

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Agricultura  
y la Alimentación



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

REP 11/FO

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*34.º período de sesiones*

*Ginebra, Suiza, 4-9 de julio de 2011*

### INFORME DE LA 22.ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

*Penang (Malasia)*

*21-25 de febrero de 2011*

**Nota:** El presente documento contiene la carta circular CL 2011/2-FO

## COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Agricultura  
y la Alimentación



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

CX 5/15.2

CL 2011/2-FO  
Marzo de 2011

**A:** Puntos de contacto del Codex  
Organismos internacionales interesados

**DE:** Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre  
Normas Alimentarias

**ASUNTO:** Distribución del informe de la 22.ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (REP11/FO)

**A. CUESTIONES QUE SE SOMETEN A LA ADOPCIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS EN SU 34.º PERÍODO DE SESIONES:**

**Proyecto de Directrices en los trámites 8 y 5/8 del Procedimiento**

1. Proyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión de la oleína y la estearina de almendra de palma (párr. 30, Apéndice II).
2. Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Proyecto de criterios para evaluar la aceptabilidad de las sustancias con fines de inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables (párr. 40, Apéndice III).
3. Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables (párr. 51, Apéndice IV).
4. Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables (párr. 47, Apéndice V).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que deseen hacer observaciones sobre el documento antedicho deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el *Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines* (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), y enviarlas a la dirección que figura más arriba, antes del **15 de mayo de 2011**.

**B. PETICIÓN DE OBSERVACIONES E INFORMACIÓN**

**Referencia a la aceptación/aplicación voluntaria de las normas del Codex**

El Comité acordó difundir las siguientes declaraciones alternativas para su inclusión en todas las normas para grasas y aceites a fin de recabar más observaciones al respecto:

*Estos factores de calidad y composición complementan los factores esenciales de composición y calidad de la norma. Ello no obstante, los productos que no cumplan estos factores complementarios se podrán considerar conformes a la norma.*

O bien,

*Estos factores de calidad y composición son informaciones que complementan los factores esenciales de composición y calidad de la norma. Los productos que cumplan los factores esenciales de composición y calidad pero no cumplan estos factores complementarios se considerarán conformes a la norma.*

El Comité acordó también que en la circular se solicitarían comentarios sobre la integración de las disposiciones vigentes en el Cuadro 3 (desmetilesteroles) y en el Cuadro 4 (tocoferoles y tocotrienoles) del Apéndice de la Norma para aceites vegetales especificados en el cuerpo principal de la Norma para su consideración ulterior en la siguiente reunión (párrs. 13–14).

Los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas que deseen hacer observaciones sobre este asunto deberán hacerlo por escrito, de conformidad con el *Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines* (Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius), y enviarlas a la dirección que figura más arriba, antes del **15 de diciembre de 2011**.

## RESUMEN Y CONCLUSIONES

A continuación se presentan el resumen y las conclusiones de la 22.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites:

### **Asuntos que se someten a la adopción de la Comisión en su 34.º período de sesiones:**

El Comité:

- adelantó al trámite 8 el Proyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión de la oleína y la estearina de almendra de palma (párr. 30, Apéndice II), el Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Proyecto de criterios para evaluar la aceptabilidad de las sustancias con fines de inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables (párr. 40, Apéndice III) y el Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables (párr. 51, Apéndice IV), y a los trámites 5/8 el Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables (párr. 47, Apéndice V);
- acordó proponer un nuevo trabajo sobre la elaboración de una Norma del Codex para aceites de pescado (párr. 66, Apéndice VI) y el Anteproyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales; aceite de salvado de arroz (párr. 81, Apéndice VII);
- acordó suspender los trabajos sobre el Anteproyecto de enmienda a la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva: nivel de ácido linolénico (párr. 59).

### **Cuestiones que se someten a otros comités del Codex**

El comité acordó:

- preguntarle al Comité sobre Contaminantes de los Alimentos si los disolventes halogenados deberían considerarse contaminantes para su inclusión en la Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos (párr. 17);
- pedirle al Comité sobre Contaminantes de los Alimentos que reemplazara estas secciones por “grasas para untar y mezclas de grasas para untar” (párr. 18);
- informar al Comité sobre Etiquetado de Alimentos de que no se precisaban directrices generales en el caso de la composición de ácidos grasos de las grasas y aceites (párr. 24);
- informar al Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros acerca de la propuesta para iniciar un nuevo trabajo sobre los aceites de pescado (párr. 65).

## ÍNDICE

	<b><u>Párrafos</u></b>
Introducción .....	1-3
Aprobación del programa (tema 1 del programa) .....	4-7
Cuestiones remitidas por la Comisión del Codex Alimentarius y otros comités del Codex (tema 2 del programa) .....	8-24
Proyecto de enmiendas a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión de oleína de almendra de palma y de estearina de almendra de palma en el trámite 7 (tema 3 del programa) .....	25-30
Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de grasas y aceites comestibles a granel (tema 4 del programa) .....	31-54
Proyecto de criterios para evaluar la aceptabilidad de sustancias para su inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables en el trámite 7 (tema 4a del programa) .....	31-40
Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables (tema 4b del programa) .....	41-54
Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables (tema 4c del programa) .....	<i>Véase tema 4b</i>
Anteproyecto de enmienda a la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva: nivel de ácido linolénico (tema 5 del programa) .....	55-61
Propuesta de enmienda a la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva: contenido de delta-7-estigmastenol (tema 6 del programa) .....	<i>Véase tema 1</i>
Propuesta de nuevos trabajos sobre una Norma para aceites de pescado (tema 7 del programa) .....	62-67
Propuesta de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: aceites de semilla de girasol (tema 8 del programa) .....	68-71
Otros asuntos y trabajos futuros (tema 9 del programa) .....	72-97
Propuesta de revisión del límite de campesterol en la Norma del Codex para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva .....	72-78
Propuesta de nuevo trabajo sobre la enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados; aceite de salvado de arroz .....	79-81
Propuesta de nuevo trabajo para enmendar la Norma del Codex para aceites vegetales especificados: Aceite de soja con alto contenido de ácido oleico .....	82-86
Revisión de la Norma CODEX STAN 210 para aceites vegetales especificados a fin de añadir el aceite de palma con alto contenido de ácido oleico OxG .....	87-91
Propuesta de revisión de la Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales, en relación con los aceites prensados en frío .....	92-97
Fecha y lugar de la siguiente reunión (tema 10 del programa) .....	98

## APÉNDICES

		<b>Página</b>
Apéndice I	Lista de participantes	15
Apéndice II	Proyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión de la oleína y la estearina de almendra de palma	28
Apéndice III	Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Proyecto de criterios para evaluar la aceptabilidad de las sustancias con fines de inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables	31
Apéndice IV	Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables	32
Apéndice V	Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables	35
Apéndice VI	Documento de proyecto a la vista del desarrollo de una Norma del Codex para aceites de pescado	36
Apéndice VII	Documento de proyecto: Anteproyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: aceite de salvado de arroz	41

**REP 11/FO****INTRODUCCIÓN**

1. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) celebró su 22.<sup>a</sup> reunión en Penang (Malasia) del 21 al 25 de febrero de 2011 por invitación del Gobierno de Malasia. La reunión fue presidida por la Sra. Noraini Mohd, Othman, Directora Superior de la División de Inocuidad y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Salud. Asistieron 100 participantes procedentes de 31 Estados miembros, una Organización miembro y 9 organizaciones internacionales. La Lista de participantes se adjunta a este informe como Apéndice I.

2. La reunión fue inaugurada por la Presidenta en nombre de Tan Sri Dato' Seri Dr. Hj. Mohd. Ismail Merican, Director General de Salud de Malasia. En su discurso de apertura, el Director General de Salud de Malasia dio la bienvenida a los participantes a la 22.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex. Reafirmó la importancia de la labor del Codex además de indicar el compromiso continuo de Malasia por desempeñar su cometido de país anfitrión. Subrayó que Malasia otorgaba una gran importancia al establecimiento de un sistema eficaz de inocuidad alimentaria, demostrada por la conversión de la División de Inocuidad y Calidad de los Alimentos en un programa autónomo a efectos de asegurar una mayor eficacia en el desempeño de sus responsabilidades en su calidad de Autoridad Central Competente en materia de inocuidad alimentaria en Malasia.

**División de competencias<sup>1</sup>**

3. El Comité tomó nota de la División de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros, de conformidad con el artículo II.5 del Reglamento de la Comisión del Codex Alimentarius, que aparece en el documento CRD 1.

**APROBACIÓN DEL PROGRAMA (tema 1 del programa)<sup>2</sup>**

4. El Comité acordó considerar los siguientes temas dentro del tema 9 del programa “Otros asuntos y trabajos futuros”:

- Propuesta de revisión del límite de campesterol en la Norma del Codex para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (propuesta de Australia);
- Propuesta de nuevo trabajo sobre la enmienda de la Norma del Codex para aceites vegetales especificados a fin de modificar los niveles de composición de ácidos grasos y de desmetilesteroles en el aceite de salvado de arroz (propuesta de Tailandia);
- Propuesta de nuevo trabajo para enmendar la Norma del Codex para aceites vegetales especificados, a fin de incluir una Norma para el aceite de soja con alto contenido de ácido oleico (propuesta de los Estados Unidos de América);
- Revisión de la Norma Codex STAN 210 para aceites vegetales especificados a fin de añadir el aceite de palma con alto contenido de ácido oleico OxG (propuesta de Colombia);
- Propuesta de revisión de la Norma del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales, en relación con los aceites prensados en frío (propuesta del Irán).

5. El Comité fue informado de que Siria había propuesto aplazar el examen del tema 6 del programa “propuesta de enmienda a la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva: contenido de delta-7-estigmasteno” hasta la siguiente reunión ya que el documento de trabajo no estaba listo.

---

<sup>1</sup> CRD 1 (División de competencias entre la Unión Europea y sus Estados miembros de conformidad con el artículo II.5 de la Comisión del Codex Alimentarius).

<sup>2</sup> CX/FO 11/22/1; CX/FO 11/22/11 (propuesta de Australia); CX/FO 11/22/12 (propuesta de Tailandia); CX/FO 11/22/13 (propuesta de Estados Unidos de América); CX/FO 11/22/14 (propuesta de Colombia); CRD 4 (propuesta de Tailandia), CRD 9 (propuesta del Irán).

6. Con estas modificaciones, el Comité aprobó el programa provisional como programa para esta reunión. El Comité acordó establecer un Grupo de trabajo que desempeñaría su labor durante la reunión, copresidido por los Estados Unidos de América y Suiza, y que trabajaría solo en inglés, para discutir los temas 4b y 4c. Se encargaría de examinar lo siguiente:

- el Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables en el trámite 4;
- el Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables en el trámite 7;
- los mecanismos y procedimientos para evaluar la aceptabilidad de las sustancias como cargas anteriores, incluida la evaluación de sustancias carentes de IDA, un modus operandi para abordar este aspecto en tiempo oportuno y el proceso para la inclusión de nuevas sustancias basadas en propuestas de miembros formuladas a raíz de nuevos datos e información científicos.

7. El Comité también acordó establecer un grupo de trabajo durante la reunión para discutir el tema 5 del programa. Dicho Grupo de trabajo, que presidiría el Canadá y trabajaría en inglés, francés, español y ruso, se encargaría de considerar el nivel de ácido linolénico en el aceite de oliva virgen.

### **CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX (tema 2 del programa)<sup>3</sup>**

8. El Comité tomó nota de que varias cuestiones tenían fines informativos o se debatirían en el ámbito de los temas del programa pertinentes y discutió las cuestiones remitidas por la Comisión en su 32.º período de sesiones y por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos.

#### **Referencia a la aceptación/aplicación voluntaria en las Normas del Codex**

9. El Comité recordó que en su 62.<sup>a</sup> reunión el Comité Ejecutivo no había alcanzado un consenso sobre la eliminación de la declaración relativa a la aplicación voluntaria incluida en varias normas del Codex, pero recomendó que se considerara caso por caso por el correspondiente órgano auxiliar y que en su 32.º período de sesiones la Comisión había acordado remitir esta cuestión a los comités activos pertinentes, es decir el Comité sobre Grasas y Aceites y el Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos.

10. Varias delegaciones manifestaron que, en su opinión, las disposiciones contenidas en los apéndices a las normas para grasas y aceites proporcionaban parámetros importantes para determinar la autenticidad del producto y que estas disposiciones debían mantenerse.

11. En relación con la declaración sobre la aplicación voluntaria en los apéndices actuales, algunas delegaciones consideraron que la declaración no era necesaria y podía eliminarse debido a que no afectaba al régimen de la norma, ya que todas las normas del Codex eran voluntarias y acordes con la definición de “normas” en el marco del Acuerdo sobre Obstáculos Técnicos al Comercio (OTC). Otras delegaciones indicaron que las disposiciones contenidas en el apéndice no estaban destinadas a formar parte de la norma y pusieron en tela de juicio su inclusión en la Norma sin un examen completo de las disposiciones pertinentes. En consecuencia, la declaración debía mantenerse para reflejar el hecho de que proporcionaban información adicional, así como para evitar confusiones respecto a su régimen.

12. Algunas delegaciones propusieron considerar la incorporación al cuerpo principal de las normas de aquellas disposiciones actualmente contenidas en el apéndice y aprovechar la oportunidad para revisarlas y actualizarlas si fuera necesario. Otras delegaciones consideraron que debía darse prioridad a la revisión de la declaración y señalaron que era prematuro iniciar una revisión de todas las normas en vigor y sus correspondientes apéndices.

---

<sup>3</sup> CX/FO 11/22/2, CRD 8 (Comentarios de Malasia), CRD 14 (Comentarios de Kenya).



13. Tras un extenso debate, el Comité acordó mantener los apéndices actuales en las normas para las grasas y aceites. Existe un consenso general para enmendar la declaración sobre la aplicación voluntaria en los apéndices. El Comité acordó asimismo enviar una circular para recabar comentarios sobre las siguientes propuestas de declaraciones alternativas, con el fin de sustituir la declaración actual sobre la aplicación voluntaria en los apéndices de todas las normas para las grasas y los aceites:

*Estos factores de calidad y composición complementan los factores esenciales de composición y calidad de la norma. Ello no obstante, los productos que no cumplan estos factores complementarios se podrán considerar conformes a la norma.*

O bien

*Estos factores de calidad y composición son informaciones que complementan los factores esenciales de composición y calidad de la norma. Los productos que cumplan los factores esenciales de composición y calidad pero no cumplan estos factores complementarios se considerarán conformes a la norma.*

14. El Comité acordó también que en la circular se solicitarían comentarios sobre las disposiciones vigentes en el Cuadro 3 (desmetilesteroles) y en el Cuadro 4 (tocoferoles y tocotrienoles) del Apéndice de la Norma para aceites vegetales especificados y la posibilidad de incorporarlas en el cuerpo principal de la Norma para su consideración ulterior en la siguiente reunión.

### **Sección sobre contaminantes**

15. El Comité recordó la decisión tomada en su última reunión de enmendar la sección sobre contaminantes en la Norma para aceites vegetales especificados e hizo notar que los niveles máximos para el plomo y el arsénico en aceites y grasas estaban incluidos en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (NGCTAP). El Comité, por tanto, acordó revisar la sección sobre contaminantes en todas las otras normas para aceites y grasas con el fin de incluir el texto de la norma en el Formato de las normas para productos en el Manual de procedimiento, con dos párrafos que hicieran referencia respectivamente a la NGCTAP y a los niveles máximos de residuos (LMR) de plaguicidas.

16. El Comité debatió la colocación de la disposición sobre disolventes halogenados en la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva. El Comité tomó nota de una propuesta para solicitar al Comité sobre Contaminantes de los Alimentos que considerase la exposición a los disolventes halogenados y un comentario que hiciese notar que dichos disolventes eran coadyuvantes de elaboración y no contaminantes.

17. El Comité acordó mantener las disposiciones para los disolventes halogenados en la Norma. El Comité también convino en preguntarle al Comité sobre Contaminantes de los Alimentos si los disolventes halogenados deberían considerarse contaminantes para su inclusión en la NGCTAP.

18. Como se observó que las secciones de la NGCTAP sobre el plomo y el arsénico todavía hacían referencia a la margarina y la minarina, el Comité acordó pedirle al Comité sobre Contaminantes de los Alimentos que reemplazara estas secciones por “grasas para untar y mezclas de grasas para untar”.

### **Comité sobre Etiquetado de Alimentos (CCFL)**

19. El Comité recordó que el Comité sobre Etiquetado de Alimentos reconocía que existían diversos puntos de vista sobre si debía proporcionar o no directrices horizontales sobre el uso de nombres comunes normalizados modificados a efectos de las declaraciones de propiedades nutricionales. El Comité acordó que se debía solicitar asesoramiento a los comités sobre productos del Codex, en particular respecto a la relevancia y las consecuencias para su trabajo de las directrices horizontales o textos afines procedentes del CCFL sobre nombres comunes normalizados modificados a efectos de las declaraciones de propiedades nutricionales.

