

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA: Tel. 57971 Télex: 610181 FAO I. Cables Foodagri

ALINORM 83/17

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

15º período de sesiones
Roma, 4-15 julio 1983

INFORME DE LA 12ª REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES
Londres, 19-23 de abril de 1982

INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites celebró su duodécima reunión en Londres del 19 al 23 de abril de 1982, bajo la presidencia del Dr. P.J. Bunyan, del Reino Unido. Inauguró la reunión el profesor G.A.H. Elton, Asesor Científico Jefe (Alimentación) y Científico Jefe (Pesca y Alimentación) del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, quien dio la bienvenida a los participantes en nombre del Gobierno del Reino Unido.

2. Asistieron a la reunión representantes de 34 países y observadores de 12 países y organismos internacionales. La lista de participantes, incluidos los funcionarios de la FAO y de la OMS y la Secretaría del Comité, aparece como Apéndice I de este Informe.

APROBACION DEL PROGRAMA

3. El Comité aprobó el programa provisional CX/FO 82/1, con una enmienda propuesta por la delegación de los Estados Unidos, de que el tema 14 del programa revestía importancia suficiente como para merecer que fuera examinado en los primeros días de la reunión. Se aceptó la propuesta y el tema 14 pasó a ser el tema 4 del programa.

CUESTIONES DE INTERES DIMANANTES DE LAS REUNIONES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITES DEL CODEX

4. El Comité tuvo a la vista el documento CX/FO 82/2. Se informó que la Comisión había anunciado en el 14º período de sesiones que se habían revisado los procedimientos de publicación de la aceptación y no aceptación de las normas del Codex por parte de los gobiernos. La próxima edición revisada del resumen de aceptaciones estaría lista para el 15º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, en julio de 1983. Contendría dos nuevas columnas para indicar los países que no pudieran aceptar formalmente una norma del Codex pero estuvieran dispuestos a permitir el ingreso de productos que se ajustaran a la norma, con o sin excepciones especificadas. Se informó asimismo que la Comisión había decidido que el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales (CCFSDU) ejerciera una función coordinadora sobre los aspectos nutricionales de la labor del Codex. Sin embargo, no se tenía la intención de que el CCFSDU gozara de plenas atribuciones de aprobación. Se había solicitado al Comité sobre Alimentos para Regímenes Especiales que examinara su mandato revisado y que indicara la forma en que se proponía actuar en el próximo período de sesiones de la Comisión (ALINORM 81/7 y párr. 115-121 y 403 de ALINORM 81/39).

5. Se señalaron a la atención del Comité los párrafos 159 a 165 del informe del 14º período de sesiones de la Comisión (ALINORM 81/39). La Comisión había publicado el Manual de Procedimiento revisado (5ª edición, 1981), en el que se había mejorado el Procedimiento para la Elaboración de Normas Mundiales y Regionales del Codex. Se habían unificado los Trámites 1, 2 y 3, y los Comités de Productos podrían comenzar a preparar nuevas normas sin la autorización previa de la Comisión, aunque deberían solicitarla en el primer período de sesiones que se celebrara. En adelante, las normas serían aprobadas en el Trámite 8 y publicadas como normas del Codex juntamente

con las notificaciones de aceptación o no aceptación. Estas publicaciones constituirían el Codex Alimentarius. Además, podría solicitarse con carácter más oficial a los gobiernos que formularan observaciones sobre proyectos de normas en el Trámite 6 antes de que fueran presentados a la Comisión en el Trámite 5, si fuera necesario debido al calendario de las reuniones. La delegación de Australia se mostró plenamente de acuerdo con las revisiones relativas a las normas mundiales pero reiteró su preocupación respecto a las normas regionales. En particular, la delegación de Australia formuló objeciones a los Trámites 5 y 8 del Procedimiento para la Elaboración de Normas Regionales, en los que se disponía que "solamente la mayoría de los miembros de la región interesada que asistan al período de sesiones (de la Comisión) podrán decidir respecto a la enmienda o adopción del proyecto".

