	Canadá																

<p>(1) En CXS210-1999, la densidad aparente solo se aplica al aceite de palma y sus series de norma, y al aceite de semillas de cártamo. Más aún, el aceite de aguacate es líquido a temperatura ambiente. China sugiere suprimir la densidad aparente.</p> <p>(2) Algunos datos de las pruebas no coinciden con los rangos en el documento de proyecto. China sugiere revisar los tres parámetros del documento de la manera siguiente.</p> <p>Índice de refracción 1,450-1,470, Densidad relativa 0,905-0,920, Valor del yodo 64-96.</p> <p>Tabla de resultados de las muestras de prueba</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Muestras</th> <th>Índice de refracción</th> <th>Densidad relativa</th> <th>Valor del yodo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aceite del mesocarpo del aguacate (aguacate de Haas) Agosto de 2021</td> <td>1,456</td> <td>0,9066 (x=20 °C)</td> <td>67,57</td> </tr> <tr> <td>Aceite del mesocarpo del aguacate (aguacate de Chile) Agosto de 2021</td> <td>1,458</td> <td>0,9148 (x=20 °C)</td> <td>74,9</td> </tr> <tr> <td>Aceite del mesocarpo del aguacate (aguacate de Mexico) Agosto de 2021</td> <td>1,457</td> <td>0,9102 (x=20 °C)</td> <td>70,04</td> </tr> <tr> <td>Aceite del fabricante</td> <td></td> <td></td> <td>91,46</td> </tr> <tr> <td>Aceite del fabricante</td> <td></td> <td></td> <td>92,93</td> </tr> </tbody> </table>	Muestras	Índice de refracción	Densidad relativa	Valor del yodo	Aceite del mesocarpo del aguacate (aguacate de Haas) Agosto de 2021	1,456	0,9066 (x=20 °C)	67,57	Aceite del mesocarpo del aguacate (aguacate de Chile) Agosto de 2021	1,458	0,9148 (x=20 °C)	74,9	Aceite del mesocarpo del aguacate (aguacate de Mexico) Agosto de 2021	1,457	0,9102 (x=20 °C)	70,04	Aceite del fabricante			91,46	Aceite del fabricante			92,93	China
Muestras	Índice de refracción	Densidad relativa	Valor del yodo																						
Aceite del mesocarpo del aguacate (aguacate de Haas) Agosto de 2021	1,456	0,9066 (x=20 °C)	67,57																						
Aceite del mesocarpo del aguacate (aguacate de Chile) Agosto de 2021	1,458	0,9148 (x=20 °C)	74,9																						
Aceite del mesocarpo del aguacate (aguacate de Mexico) Agosto de 2021	1,457	0,9102 (x=20 °C)	70,04																						
Aceite del fabricante			91,46																						
Aceite del fabricante			92,93																						
De acuerdo a la definición del producto en la sección 2.1, el aceite de aguacate se deriva del mesocarpio del fruto del aguacate (<i>Persea americana</i>) y se puede obtener procesando el fruto entero o solo el mesocarpio. Tailandia solicita clarificación si las tablas 1, 2 y 3 constituyen las disposiciones para el aceite de aguacate derivado solamente del mesocarpio o del fruto entero.	Tailandia																								
Uganda está de acuerdo con los límites propuestos. Los rangos son amplios e indica que se han considerado muchas variedades.	Uganda																								
Valor de saponificación Value (mg KOH/g aceite)																									
Se proponen modificaciones según perfil lipídico de aceite de Aguacate en Colombia 170 – 201,66198 8078 - 90	Colombia																								
4. CARACTERÍSTICAS DE IDENTIDAD																									
<p>Estados Unidos señala que los parámetros de tocoferol se incluyeron en la propuesta de CCFO 26 (véase 19/26/8), pero se omitieron de la propuesta actual. Los tocoferoles constituyen una característica de identidad importante, como los desmetilesteroles. Por consiguiente, Estados Unidos recomienda recopilar y revisar los datos sobre el contenido de tocoferol y composición, y considerar una actualización de la norma.</p> <p>Asimismo, Estados Unidos recomienda agregar los niveles de tocoferol a la norma, considerados por el CCFO 26, y colocarlos entre corchetes, tal como se muestra a continuación, hasta obtener nuevos datos.</p> <p style="text-align: center;"><u>Aceite de aguacate</u></p> <p>Alfa-tocoferol [50-450] Beta-tocoferol [ND] Gamma-tocoferol [10-20] Delta-tocoferol [ND-10] Alfa-tocotrienol [ND] Delta-tocotrienol [ND] Total (mg/kg) [50-450]</p>	EE.UU.																								