20. La Presidenta recabó la atención del Comité sobre el hecho de que en su 21.<sup>a</sup> reunión el CCFO había analizado un Documento de debate sobre la composición y denominación de los aceites con ácidos grasos modificados, y el Comité había acordado interrumpir el examen de un sistema para denominar aceites vegetales que contienen un ácido graso modificado, en vista de la falta de apoyo para proseguir esta tarea y de las preocupaciones expresadas al respecto.

21. La Presidenta propuso que este Comité mantuviera la tradición que había sido adoptada para denominar los aceites con ácidos grasos modificados caso por caso. Este planteamiento era necesario, se trataba de una cuestión sumamente compleja, y la modificación de un ácido graso alteraba la composición de otros ácidos grasos en las grasas y los aceites. Por ello, la modificación de un ácido graso tenía que ser considerada en su totalidad respecto a la grasa o el aceite específicos.

22. Varias delegaciones reafirmaron la decisión tomada en la 21.<sup>a</sup> reunión del CCFO sobre la denominación de aceites vegetales con una composición de ácido graso modificada, y apoyaron la opinión de la Presidenta de que los nombres usados para los aceites vegetales deberían considerarse caso por caso.

23. Algunas delegaciones indicaron que debía alentarse al Comité sobre Etiquetado de Alimentos a proporcionar directrices horizontales sobre nombres comunes normalizados que hayan sido modificados a efectos de declaraciones de propiedades nutricionales. Otras delegaciones señalaron que las *Directrices para el uso de declaraciones nutricionales y saludables* proporcionaban una guía adecuada sobre las declaraciones de propiedades nutricionales y que no había necesidad de recomendaciones adicionales a este respecto.

24. El Comité concordó en que no precisaba directrices horizontales o textos afines sobre los nombres comunes normalizados modificados a efectos de declaraciones de propiedades nutricionales, y que el CCFO debía continuar considerando caso por caso la denominación de aceites vegetales con ácidos grasos modificados. El Comité acordó informar al Comité sobre Etiquetado de Alimentos acerca de la decisión anteriormente indicada.

#### **PROYECTO DE ENMIENDAS A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS: INCLUSIÓN DE OLEÍNA DE ALMENDRA DE PALMA Y DE ESTEARINA DE ALMENDRA DE PALMA EN EL TRÁMITE 7 (tema 3 del programa)<sup>4</sup>**

25. El Comité recordó que el Anteproyecto de enmiendas había sido adoptado en el trámite 5 y adelantado al trámite 6 por la Comisión en su 32.<sup>o</sup> período de sesiones, según la propuesta del CCFO formulada en su 21.<sup>a</sup> reunión.

26. El Comité consideró el Proyecto de enmiendas y acordó las siguientes enmiendas.

##### **Composición de ácidos grasos**

27. A raíz de la petición formulada en la última reunión, el Comité consideró los datos de composición de ácidos grasos propuestos por Indonesia. Además, el Comité examinó los datos de composición de ácidos grasos propuestos por los Estados Unidos. El Comité se puso de acuerdo sobre las gamas revisadas de composición de ácidos grasos que figuran en el Cuadro 1.

28. El Comité acordó sustituir el término “delta-7-estigmasferol” por el término “delta-7-estigmasfenol” en el Cuadro 3 del Apéndice II.

##### **Nivel máximo de hierro**

29. Con respecto al nivel máximo de hierro, el Comité recordó que el nivel de 7 mg/kg solo era aplicable a la estearina de almendra de palma y acordó sustituir “estearina de almendra de palma” por “estearina cruda de almendra de palma” y agregar una nueva línea “estearina cruda de almendra de palma 5,0 mg/kg” a efectos de aclaración.

##### **Estado del Proyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: oleína de almendra de palma y estearina de almendra de palma (N09-2007)**

30. El Comité acordó remitir el Proyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: oleína de almendra de palma y estearina de almendra de palma a la Comisión del Codex Alimentarius para que la adoptara en el trámite 8 en su 34.<sup>o</sup> período de sesiones (véase el Apéndice II).

---

<sup>4</sup> CX/FO 11/22/3 (Comentarios del Brasil, Colombia y los Estados Unidos de América); CX/FO 11/22/3 Add.1 (Comentarios de Indonesia); CRD 2 (Comentarios de Malí); CRD 6 (Comentarios de la República de Corea).

## **CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES A GRANEL (tema 4 del programa)**

### **PROYECTO DE CRITERIOS PARA EVALUAR LA ACEPTABILIDAD DE SUSTANCIAS PARA SU INCLUSIÓN EN UNA LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES EN EL TRÁMITE 7 (tema 4a del programa)<sup>5</sup>**

31. El Comité recordó que el Anteproyecto de criterios como Anteproyecto de enmienda a la Sección 2.1.3 sobre contaminantes del Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de grasas y aceites a granel había sido adoptado en el trámite 5 y adelantado al trámite 6 por la Comisión en su 32.º período de sesiones, según la propuesta del CCFO formulada en su 21.ª reunión.

32. La Presidenta recordó al Comité que el texto de la Sección 2.1.3 del Código de prácticas que precede al apartado sobre los criterios ya había sido adoptado por la Comisión.

33. El Comité consideró el Proyecto de criterios y realizó los siguientes comentarios específicos:

#### **Criterio 2**

34. Un observador indicó que si los aceites y grasas se refinaran después de su transporte, las sustancias con una IDA o IDT de 0,01 mg/kg de peso corporal/día serían aceptables. Una delegación indicó que sería necesario considerar los datos científicos teniendo en cuenta el marco de análisis de riesgos. El Comité recordó que el proceso de refinación ya había sido considerado en la reunión técnica de la FAO/OMS para determinar la IDA o IDT aceptables de 0,1 mg/kg de peso corporal/día. Tras cierto debate, el Comité acordó mantener el criterio tal como estaba redactado.

#### **Criterio 3**

35. Una delegación propuso enmendar el texto para aclarar que el alérgeno “será eliminado”. Varias delegaciones propusieron suprimir “a menos que sea posible eliminar adecuadamente el alérgeno alimenticio identificado por elaboración ulterior de la grasa o aceite para el uso al cual se destina” ya que no estaba claro qué proceso se emplearía y sería imposible saber si el alérgeno ha sido eliminado adecuadamente.

36. Tras un cierto debate, el Comité recordó que los criterios eran de carácter general y que la posibilidad de eliminar los alérgenos debía considerarse caso por caso y, por tanto, acordó mantener el texto actual del criterio 3.

#### **Otros criterios propuestos en esta reunión**

37. Varias delegaciones apoyaron propuestas de un nuevo criterio sobre la disponibilidad de métodos de análisis para detectar las sustancias en las grasas o aceites comestibles. Un observador manifestó que existían métodos de análisis para detectar la mayoría de las sustancias en cuestión; sin embargo, esto no era relevante porque la aceptabilidad de la carga se establecía en base a los aspectos toxicológicos indicados en el criterio 2.

38. Varias delegaciones opinaban que todos los temas importantes para evaluar la aceptabilidad de las cargas ya habían quedado cubiertos por los cuatro criterios y que la detección de contaminantes era una cuestión distinta. Tras un cierto debate, el Comité decidió no incluir criterios adicionales sobre métodos de análisis.

---

<sup>5</sup> CX/FO 11/22/4 (Comentarios del Brasil, Colombia, Unión Europea, Jordania, Estados Unidos de América, FEDIOL y FOSFA); CRD 2 (Comentarios de Malí); CRD 12 (Comentarios de Turquía); CRD 14 (Comentarios de Kenia).

### Otros comentarios

39. La delegación de los Estados Unidos propuso suprimir la referencia a la lista de cargas aceptables en los apartados que preceden a los criterios ya que esta lista no había sido adoptada por la Comisión. Los Estados Unidos indicaron que el apartado que precedía al criterio se había difundido para recabar comentarios y debería poder debatirse abiertamente. El Comité señaló que este texto no estaba destinado a ser debatido, y por tanto acordó mantener el texto tal como estaba.

### Estado del Proyecto de criterios para evaluar la aceptabilidad de sustancias para su inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables

40. El Comité acordó adelantar al trámite 8 el Proyecto de enmienda al Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de grasas y aceites comestibles a granel: Criterios para evaluar la aceptabilidad de las sustancias para su inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables para su adopción por la Comisión en su 34.º período de sesiones (véase el Apéndice III) con vistas a su inclusión al final de la Sección 2.1.3 sobre contaminación.

### PROYECTO DE LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES (tema 4b del programa)<sup>6</sup>

### ANTEPROYECTO DE LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES (tema 4c del programa)<sup>7</sup>

41. El Comité recordó que en su reunión anterior había acordado devolver el Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables al trámite 3 para recabar comentarios y mantener el Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables en el trámite 7 a la espera de un mayor avance en el establecimiento de los mecanismos y procedimientos que podrían utilizarse para aplicar los criterios.

42. Las Delegaciones de Suiza y los Estados Unidos presentaron el informe del Grupo de trabajo que habían copresidido durante la reunión, como se había acordado dentro del tema 1 del programa. El informe figura en el documento CRD 17. El Comité observó que el grupo de trabajo no había podido llegar a una conclusión sobre los asuntos sometidos a su consideración debido a la divergencia de opiniones y tomó nota del fundamento de las posiciones adoptadas por los participantes en la discusión. El Comité acordó considerar los temas del programa en el siguiente orden: Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables, Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables, y mecanismos y procedimientos para evaluar la aceptabilidad de sustancias como cargas anteriores.

### Anteproyecto de Lista de cargas anteriores aceptables

43. La Delegación de los Estados Unidos recordó la opinión del Comité Ejecutivo expresada en su 62.ª reunión según la cual la elaboración de listas podría retrasar el proceso del Codex y puso objeciones a la elaboración de una lista de cargas aceptables por las siguientes razones: no era posible llevar una lista y actualizarla regularmente puesto que los recursos necesarios para la evaluación de riesgos a cargo de la FAO/OMS y el examen por el Comité no eran suficientes, especialmente debido a que el CCFO se reunía cada dos años y, por tanto, la lista no permitía proteger la salud de los consumidores; los criterios finalizados en esta reunión y la lista de cargas prohibidas proporcionaban directrices adecuadas a los gobiernos; y los países también podían consultar las listas existentes, especialmente las de la FOSFA y del NIOP. La Delegación también expresó su preocupación en relación con la inocuidad de algunas sustancias en la lista dado que no habían sido evaluadas por el JECFA o no se les había asignado una IDA. Esta posición fue apoyada por varias delegaciones, incluido el Canadá.

---

<sup>6</sup> CX/FO 11/22/5.

<sup>7</sup> CL CX/FO 11/22/6, CX/FO 11/22/6 (Comentarios de la Unión Europea, Malasia, Filipinas, FOSFA), CRD 12 (Comentarios de Turquía), CRD 14 (Comentarios de Kenya), CRD 17 (Informe del grupo de trabajo que desempeñó su labor durante la reunión).

44. La Delegación de Malasia apoyó que se adelantara el Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables a los trámites 5/8 para su adopción por la Comisión por las siguientes razones: esta lista era necesaria, especialmente para los países en desarrollo que no podían llevar a cabo la evaluación de riesgo requerida ni podían disponer de la competencia técnica y los recursos necesarios para dicha evaluación a nivel nacional y dependían del Codex para tener orientación; las sustancias en la lista se estaban usando actualmente como cargas anteriores aceptables en el comercio de grasas y aceites y se reconocían como inocuas; las listas de comercio nacional se limitaban a la participación nacional, mientras que las del Codex requerían la participación nacional de los Estados miembros; y la ausencia de una armonización internacional podría conllevar obstáculos al comercio. Esta postura fue apoyada por muchas delegaciones y por el observador de la FOSFA.

45. El Comité hizo observar que las listas de cargas anteriores aceptables deberían ser actualizadas cuando haya nuevos datos científicos disponibles.

46. A la vista de los temores expresados por la Delegación de la UE, y sobre la base de sus comentarios formulados por escrito, el Comité acordó eliminar las siguientes sustancias del Anteproyecto de lista: 2,3 butanediol (2,3-butileno glicol); ciclohexanol; ciclohexanona; y el aceite vegetal epoxidizado y mantener las otras sustancias en la lista como se había propuesto.

#### **Estado del Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables**

47. El Comité acordó adelantar el Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables a los trámites 5/8 omitiendo los trámites 6 y 7 (Apéndice V). La Delegación de los Estados Unidos de América expresó reservas, reiterando su continua y constante oposición a esta propuesta, y la Delegación del Japón también expresó sus reservas ante esta decisión.

#### **Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables**

48. El Comité tomó nota de que las posturas expresadas sobre la necesidad de las listas cuando se consideró el Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables eran similares respecto a los Proyectos de listas. Muchas delegaciones apoyaron que se adelantara el Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables al trámite 8 basándose en las razones anteriormente indicadas cuando se debatió el Anteproyecto de lista de cargas anteriores aceptables.

49. La Delegación del Canadá expresó la opinión de que algunas de las sustancias en la lista, tales como los aceites minerales cuya IDA variaba en función de la viscosidad y el aceite de soja epoxidizado, suscitaban preocupaciones en relación con la salud y deberían ser eliminadas.

50. La Delegación de los Estados Unidos expresó su preocupación por la inocuidad de algunas sustancias, e hizo notar que de 113 sustancias, 53 no habían sido evaluadas por el JECFA o no se les había asignado una IDA y solo 36 se consideraban inocuas en condiciones de uso como aromatizantes, no como cargas anteriores.

#### **Estado del Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables**

51. El Comité acordó adelantar al trámite 8 (Apéndice IV) el Proyecto de lista de cargas anteriores aceptables. La delegación de los Estados Unidos expresó reservas e hizo notar que se había opuesto de manera continua y constante a que se adelantara este Proyecto de lista y que otras delegaciones se habían opuesto suficientemente como para concluir que no debía avanzarse en la tramitación del documento.

#### **Mecanismos y procedimientos para evaluar la aceptabilidad de las sustancias**

52. El Comité consideró el mecanismo y los procedimientos para evaluar la aceptabilidad de sustancias como cargas anteriores, cuestión que también fue debatida por el grupo de trabajo creado durante la reunión. Una delegación cuestionó la necesidad de discutir aparte este asunto dado que no estaba incluido como tema separado en el programa. El Comité recordó que los comentarios sobre los mecanismos y procedimientos habían sido solicitados junto con el examen del Anteproyecto de lista en el trámite 3 a consecuencia de los debates mantenidos en la última reunión. Varias delegaciones señalaron que las propuestas de enmiendas o revisiones de las listas podrían presentarse ante el Comité de conformidad con el procedimiento y los criterios en vigor del Codex para nuevos trabajos y no había necesidad de procedimientos específicos. El Comité tomó nota de una propuesta para

considerar trabajos adicionales sobre la aceptabilidad de sustancias en el marco del Comité sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), especialmente si las solicitudes de asesoramiento científico se dirigieran al JECFA.

53. Tras cierto debate, el Comité concordó en que no había necesidad de llevar a cabo un nuevo trabajo sobre los mecanismos y procedimientos para enmendar las listas, dado que las propuestas de revisión podían presentarse de conformidad con los Procedimientos de elaboración del Codex y tomando en cuenta los Principios de aplicación práctica para el análisis de riesgos.

54. El Comité expresó su agradecimiento y reconocimiento a las Delegaciones de Suiza y los Estados Unidos por su labor de copresidencia y a todos los miembros del Grupo de trabajo por su excelente trabajo de facilitación del examen de esta cuestión en el Comité.

#### **ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA: NIVEL DE ÁCIDO LINOLÉNICO (tema 5 del programa)<sup>8</sup>**

55. El Comité recordó que en su última reunión había acordado devolver al trámite 3 el Anteproyecto de enmienda, y que si no se conseguía un consenso en la reunión en curso el Comité recomendaría suspender los trabajos sobre el nivel de ácido linolénico. Esta recomendación había sido refrendada por el Comité Ejecutivo en su 62.<sup>a</sup> reunión.

56. La Delegación del Canadá, en su condición de Presidenta del Grupo de trabajo durante la reunión, presentó el informe del Grupo de trabajo, que figuraba en el documento CRD 16. La Delegación indicó que no se había alcanzado un acuerdo en el Grupo de trabajo durante la reunión, y manifestó que la Delegación de Egipto había propuesto otra opción además de las opciones reflejadas en la nota a pie de página. Las tres opciones eran las siguientes: 1) el nivel de ácido linolénico podría llegar hasta el 1,1% y la muestra que superase el 1,0% de ácido linolénico debería cumplir tres criterios; 2) el nivel de ácido linolénico podría llegar hasta el 1,2% y la muestra que superase el 1,0% de ácido linolénico debería cumplir dos criterios; y 3) el nivel de ácido linolénico podría llegar hasta el 1,1% y la muestra que superase el 1,0% de ácido linolénico debería cumplir dos criterios.