6. Se informó también de que la Comisión había aprobado los Principios Generales para el establecimiento y la aplicación de criterios microbiológicos para los alimentos, que se publicarán como parte del Codex Alimentarius.

7. La Comisión aprobó el proyecto de norma para grasas de mesa para untar en el Trámite 5 (ALINORM 81/17, Apéndice V), y lo adelantó al Trámite 6 del Procedimiento. La Comisión había aprobado asimismo la Norma para la Minarina en el Trámite 8.

8. Se informó de que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) estaba procediendo a la revisión de la Norma General para Alimentos Preenvasados así como a la elaboración de Directrices para el Etiquetado Nutricional. La delegación de los Estados Unidos sugirió que sería conveniente que el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites se ofreciera a asesorar y dar orientación al CCFL sobre la cuestión del etiquetado nutricional de las grasas y aceites, en especial sobre el contenido de ácidos grasos. Se convino en convocar un grupo especial de trabajo para que examinara este aspecto del Proyecto de directrices para el etiquetado nutricional e informara al Comité al tratar del tema 16 del programa: Otros asuntos. La delegación de Egipto señaló a la atención del Comité la importancia del etiquetado nutricional. Las delegaciones de los Países Bajos, Estados Unidos, el Reino Unido, Canadá, Australia y Suecia convinieron en integrar el Grupo de Trabajo. (Véase también el examen del informe del Grupo de Trabajo en los párrs. 87-91 más adelante).

9. Se informó de que la Comisión había aprobado el texto revisado de las Directrices sobre Marcado de la Fecha para Uso de los Comités del Codex. El texto revisado es el siguiente:

"..... La fecha de durabilidad mínima" (precedida de la expresión "mejor antes de"), se declarará por medio del día, mes y año en secuencia numérica no codificada, excepto que para los productos con más de tres meses de duración, el mes y el año serán suficientes. El mes podrá indicarse por medio de letras en aquellos países donde tal práctica no confunda al consumidor. En el caso de productos que requieran la declaración de mes y año solamente, y el mes a indicarse sea diciembre, la expresión puede indicarse así: final de (año de que se trate)".

..... Además de la fecha, deberán indicarse todas las condiciones especiales para la conservación del producto, si de ellas depende la validez de la fecha.

..... Siempre que sea posible, las instrucciones de conservación deberán estar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha".

El Comité convino en que el texto revisado fuera incorporado en todas las normas del Codex para grasas y aceites y pidió a la Secretaría que adoptara las medidas necesarias.

10. El Comité sobre Aditivos Alimentarios, en su 14ª reunión, había señalado (ALINORM 81/12, párrs. 19-20) que parecía inapropiada la decisión adoptada por el Comité sobre Grasas y Aceites de suprimir la disposición sobre los emulsionantes en la Norma General para grasas y aceites no regulados por normas individuales. La Secretaría explicó que la decisión era lógica, puesto que no eran necesarios los emulsionantes para la elaboración de grasas y aceites como tales y la inclusión en la Norma General era, por tanto, innecesaria. Por otra parte, no se habían incluido disposiciones para emulsionantes en las normas para los distintos aceites.

11. Después de un debate general sobre la propuesta hecha por la delegación de Bélgica de reducir la dosis máxima de los ésteres de ácido ricinoleico interesterificado con poliglicerol en vista de su baja IDA, el Comité convino en reducir de 10 a 5 g/kg la dosis máxima permitida de este aditivo en la Norma para la Minarina y en el

Proyecto de Norma para grasas de mesa para untar. No se aceptó la propuesta formulada por la delegación de Suecia de excluir este emulsionante de la norma. Se pidió a la Secretaría que adoptara las medidas necesarias respecto a la Norma para la Minarina, ya aprobada en el Trámite 8.

