

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 6 del programa

LAC/20 CRD10
Idioma original solamente

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

20.^a reunión

Viña del Mar, Chile, 21-25 de noviembre de 2016

COMENTARIOS DE PERÚ

Labor del Codex pertinente para la Región (CX/LAC 16/20/7)

Uno de los temas considerados relevantes para la Región a fin de ser incluido en el tema 6 de la agenda es el referido al “Anteproyecto de Norma para Aceites de pescado”.

Es importante incluir en el anteproyecto de Norma para los Aceites de Pescado del CODEX, la sumatoria mínima de EPA + DHA (ambos omega 3) y el contenido de ácido linoleico (omega 6), que caracteriza e identifica a cada especie y que puede contribuir, a garantizar la autenticidad del aceite de pescado, así como su declaración en el etiquetado de este producto.

Es necesario tomar en consideración y debatir el hecho de que es importante diferenciar adecuadamente el aceite de pescado proveniente de los peces silvestres en comparación con el aceite proveniente de los peces cultivados. El no hacerlo, podría afectar los beneficios para la salud inherentes al aceite de pescado por la relación entre el contenido de omega 3 y omega 6.

ANTECEDENTES:

Se encuentra en elaboración un proyecto de Norma Codex para los Aceites de Pescado de Consumo Humano Directo, la que para destacar el origen de este producto menciona el nombre científico de algunas especies, como krill, bacalao, atún, mientras que para el caso de la anchoveta, sólo considera el género, a pesar, que la especie, *Engraulis ringens*, es la más importante de la región y desde el punto de vista de contenido de omega 3 - EPA y DHA – además de dominar la cadena de suministro en el mundo con niveles que han alcanzado el 80% del total.

Las exportaciones de Perú del aceite de pescado a partir de anchoveta (*Engraulis ringens*) en los últimos 10 años están en un rango entre 120,000 a 300,000 Tm que han significado ingresos anuales al país entre USD 300 a USD 500 millones.

El aceite de anchoveta (*Engraulis ringens*) contiene un mínimo de 27% de la sumatoria de los ácidos grasos omega 3 (EPA+DHA), siendo el pescado más rico en este valor. Los omega 3 son actualmente utilizados como suplementos dietéticos, alimentos y bebidas funcionales, uso farmacéutico, nutrición infantil, nutrición clínica, alimentación animal (aún para otras especies de peces cultivados como el salmón y otros de importancia en la industria acuícola).

Ha sido demostrado clínicamente que los Omega 3 proporcionan beneficios para la salud, siendo parte esencial de una dieta saludable para niños, además de ser parte de las terapias de pacientes con desórdenes metabólicos y problemas cardiovasculares.

OBJETIVOS:

1. Destacar y posicionar - en el contexto global del proyecto de norma Codex para los aceites de pescado - al aceite de anchoveta peruana, *Engraulis ringens*, como principal materia prima para la producción y consumo mundial de los ácidos grasos omega 3 (EPA y DHA).
2. Proteger su caracterización diferenciando claramente otros orígenes y especies.

ACCIONES DESARROLLADAS:

1. El Comité Codex de Grasas y Aceites (CCFO), presidido por Malasia y trabajado a nivel electrónico por Suiza desde hace más de 2 años, coordinan el proyecto de la norma según las pautas Codex.

2. En la última sesión de Febrero 2015 (Malasia), se establecieron rangos de perfil de ácidos grasos amplios para aceite de especies especificadas: Anchoqueta, Hígado de bacalao, Atún, Krill, Menhaden; se introdujo el Salmón silvestre y cultivado diferenciándolos, pues según su alimentación la variedad cultivada podía tener grandes variaciones en sus perfiles de ácidos grasos.
3. Se aprobó la Norma para trámite 5 en la Comisión del Codex (Ginebra, Jul 2015), con las observaciones presentadas principalmente por Perú y Chile.
4. Perú envió formalmente la posición país al CCFO en Set 2016 y está pendiente complementar con información estadística los perfiles de ácidos grasos hasta fines de noviembre 2016.

OBSERVACIONES DEL PERÚ PRESENTADAS AL CODEX:

1. La importancia del aceite de la anchoqueta (*Engraulis ringens*) de origen silvestre, radica en el alto contenido de los ácidos grasos omega 3, EPA y DHA, no presentes en aceites vegetales, ni en pescado de origen cultivado.
2. Esta diferencia de composición en aceites derivados de especies silvestres y cultivadas, indica la importancia de incluir – además de los contenidos de EPA y DHA – otros criterios de clasificación, tales como la sumatoria mínima de ambos omega 3 (mínimo 27 % para la anchoqueta, *Engraulis ringens*), así como el contenido de ácido linoleico (omega 6), cuya presencia es mínima en aceite de anchoqueta y alta en aceite de origen de pescado cultivado con alimentación de origen vegetal.
3. Necesidad de la declaración en el etiquetado de la sumatoria de los EPA + DHA, y del ácido linoleico, para diferenciar el aceite proveniente de los peces silvestres y cultivados, garantizando su autenticidad (en concordancia de los principios del Codex de información al consumidor). La relación diferente entre los contenidos de omega 3 y omega 6, afecta los beneficios para la salud en el consumidor.