57. Varias delegaciones apoyaron la primera opción, pero a modo de compromiso podrían apoyar la tercera opción que incluía dos criterios para verificar la autenticidad de los aceites. Algunas delegaciones apoyaron la segunda opción, ya que según su estudio el valor debería situarse en el 1,5% pero podrían aceptar, en un espíritu de compromiso, un nivel del 1,2%. Cualquier valor menor tendría una repercusión negativa en la producción y el comercio mundiales y la Norma del Codex debería cubrir los aceites de oliva producidos en todo el mundo. Otras delegaciones apoyaron la tercera opción porque era esencial para prevenir el fraude en el comercio y asegurar la autenticidad del producto.

58. La Presidenta propuso un planteamiento alternativo en un esfuerzo por resolver esta cuestión, consistente en suprimir los valores del ácido linolénico en los aceites de oliva vírgenes y sustituirlos por una nota a pie de página que rezase lo siguiente: los límites nacionales podrían mantenerse o los niveles podrían ser determinados por las autoridades nacionales. Sin embargo, esta propuesta no suscitó ningún apoyo.

59. Tras cierto debate, el Comité reconoció que no había acuerdo sobre el nivel de ácido linolénico en los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva y, por tanto, acordó recomendar que se suspendiera este trabajo.

---

<sup>8</sup> CX/FO 11/22/7 (Comentarios de la Argentina, Australia, el Brasil, IOC), CRD 5 (Comentarios de México), CRD 12 (Comentarios de Turquía), CRD 14 (Comentarios de Kenya), CRD 16Rev (Informe del Grupo de trabajo que desempeñó su labor durante la reunión).

60. El Comité hizo notar que si se disponía de nuevos datos en el futuro, podría reconsiderar la cuestión del nivel de ácido linolénico en los aceites de oliva y los aceites de orujo de oliva. La Presidenta recordó al Comité que dichos datos debían reflejar las variaciones mundiales vinculadas a la geografía, el clima y la estación (a lo largo de varias estaciones, diferencias según las variedades) y ser correctos en el plano estadístico.

61. El Comité expresó su agradecimiento y reconocimiento a la Delegación del Canadá en su calidad de Presidenta, y a todos los miembros del Grupo de trabajo por su excelente trabajo de facilitación del examen de esta cuestión en el Comité.

### **PROPUESTA DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES DE OLIVA Y ACEITES DE ORUJO DE OLIVA: CONTENIDO DE DELTA-7-ESTIGMASTENOL (tema 6 del programa)**

*Véase el tema 1 del programa*

### **PROPUESTA DE NUEVOS TRABAJOS SOBRE UNA NORMA PARA ACEITES DE PESCADO (tema 7 del programa)<sup>9</sup>**

62. El Comité recordó que en su última reunión había acordado considerar esta propuesta con más detenimiento, sobre la base de un documento de proyecto revisado. La Delegación de Suiza presentó el documento de proyecto revisado CRD 15. La Delegación explicó que el ámbito de aplicación del proyecto de Norma cubriría los aceites derivados de pescado, incluidos los mariscos para consumo humano directo o elaboración ulterior, y que existirían categorías diferenciadas tales como los aceites de pescado “especificados” procedentes de especies específicas con criterios definidos de composición y los aceites de pescado “no especificados” con criterios básicos de composición.

63. La Presidenta leyó los comentarios escritos de los siguientes países que no estaban presentes en la reunión: Malí, Mauricio y Kenia.

64. Varias delegaciones apoyaron el nuevo trabajo propuesto. Una delegación manifestó que en la Norma debería remitirse a los Principios generales de higiene de los alimentos a efectos de garantizar la inocuidad de los aceites destinados al consumo humano.

65. Una delegación preguntó si el trabajo debería ser realizado por el Comité o por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP). La Secretaría aclaró que debido al mandato del Comité, el trabajo debería ser realizado por el CCFO y que era posible formular algunas preguntas al CCFFP en caso necesario, especialmente en relación con los aceites de pescado “especificados”. El Comité convino en informar al CCFFP sobre la propuesta para iniciar un nuevo trabajo sobre los aceites de pescado. Varias delegaciones manifestaron que procedía solicitar a los órganos especializados de la FAO/OMS una consulta para obtener el asesoramiento científico necesario a fin de elaborar una norma apropiada del Codex para los aceites de pescado. El alcance de esta solicitud debería abarcar la totalidad de la cadena, los parámetros y los métodos de análisis de la producción.

66. El Comité concordó en que había apoyo unánime a esta nueva propuesta de trabajo y convino en presentar una propuesta de nuevo trabajo a la Comisión. El Comité acordó introducir una pequeña enmienda al documento de proyecto en la Sección 9 sobre el calendario propuesto para indicar que este trabajo se llevaría a cabo de conformidad con el Procedimiento uniforme. El documento de proyecto figura en el Apéndice VI. Para respaldar esta propuesta el Comité también alentó a los países y observadores a que presentasen a Suiza para abril de 2011 datos adicionales sobre el comercio y los obstáculos al mismo, así como otros datos pertinentes.

67. Además, el Comité acordó establecer un Grupo de trabajo electrónico, presidido por Suiza y con el inglés como idioma de trabajo, encargado de preparar un Anteproyecto de norma para los aceites de pescado que se difundiría en el trámite 3 y se consideraría en la siguiente reunión del Comité, a reserva de ser adoptado como nuevo trabajo por la Comisión.

---

<sup>9</sup> CX/FO 11/22/9, CRD 2(Comentarios de Mali), CRD 3 (Comentarios de Mauricio), CRD 7 (Comentarios de Noruega), CRD 11 (Comentarios de la ISDI), CRD 14 (Comentarios de Kenya), CRD 15 (Versión revisada del documento CX/FO 11/22/9).

**PROPUESTA DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS: ACEITES DE SEMILLA DE GIRASOL (tema 8 del programa)<sup>10</sup>**

68. El Comité recordó que en su última reunión había acordado considerar la propuesta de iniciar nuevos trabajos a fin de revisar las gamas de ácido oleico (C18:1) y ácido linolénico (C18:2) para el aceite de girasol en el Cuadro 1 de la Norma para aceites vegetales especificados.

69. La Delegación de la Argentina indicó que existían algunas lagunas en las gamas de ácido oleico (C18:1) y ácido linolénico (C18:2) para los aceites de girasol en el Cuadro 1 de la Norma, por lo que algunos aceites de girasol de cultivos tradicionales no quedaban comprendidos en ninguno de los tres tipos de aceite de girasol. La Delegación también subrayó la falta de coherencia en la expresión de los niveles máximo y mínimo para el índice de refracción y la densidad en términos de temperatura; la falta de correlación y/o continuidad entre los niveles; y la falta de continuidad o el solapamiento en los valores del yodo. La Delegación, por tanto, propuso iniciar un nuevo trabajo a fin de revisar la Norma para aceites vegetales especificados con el fin de abordar estas incoherencias.

70. Varias delegaciones indicaron que no podían adoptar una postura ya que el documento se había presentado tarde en la reunión en curso. Varias delegaciones apoyaron la idea de iniciar este trabajo e indicaron que estarían en condiciones de presentar datos científicos pertinentes.

71. Dado que el documento se había recibido tarde y los miembros del Comité no disponían de tiempo suficiente para realizar una consulta a nivel nacional, el Comité acordó considerar esta propuesta de la Argentina destinada a enmendar la Norma para aceites vegetales especificados con el fin de modificar los valores de referencia de los aceites de semilla de girasol (ácidos grasos oleicos y linolénicos, valor de yodo y densidad absoluta a 25° C) en la siguiente reunión. Asimismo, el Comité acordó establecer un grupo de trabajo electrónico presidido por la Argentina y con el inglés como único idioma de trabajo, que estaría encargado de revisar el documento de debate y preparar un documento de proyecto, tomando en cuenta las Directrices sobre la aplicación de criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos y la información solicitada por el Comité cuando se proponga que se añadan nuevos aceites a la Norma para aceites vegetales especificados, para su consideración ulterior en la siguiente reunión.

**OTROS ASUNTOS Y TRABAJOS FUTUROS (tema 9 del programa)****Propuesta de revisión del límite de campesterol en la Norma del Codex para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva<sup>11</sup>**

72. La Delegación de Australia presentó el documento de debate y subrayó la importancia de mantener la integridad y calidad del aceite de oliva, la necesidad de actualizar las normas del Codex cuando se dispusiera de nueva información científica o de otra índole, y recordó que las normas sobre productos debían reflejar las variaciones a escala mundial y centrarse en las características esenciales. Desde esta perspectiva, la Delegación manifestó que muchos de los parámetros de la norma actual no reflejaban adecuadamente las variaciones mundiales en cuanto al aceite de oliva, y en consecuencia algunos aceites de oliva de alta calidad no podían ser objeto de comercio en el mercado internacional. Para poder abordar este problema, la Delegación propuso revisar el límite de campesterol para tomar en cuenta nuevos datos sobre la variabilidad de los niveles de campesterol en el aceite de oliva virgen. Esta propuesta fue apoyada por algunas delegaciones.

73. La Delegación de la Unión Europea expresó el punto de vista de que las disposiciones en la Norma deberían tomar en cuenta la producción de aceite de oliva a un nivel global e impedir su adulteración, y a estos efectos los cambios en los parámetros deberían estar basados en estudios mundiales realizados conforme a un protocolo acordado, al igual que en los estudios del COI. Por tanto, la Delegación manifestó que era prematuro iniciar nuevos trabajos sobre la revisión del nivel de campesterol. Esta postura fue apoyada por otras delegaciones.

---

<sup>10</sup> CX/FO 11/22/10, CRD 5 (Comentarios de México), CRD 10 (Corrigendum del documento CX/FO 11/22/10), CRD 12 (Comentarios de Turquía), CRD 14 (Comentarios de Kenia).

<sup>11</sup> CX/FO 11/22/11, CRD 14 (Comentarios de Kenia).



74. El observador del COI informó al Comité de que se había sido iniciado un estudio sobre los niveles de campesterol y de que como el número de muestras no era suficiente hasta la fecha, todos los países productores, ya fueran miembros o no del COI, habían sido invitados a proporcionar muestras.

75. La Delegación de Australia indicó que, en su opinión, todos los datos y estudios pertinentes sobre el aceite de oliva deberían ser tomados en cuenta, y no solo los datos del COI, y que el Comité no debería esperar a que el COI enmendara su norma para abordar la cuestión de los niveles de campesterol a nivel internacional, teniendo en cuenta que no todos los Estados miembros del Codex eran miembros del COI.

76. El Comité tomó nota de la información facilitada por las delegaciones de los Estados Unidos y la Argentina sobre estudios que habían realizado a nivel nacional sobre los niveles de campesterol en el aceite de oliva, que podían resultar útiles para examinar con mayor profundidad esta propuesta.

77. El Comité concordó en que no existía suficiente apoyo para iniciar nuevos trabajos sobre la revisión del nivel de campesterol en la Norma del Codex para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva en ese momento. El Comité, asimismo, acordó que la Delegación de Australia, en colaboración con la Argentina, los Estados Unidos y cualquier otro país interesado, revisarían el documento de debate para su consideración en la siguiente reunión, teniendo en cuenta los datos adicionales que se pusieran a su disposición en el ínterin.

78. La Presidenta recalcó que con el fin de conseguir datos que fueran verdaderamente representativos de la variabilidad global, debía prestarse mucha atención a las siguientes condiciones al reunir datos destinados a ser considerados por el Comité:

- variación geográfica;
- variación climática y estacional (a lo largo de varias estaciones);
- variedades de plantas;
- datos estadísticos fiables.

**Propuesta de nuevo trabajo sobre la enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados; aceite de salvado de arroz<sup>12</sup>**

79. El Comité recordó que en su 32.º período de sesiones la Comisión había recomendado al CCFO que reconsiderara el nivel de otros desmetilesteroles en la Norma si se pusieran nuevos datos a su disposición. La Delegación de Tailandia informó al Comité de que su propuesta inicial sobre desmetilesteroles contenida en el documento CX/FO 11/22/12 había sido ampliada para incluir la composición de ácidos grasos que figura en el CRD 4. La Delegación presentó los resultados de sus estudios sobre los niveles de desmetilesteroles y la composición de ácidos grasos en el aceite de salvado de arroz. La Delegación propuso un nuevo trabajo para enmendar el nivel de desmetilesteroles y la composición de ácidos grasos en el aceite de salvado de arroz en la Norma para aceites vegetales especificados.

80. Varias delegaciones apoyaron esta propuesta de nuevo trabajo. Algunas delegaciones señalaron que se necesitaría contar con más datos que tuvieran en cuenta el contenido de esteroides y que presentarían algunos datos pertinentes. La Delegación de Tailandia indicó que reuniría suficientes datos adicionales con el fin de preparar un anteproyecto de norma para la siguiente reunión. La Delegación de los Estados Unidos hizo notar que debido a la complejidad de los desmetilesteroles en el aceite de salvado de arroz, debía velarse en especial por que se notificasen uniformemente los otros desmetilesteroles.

---

<sup>12</sup> CX/FO 11/22/12, CRD 4 (Propuesta adicional de Tailandia), CRD 14 (Comentarios de Kenya).

81. El Comité acordó remitir esta propuesta a la Comisión para que la adoptase en su 34.º período de sesiones como nuevo trabajo sobre una enmienda a los niveles de desmetilesteroles y la composición de ácidos grasos del aceite de salvado de arroz en la *Norma para aceites vegetales especificados*. El documento de proyecto de esta propuesta se adjunta a este informe como Apéndice VII.

**Propuesta de nuevo trabajo para enmendar la Norma del Codex para aceites vegetales especificados: Aceite de soja con alto contenido de ácido oleico<sup>13</sup>**

82. La Delegación de los Estados Unidos recordó que desde 2005 y en su última reunión el Comité había considerado su propuesta de nuevo trabajo sobre tres tipos de aceites de soja modificados, que no había sido apoyada debido a la falta de datos sobre producción y comercio. La Delegación destacó las cifras de producción y comercio de los aceites de soja y manifestó que en los cinco años siguientes, el aceite de soja con alto contenido de ácido oleico alcanzaría el 15% de la producción total de aceite de soja y que muchos países estaban usando actualmente estos aceites. La Delegación recordó que se habían introducido varias enmiendas a la Norma para aceites vegetales especificados a fin de incluir aceites vegetales con alto contenido de ácido oleico y, por tanto, debería iniciarse un nuevo trabajo sobre los aceites de soja con alto contenido de ácido oleico para facilitar el comercio.

83. Varias delegaciones apoyaron el nuevo trabajo habida cuenta del aumento de la producción y el comercio de aceites de soja con alto contenido de ácido oleico. La Presidenta leyó los comentarios por escrito de México, país que no había podido asistir a la reunión en curso.

84. Otras delegaciones señalaron que faltaban cifras de producción y comercio actualizadas en el documento de proyecto y que, aunque se presentaban algunas proyecciones, no había suficiente justificación para iniciar un nuevo trabajo en ese momento. En respuesta a algunas preguntas sobre las variedades de soja, la Delegación de los Estados Unidos aclaró que algunas variedades comerciales ya se encontraban en el mercado.

85. La Presidenta también llamó la atención sobre la necesidad de contar con datos internacionales adecuados sobre el volumen de producción y consumo, la estructura del comercio y los factores esenciales de composición y calidad.

86. Tras cierto debate, el Comité concordó en que debido a la insuficiencia de los datos sobre producción y comercio proporcionados en el documento de proyecto, no había suficiente apoyo para un nuevo trabajo a efectos de enmendar la Norma del Codex para aceites vegetales especificados a fin de incluir los aceites de soja con alto contenido de ácido oleico. El Comité también acordó establecer un grupo de trabajo electrónico dirigido por Estados Unidos y con el inglés como idioma de trabajo, para preparar un documento de proyecto revisado, teniendo en cuenta los puntos de vista y comentarios formulados en la presente reunión y respaldados por los datos pertinentes estipulados por las Directrices sobre la aplicación de criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos y la información exigida por el Comité cuando se proponga añadir nuevos aceites a la Norma para aceites vegetales especificados, para su consideración en la siguiente reunión.

**Revisión de la Norma CODEX STAN 210 para aceites vegetales especificados a fin de añadir el aceite de palma con alto contenido de ácido oleico OxG<sup>14</sup>**

87. La Delegación de Colombia subrayó los objetivos y aspectos principales de su propuesta de elaboración de disposiciones para el aceite de palma con alto contenido de ácido oleico producido por el híbrido OxG (*Elaeis oleifera x Elaeis guineensis*) en la Norma para aceites vegetales especificados, que aparecen presentados en el documento de proyecto, y señaló que se facilitaba información adicional sobre cifras de producción y composición de ácidos grasos en el documento CRD 18.