12. Se habían enviado a los gobiernos, para que formularan observaciones, las directrices propuestas sobre disposiciones relativas a aditivos alimentarios en las normas del Codex. Se había pedido a la Secretaría que volviera a redactar las directrices a la luz de las observaciones que se habían recibido de los gobiernos. Las directrices enmendadas serían examinadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios en su próxima reunión, en marzo de 1983. (Véase ALINORM 83/12, párrafos 38-44).

13. Al tratar las cuestiones de interés dimanantes de la 13ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) (ALINORM 81/23), el observador de la UIQPA informó que este organismo había adoptado la política de publicar los resultados de todos los estudios efectuados en colaboración sobre los métodos de análisis que habían sido aprobados. Respecto a la cuestión de la revisión de los Métodos de Análisis que figuran en las normas y proyectos de normas, el CCMAS había tomado nota de la revisión efectuada por el Grupo Especial de Trabajo de este Comité pero había solicitado mayor información. Se aceptó la sugerencia formulada por el Presidente de establecer un grupo especial de trabajo durante la reunión, y se decidió que el Grupo estuviera integrado por miembros de las delegaciones del Reino Unido y EEJU, así como representantes de la UIQPA, la ISO y la FOSFA. Se convino en que el programa del Grupo de Trabajo comprendiera los puntos siguientes:

- 1) Métodos de análisis de aditivos alimentarios permitidos en las normas del Codex para grasas y aceites (Ref: ALINORM 81/23, párr. 14)
- 2) Aplicabilidad de los métodos generales de determinación de contaminantes metálicos en las grasas y aceites (Ref: ALINORM 81/23, párrs. 46-60, Apéndice IV)
- 3) Disponibilidad de planes de toma de muestras para grasas y aceites (ALINORM 81/23, párr. 45 d)) y Planes de toma de muestras para contaminantes de alimentos (Ref: CX/FA 82/8)
- 4) Nuevo examen de la revisión de métodos de análisis incluidos en las normas y proyectos de normas (ALINORM 81/17, párrs. 57-60, Apéndice X y CX/FO 82/10), incluyendo específicamente la clasificación de métodos propuesta por CCMAS.

14. Se informó al Comité que el CCFPA, en su 15ª reunión, decidió no iniciar, al menos por el momento, la preparación de la metodología para el análisis de aditivos alimentarios en los alimentos, ya que no se disponía de información suficiente.

EXAMEN DE UNA PROPUESTA PARA ENMENDAR LA SECCION DEL AMBITO DE APLICACION DE LAS NORMAS INDIVIDUALES PARA GRASAS Y ACEITES COMESTIBLES

15. El Comité tuvo a la vista el documento de trabajo CX/FO 82/13, que contenía las observaciones de los gobiernos sobre la enmienda de la sección relativa al ámbito de aplicación de las normas individuales del Codex para grasas y aceites comestibles propuesta por la delegación de los Estados Unidos. El Presidente recordó al Comité que en la 11ª reunión hubo acuerdo general en que las gamas de CGL de la composición de los ácidos grasos podían aplicarse asimismo a los aceites sin refinar, pero las opiniones estaban divididas respecto al método de incorporar este criterio en las normas. La delegación de los Estados Unidos explicó que la mayoría de los aceites comercializados mundialmente eran aceites sin refinar o sólo parcialmente refinados y que la enmienda propuesta contribuiría a destacar la utilidad de las normas para grasas y aceites.

16. Respondiendo a una pregunta de la delegación de la República Federal de Alemania, la Secretaría de la FAO confirmó que las normas debían regular los materiales para la elaboración ulterior en la medida necesaria para lograr los objetivos del Codex Alimentarius.

