



- A:** Puntos de contacto del Codex
Puntos de contacto de organismos internacionales que gozan de la calidad de observador ante el Codex
- DE:** Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius,
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
- ASUNTO:** Solicitud de observaciones en el trámite 3 sobre el anteproyecto revisado de la Norma para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999): examen de la composición de ácidos grasos y otros factores de calidad del aceite de cacahuete
- PLAZO:** **9 de enero de 2017**

ANTECEDENTES

1. En la 24.^a reunión del Comité sobre grasas y aceites (CCFO), la delegación de Argentina explicó que los perfiles de ácidos grasos y otros parámetros (índice de yodo y densidad relativa) para aceites de cacahuete (aceite de maní) presentes en la Norma para Aceites Vegetales Especificados (CODEX STAN 210-1999) actualmente excluye los aceites de cacahuete obtenidos de nuevas variedades cuyos perfiles de ácidos grasos son distintos.
2. Se estableció un grupo de trabajo electrónico encabezado por Argentina y con el inglés como único idioma de trabajo para analizar las enmiendas en las Secciones 3 y 4 de la CODEX STAN 210-1999 con respecto a los límites para el ácido palmítico, el ácido oleico, el ácido linoleico, el ácido araquidónico, el ácido eicosenoico y el ácido erúxico, además de otros parámetros de calidad incluyendo valores de yodo y densidad relativa.
3. En la 25.^a reunión del CCFO, en Kuala Lumpur, Malasia del 27 de Febrero hasta el 3 de marzo de 2017, se examinará el anteproyecto revisado de la CODEX STAN 210-1999, (en el trámite 3), tal como se presenta en el informe del grupo de trabajo electrónico (documento CX/FO 17/25/7).

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

4. Se invita a los miembros y a los observadores del Codex a remitir observaciones en el trámite 3 sobre el anteproyecto revisado de la *Norma para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999): examen de la composición de ácidos grasos y otros factores de calidad del aceite de cacahuete* (Apéndice I), con arreglo a la orientación general.
5. El anteproyecto revisado de la Norma está cargado en el Sistema de presentación de observaciones en línea del Codex (OCS): <https://ocs.codexalimentarius.org/>.

ORIENTACIONES GENERALES PARA LA PRESENTACIÓN DE OBSERVACIONES

6. Las observaciones deben presentarse por conducto de los puntos de contacto de los miembros y observadores del Codex mediante el OCS.
7. Los puntos de contacto de los miembros y observadores del Codex pueden iniciar sesión en el OCS y seleccionar "Entrada" en la página "Mis revisiones", disponible después de iniciar sesión en el sistema, a fin de acceder al documento abierto a la formulación de observaciones.
8. Se solicita a los puntos de contacto de los miembros y organizaciones observadoras del Codex que indiquen los cambios propuestos y las observaciones o justificaciones pertinentes sobre un párrafo específico (en las categorías de cuestiones de redacción, cuestiones de fondo, cuestiones técnicas y traducción) o a nivel del documento (observaciones generales).
9. Al finalizar el período para formular observaciones, la secretaría del país anfitrión (Malasia) copiará las observaciones en un documento de trabajo pertinente utilizando este sistema.
10. Puede consultarse más orientación sobre el OCS en el sitio web del Codex: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/ocs/es/>.
11. Para realizar consultas acerca del OCS, sírvanse tomar contacto con Codex-OCS@fao.org.

**Anteproyecto revisado de la Norma para aceites vegetales especificados(CODEX STAN 210-1999):
examen de la composición de ácidos grasos y otros factores de calidad del aceite de cacahuete**

(en el trámite 3)

Sección 3.1 Gamas de composición de ácidos grasos determinadas mediante cromatografía de gas líquido (CGL) (expresados como porcentajes)

Cuadro 1: Gamas de composición de ácidos grasos de aceites vegetales determinados mediante cromatografía de gas líquido (CGL) de muestras auténticas 1 (expresadas en porcentaje del contenido total de ácidos grasos) (véase Sección 3.1 de la Norma): Aceite de maní

(Los cambios propuestos se indican en **negrita** y **letra subrayada**)

Ácidos grasos	Índices actuales	Índices propuestos
C16:0	8.0-14.0	<u>5.0</u> -14.0
C16:1	ND-0.2	ND-0.2
C18:0	1.0-4.5	1.0-4.5
C18:1	35.0-69	35.0- <u>80</u>
C18:2	12.0-43.0	<u>4.0</u> -43.0
C18:3	ND-0.3	ND- <u>0.5</u>
C20:0	1.0-2.0	<u>0.7</u> -2.0
C20:1	0.7-1.7	0.7- <u>3.2</u>
C20:2	ND	ND
C22:0	1.5-4.5	1.5-4.5
C22:1	ND-0.3	ND- <u>0.55</u>
C22:2	ND	ND
C24:0	0.5-2.5	0.5-2.5
C24:1	ND-0.3	ND-0.3

Cuadro 2: Características químicas y físicas de aceites vegetales crudos (véase el Apéndice de la Norma): Aceite de maní

(Los cambios propuestos se indican en **negrita** y **letra subrayada**)

	Índice actual	Índice propuesto
Densidad relativa	0.912 - 0.920 $x=20^{\circ}\text{C}$	<u>0.909</u> - 0.920 $x=20^{\circ}\text{C}$
Índice de yodo	86-107	<u>77</u> -107