88. Varias delegaciones apoyaron la realización de un nuevo trabajo sobre este producto ya que la demanda de los consumidores, la producción y el comercio de aceites con alto contenido de ácido oleico estaban creciendo debido a su alta calidad nutritiva.

---

<sup>13</sup> CX/FO 11/22/13, CRD 13 (Información suplementaria de Estados Unidos) y CRD 5 (Comentarios de México).

<sup>14</sup> CX/FO 11/22/14, y CRD 5 (Comentarios de México) y CRD 18 (Información suplementaria de Colombia).

89. Durante el debate se solicitaron aclaraciones, en especial sobre si el tipo de aceite de palma propuesto debía describirse como de “alto contenido” o de “contenido medio de ácido oleico”, como en el caso del aceite de girasol con un contenido de ácido oleico similar, y si era apropiado incluir la variedad en la denominación del aceite. Varias delegaciones indicaron que debido a la recepción tardía del documento, no estaban en condiciones de adoptar una postura en la reunión en curso.

90. En vista de que el documento se había recibido tarde y los miembros del Comité no habían tenido tiempo suficiente para hacer una consulta a nivel nacional, el Comité acordó considerar la propuesta de Colombia en su siguiente reunión. La Presidenta también recordó al Comité que el documento revisado debería contener datos internacionales sobre el volumen de producción y consumo así como la estructura del comercio.

91. El Comité acordó igualmente establecer un grupo de trabajo electrónico, presidido por Colombia y con el inglés como idioma de trabajo, para preparar un documento de debate revisado que incluyera un documento de proyecto, tomando en cuenta opiniones y los comentarios expuestos en la reunión en curso y basado en las Directrices sobre la aplicación de criterios para el establecimiento de las prioridades de trabajo aplicables a los productos y la información requerida por el Comité cuando se proponga añadir nuevos aceites a la Norma para aceites vegetales especificados, que se examinaría en la siguiente reunión.

#### **Propuesta para los aceites prensados en frío<sup>15</sup>**

92. La Delegación del Irán presentó el documento CRD 9 y manifestó la importancia de usar el prensado en frío como método tradicional y natural de producción de aceites. La Delegación propuso incluir cuatro tipos de aceites (aceite de nuez, de pistacho, de cáñamo y de avellana), en la Norma para aceites vegetales especificados.

93. Varias delegaciones indicaron que no podrían adoptar una postura porque habían recibido el documento durante la reunión y necesitaban más tiempo para estudiar la propuesta.

94. Algunas delegaciones indicaron que en su país se producían estos y otros tipos de aceites prensados en frío y estaban dispuestas a contribuir a la elaboración de las disposiciones correspondientes. También se hizo notar que la definición y las características de los aceites prensados en frío deberían ser examinadas cuidadosamente.

95. Dado que el documento se había recibido tarde y que los miembros del Comité no contaban con suficiente tiempo para examinar atentamente la propuesta, el Comité acordó considerar la propuesta del Irán en su siguiente reunión.

96. El Comité convino en establecer un grupo de trabajo electrónico, que estaría presidido por el Irán y trabajaría en inglés, para preparar un documento de debate revisado, que incluyera un documento de proyecto, teniendo en cuenta las opiniones y los comentarios realizados en la presente reunión y basado en las Directrices sobre la aplicación de criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos y la información exigida por el CCFO cuando se proponga añadir nuevos aceites a la Norma para aceites vegetales especificados, a fin de considerarla en la siguiente reunión.

97. El Comité también acordó que esta propuesta se centraría en los cuatro tipos de aceites arriba indicados, y que cualquier miembro podría proponer la inclusión de otros tipos de aceites en la Norma en el marco de una propuesta aparte.

#### **FECHA Y LUGAR DE LA SIGUIENTE REUNIÓN (tema 10 del programa)**

98. Se informó al Comité de que se había programado provisionalmente que su 23.<sup>a</sup> reunión se celebrara en Malasia del 25 de febrero al 1 de marzo de 2013, a la espera de que el Gobierno anfitrión y la Secretaría del Codex confirmasen el calendario definitivo.

---

<sup>15</sup> CRD 9 (Propuesta del Irán).

## RESUMEN DEL ESTADO DE LOS TRABAJOS

ASUNTO	TRÁMITE	ENCOMENDADO A	REFERENCIA EN EL DOCUMENTO (REP11/FO)
Proyecto de enmienda a la Norma para aceites vegetales especificados: inclusión de la oleína y la estearina de almendra de palma (N09-2007)	8	Estados CAC, 34.º periodo de sesiones	Párr. 30 Apéndice II
Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Proyecto de Criterios para evaluar la aceptabilidad de las sustancias con fines de inclusión en una lista de cargas anteriores aceptables	8	Estados CAC, 34.º periodo de sesiones	Párr. 40 Apéndice III
Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Proyecto de Lista de cargas anteriores aceptables	8	Estados CAC, 34.º periodo de sesiones	Párr. 51 Apéndice IV
Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel: Anteproyecto de Lista de cargas anteriores aceptables	5/8	Estados CAC, 34.º periodo de sesiones	Párr. 47 Apéndice V
Norma para aceites de pescado	1/2/3	CCEXEC, 65. <sup>a</sup> reunión CAC, 34.º periodo de sesiones Grupo de trabajo electrónico dirigido por Suiza CCFO, 23. <sup>a</sup> reunión	Párr. 66 Apéndice VI
Norma para aceites vegetales especificados; aceite de salvado de arroz	1/2/3	CCEXEC, 65. <sup>a</sup> reunión CAC, 34.º periodo de sesiones Tailandia CCFO, 23. <sup>a</sup> reunión	Párr. 81 Apéndice VII
Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva: nivel de ácido linolénico	-	Suspendido	Párr. 59

## APÉNDICE I

## LISTA DE PARTICIPANTES

Presidenta	Ms. Noraini Mohd Othman Director Food Safety and Quality Division Ministry of Health Malaysia Level 3, Block E7, Parcel E Federal Government Administrative Centre 62590 Putrajaya, Malaysia. Phone: +603-8883 3501 Fax: +603-8889 3815 Email: noraini_othman@moh.gov.my
Presidenta alterna	Ms. Nor Aini Sudin Food Technology Consultant Food Safety and Quality Division Ministry of Health Malaysia Level 3, Block E7, Parcel E Federal Government Administrative Centre 62590 Putrajaya, Malaysia Phone: 6019-2733132 Email: nena.noraini@yahoo.com

**ARGELIA**

Dr. Toafik Koudri  
 First Secretary  
 Embassy of Algeria  
 05 Jalan Mesra Off Jalan Damai, Kuala Lumpur,  
 55000  
 Malaysia  
 Phone : 0173831694  
 Fax : 603 2148 8154  
 E-mail : toafik@algerianembassy.org.my

**ARGENTINA**

Mr. Agr. Eng. Andres Maggi  
 National Agrifood Health and Quality Service  
 Paseo Colon 367, 3er piso  
 CP 1067  
 Buenos Aires  
 Argentina  
 Phone : 54-11-4121-5276  
 Fax : 54-11-4121-5275  
 E-mail : amaggi@senasa.gov.ar

**AUSTRALIA**

Dr. Robert Solomon  
 Manager  
 Food Regulation Policy  
 Australian Government Department of Agriculture,  
 Fisheries and Forestry  
 GPO Box 858  
 Canberra ACT 2601  
 Australia  
 Phone : +61 2 6272 5945  
 Fax : +61 2 6272 3025  
 E-mail : rob.solomon@daff.gov.au

Dr. Rodney Mailer  
 Research Fellow  
 Industry and Investment NSW  
 PO Box 914  
 Wagga Wagga NSW 2650  
 Australia  
 Phone : +61417201032  
 Fax : +61269381809  
 E-mail: rod.mailer@australian-oils-research.com

Mr. Paul Miller  
 President Australian Olive Association  
 Australian Olive Association  
 137 Adelaide Road  
 Murray Bridge  
 SA 5253  
 Australia  
 Phone : 08 8535 7170  
 Fax : 08 8532 6957  
 E-mail : [president@australianolives.com.au](mailto:president@australianolives.com.au)

Ms. Angela O'Sullivan  
 Manager, International Food Standards  
 Department of Agriculture, Forestry and Fisheries  
 18 Marcus Clarke Street  
 Canberra ACT 2601  
 Australia  
 Phone: +61 2 6272 3871  
 Fax : +61 2 6272 3025  
 E-mail : angela.o'sullivan@daff.gov.au

**BRASIL**

Liliane Fernandes  
 Especialist in Health Surveillance  
 National Health Surveillance Agency  
 SIA Trecho 5, Area Especial 57,  
 Brasilia-DF, 71.205-050, Brazil  
 Phone : 55-61-34626915  
 Fax : 55-61-34625342  
 E-mail : liliane.fernandes@anvisa.gov.br

Peres Gustavo Tayar  
 Specialist in Health Surveillance  
 National Health Surveillance Agency  
 SIA Trecho 5, Area Especial,  
 Brasilia-DF, 71.205-050, Brazil  
 Phone : 0055-61-34625352  
 Fax : 0055-61-34625342  
 E-mail : gustavo.peres@anvisa.gov.br

**CANADÁ**

Mrs. Kathy Twardek  
 National Manager, Consumer Protection Division  
 Canadian Food Inspection Agency  
 1400 Merivale Road  
 Tower 2, Floor 6  
 Ottawa, Ontario, K1A 0Y9  
 Canada  
 Phone : (613) 773-5489  
 Fax : (613) 773-5603  
 E-mail : kathy.twardek@inspection.gc.ca

**COLOMBIA**

Daniel Andrés Cruz Cárdenas  
 Embassy of Colombia in Malaysia  
 Phone : 0105178568  
 E-mail: daniel.cruz@cancilleria.gov.co

Mrs. Monica Cuellar Sanchez  
 Leader of Added Value Promotion  
 Fedepalma  
 CRA 10A No. 69A-44 Bogota  
 Colombia  
 Phone : 571-3138600  
 Fax : 571-2157674  
 E-mail : mcuellar@fedepalma.org

**EGIPTO**

Prof. Dr. Hanafy Abdel-Aziz Hashem  
 Professor of Food Science and technology  
 Faculty of Agriculture  
 Al-Azhar University, Nasr City, Cairo  
 President of Egyptian Technical Committee on Fats  
 and Oil, EOS  
 Phone : 002/0106617520  
 House : 002/02/22748974  
 E-mail : hanafyhashem@hotmail.com

Eng. Fathi M. Gaber Ali eldessoki  
 System Manager  
 Arma Group of Companies  
 Phone : 015365240/0100101052  
 Fax : 015365981  
 E-mail : fathi\_gaber@arma.com.eg

**COMUNIDAD EUROPEA**

Dr. Eva Zamora Escribano  
 Administrator responsible for Codex issues  
 European Commission  
 Directorate General for Health and Consumers  
 Rue Froissart 101  
 B-1049 Brussels  
 Belgium  
 Phone: +322 2998682  
 Fax: +322 2998566  
 E-mail: eva-maria.zamora-escribano@ec.europa.eu

Mr. Frank Swartenbroux  
 Administrator  
 European Commission  
 Directorate General for Health and Consumers  
 Rue Froissart 101  
 B-1049 Brussels  
 Belgium  
 Phone: +322 2993854  
 Fax: +322 2991856  
 E-mail: frank.swartenbroux@ec.europa.eu

Prof. Jan Alexander  
 Dep. Director-General and Professor at the  
 Norwegian Institute of Public Health  
 Member of the Panel on Contaminants in the Food  
 Chain of the European Food Safety Authority  
 (EFSA)  
 Munkerudtunet 19  
 1164 Oslo  
 Norway  
 Phone : 0047 210 76 253  
 Fax : 0047 210 76 243  
 E-mail : jan.alexander@fhi.no

Dr. Luisa Ramos Bordajandi  
 Scientific Officer at the Unit of Contaminants of the  
 European Food Safety Authority (EFSA)  
 European Food Safety Authority (EFSA)  
 Largo N. Palli 5/A  
 43121 Parma  
 Italy  
 Phone : 0039 0521 036 573  
 Fax : 0039 0521 036 0573  
 E-mail : luisa.ramosbordajandi@efsa.europa.eu

**FRANCIA**

Mrs. Irene Oubrier  
 Sous-Direction des Produits Agricoles et  
 Alimentaires  
 Ministère de l'Economie, des Finances et de  
 l'Industrie  
 DGCCRF  
 59 bd Vincent Auriol  
 75703 PARIS Cedex 13  
 France  
 Phone : +33 1 44 97 31 54  
 Fax : + 33 1 44 97 05 27  
 E-mail : irene.oubrier@dgccrf.finances.gouv.fr

**ALEMANIA**

Mr. Hermann Brei  
 Regierungsdirektor  
 Federal Ministry of Food, Agriculture and  
 Consumer Protection  
 Rochusstraße 1  
 53123 Bonn  
 Germany  
 Phone :+49 228 99529 4655  
 Fax :+49 228 99529 4965  
 E-mail : Hermann.brei@bmelv.bund.de

**HUNGRÍA**

Mrs. Agnes Palotásné Gyöngyösi  
 Chief Councillor  
 Ministry of Rural Development  
 1055 Budapest, Kossuth tér 11.  
 Hungary  
 Phone : +361 301-4040  
 Fax : +361 301-4808  
 E-mail : agnes.gyongyosi@vm.gov.hu

Mrs. Katalin Demeter  
 Chief Councillor  
 Ministry of Rural Development  
 1055 Budapest, Kossuth tér 11.  
 Hungary  
 Phone : +361 301-4482  
 Fax : +361 301-4808  
 E-mail : katalin.demeter@vm.gov.hu

Mrs. Marianna Dömölki  
Councillor  
Ministry of Rural Development  
1055 Budapest, Kossuth tér 11.  
Hungary  
Phone : +361 301-4452  
Fax : +361 301-4808  
E-mail : marianna.domolki@vm.gov.hu

Ms. Katinka Van der Jagt  
Administrator  
Council of The European Union - Hungarian  
Delegation  
rue de la Loi 175  
1048 Brussels  
Belgium  
Phone : +32 281 9961  
Fax : +32 281 6198  
E-mail : katinka.vanderjagt@consilium.europa.eu

#### ISLANDIA

Dr. Valdimarsson Grimur  
Consultant,  
Ministry of Fisheries and Agriculture,  
Skulagata 4,  
101 Reykjavik, Iceland  
Phone : +3546161653  
E-mail : grimur.valdimarsson@slr.stjr.is

#### INDONESIA

Mr. Faiz Achmad  
Director of Food, Marine and Fisheries Based  
Industry  
Ministry of Industry  
Jl. Pejaten Raya Komp. Depdikbud Blok A3 No.1  
Rt 06/06 Pasar Minggu, Jakarta Selatan 12510  
Phone : 081511611765  
Fax : 62-21-5252709  
E-mail : faizachmad@yahoo.com

Mr. Edy Sutopo  
Deputy Director of Plantation Estate Based Industry  
Ministry of Industry  
Pondok Tirta Mandala Blok G 1/12, Sukamaju  
Sukamajaya, Depok  
Phone : 081381958700  
Fax : 62-21-5252709  
E-mail : edy10\_sutopo@yahoo.co.id

Dr. Sunarya  
Director  
The Spring Institute  
Jl. Shaleh Iskandar No.279, Bogor  
Indonesia  
Phone : +62 251 4745504  
Fax : +62 251 7531861  
E-mail : sunarya.thespring@gmail.com

Dr. Donald Siahaan  
Head of Research Group of Palm Oil Product  
Development and Quality  
Indonesian Oil Palm Research Institute (IOPRI)  
Jl. Brigjend Katamso 51 Medan 20158  
Indonesia  
Phone : +62 61 7862477  
Fax : +62 61 7862488  
E-mail : donaldjts@yahoo.com

#### IRÁN (REPÚBLICA ISLÁMICA DE)

Ms. Kalantari Faranak  
Expert/Supervisor  
R & D Lab/ Savola Behshahr Co.  
8km of Fath Road, Tehran/Iran  
Phone : +982163962030  
Fax : +982163964300  
E-mail : fkalantari@savola.com

#### ITALIA

Dr. Ciro Impagnatiello  
Ministry of Agricultural Food and Forestry Policies  
Via XX Settembre 20  
1-00187 Roma  
Italy  
Phone : +39.06.46656046  
Fax : +39.06.4880773  
Email : c.impagnatiello@politicheagricole.gov.it

Dr. Lanfranco Conte  
University of Udine  
Via Sondrio, 2/A  
1-33100 Udine  
Italy  
Phone : +390432558145  
Fax : +390432558130  
E mail : lanfranco.conte@uniud.it