17. El observador de la Asociación Internacional de Fabricantes de Aceites (IASC) manifestó que su organización no deseaba que se ampliara el ámbito de aplicación de las normas para regular los aceites sin refinar no comestibles como tales, porque las actuales gamas de CGL de la composición de los ácidos grasos eran inaceptablemente amplias. A su vez, la delegación de los Estados Unidos manifestó que, según lo informado en la 9ª reunión, se habían comprobado las gamas de la composición de los ácidos grasos y se había llegado a la conclusión de que eran lo suficientemente precisas

como para identificar correctamente 269 de un total de 275 muestras de aceite sin refinar. El observador de la Federación de Asociaciones de Aceites, Semillas y Grasas (FOSFA) se mostró de acuerdo con la declaración del delegado de la IASC en el sentido de que varias gamas de la composición de los ácidos grasos eran más amplias de lo que era la práctica habitual en los aceites comerciales, y citó como ejemplo que el contenido de ácido linoleico del aceite de maní pocas veces superaba el 0,5%, mientras que la norma del Codex permitía hasta el 1%. La delegación de Francia se mostró favorable a esta declaración. La delegación de los Estados Unidos señaló que las gamas de CGL no excluían el empleo de otros criterios de identidad.

18. El Presidente hizo notar que, aunque había que revisar quizás la gama establecida para determinados ácidos grasos, la revisión no era necesaria en el caso del principio particular objeto de examen y podía plantearse esta cuestión al tratar del tema de los trabajos futuros del Comité. (Véase párr. 85).

19. La delegación de la República Federal de Alemania, con el apoyo de las delegaciones de Argentina, Bélgica, España, Hungría, Austria, Reino Unido y los Países Bajos, sugirió que se incluyera en las normas una nota en que se declarara que las gamas de CGL de la composición de los ácidos grasos eran aplicables a los aceites sin refinar. Estas delegaciones se opusieron también a toda enmienda de la sección del ámbito de aplicación de las normas en cuestión. La delegación de la India señaló que algunos aceites obtenidos por simple presión se consumían directamente y que la propuesta de la delegación de los Estados Unidos era aceptable.

20. La Secretaría de la FAO, tras señalar que muchas delegaciones consideraban inaceptable la enmienda de la sección del ámbito de aplicación, sugirió que se agregara en las normas una sección aparte que regulara las materias primas. Se propuso el texto siguiente:

"Materias primas - El aceite de..... que se emplee como materia prima para la fabricación de aceite de..... comestible deberá ajustarse a las gamas de CGL de la composición de los ácidos grasos especificadas en la sección 3".

21. La delegación de los Estados Unidos insistió en su interés por que las gamas de CGL de la composición de los ácidos grasos se aplicaran a todos los aceites sin refinar y manifestó algunas reservas respecto a la introducción de una nueva sección en las normas vigentes. Una solución alternativa, propuesta por la delegación de España, fue que las normas fueran aplicables a los aceites sin refinar sólo después de que los aceites hubieran sido refinados por un método estándar, por ejemplo, el método de la American Oil Chemists.

22. Tras otras deliberaciones, el Comité convino en incluir en todas las normas para los diferentes aceites comestibles una nueva sección sobre materias primas y que el texto fuera el citado precedentemente, con la salvedad de que se colocara entre corchetes la palabra "deberá". Se adelantó la enmienda al Trámite 5 del Procedimiento del Codex.

23. Durante los antedichos debates, la Secretaría de la FAO había declarado que en las normas aprobadas en el 13º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius las gamas de CGL de la composición de los ácidos grasos figuraban en la sección relativa a las características de identidad. Dicha sección, cuando se publicara, incluiría la siguiente nota al pie de página:

"No obligatorias. Sin embargo, si se examinan, las gamas de CGL de la composición de los ácidos grasos (%) deberán ajustarse a estos valores".

24. Esta declaración originó una discusión respecto a si las gamas de los ácidos grasos eran o no obligatorias. La delegación de Bélgica recordó que las gamas de la composición de ácidos grasos se concibieron originalmente como directrices y consideró que no deberían ser obligatorias. En cambio, la delegación de los Estados Unidos manifestó que el Comité había aceptado la índole obligatoria de las gamas de la composición de los ácidos grasos y citó el informe de la 10ª reunión del Comité para corroborar este punto de vista. El Presidente observó que el informe del 13º período de sesiones de la Comisión contradecía, al parecer, este punto de vista.