Tabla 3. Niveles de desmetilesteroles en aceite de aguacate crudo de muestras auténticas como porcentaje del total de esteroides																									

<p>Estados Unidos hace las observaciones siguientes y sugiere modificaciones a los rangos propuestos para los desmetilesteroles:</p> <ul style="list-style-type: none"> Dado que la norma se aplica a los aceites vegetales presentados en un estado para el consumo humano, las categorías de aceite de aguacate que son aptas para el consumo se reconocen como, ya sea aceite de aguacate refinado o aceite de aguacate extra virgen, y el proceso de refinado elimina los desmetilesteroles. Por ese motivo, Estados Unidos recomienda reducir el límite mínimo del total de esteroides a 2400 mg/kg (es decir 2400 – 6500 mg/kg). 	EE.UU.
<p>Canadá propuso modificaciones en consonancia con las observaciones proporcionadas a la tercera versión del informe del GTE (párrafos 11 y 10 en CX/FO 21/27/5), pero las mismas no fueron consideradas. Esos valores están basados en los datos generados por expertos en Químicos Alimentarios Codex (Food Chemical Codex-FCC) en los últimos años.</p> <p>Estigmasterol - ND – 2,0 - Observación: Canadá respalda un rango de 0,3 – 2,0</p> <p>Brassicasterol - ND-0, 2 - Observación: Canadá propone un rango de ND – 0,45</p> <p>Delta-7-estigmastanol - ND-1,0 - Observación: Canadá propone un rango de ND – 3,5</p> <p>Delta-7-avenasterol - ND – 1,0- Observación: Canadá propone un rango de ND – 1,5</p> <p>Otros – 0,0 – 2,0 - Observación: Canadá sugiere que debería ser ND – 2,0</p> <p>Total de esteroides (mg/kg) - 3500 - 6500 - Observación: Canadá propone un límite mínimo de 3000 (3000 - 6500)</p> <p>Clerosterol- Observación: Clerosterol no es un esteroide específico para todos los aceites, según la Tabla 3 de la Norma del Codex para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999). Canadá sugiere agregar esto como nota al pie en la tabla 3, de la misma manera que los rangos para los valores de beta tocotrienol en el aceite de maíz se incluyeron como nota al pie en la tabla 4. Así, el formato de las tablas será coherente con la manera en que se incluye cierta información para algunos aceites.</p>	Canadá
<p>Beta-sitosterol – 79,0 – 93,4 - Observación: Canadá menciona que el límite máximo de Beta-sitosterol podría ser inferior al nivel propuesto, aunque ello necesita resolverse. Nos preocupa que muchos laboratorios usan métodos generalmente aceptables para el aceite de oliva, que es “Beta-sitosterol aparente”. El nivel “real” de Beta-sitosterol es aproximadamente un 7-8% inferior al “aparente”, el cual es la suma de una serie de esteroides menores. Este método usado para el aceite de oliva no debe utilizarse para el aceite de aguacate. Se requieren datos más meticulosos para conciliar este tema.</p>	Canadá
<p>De acuerdo a la definición del producto en la sección 2.1, el aceite de aguacate se deriva del mesocarpio del fruto del aguacate (<i>Persea americana</i>) y se puede obtener procesando el fruto entero o solo el mesocarpio. Tailandia solicita clarificación si las Tablas 1, 2 y 3 constituyen las disposiciones para el aceite de aguacate derivado solamente del mesocarpio o del fruto entero.</p> <p>Con respecto a la disposición propuesta de incluir un nuevo parámetro para “Clerosterol” referente a la inclusión del aceite de aguacate en CXS 210-1999, Tailandia solicita al CCFO una mayor clarificación sobre la justificación de incluir un nuevo parámetro para “Clerosterol” en la tabla 3.</p>	Tailandia
<p>Uganda respalda la opción 1 referente a incluir el clerosterol en la tabla principal.</p> <p>Justificación – Es una importante característica de identidad y por lo tanto, debe incluirse en la tabla principal y no en las notas al pie o en otro lugar.</p> <p>Uganda está de acuerdo con los límites establecidos y ello debería ser de carácter instructivo.</p> <p>Justificación – Datos disponibles del país.</p>	Uganda
<p>Kenya respalda la opción 1 referente a incluir el clerosterol en la tabla 3 de la norma.</p> <p>Justificación: Este es un parámetro importante en las características de identidad y debería incluirse en la tabla principal y no en las notas al pie o en otro lugar.</p>	Kenya