Dr. Orazio Summo  
Ministry of Agriculture Food and Forestry Policies  
Via XX Settembre 20  
1-00187 Roma  
Italy  
Phone : +39.06.46656047  
Fax : +39.06.4880273  
Email : o.summo@politicheagricole.gov.it

#### JAPÓN

Mr. Kazuhiro Sakamoto  
Associate Director (International Affairs)  
Food Safety and Consumer Policy Division  
Food Safety and Consumer Affairs Bureau  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8950  
Japan  
Phone : +81-3-3502-8732  
Fax : +81-3-3507-4232  
E-mail : kazuhiro\_sakamoto@nm.maff.go.jp  
Mr. Takanori Ohashi  
Associate Director



Fisheries Processing Industries and Marketing  
Division  
Fisheries Policy Planning Department  
Fisheries Agency  
Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku  
Tokyo 100-8950  
Japan  
Phone : +81-3-3502-8203  
Fax : +81-3-3508-1357  
E-mail : takanori\_ohashi@nm.maff.go.jp

### **MALASIA**

Datuk Dr. Choo Yuen May  
Director General  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
No. 6, Persiaran Institusi  
Bandar Baru Bangi  
43000 Kajang, Selangor  
Malaysia  
Phone: +603 8769 4402  
Fax: +603 8925 9446  
E-mail: choo@mpob.gov.my

Dr. Kalanithi Nesaretnam  
Director Product Development & Advisory Services  
Division  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
No. 6, Persiaran Institusi  
Bandar Baru Bangi  
43000 Kajang, Selangor  
Malaysia  
Phone: +603 8925 9952  
Fax: +603 8922 1742  
E-mail: sarnesar@mpob.gov.my

Dr. Siew Wai Lin  
Senior Research Fellow  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
No. 6, Persiaran Institusi  
Bandar Baru Bangi  
43000 Kajang, Selangor  
Malaysia  
Phone: +603 8769 4400  
Fax: +603 8925 9446  
E-mail: siew@mpob.gov.my

Dr. Tan Yew Ai  
Principal Research Officer  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
No. 6, Persiaran Institusi  
Bandar Baru Bangi  
43000 Kajang, Selangor  
Malaysia  
Phone: +603 8769 4436  
Fax: +603 8920 1918  
E-mail: tan@mpob.gov.my

Mr. Nik Aznizan Nik Ibrahim  
Head of Technical Advisory Services Unit  
Product Development & Advisory Services  
Division  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
No. 6, Persiaran Institusi  
Bandar Baru Bangi  
43000 Kajang, Selangor  
Malaysia  
Phone: +603 8769 4437  
Fax: +603 8920 1918  
E-mail: aznizan@mpob.gov.my

Ms. Rozita Baharuddin  
MPOB Consultant  
No. 2, Jalan SS2/7,  
Kelana Jaya, Petaling Jaya, Selangor  
Malaysia  
Phone: +603 7877 4134  
Fax: +603 4142 1931  
E-mail: rozitabaharuddin@gmail.com

Mr. Abd Malek Abd Rahman  
Senior Manager  
MISC Berhad  
Level 22  
Menara Dayabumi  
Jalan Sultan Hishamuddin  
Kuala Lumpur  
Malaysia  
Phone: +603 2275 3040  
Fax: +603 2275 2024  
E-mail: amalek.arahman@miscbhd.com

Mr. Mohammad Jaaffar Ahmad  
Chief Executive Officer  
The Palm Oil Refiners Association of Malaysia  
(PORAM)  
801C/802A, 8<sup>th</sup> Floor, Block B, Executive Suites  
Kelana Business Centre, 97 Jalan SS7/2  
47301 Kelana Jaya, Selangor  
Malaysia  
Phone : +603 7492 0006  
Fax : +603 7492 0128  
E-mail : susila@poram.org.my

Mr Mohd Muslimin Hashim  
Manager  
Malaysian Palm Oil Council  
2<sup>nd</sup> Floor, Wisma Sawit  
Lot 6, SS6  
Jalan Perbandaran  
47301 Kelana Jaya, Selangor  
Malaysia  
Phone : +016-312 4152  
Fax : +603-7806 2272  
E-mail : muslimin@mpoc.org.my

Mr Hisham Hussain  
SE-Foods Regulatory Affairs  
Sime Darby Plantations  
13, Wisma Consplant 1  
No 2, Jalan SS 16/4  
47580, Subang Jaya, Selangor  
Malaysia  
Phone : +019-2416256  
Fax : +03-56317588  
E- mail : hisham.hussain@sime-darby.com

Mr Syamsul Erwin Muhamad Lagis  
Assistant Secretary  
Ministry of Plantation Industries and Commodities  
Aras 6-13, No 15, Persiaran Perdana Presint 2  
Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan  
62654 Putrajaya  
Phone : 017-7125873  
Fax : +603-88803441  
E-mail : erwin@kppk.gov.my

Ms. Dayang Ratnasari Abu Bakar  
Assistant Secretary  
Ministry of Plantation Industries and Commodities  
Aras 6-13, No 15, Persiaran Perdana Presint 2  
Pusat Pentadbiran Kerajaan Persekutuan  
62654 Putrajaya  
Phone : +019-366 4727  
Fax : +603-88803382  
E-mail : ratnasari@kppk.gov.my

Mrs Shamsinar bt Abdul Talib  
Director of Planning, Policy Development and  
Codex Standard  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health  
Level 4, Plot 3C4, Presint 3  
No 26, Jalan Persiaran Perdana  
62675 Putrajaya  
Malaysia  
Phone : +603-88850790  
Fax : +603-88850790  
Email:shamsinar@moh.gov.my

Mr Hafiz Ismail  
Assistant Reg. Affairs Mgr  
Unilever Malaysia/FMM  
Level 34, Menara TM  
Jalan Pantai Baru  
59200 Kuala Lumpur  
Malaysia  
Phone : +603-22462188  
Fax : +03-22821048  
Email: hafiz.ismail@unilever.com

Mrs Shahrila Ishak  
Specialist, Regulatory and Scientific Affairs  
Federation of Malaysian Manufacturers  
(Nestle Manufacturing (M) Sdn Bhd  
22-1, 22<sup>nd</sup> Floor, Menara Surian  
No 1, Jalan PJU 7/3  
Mutiara Damansara  
47810 Petaling Jaya, Selangor  
Malaysia  
Phone : +603- 7965 6089  
Fax : +03-79627206  
Email: shahrila.ishak@my.nestle.com

Ms Lee Sheer Yap  
Scientific Advisor  
Federation of Malaysian Manufacturers  
(Nestle Manufacturing (M) Sdn Bhd  
22-1, 22<sup>nd</sup> Floor, Menara Surian  
No 1, Jalan PJU 7/3  
Mutiara Damansara  
47810 Petaling Jaya, Selangor  
Malaysia  
Phone : +603- 7965 6317  
Fax : +03-7962 7206  
Email: leesheer.yap@my.nestle.com

Miss Norazura Aila Mohd Hassim  
Research Officer  
Malaysian Palm Oil Board  
Technical Advisory Services  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
No 6, Persiaran Institusi  
Bandar Baru Bangi  
43000 Kajang  
Selangor  
Phone : 603-87694519  
Fax : 603-89201918  
Email : azuraaila@mpob.gov.my

Miss Fauziah Mohamed Kasim  
Pharmacist  
National Pharmaceutical Control Bureau (NPCB)  
Jalan Universiti  
Petaling Jaya, Selangor  
Malaysia  
Phone : 03-78835400  
Fax : 03-79581312  
Email : fauziah@bpfk.gov.my

Ms Fauziah Arshad  
Principle Research Officer  
Malaysian Palm Oil Board (MPOB)  
No. 6, Persiaran Institusi  
Bandar Baru Bangi  
43000 Kajang, Selangor  
Malaysia  
Phone : 603-8769 4400  
Fax : 603-8925 9446  
Email : fauziah@mpob.gov.my

**MARRUECOS**

Mr. El-Maati Benazzouz  
 Directeur  
 Laboratoire Officiel d'analyses et de Recherches  
 Chimiques  
 Ministère de l'agriculture et de la Pêche Maritime  
 25, Rue Nichakra Rahal  
 20110 Casablanca  
 Morocco  
 Phone : +212 5 22 302196  
 Fax : +212 5 22 301972  
 E-mail : maatibenazzouz@yahoo.fr  
 Mrs. Ilham Chakib  
 Head of Service of Plant Products Control  
 National Food Safety Office (ONSSA)  
 Av. Hadj Ahmed Cherkaoui Agdal Rabat  
 Morocco  
 Phone : +212 5 37 68 13 51  
 Fax : +212 5 37 68 20 49  
 E-mail : ilham.chakib@gmail.com

Zine El Alami  
 Directeur des Laboratoires,  
 Etablissement Autonome de  
 Contrôle et de Coordination des Exportations  
 72 Mohammed SMIHA,  
 Casablanca, Morocco  
 Phone : 00212661201940  
 Fax : 002125302567  
 E-mail : zineelalami@yahoo.fr

**BIRMANIA**

Mrs. Shereen Ahad  
 Assistant Director  
 Food and Drug Administration  
 Ministry of Health  
 Office No. 47  
 Ministry of Health  
 NAY PY1 TAW  
 Myanmar  
 Phone : 067-431134  
 Fax : 067-431136  
 E-mail : minshamin@gmail.com

**HOLANDA**

Mr. Gerrit (Frederik Christiaan) Heijink  
 Policy Co-ordinator  
 Ministry of Economic Affairs, Agriculture and  
 Innovation,  
 The Netherlands  
 Prins Clauslaan 8  
 2595 AJ The Hague  
 PO BOX 20401, 2500 EK The Hague  
 The Netherlands  
 Phone : 31703784324  
 E-mail : g.f.ch.heijink@minlnv.nl

**NUEVA ZEALANDIA**

Mr. Sundararaman Rajasekar  
 Senior Programme Manager (Codex)  
 Ministry of Agriculture and Forestry  
 PO Box 2835  
 Wellington  
 New Zealand 6011  
 Phone : +64 4 8942576  
 Fax : +64 4 8942583  
 E-mail : raj.rajasekar@maf.govt.nz

**NIGERIA**

Mr. Nyoyoko Innocent Gabriel  
 Assistance Chief Regulatory Officer  
 National Agency for Food and Drug Administration  
 and Control  
 Plot 2032 Olusegun Obasanjo way, Zone 7, Wuse,  
 Abuja  
 Nigeria  
 Phone : +234-8136740405  
 Fax :  
 E-mail : gabnyoyoko@yahoo.com

**NORUEGA**

Mrs. Line Ruden  
 Adviser  
 Norwegian Food Safety Authority  
 Head Office, Felles postmottak  
 P.O. Box 383  
 N-2381 Brumunddal  
 Norway  
 Phone : +47 23 21 68 00  
 Fax : +47 23 21 68 01  
 E-mail : line.ruden@mattilsynet.no

Ms. Gunn. H. Knutsen  
 Veterinary Advisor Health & Quality  
 Norwegian Seafood Federation  
 Norway  
 Phone : +47 951 47 831  
 Fax :  
 E-mail : gunn.knutsen@fhl.no

Ms. Irena Brustad  
 Director Quality & Regulatory Affairs  
 Norwegian Food and Drink Association  
 Phone : +47 99 57 02 92  
 Fax :  
 E-mail : irena.brustad@axellus.no

**FILIPINAS**

Mrs. Alicia V. Fontecha  
 Department Manager, Market Development  
 Philippine Coconut Authority  
 Department of Agriculture  
 Elliptical Road, Diliman, Quezon City 1101  
 Philippines  
 Phone : (+632) 926-2281; (+632) 928-4501  
 Fax : (+632) 926-2281  
 E-mail : mrpd5@yahoo.com

Ms. Lucita M. Falcatan  
 Division Chief III-Trade Information and Relations  
 Division  
 Officer-In-Charge-Trade Management and  
 Accreditation Department  
 Philippine Coconut Authority  
 Department of Agriculture  
 Elliptical Road, Diliman, Quezon City 1101,  
 Philippines  
 Phone : (+632)928-4501 loc 409  
 Fax : (+632)927-6662  
 E-mail : lucitamfalcatan@yahoo.com.ph

Ms. Yvonne V. Agustin  
 Executive Director  
 United Coconut Associations of the Philippines  
 2F, PCRDF Bldg. Pearl Drive, Ortigas Center,  
 Pasig City, Metro Manila  
 Philippines 1605  
 Phone : (+632)6339286  
 Fax : (+632)6338030  
 E-mail : ucap@ucap.org.ph

Mrs. Mary Grace Mandigma  
 OIC Chief Science Research Specialist  
 Bureau of Agriculture and Fisheries Product  
 Standards  
 Department of Agriculture  
 3/F Agricultural Training Institute Building  
 Elliptical Road, Diliman, Quezon City 1101  
 Philippines  
 Phone : +632 920 6131  
 Fax : +632 455 2858  
 E-mail : bafpsda@yahoo.com.ph

**REPÚBLICA DE COREA**

Dr. Hyung-Wook Chung  
 Scientific Researcher  
 Food Standards Division  
 Korea Food & Drug Administration  
 Osong Health Technology Administration  
 Complex,  
 187 Osongsaengmyeong2(i)-ro  
 Gangoe-myeon, Cheongwon-gun,  
 Chungcheongbuk-do, 363-951  
 Korea  
 Phone : 82-43-719-2418  
 Fax : 82-43-719-2400  
 E-mail : mynet7@korea.kr  
 Ms. Eun-Ju Choi  
 Scientific Officer

Food Import Division  
 Korea Food & Drug Administration  
 Osong Health Technology Administration  
 Complex,  
 187 Osongsaengmyeong2(i)-ro  
 Gangoe-myeon, Cheongwon-gun,  
 Chungcheongbuk-do, 363-951  
 Korea  
 Phone : 82-43-719-2151  
 Fax : 82-43-719-2150  
 E-mail : choie5@korea.kr

Ms. Sun-Kyung Heo  
 Senior Researcher  
 Food Safety policy Division  
 Korea Food & Drug Administration  
 Osong Health Technology Administration  
 Complex,  
 187 Osongsaengmyeong2(i)-ro  
 Gangoe-myeon, Cheongwon-gun,  
 Chungcheongbuk-do, 363-951  
 Korea  
 Phone : 82-43-719-2032  
 Fax : 82-43-719-2000  
 E-mail : heosk@korea.kr

**FEDERACIÓN DE RUSIA**

Dr. Bessonov Vladimir  
 Head of Laboratory  
 Institute of Nutrition RAMS  
 2/14 Ust'insry Proezd  
 109240  
 Russia  
 Phone : +74956985736  
 Fax : + 74956985736  
 E-mail : bessonov@ion.ru

**SUIZA**

Mrs. Awilo Ochieng Pernet  
 Responsible Codex Alimentarius  
 Swiss Federal Office of Public Health  
 Post Box  
 CH-3003 Bern  
 Switzerland  
 Phone : +41-31-322 00 41  
 Fax : +41-31 322 11 31  
 E-mail : awilo.ochieng@bag.admin.ch

Dr. Eric Coiffier  
 Food Scientist (Specialist in fats and oils)  
 Nestlé-Sofinol  
 Rue d'Entre-Deux-Villes 12  
 CH- 1814 La Tour-de-Peilz  
 Switzerland  
 Phone : +41-219245678  
 Fax : +41-219245762  
 E-mail : eric.coiffier@nestle.com

Dr. Nathalie Henin  
 Scientific & Regulatory Affairs Director  
 Bunge Europe  
 13 route de Florissant  
 CH-1206 Geneva  
 Switzerland  
 Phone : +41796323687  
 Fax : +41225929106  
 E-mail : nathalie.henin@bunge.com

### REPÚBLICA DE SIRIA

Mr. Abdulrazzak Alhomsijour  
 Director of Alimentary Department  
 Syrian Arab Organization For Standardization &  
 Methodology  
 Damascus, P.O. Box 11863  
 Syria  
 Phone: + 963114529825-3  
 Fax : +963114528214  
 E-mail : sasmo@net.sy, homsi55@gmail.com

### TAILANDIA

Mr. Pisan Pongsapitch  
 Director, Office of Commodity and System  
 Standard  
 National Bureau of Agricultural Commodity and  
 Food Standards/ Ministry of Agriculture and  
 Cooperatives  
 50 Paholyothin Road, Ladyao, Chatuchak,  
 Bangkok 10900  
 Thailand  
 Phone : 662-561-2277 Ext. 1401  
 Fax : 662-561-3377  
 E-mail : pisan@acfs.go.th

Ms. Warunee Sensupa  
 Food and Drug Technical Officer Senior  
 Professional Level  
 Food and Drug Administration/Ministry of Public  
 Health  
 88/24 Tiwanon Rd., Nontaburi 11000  
 Thailand  
 Phone : 662-590-7173  
 Fax : 662-591-8476  
 E-mail : warunee@fda.moph.go.th