25. La delegación del Reino Unido explicó que las dudas anteriores respecto a la aceptabilidad de las gamas de la composición de los ácidos grasos se basaban en la preocupación de que tal vez no fueran compatibles con las características de identidad tradicionales, por ej., el índice de yodo, etc. Sin embargo, se había demostrado que esta preocupación carecía de fundamento en un documento presentado en la 11ª reunión del Comité. En consecuencia, el Comité había reiterado que las gamas de CGL eran

obligatorias pero también había convenido en que se podrían utilizar, si era necesario, otros criterios no obligatorios, para verificar si una muestra se ajustaba o no a la descripción del producto. En respuesta a una pregunta formulada por la delegación de Noruega, la delegación de Francia sugirió que los índices de esteroides constituirían un ejemplo de un criterio no obligatorio.

26. La delegación de la República Federal de Alemania convino en que la explicación dada por la delegación del Reino Unido era correcta y que las gamas de CGL de la composición de los ácidos grasos eran obligatorias. La delegación de los Países Bajos, con el apoyo de las delegaciones de la Argentina y Bélgica, se opuso a la introducción de gamas obligatorias de CGL de la composición de los ácidos grasos.

27. El Comité convino en que debía pedirse a la Comisión del Codex Alimentarius que reiterara la decisión adoptada en la 10ª y 11ª reuniones del Comité de que se incluyeran con carácter obligatorio las gamas de CGL de la composición de los ácidos grasos en todas las normas individuales para grasas y aceites comestibles. Las normas debían contener asimismo una nota al pie de página en la que se indicara que se podían utilizar otros criterios no obligatorios para determinar la autenticidad de una muestra. Se pidió a la Secretaría que presentara en el próximo período de sesiones de la Comisión, en el Trámite 5, las enmiendas que figuran en el Apéndice II de este informe. El Comité convino también en recomendar que se omitieran los Trámites 6 y 7 del Procedimiento para la enmienda relativa a la inclusión de gamas de CGL para la composición de ácidos grasos en las normas que se hallaban en el Trámite 9 del Procedimiento. Esta medida serviría para poner en consonancia las antedichas normas individuales para grasas y aceites con las cinco normas aprobadas por la Comisión en su 13º período de sesiones.

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE LA JUSTIFICACION TECNOLOGICA DEL USO DE ESPESANTES EN LA MINARINA

28. El Comité examinó el documento de trabajo CX/FO 82/3 y el documento de la reunión No. 1. La Secretaría de la FAO informó de que el CCFa había examinado la justificación tecnológica del uso de espesantes en la minarina. A continuación, había aprobado estas disposiciones, con dos excepciones. En primer lugar, la goma de tragacanto no había sido aprobada por el JECFA desde el punto de vista toxicológico ni era un aditivo aceptable, y debía suprimirse de la lista de espesantes hasta que se hubiera facilitado información para establecer una IDA. En segundo lugar, debía examinarse nuevamente la dosis máxima de uso de la goma xantán en vista de su baja IDA. El Comité convino en que podía reducirse a 5 g/kg la dosis máxima de uso de la goma xantán. Esta dosis de uso reducida se sometería a la aprobación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, y se pidió a la Secretaría que adoptara las medidas necesarias respecto a la norma para la minarina.

EXAMEN DEL PROYECTO DE NORMA PARA /EMULSIONES PARA UNTAR/GRASAS DE MESA PARA UNTAR/ EN EL TRAMITE 7

29. El Comité tuvo a la vista el documento CX/FO 82/4 y los documentos de la reunión Nos. 2 y 7. La norma para la minarina había sido aprobada por la Comisión después de la 11ª reunión del Comité y, si bien se habían manifestado dudas en la Comisión respecto a la necesidad de una norma para /emulsiones para untar/grasas de mesa para untar/, había sido adelantada al Trámite 6 del Procedimiento (ALINORM 81/39, párr. 341-343). La delegación de Bélgica expresó la opinión de que al no haber un mercado internacional para productos de esta categoría, no se necesitaba una norma del Codex. Por tal motivo, el Comité no debía proseguir con la elaboración de una norma. Esta opinión general fue apoyada por las delegaciones de Austria, Dinamarca, República Federal de Alemania, Italia, Países Bajos, Noruega, Portugal y los observadores de la IFMA y la FIL.

30. La delegación de los Estados Unidos se declaró partidaria de la preparación de la norma y señaló que los mercados potenciales constituirían también parte de los criterios de prioridad de la labor del Codex. Como corroboración, la delegación explicó que, últimamente, la fabricación de productos del tipo de la margarina en los Estados Unidos ascendió a 2 270 millones de libras. De este total, aproximadamente el 12% (267 000 000 de libras) eran productos comprendidos en la gama de contenido de grasa del 60%, mientras que sólo el 3% (58 000 000 de libras) estaba constituido por productos comprendidos en la gama de contenido de grasa del 39-41% (productos del tipo de la minarina). La delegación consideró que tan sólo estos datos constituían prueba suficiente del volumen de los productos comprendidos en las gamas superiores de contenido de grasa y que la gama de contenido de grasa de la norma para la minarina era demasiado restringida. Las delegaciones de Finlandia, India, Irlanda, Japón y Nueva Zelandia se mostraron partidarias de esta opinión.

31. La delegación de Suiza manifestó que si bien no se oponía a la elaboración de la norma, no aceptaría ésta, ya que consideraba que su introducción podría confundir al consumidor. Sin embargo, la norma había sido adelantada por la Comisión al Trámite 6 y el Comité sobre Grasas y Aceites la estaba examinando en el Trámite 7. En su opinión, los países interesados debían proseguir con la elaboración de la norma. Al apoyar esta opinión, la delegación de Nueva Zelanda convino en que la norma para la minarina era demasiado limitada y consideró que se necesitaba una gama más amplia. Estimó que había que retocar la norma y presentarla a la Comisión en el Trámite 8.

32. No se llegó a un consenso a favor o en contra del establecimiento de esta norma. El Presidente convino en que los motivos expresados por la delegación de Suiza eran válidos y que el Comité debía proseguir con la elaboración de la norma. La etapa siguiente consistía en examinar cuidadosamente las gamas del contenido de grasa y limitar, tal vez, la norma a determinados niveles de contenido de grasa. La delegación del Japón, teniendo en cuenta el contenido de grasa de los productos comercializados en Japón, apoyó la gama de contenido de grasa establecida en el actual proyecto de norma. La delegación de Estados Unidos explicó que se estaban fabricando ya en su país productos con un contenido de grasa del 20% y propuso que la norma estipulara la gama del 20% al 70%. La delegación de los Países Bajos manifestó su preocupación por el hecho de que se establecieran niveles de grasa tan bajos como del 20%, y puso en duda que un producto semejante pudiera describirse en realidad como un producto de grasa para untar. En su opinión, no se podía decir que el proponer una norma para productos con una gama tan amplia de contenido de grasa fuera seguir una política de normalización. No se podía hablar, a su parecer, de incorporar la norma para minarina en la norma para /emulsiones para untar/grasas de mesa para untar/. Se debía aceptar o bien la minarina o bien las emulsiones para untar, pero no las dos.

33. El Presidente reiteró que la Comisión había adelantado el proyecto de norma y lo había sometido nuevamente a examen en el Trámite 7. La etapa siguiente consistía en acordar un título para la norma y en suprimir los corchetes. Sobre la base de las observaciones recibidas, los países a favor de la elaboración de la norma estaban divididos en partes iguales por las dos alternativas. En consecuencia, la delegación de Australia sugirió que se diera un doble título a la norma y se suprimieran por tanto los corchetes. Esta propuesta fue apoyada por la delegación de Nueva Zelanda. Se convino en proceder según esta propuesta.