Miss Nalinthip Peanee  
 Standards Officer  
 National Bureau of Agricultural Commodity and  
 Food Standards/ Ministry of Agriculture and  
 Cooperatives  
 50 Paholyothin Road, Ladyao, Chatuchak,  
 Bangkok 10900  
 Thailand  
 Phone : 662-561-2277 Ext. 1412  
 Fax : 662-561-3377  
 E-mail : nalinthip@hotmail.com

Mr. Adul Premprasert  
 Committee of Food Processing Industry Club  
 The Federation of Thai Industries  
 Queen Sirikit National Convention Center, Zone C,  
 4<sup>th</sup> Floor, 60 new Rachadapisek rd., Klongtoey,  
 Bangkok 10110  
 Thailand  
 Phone : 662-819-7470-3  
 Fax : 662-819-7478  
 E-mail : adul@cook.co.th

### TURQUÍA

Ms. Zeliha Bahar Kentel  
 Food Engineer  
 Ministry of Agriculture and Rural Affairs  
 General Directorate of Protection and Control Food  
 Codex Department  
 Tarım ve Köyişleri Bakanlığı, Koruma ve Kontrol  
 Genel Müdürlüğü,  
 Akay Cad. No:3 Bakanlıklar Ankara  
 Turkey  
 Phone : +90 312 417 41 76 ext 6104  
 Fax : + 90 311 425 44 16  
 E-mail : bkentel@kkgm.gov.tr

### ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Mr. Martin Stutsman  
 Consumer Safety Officer  
 Office of Food Safety  
 US Food and Drug Administration  
 1500 Paint Branch Parkway  
 College Park, MD 20740-3835  
 USA  
 Phone : +1-301-436-1642  
 Fax : +1-301-436-2632  
 E-mail : Martin.Stutsman@fda.hhs.gov

Ms. Chere L. Shorter  
 Agricultural Marketing Specialist  
 USDA/AMS  
 1400 Independence Ave., SW  
 Room 0709S  
 Washington, DC 20250  
 USA  
 Phone : 202/720-5021  
 Fax: 202/690-1527  
 E-mail: Chere.Shorter@ams.usda.gov

Ms. Marie Maratos  
 International Issues Analyst  
 US Codex Office  
 US Department of Agriculture  
 1400 Independence Avenue, SW  
 Room 4865  
 Washington, DC 20250  
 USA  
 Phone : +1.202.690.4795  
 Fax : +1.202.720.3157  
 E-mail : marie.maratos@fsis.usda.gov

Dr. Robert Moreau  
 Research Chemist  
 Agricultural Research Service  
 US Department of Agriculture  
 600 East Mermaid Lane  
 Wyndmoor, Pennsylvania, 19038  
 USA  
 Phone : +1-215-233-6428  
 Fax : +1-215-233-6406  
 E-mail : robert.moreau@ars.usda.gov

Mr. Robert Reeves  
 Director of Public Affairs  
 QUALISOY  
 189 Saddlebrook Drive  
 Jackson, Tn  
 USA  
 Phone : 731-410-8364  
 Fax :  
 E-mail : rmreeves@netzero.com

Mr. Javier Fajardo  
 International Trade Specialist  
 USDA/Foreign Agricultural Service  
 1400 Independence Avenue SW.  
 Washington, DC 20250-1000  
 (Mail Stop#1015)  
 USA  
 Phone : 202-720-0981  
 Fax : 202-690-0677  
 E-mail : Javier.Fajardo@fas.usda.gov

Mr. Bruce Golino  
 Chair, Committee on Standards  
 California Olive Oil Council  
 PO Box 7520  
 Berkeley, CA 94707-0520  
 USA  
 Phone : + 1-831- 588-2613  
 Fax :  
 E-mail : bruce@santacruzolive.com

Liam Rogers  
 Chairman Technical Committee  
 National Institute Oilseed Products  
 173, Export Street,  
 Newark, NJ, USA  
 Phone : +9734651115  
 Fax : +973 4659053  
 E-mail : liamjrogers@gmail.com

## **UZBEKISTÁN**

Rakhimov Bakhodir  
 Leading Specialist  
 Ministry of Health  
 12, Navoi st. Tashkent  
 Uzbekistan  
 Phone : +998712394198  
 Fax : +998712441041  
 E-mail : rakhimov@inbox.uz

## **ORGANIZACIONES INTERNACIONALES GUBERNAMENTALES CONSEJO OLEÍCOLA INTERNACIONAL (IOC)**

Mr. Jean-Louis Barjol  
 Executive Director  
 International Olive Council  
 Principe de Vergara, 154  
 28002 Madrid  
 Spain  
 Phone : 34-91-5630926  
 Fax : 34-91-5631263

## **ASIAN & PACIFIC COCONUT COMMUNITY (APCC)**

Mr. Romulo Nercuit Arancon, Jr.  
 Executive Director  
 Asian & Pacific Coconut Community (APCC)  
 3<sup>rd</sup> Floor Lina Building  
 Jl. H.R. Rasuna Said Kav. B-7  
 Kuningan, Jakarta Selatan 12920  
 Indonesia  
 Phone : (62-21) 5221712 - 13  
 Fax : (62-21) 5221714  
 E-mail : apcc@indo.net.id

## **ORGANIZACIONES INTERNACIONALES NO GUBERNAMENTALES**

### **INTERNATIONAL ALLIANCE OF DIETARY/FOOD SUPPLEMENT ASSOCIATIONS [IADSA]**

Mr. Peter Berry Ottaway  
 Technical Advisor  
 International Alliance of Dietary/Food  
 Supplement Associations [IADSA]  
 rue de l'Association 50  
 1000 Brussels  
 Belgium  
 Phone : +32 2 209 11 55  
 Fax : +32 2 219 73 42  
 E-mail : boa@berryottaway.co.uk

Mr. Neil Buck  
 International Alliance of Dietary/Food  
 Supplement Associations [IADSA]  
 rue de l'Association 50  
 1000 Brussels  
 Belgium  
 Phone : +32 2 209 11 55  
 Fax : +32 2 219 73 42  
 E-mail : pieterdhondt@iadsa.be

Ms. Mei Yee  
 International Alliance of Dietary/Food  
 Supplement Associations [IADSA]  
 rue de l'Association 50  
 1000 Brussels  
 Belgium  
 Phone : +32 2 209 11 55  
 Fax : +32 2 219 73 42  
 E-mail : wmy@cerebos.com.sg

**FEDERATION OF OILS, SEEDS AND FATS  
 ASSOCIATIONS (FOSFA  
 INTERNATIONAL)**

Dr. John Hancock  
 Technical Manager  
 FOSFA International  
 20 St Dunstan's Hill  
 LONDON EC3R 8NQ  
 United Kingdom  
 Phone : +44 20 7283 5511  
 Fax : +44 20 7623 1310  
 E-mail : john.hancock@fosfa.org

**INSTITUTE OF FOOD TECHNOLOGISTS  
 (IFT)**

Dr. Rodney Gray  
 Vice President Regulatory Affairs  
 Martek Biosciences  
 6480 Dobbin Road  
 Columbia, MD 21045  
 Phone : 1 410 740 0081  
 Fax : 1 410 740 5480  
 E-mail : rgray@martek.com

**INTERNATIONAL SPECIAL DIETARY  
 FOODS INDUSTRIES (ISDI)**

Mrs. Marie-Odile Gailing  
 International Special Dietary Foods Industries  
 (ISDI)  
 rue de l' Association 50  
 1000 Brussels  
 Belgium  
 Phone : +32 2 209 11 43  
 Fax : +32 2 219 73 42  
 E-mail : secretariat@isdi.org

**INTERNATIONAL COUNCIL OF  
 GROCERY MANUFACTURERS  
 ASSOCIATION**

Dr. Janet Collins  
 Corporate Regulatory Affairs  
 601 Pennsylvania Ave., NW  
 Suite 325 North  
 Washington DC 20004  
 United States of America  
 Phone : +1-2027283622  
 Fax : +1-202 7283649  
 E-mail: janet.e.collins@usa.dupant.com

**CROPLIFE INTERNATIONAL**

Mrs. Lucyna Kurtyka  
 Food Policy & International Organizations  
 CropLife International  
 Monsanto  
 1300 I Street, NW, #450E  
 Washington, DC 20005  
 USA  
 Phone : (202) 383-2861  
 Fax : (202) 789-1748  
 E-mail : lucyna.k.kurtyka@monsanto.com

**AMERICAN OIL CHEMISTS' SOCIETY  
 (AOCS)**

Dr. Richard Cantrill  
 Technical Director  
 American Oil Chemists' Society (AOCS)  
 2710 South Boulder Drive,  
 Urbana, IL 61803  
 USA  
 Phone : +1 217 693 4830  
 Fax : +1 217 351 8091  
 E-mail : Richard.Cantrill@aocs.org

**SECRETARIADO DEL CODEX**

Ms. Selma H. Doyran  
 Chief  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome  
 Italy  
 Phone : +39 06 570 55826  
 Fax : +39 06 570 54593  
 E-mail: selma.doyran@fao.org

Mr. Hidetaka Kobayashi  
 Food Standards Officer  
 Joint FAO/WHO Food Standards Programme  
 Viale delle Terme di Caracalla  
 00153 Rome  
 Italy  
 Phone: +39 06 570 53218  
 Fax: +39 06 570 54593  
 E-mail: hidetaka.kobayashi@fao.org

## SECRETARIADO DE MALASIA

### Equipo Técnico

Dr. Tee E Siong  
 Nutrition Consultant  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 3, Block E7, Parcel E  
 Federal Government Administrative Centre  
 62590 Putrajaya, Malaysia  
 Phone: +603-7728 7287  
 Fax: +603-7728 7426  
 Email: esiong@unifi.my

Ms. Zaleenah Zainuddin  
 Senior Principal Assistant Director  
 Policy and Research Branch  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 3, Block E7, Parcel E  
 Federal Government Administrative Centre  
 62590 Putrajaya, Malaysia  
 Phone: +603-8885 0793  
 Fax: +603-8885 0798  
 Email: zaleenah@moh.gov.my

Ms. Ezlin Abdul Khalid  
 Assistant Director  
 Standard and Codex Branch  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 3, Block E7, Parcel E  
 Federal Government Administrative Centre  
 62590 Putrajaya, Malaysia  
 Phone: +603-8885 0797 ext. 4065  
 Fax: +603-8885 0790  
 Email: ezlin@moh.gov.my

Ms. Shariza Zainol Rashid  
 Assistant Director  
 Standard and Codex Branch  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 3, Block E7, Parcel E  
 Federal Government Administrative Centre  
 62590 Putrajaya, Malaysia  
 Phone: +603-8885 0797 ext. 4066  
 Fax: +603-8885 0790  
 Email: shariza\_z@moh.gov.my

### Equipo logístico

Ms. Ku Nafishah Ku Ariffin  
 Deputy Director of Health (Food Safety and Quality)  
 Penang State Health Department  
 Level 37,  
 Kompleks Tun Abdul Razak (KOMTAR)  
 10590 Pulau Pinang  
 Phone: 042017226  
 Fax: 042623371  
 Email: kunafishah@ppg.moh.gov.my

Ms. Vijayalakshmi a/p Govindarajoo  
 Deputy Director of Health (Management)  
 Penang State Health Department  
 Level 37,  
 Kompleks Tun Abdul Razak (KOMTAR)  
 10590 Pulau Pinang  
 Phone: 042017  
 Fax: 042613508  
 Email: gvijayalakshmi@ppg.moh.gov.my

Dr. Hassan Merican  
 Deputy Director of Health (Medical)  
 Penang State Health Department  
 Level 37,  
 Kompleks Tun Abdul Razak (KOMTAR)  
 10590 Pulau Pinang  
 Phone: 042017238  
 Fax: 042632333  
 Email: hassanmerican2moh.gov.my

Ms. Norrani Eksan  
 Senior Principal Assistant Director  
 Communication and Promotion Branch  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 3, Block E7, Parcel E  
 Federal Government Administrative Centre  
 62590 Putrajaya, Malaysia  
 Phone: +603-8885 0780  
 Fax: +603-8885 0790  
 Email: norrani@moh.gov.my

Ms. Nor Kamilah Mohamad Alwi  
 Principal Assistant Director  
 Licensing and Certificate Branch  
 Food Safety and Quality Division  
 Ministry of Health Malaysia  
 Level 3, Block E7, Parcel E  
 Federal Government Administrative Centre  
 62590 Putrajaya, Malaysia  
 Phone: +603-8883 3517  
 Fax: +603-8889 3815  
 Email: kamilah@moh.gov.my



Ms. Fatimah Sulong  
Principal Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 3, Block E7, Parcel E  
Federal Government Administrative Centre  
62590 Putrajaya, Malaysia  
Phone: +603-8885 4070  
Fax: +603-8885 0790  
Email: fatimahsulong@moh.gov.my

Dr. Vasantha a/p Thiruvengadam  
Airport Health Officer  
Penang State Health Department  
Level 37,  
Kompleks Tun Abdul Razak (KOMTAR)  
10590 Pulau Pinang  
Phone: 042611264  
Fax: 042610964  
Email: drvasantha@ppg.moh.gov.my

Dr. Umarazina Abdul Kadir  
Timur Laut Health Officer  
Penang State Health Department  
Level 37,  
Kompleks Tun Abdul Razak (KOMTAR)  
10590 Pulau Pinang  
Phone: 042828500  
Fax: 042819500  
Email: drumarazina@ppg.moh.gov.my

Ms. Linza Md Yassin  
Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 3, Block E7, Parcel E  
Federal Government Administrative Centre  
62590 Putrajaya, Malaysia  
Phone: +603-8885 0785  
Fax: +603-8885 0790  
Email: linza@moh.gov.my

Mr. Che Saipolliza Deraman  
Environmental Health Officer  
Enforcement Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 3, Block E7, Parcel E  
Federal Government Administrative Centre  
62590 Putrajaya, Malaysia  
Phone: +603-8883 3554  
Fax: +603-8889 3815  
Email: saipolliza@moh.gov.my

Mr. Muhammad Izwan Ahmad  
Assistant Director  
Import and Audit Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 3, Block E7, Parcel E  
Federal Government Administrative Centre  
62590 Putrajaya, Malaysia  
Phone: +603-8883 3537  
Fax: +603-8889 3815  
Email: izwan@moh.gov.my

Ms. Shazlina Mohd Zaini  
Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 3, Block E7, Parcel E  
Federal Government Administrative Centre  
62590 Putrajaya, Malaysia  
Phone: +603-8885 0790 ext. 4059  
Fax: +603-8885 0790  
Email: shazlina@moh.gov.my

Ms. Har Rasyidah Mohd Irani  
Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 3, Block E7, Parcel E  
Federal Government Administrative Centre  
62590 Putrajaya, Malaysia  
Phone: +603-8885 0797 ext. 4057  
Fax: +603-8885 0790  
Email: harrasyidah@moh.gov.my

Mr. Asri Hashim  
Assistant Director  
Domestic Compliance Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 3, Block E7, Parcel E  
Federal Government Administrative Centre  
62590 Putrajaya, Malaysia  
Phone: +603-8883 3539  
Fax: +603-8889 3815  
Email: asri\_hashim@moh.gov.my

Ms. Maria Afiza Omar  
Assistant Director  
Standard and Codex Branch  
Food Safety and Quality Division  
Ministry of Health Malaysia  
Level 3, Block E7, Parcel E  
Federal Government Administrative Centre  
62590 Putrajaya, Malaysia  
Phone: +603-8885 0797  
Fax: +603-8885 0790  
Email: maria.afiza@moh.gov.my

## Apéndice II

**PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS,  
OLEÍNA DE ALMENDRA DE PALMA Y ESTEARINA DE ALMENDRA DE PALMA (N09-  
2007)**

*(en el Trámite 8 del Procedimiento)*

## 2. DESCRIPCIÓN

### 2.1 Definiciones del Producto

2.1.9 La **oleína de almendra de palma** es la fracción líquida derivada de la fraccionación del aceite de almendra de palma (descrita anteriormente).

2.1.10 La **estearina de almendra de palma** es la fracción sólida derivada de la fraccionación del aceite de almendra de palma (descrita anteriormente).

## 3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD

### 3.3 Punto de deslizamiento

Oleína de almendra de palma de 21 a 26°C

Estearina de almendra de palma de 31 a 34°C

**Tabla 1: Composición de ácidos grasos de aceites vegetales determinada mediante CGL de muestras auténticas<sup>16</sup> (expresada en porcentaje del contenido total de ácidos grasos) (véase la Sección 3.1 de la Norma)**

Ácido graso	Oleína de almendra de palma <sup>17</sup>	Estearina de almendra de palma
C6:0	ND-0,7	ND-0,2
C8:0	2,9-6,3	1,3-3,0
C10:0	2,7-4,5	2,4-3,3
C12:0	39,7-47,0	52,0-59,7
C14:0	11,5-15,5	20,0-25,0
C16:0	6,2-10,6	6,7-10,0
C16:1	ND-0,1	ND
C17:0	ND	ND
C17:1	ND	ND
C18:0	1,7-3,0	1,0-3,0
C18:1	14,4-24,6	4,1-8,0
C18:2	2,4-4,3	0,5-1,5
C18:3	ND-0,3	ND-0,1
C20:0	ND-0,5	ND-0,5
C20:1	ND-0,2	ND-0,1
C20:2	ND	ND
C22:0	ND	ND
C22:1	ND	ND
C22:2	ND	ND
C24:0	ND	ND
C24:1	ND	ND

<sup>16</sup> Datos de las especies incluidas en la Sección 2.

<sup>17</sup> Productos obtenidos por el fraccionamiento del aceite de almendra de palma.

## OTROS FACTORES DE CALIDAD Y COMPOSICIÓN

## 1. Características de Calidad

Dosis máxima

## 1.5 Hierro (Fe):

Oleína de almendra de palma cruda	5,0 mg/kg
Estearina de almendra de palma cruda	7,0 mg/kg

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

	Oleína de almendra de palma	Estearina de almendra de palma
Densidad relativa (x°C/agua a 20°C)	0,906 - 0,909 x=40°C	0,902 - 0,908 x=40°C
Densidad aparente (g/ml)	0,904 - 0,907	0,904 - 0,906
Índice de refracción (ND 40°C)	1,451-1,453	1,449-1,451
Índice de saponificación (mg KOH/g aceite)	231 - 244	244 - 255
Índice de yodo	20 - 28	4 - 8,5
Materia insaponificable (g/kg)	<15	< 15

Tabla 3: Niveles de desmestilesteroles en los aceites crudos derivados de muestras auténticas como porcentaje del contenido total de esterol (véase Apéndice 1 de la Norma)

	Oleína de almendra de palma	Estearina de almendra de palma
Colesterol	1,5 – 1,9	1,4 – 1,7
Brasicasterol	ND – 0,2	ND - 2,2
Campesterol	7,9 - 9,1	8,2 - 9,7
Estigmasterol	13,4 – 14,7	14,1 - 15,0
Beta-sitosterol	67,1 - 69,2	67,0 – 70,0
Delta-5-avenasterol	3,3 – 4,6	3,3 – 4,1
Delta-7-estigmasterol	ND - 0,6	ND – 0,3
Delta-7-avenasterol	ND - 0,5	ND – 0,3
Otros	2,9 - 3,7	1,0 – 3,0
Total esteroides	816-1339	775-1086

ND: No detectable, definido como  $\leq 0,05\%$

**Tabla 4: Niveles de tocoferoles y tocotrienoles en los aceites vegetales crudos derivados de muestras auténticas<sup>1</sup> (mg/kg (véase Apéndice 1 de la Norma))**

	<b>Oleína de almendra de palma</b>	<b>Estearina de almendra de palma</b>
<b>Alfa-tocoferol</b>	ND – 11	ND - 10
<b>Beta-tocoferol</b>	ND – 6	ND - 2
<b>Gama-tocoferol</b>	ND – 3	ND - 1
<b>Delta-tocoferol</b>	ND – 4	ND
<b>Alpha-tocotrienol</b>	ND – 70	ND - 73
<b>Gama-tocotrienol</b>	1 – 10	ND - 8
<b>Delta-tocotrienol</b>	ND – 2	ND - 1
<b>Total (mg/kg)</b>	ND – 90	ND - 89

ND - No detectable.

## Apéndice III

**PROYECTO DE ENMIENDA AL CÓDIGO DE PRÁCTICAS INTERNACIONAL  
RECOMENDADO PARA EL ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE A GRANEL DE ACEITES  
Y GRASAS COMESTIBLES**

*(en el Trámite 8 del Procedimiento)*

### 2.1.3 Contaminación

La contaminación no deseada puede provenir de residuos de un material utilizado anteriormente con el equipo, de la suciedad, la lluvia o el agua de mar, o de la adición accidental de un producto diferente. En las instalaciones de almacenamiento y en los buques puede ser especialmente difícil asegurar la limpieza de las válvulas y tuberías, sobre todo cuando son comunes para depósitos diferentes. La contaminación se evita con un buen diseño de los sistemas, adoptando hábitos adecuados de limpieza y un servicio eficaz de inspección, y en los buques se evita transportando aceites en un sistema de depósitos separados, en los que las mercancías transportadas anteriormente están incluidas en la Lista del Codex de Cargas Anteriores Aceptables disponible en el Apéndice 2 de este Código.

La contaminación se evita también rechazando los depósitos en que se hayan transportado, como carga anterior, productos que estén incluidos en la Lista del Codex de cargas inmediatamente anteriores prohibidas, en el Apéndice 3 del presente Código.

Las cargas anteriores no incluidas en las Listas del Codex de Cargas Aceptables o Prohibidas solo pueden ser utilizadas si están aprobadas por las autoridades competentes de los países importadores.

En espera de la finalización de las listas, los operadores podrían aprovechar las orientaciones relevantes ofrecidas por las listas y datos que aparecen en la bibliografía del Apéndice 4.

**Para determinar si una sustancia es aceptable como carga inmediatamente anterior, las autoridades competentes deben considerar los criterios siguientes:**

<b>1</b>	<b>La sustancia se transporta/almacena en un sistema apropiadamente diseñado; con rutinas de limpieza adecuadas incluyendo la verificación de la eficacia de la limpieza entre las cargas, seguidas de una inspección efectiva y de los procedimientos de registro.</b>
<b>2</b>	<b>Los residuos de sustancias en la carga siguiente de grasa o aceite no deben resultar en efectos adversos para la salud humana. La IDA (Ingestión Diaria Aceptable) o IDT (Ingestión Diaria Tolerable) de la sustancia debe ser mayor que o igual a 0,1 mg/kg de peso corporal por día. Las sustancias para las que no existe una IDA (o IDT) numérico deben evaluarse caso por caso.</b>
<b>3</b>	<b>La sustancia no debe ser o contener un alérgeno alimenticio conocido, a menos que sea posible eliminar el alérgeno alimenticio identificado por transformación ulterior de la grasa o aceite para el uso al cual se destina.</b>
<b>4</b>	<b>La mayoría de las sustancias no reaccionan con grasas y aceites comestibles bajo condiciones normales de envío y almacenaje. Sin embargo, si la sustancia reacciona con grasas y aceites comestibles, cualquiera de los productos de la reacción debe cumplir con los criterios 2 y 3.</b>

**Apéndice IV****ANTEPROYECTO DE LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES**

*(en el Trámite 8 del Procedimiento)*

**Notas**

(1) Cuando no sea posible transportar grasas y aceites comestibles a granel en tanques reservados únicamente para alimentos, la posibilidad de casos de contaminación se reduce si se transporta en tanques en que la carga anteriormente transportada figura en la lista que aparece a continuación.\* La aplicación de esta lista debe combinarse con un buen diseño del sistema; prácticas rutinarias de limpieza; y unos procedimientos eficaces de inspección (véase Sección 2.1.3 del Código).

(2) Las cargas anteriores que no figuran en la lista son sólo aceptables si las permiten las autoridades competentes del país importador (véase Sección 2.1.3 del Código).

(3) La lista que figura a continuación está sujeta a revisión y posible enmienda para tener en cuenta los nuevos avances científicos o técnicos. Como aceptables pueden incluirse otras sustancias tras una adecuada evaluación del análisis de riesgos. En esta evaluación se deberá tener en cuenta lo siguiente:

- Propiedades toxicológicas, incluido el potencial genotóxico y carcinógeno (cabe tener en cuenta las opiniones del JECFA u otros órganos reconocidos);
- Eficacia de los procedimientos de limpieza entre una y otra carga;
- Factor de dilución en relación con el volumen potencial de residuos de la carga anterior y cualquier impureza que pueda haber contenido esa carga, así como el volumen de aceite y grasa transportado;
- Solubilidad de los posibles residuos contaminantes;
- Refinado/elaboración subsiguiente del aceite o grasa;
- Disponibilidad de métodos analíticos para la detección de cantidades trazas de residuos o para verificar la ausencia de contaminación; y
- Reactividad de los aceites/grasas con residuos contaminantes.

## Lista de cargas anteriores aceptables

Sustancia (sinónimos)	Número CAS
Ácido acético (ácido etanoico; ácido de vinagre; ácido carbocílico de metano)	64-19-7
Anhídrido acético (anhídrido etanoico)	108-24-7
Acetona (dimetilcetona; 2-propanona)	67-64-1
Destilados de aceites ácidos y ácidos grasos: procedentes de aceites y grasas animales, marinas y vegetales	
Hidróxido amónico (hidrato de amonio; solución de amoniaco; aguamonio)	1336-21-6
Polifosfato amónico	68333-79-9
Aceites y grasas animales, marinas y vegetales (incluidos aceites y grasas hidrogenados), distintos de aceite de nuez de anacardo y aceite de resina	
Cera de abeja – blanca	8006-40-4
Cera de abeja – amarilla	8012-89-3
Alcohol bencílico (de calidad farmacéutica y de reactivo)	100-51-6
1,3-Butanediol (1,3-butilenglicol)	107-88-0
1,4-Butanediol (1,4-butilenglicol)	110-63-4
Acetato de butilo, n-	123-86-4
Acetato de butilo, sec-	105-46-4
Acetato de butilo, terc-	540-88-5
Solución de cloruro cálcico	10043-52-4
Lignosulfonato cálcico líquido (licor de lignina; lejía de sulfito)	8061-52-7
Cera candelilla	8006-44-8
Cera carnauba (cera de Brasil)	8015-86-9
Ciclohexano (hexametileno; hexanafteno; hexahidrobenceno)	110-82-7
Etanol (alcohol etílico; licores)	64-17-5
Acetato etílico (éter acético; éster acético; nafta de vinagre)	141-78-6
2-Etilhexanol (2-alcohol etilhexílico)	104-76-7
<b>Ácidos grasos</b>	
Ácido de cacahuete (ácido eicosanóico)	506-30-9
Ácido behénico (ácido docosanóico)	112-85-6
Ácido butírico (n-ácido butírico; ácido butanóico; ácido etilacético; ácido forínico de propilo)	107-92-6
Ácido cáprico (n-ácido decanóico)	334-48-5
Ácido cáprico (n-ácido hexanóico)	142-62-1
Ácido caprílico (n-ácido octanóico)	124-07-2
Ácido erúxico (cis-13-ácido docosenóico)	112-86-7
Ácido heptoico (n-ácido heptanóico)	111-14-8
Ácido láurico (n-ácido dodecanóico)	143-07-7
Ácido lauroleico (ácido dodecenóico)	4998-71-4
Ácido linoleico (9,12-ácido octadecadienóico)	60-33-3
Ácido linolénico (9,12,15-ácido octadecatrienóico)	463-40-1
Ácido mirístico (n-ácido tetradecanóico)	544-63-8
Ácido miristoleico (n-ácido tetradecenóico)	544-64-9
Ácido oleico (n-ácido octadecenóico)	112-80-1
Ácido palmítico (n-ácido hexadecanóico)	57-10-3
Ácido palmitoleico (cis-9-ácido hexadecenoico)	373-49-9
Ácido pelargónico (n-ácido nonanóico)	112-05-0
Ácido ricinoléico (cis-12-hidroxi-octadec -9-ácido enóico; ácido de aceite de ricino)	141-22-0
Ácido esteárico (n-ácido octadecanóico)	57-11-4
Ácido valérico (n-ácido pentanóico; ácido valerianico)	109-52-4
<b>Alcoholes grasos</b>	
Alcohol butírico (1-butanol; alcohol butírico)	71-36-3
Alcohol caproílico (1-hexanol; alcohol hexílico)	111-27-3
Alcohol caprílico (1-n-octanol; heptilcarbinol)	111-87-5
Alcohol cetílico (alcohol C-16; 1-hexadecanol; alcohol cetílico; alcohol palmitílico; n-alcohol hexadecílico primario)	36653-82-4
Alcohol decílico (1-decanol)	112-30-1
Alcohol isodecílico (isodecanol)	25339-17-7
Alcohol enántico (1-heptanol; alcohol heptílico)	111-70-6

Alcohol laurílico (n-dodecanol; alcohol dodecílico)	112-53-8
Alcohol miristilo (1-tetradecanol; tetradecanol)	112-72-1
Alcohol nonilo (1-nonanol; alcohol pelargónico; octilcarbinol)	143-08-8
Alcohol isononilo (isononanol)	27458-94-2
Alcohol de oleilo (octadecanol)	143-28-2
Alcohol de estearilo (1-octadecanol)	112-92-5
Alcohol de tridecilo (1-tridecanol)	27458-92-0
Ésteres de ácidos grasos: combinación de los ácidos grasos <i>supra</i> con los alcoholes grasos	
p. ej. Miristato de butilo	110-36-1
Estearato de cetilo	110-63-2
Palmitato de oleilo	2906-55-0
Mezclas de alcoholes grasos	
Alcohol de estearilo cetílico (C16-C18)	67762-27-0
Alcohol de miristilo laurílico (C12-C14)	
Ácido fórmico (ácido metanóico; ácido carboxílico de hidrógeno)	64-18-6
Glicerina (glicerol, glicerina)	56-81-5
Heptano	142-82-5
n-hexano	110-54-3
Acetato de isobutilo	110-19-0
Alcohol de isooctilo (isooctanol)	26952-21-6
Alcohol de isopropilo (isopropanol; carbinol dimetilo; 2-propanol)	67-63-0
Limoneno (dipenteno)	138-86-3
Solución de cloruro magnésico	7786-30-3
Metanol (Alcohol metílico)	67-56-1
Cetona de metiletilo (2-butanona; MEK)	78-93-3
Cetona de metilisobutilo (4-metil-2-pentanona; isopropilacetona; MIBK)	108-10-1
Éter de metilbutilo terciario (MBTE)	1634-04-4
Melazas	57-50-1
Cera montana	8002-53-7
Pentano	109-66-0
Cera de petróleo (parafina)	8002-74-2
Ácido fosfórico (ácido ortofosfórico)	7664-38-2
Agua potable: sólo aceptable cuando la carga inmediatamente anterior figure también en la lista	7732-18-5
Glicol de polipropileno	25322-69-4
Solución de hidróxido potásico (potasa cáustica)	1310-58-3
Acetato de propilo	109-60-4
Alcohol propílico (propano-1-ol; 1-propanol)	71-23-8
Glicol de propileno, 1,2- (1,2-glicol de propileno; propano-1,2-diol; 1,2-dihidroxiopropano; glicol de monopropileno (MPG); glicol de metilo)	57-55-6
Tetramero de propileno (tetrapropileno; dodeceno)	6842-15-5
Dióxido de silicona (microsilíce)	7631-86-9
Solución de hidróxido sódico (soda cáustica, lejía; hidrato sódico; sosa cáustica blanca)	1310-73-2
Silicato sódico (cristal de agua)	1344-09-8
Sorbitol (D-sorbitol; alcohol hexahídrico; D-sorbito)	50-70-4
Aceite de soja hipoxidizado	8013-07-8
Ácido sulfúrico	7664-93-9
Solución de nitrato amónico de urea (UAN)	
Aceites minerales blancos	8042-47-5



## APÉNDICE V

**ANTEPROYECTO DE LISTA DE CARGAS ANTERIORES ACEPTABLES**  
**(En el Trámite 5/8 del Procedimiento)**

**Lista de cargas anteriores aceptables**

<b>Sustancia (sinónimos)</b>	<b>Números CAS</b>
iso-Butanol (2-metil-1-propanol)	78-83-1
Solución de nitrato de calcio y amoniacó	6484-52-2
Solución de nitrato de calcio (CN-9)	35054-52-5
<u>Metil ésteres de ácido graso</u>	
Estos incluyen, por ejemplo:	
e.g. Metil laurato (metil dodecanoato)	111-82-0
Metil oleato (metil octadecanoato)	112-62-9
Metil palmitato (metil hexadecanoato)	112-39-0
Metil estearato (metil octadecanoato)	112-61-8
Peróxido de hidrógeno	
Lodo de caolina	1332-58-7
1,3 -Propileno glicol	504-63-2
Mezcla o mezclas de ácidos grasos no fraccionados de aceites y grasas naturales	
Mezcla o mezclas de alcohol graso no fraccionado procedentes de alcoholes grasos de grasas y aceites naturales	
Ésteres grasos no fraccionados o mezclas de ésteres grasos procedentes de grasas y aceites naturales	
<b>Fructosa</b>	

## DOCUMENTO DE PROYECTO

### A LA VISTA DEL DESARROLLO DE UNA NORMA DEL CODEX PARA ACEITES DE PESCADO

Este documento de proyecto ha sido elaborado de acuerdo con el *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, 19ª edición (2010), Sección II, Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines, *parte 2. Examen crítico de las propuestas de nuevos trabajos y seguimiento de los progresos en la elaboración de normas (página 23)*.

#### 1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma

**El objetivo** con que se propone este nuevo trabajo es crear una norma general que contenga factores de calidad y composición para diferentes aceites de origen marino (incluyendo aceites de mariscos). A efectos del Proyecto de Norma, el término aceites de pescado se refiere a aceites derivados de pescado y mariscos según aparecen definidos en la sección 2 del Código de Prácticas para el Pescado y los Productos Pesqueros (CAC/RCP 52-2003)<sup>3</sup>.

Los aceites de pescado tienen una composición específica que los convierte en un ingrediente importante para una variedad cada vez mayor de alimentos. En la actualidad, existen en el mercado una gran variedad de aceites de pescado. Se propone elaborar una Norma del Codex que regule inicialmente los aceites de pescado que cumplen los criterios del Codex para nuevos trabajos. Debería ser posible actualizar fácilmente la norma propuesta para incluir otros aceites de pescado a medida que aumente la importancia de los nuevos tipos de aceite en el comercio internacional y en tanto que cumplan los criterios del Codex para nuevos trabajos. Durante las deliberaciones del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites se determinará el nivel de detalle exigido en la norma en lo que respecta a los factores de composición y calidad a fin de cumplir los objetivos definidos.

Los objetivos de las normas del Codex son la protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y la inocuidad alimentaria, la garantía de prácticas comerciales equitativas en el comercio alimentario y la consideración de las necesidades identificadas de los países en desarrollo. La creación de una Norma del Codex para Aceites de Pescado que contenga factores de calidad y composición garantizará la aplicación de prácticas leales en el comercio de estos productos. Además, a fin de asegurar la protección del consumidor es importante establecer los factores de calidad y composición para los aceites de pescado.

Actualmente, por falta de una norma internacional los aceites de pescado se comercializan con diferentes niveles de información, lo que hace difícil para las autoridades determinar rápidamente si un tipo concreto de aceite es aceptable. Además, debido a la falta de información y referencias armonizadas, los consumidores no pueden hacer una elección fundamentada.

La Comisión del Codex Alimentarius ha elaborado Normas para casi todos los aceites y grasas que se usan comúnmente en la alimentación. Sin embargo, los aceites de pescado son productos alimenticios cada vez más importantes para los que hasta ahora no se ha elaborado ninguna Norma específica. Ni la *Norma del Codex para Grasas y Aceites Comestibles*, ni la *Norma del Codex para Grasas Animales Especificadas* tratan adecuadamente la naturaleza específica de los aceites de pescado.

Debido a su composición específica, los aceites de pescado son más sensibles a la oxidación en comparación con otros aceites. Por consiguiente, factores de calidad como el índice de peróxido o el contenido de hierro establecidos en las normas existentes no son adecuados.

---

<sup>3</sup> **Pescado** Cualquiera de los vertebrados acuáticos de sangre fría (ectotérmicos). No incluyen anfibios y reptiles acuáticos. **Mariscos** Aquellas especies de moluscos acuáticos y crustáceos que son comúnmente usados para alimento.

**El ámbito de aplicación** del nuevo trabajo es elaborar una Norma del Codex para Aceites de Pescado incluyendo los aceites derivados de mariscos que cumplan los criterios del Codex para nuevos trabajos.

## **2. Pertinencia y actualidad:**

Además del uso tradicional del aceite de hígado de bacalao, el consumo de aceites de pescado por su composición específica constituye un fenómeno más reciente observado en muchos países.

Inicialmente, el aceite de pescado se presentaba al consumidor como un suplemento (por ejemplo, en cápsulas de gelatina blanda). En la actualidad, el aceite de pescado se utiliza como aditivos en productos alimenticios, y la concienciación de los consumidores al respecto está aumentando. No obstante, existe una falta de conocimiento entre los consumidores y las autoridades nacionales acerca de los factores adecuados de calidad y composición.

La gran rapidez con la que ha aumentado el comercio de aceites de pescado durante los últimos 10 años, hasta llegar en la actualidad a unas 80.000 toneladas<sup>4</sup> exige una norma internacional que facilite la aplicación de prácticas leales en el comercio.

## **3. Principales cuestiones que se deben tratar:**

El nuevo trabajo propuesto sobre una Norma para Aceites de Pescado se desarrollará de acuerdo con las estructuras de las normas del Codex existentes para grasas y aceites, e incluirá las siguientes secciones:

- Alcance;
- Descripción;
- Composición esencial y factores de calidad;
- Aditivos alimentarios;
- Contaminantes de los alimentos;
- Higiene;
- Etiquetado;
- Métodos de análisis y toma de muestras;
- Tablas con la composición característica de ácidos grasos de los aceites descritos.

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

El nuevo trabajo propuesto cumple con los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos, tal como se especifican en el *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, 19ª edición (2010), página 33.

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

Los aceites de pescado para consumo humano constituyen un producto de alto valor. El comercio internacional de aceites de pescado elaborados aptos para el consumo humano es de aproximadamente

---

<sup>4</sup> Información sobre investigación de mercado, Organización Global de EPA y DHA (GOED), 2008.

80.000 toneladas métricas, con un valor de mil millones de dólares estadounidenses. En los años transcurridos del siglo XXI la cantidad de aceites de pescado comercializados para consumo humano se ha duplicado cada cuatro años, y se prevé que tanto la demanda como el comercio de este producto seguirán creciendo.

Tomando en consideración el volumen, la mayor parte del aceite procede de miembros de las familias de peces *Clupeidae* y *Engraulidae*. Sin embargo, desde la perspectiva del valor existen cuatro tipos distintos de aceite que comparten una proporción significativa del comercio actual; además de los anteriormente citados, hay aceites que se comercializan como concentrados y aceites comercializados en función de su origen específico (como por ejemplo, el aceite de atún y el aceite de hígado de bacalao). Todos estos aceites tienen características de composición distintas.

La cadena de suministro de los aceites de pescado es internacional; las pesquerías principales están situadas en regiones distantes de los centros de refinación y procesamiento de los productos destinados al consumidor final. Son frecuentes los envíos internacionales entre los lugares de producción primaria y los fabricantes de productos alimenticios. Es habitual, además, que el aceite de pescado o los productos que contienen aceite de pescado crucen varias fronteras nacionales antes de llegar hasta el consumidor.

*b) Diversificación de la legislación nacional y barreras resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.*

La falta de una norma para aceites de pescado armonizada internacionalmente genera frecuentemente dificultades y obstáculos para el comercio.

Al no existir una norma internacional, los aceites de pescado se comercializan actualmente con diversos niveles de detalle en la información relativa a su origen, composición y calidad. Dado que pueden existir variaciones en el grado de procesamiento, pureza, adición de aditivos y formas moleculares del aceite, resulta difícil para las autoridades nacionales juzgar si determinados envíos son admisibles.

Este nuevo trabajo ayudará a proporcionar un enfoque internacional armonizado tanto sobre los factores de calidad y composición como sobre el etiquetado y el comercio de aceites de pescado.

*c) Mercado internacional o regional potencial.*

La mayoría de los aceites de pescado comercializados para el consumo humano se producen en áreas geográficas específicas, mientras que el consumo de los productos alimenticios finales correspondientes tiene lugar a escala mundial.

*d) Viabilidad de la normalización del producto.*

Aunque los aceites de pescado son comercializados por su contenido de ácidos grasos específicos, hay una variedad de diferentes tipos de aceites de pescado en el mercado.

A pesar de esta diversidad, todos los aceites de pescado destinados para el consumo humano deben cumplir con características mínimas de calidad.

Es posible agrupar los aceites de pescado en distintas categorías, tales como los aceites de pescado 'especificados' procedentes de especies específicas con criterios definidos de composición y aceites de pescado 'no especificados' con criterios de composición básica.

El aceite de pescado constituye un producto que puede ser objeto de normalización por parte del CCFO.

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

La elaboración de una norma del Codex para Aceites de Pescado que contenga la composición esencial y factores de calidad permitirá la armonización de aceites de pescado y, por consiguiente, contribuirá a la

protección del consumidor, garantizando al mismo tiempo la aplicación de prácticas leales en el comercio de estos aceites.

- f) *Número de productos que requerirían normas separadas, indicando si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados*

Existen diversos tipos de aceites de pescado. La propuesta consiste en elaborar una Norma del Codex que inicialmente regule los aceites de pescado que cumplen los criterios del Codex para nuevos trabajos. Debería ser posible actualizar fácilmente la norma propuesta para incluir otros aceites de pescado basados en su importancia en el comercio internacional y en tanto que cumplan los criterios del Codex para nuevos trabajos.

- 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 existe una norma internacional en vigor que regule el uso alimentario de los aceites de pescado. Esta falta de normalización ha dado lugar a la elaboración de una norma industrial voluntaria<sup>5</sup>, que sin embargo no está reconocida por las autoridades. Por consiguiente, se necesita una norma del Codex que regule todos los factores de calidad y composición necesarios.

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

El resultado del nuevo trabajo propuesto es pertinente para el propósito fundamental

Objetivo 1: Fomentar marcos reglamentarios racionales, además de

Objetivo 1.2: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre calidad de los alimentos.

Los resultados de este nuevo trabajo contribuirán al desarrollo de una infraestructura sólida racional de control y reglamentación de los alimentos, y consecuentemente promoverán la calidad y adecuación de los aceites de pescado para el consumo humano.

### **6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex**

El Codex ha elaborado normas prácticamente para todos los aceites y grasas usados en la alimentación, a saber:

- La Norma para productos a base de grasa de la leche (*CODEX STAN A -2-19 73, rev. 1-1999, enmendada en 2006*).
- La Norma general del Codex para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales [*CODEX STAN 19- 1981 (Rev. 2-1999)*].
- La Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva [*CODEX STAN 33-1981 (rev.2-2003)*].
- La Norma para aceites vegetales especificados [*CODEX STAN 210 (enmendada en 2003, 2005)*].
- La Norma para grasas animales especificadas (*CODEX STAN 211-1999*).

La Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales y la Norma para grasas animales especificadas no regulan adecuadamente los aceites de pescado. Debido a su composición específica, estos últimos son más sensibles a la oxidación en comparación con otros aceites. Por consiguiente, factores de calidad como el índice de peróxido o el contenido de hierro establecidos en las normas vigentes no son adecuados.

---

<sup>5</sup> GOED Monografía Voluntaria, <http://www.goedomega3.com/portals/0/public/GOEDMonograph.pdf>

### 7. Determinación de todas las necesidades y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos:

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria emitió una opinión científica sobre los aceites de pescado que consideraban aspectos de higiene y ranciedad de los aceites de pescado<sup>6</sup>. Otras evaluaciones hechas por las autoridades nacionales podrían llegar en el futuro.

### 8. La identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la Norma por parte de órganos externos, a fin de que se puedan programar para:

Se podría solicitar a organizaciones internacionales reconocidas una aportación en relación a los métodos analíticos.

### 9. Calendario propuesto para la ultimación del nuevo trabajo, incluida la fecha de inicio. La fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5, y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión; normalmente, el plazo de elaboración de una norma no deberá ser superior a cinco años:

Plan de trabajo para la elaboración de una Norma del Codex para aceites de pescado.

Calendario	Reunión	Progreso
Febrero de 2011	22ª Sesión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, Malasia	Acuerdo para realizar un Nuevo Trabajo sobre la Norma del Codex para Aceites de Pescado y buscar la aprobación de Nuevo Trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius en su 34ª Sesión (Julio 2011).
Julio de 2011	34ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius.	Aprobación de Nuevo Trabajo.
De agosto de 2011 a octubre de 2012	Grupo de trabajo electrónico entre sesiones	Elaboración de un Anteproyecto de Norma y su distribución, por parte de la Secretaría del Codex en el Trámite 3, a fin de recabar observaciones con vistas a la 23ª Sesión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (2013).
Febrero de 2013	23ª Sesión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites	Examen del Anteproyecto de Norma para aceites de pescado en el Trámite 4 y propuesta de remitir el Proyecto de Norma a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el Trámite 5.
Julio de 2013	36ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius	Aprobación del Proyecto de Norma para aceites de pescado en el Trámite 5.
De agosto de 2013 a octubre de 2014	Grupo de trabajo electrónico entre sesiones	Distribución del documento para recabar observaciones, y revisión basada en las observaciones que se reciban.
Febrero de 2015	24ª Sesión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites	Examen del Proyecto de Norma para aceites de pescado en el Trámite 7 y presentación del documento ante la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación en el Trámite 8.
Julio de 2015	38ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius	<b>Aprobación final</b> del Proyecto de Norma para aceites de pescado en el Trámite 8.

<sup>6</sup> Opinión Científica sobre Aceites de Pescado para Consumo Humano. Higiene Alimentaria, incluyendo Ranciedad. EFSA Journal 2010;8(10):1874

**DOCUMENTO DE PROYECTO****ANTEPROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA PARA ACEITES VEGETALES ESPECIFICADOS:  
ACEITE DE SALVADO DE ARROZ****1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma**

Propuesta de enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: Aceite de Salvado de Arroz para modificar los niveles de composición de ácidos grasos y desmetilesteroles.

**2. Pertinencia y actualidad**

La 32ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) celebrada en 2009 aprobó el Proyecto de Enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: Inclusión del aceite de salvado de arroz en el Trámite 8 y acordó que el CCFO debería reconsiderar el nivel de otros desmetilesteroles si se llegara a disponer de nuevos datos. En consecuencia, Tailandia se comprometió a emprender un estudio adicional sobre los niveles de desmetilesteroles además de otros factores de calidad del aceite de salvado de arroz y presentarlo a la 22ª Sesión del CCFO en febrero de 2011.

**3. Principales cuestiones que se deben tratar**

Los cambios propuestos en los valores actuales del aceite de salvado de arroz que figuran en la Norma para Aceites Vegetales Especificados, específicamente, se provee información detallada de los resultados analíticos en el resumen del estudio de composición de ácido graso y desmetilesteroles en el aceite de salvado de arroz.

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

Criterios aplicables a los productos:

*(a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas.*

Las disposiciones establecidas en la Norma para Aceites Vegetales Especificados prevén ya la protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas. La corrección de los valores en la norma relativa a los niveles de desmetilesteroles en el aceite de salvado de arroz tiene el fin de reflejar características químicas precisas de ese aceite, por lo que contribuye a proteger al consumidor de prácticas fraudulentas.

*(b) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y patrones de comercio entre países.*

La producción mundial de aceite de salvado de arroz es de entre 1 y 1,4 millones de toneladas aproximadamente. Los principales países productores son China, India, Japón, Birmania y Tailandia. Gran número de países en Asia, Europa, América y Australia son importadores.

*(c) Diversificación de las legislaciones nacionales y barreras resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.*

La Norma para Aceites Vegetales Especificados fue elaborada para responder a la diversificación de las legislaciones nacionales y a las posibles barreras al comercio internacional.

*(d) Mercado internacional o regional potencial.*

El aceite de salvado de arroz tiene una larga historia de comercio internacional en cantidades significativas.

*(e) Viabilidad de la normalización del producto.*

La normalización de la propuesta de enmienda es viable, ya que es una enmienda a una norma existente.

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

Las disposiciones contenidas en la Norma para Aceites Vegetales Especificados ya regulan las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio.

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

Esta cuestión no atañe a la propuesta.

*(h) Trabajos ya iniciados por otros organismos internacionales en este campo.*

No hay ninguna otra norma internacional que regule este aspecto del aceite de salvado de arroz.

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

Esta propuesta es coherente con la declaración de visión estratégica en el Plan Estratégico para el quinquenio 2008-2013, subapartado a) Fomentar marcos reglamentarios racionales.

### **6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex**

Ninguna.

### **7. Determinación de la necesidad y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

Ninguna.

### **8. Identificación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma por parte de órganos externos, a fin de que se puedan programar estas contribuciones**

Ninguna.

### **9. Calendario propuesto para la realización de los nuevos trabajos, comprendida la fecha de su inicio, la fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por parte de la Comisión**

Se solicita al Comité y a la Comisión que consideren si los nuevos trabajos propuestos deben realizarse con arreglo al Procedimiento Uniforme. Dado que el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites solamente se reúne cada dos años, se propone que la enmienda a la Norma para Aceites Vegetales Especificados: inclusión del aceite de salvado de arroz, se elabore siguiendo el Reglamento de Codex de la siguiente forma:

<b>Fecha</b>	<b>Reunión</b>	<b>Progreso</b>
Julio de 2011	34 <sup>a</sup> sesión de la Comisión del Codex Alimentarius.	Aprobación como nuevo trabajo por la CAC
Febrero de 2013	23 <sup>a</sup> sesión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites	Fecha que se propone para el examen en el Trámite 4 por el CCFO
Julio de 2013	36 <sup>a</sup> sesión de la Comisión del Codex Alimentarius	Fecha que se propone para la adopción por la CAC en el Trámite 5/8