34. El Comité examinó luego en detalle las restantes disposiciones de la norma y aprobó varias enmiendas. En la sección relativa al ámbito de aplicación la delegación de Noruega sugirió que se suprimieran las palabras "o mantequilla", puesto que los productos comprendidos en la norma no constituían necesariamente grasas de mesa alternativas a la mantequilla. Esta propuesta suscitó una discusión prolongada sobre si la sección relativa al ámbito de aplicación debía especificar que las emulsiones para untar/grasas de mesa para untar eran productos alternativos a la margarina o mantequilla, teniendo en cuenta sobre todo que no se incluía este texto en la norma para la minarina. Se convino, por último, en suprimir del texto las palabras "y destinado a utilizarse como grasa de mesa alternativa a la margarina o la mantequilla", haciendo constar las objeciones a esta decisión formuladas por las delegaciones de los Países Bajos y Suecia.

35. La delegación del Reino Unido pidió que se confirmara que el texto de la sección del ámbito de aplicación no excluyera los productos que se ajustan a la presente norma, tienen un contenido de grasa de 39-41% y se describen como "emulsiones para untar" o "grasas de mesa para untar", si bien podían ajustarse también a la norma para la minarina. La Secretaría convino en asesorarse mejor sobre esta cuestión.

36. La delegación de Estados Unidos propuso que en la sección de los ingredientes facultativos se excluyeran la yema de huevo, los azúcares y la gelatina, ya que no había ninguna justificación tecnológica clara para su inclusión. La delegación del Brasil presentó argumentos satisfactorios para que se mantuviera la gelatina, y el Comité aceptó que se suprimieran la yema de huevo y los azúcares. Respecto a los espesantes, la delegación de los Países Bajos preguntó si las dosis máximas de 10 g/kg eran apropiadas para todas las dosis de grasa. La delegación del Reino Unido indicó que sería muy difícil establecer diferentes dosis máximas para productos con diversos contenidos de grasa. Además, el CCFA había convenido en que las dosis propuestas asegurarían que el consumo dietético no presentara peligros toxicológicos ni se modificaran las dosis de uso propuestas. Se suprimió la goma de tragacanto de la lista de los espesantes, debido a que el JECFA no había dado el visto bueno toxicológico y se había reducido a 5 g/kg la dosis máxima para la goma xantán, tras la sugerencia del CCFA de examinar nuevamente la dosis máxima de uso. (Véase también párr. 28 supra).

37. Se aceptó la petición presentada por la delegación de Estados Unidos de que se agregara TBHQ a la lista de antioxidantes, conviniéndose una dosis de 100 mg/kg del contenido de grasa como en otras normas. La delegación de Estados Unidos decidió hacer llegar la justificación tecnológica de la constante inclusión de la sal de calcio disódico de EDTA como antioxidante sinérgico a la Secretaría, que adoptaría las disposiciones necesarias para su presentación al CCFA. Ello era necesario porque el CCFA había aplazado la aprobación de este aditivo, porque se requerían más datos sobre su función tecnológica. La delegación del Reino Unido manifestó dudas respecto a la necesidad de su inclusión en la norma y las delegaciones de Italia, Francia y Portugal señalaron que en sus países no estaba permitido el uso de EDTA.

38. Se aplazó hasta cuando se examinara la cuestión de los coadyuvantes de elaboración una petición de Egipto de agregar el níquel en la lista de contaminantes en la dosis de 0,5 mg/kg. Se examinó luego una propuesta de la delegación de la India, apoyada por la delegación de Estados Unidos, de reducir a 0,05 mg/kg la dosis máxima para el cobre, lo cual dio lugar a un debate general sobre las dosis de contaminantes. La delegación de Malasia sugirió que era peligroso establecer dosis bajas porque no se disponía en todas partes de los equipos analíticos complejos que podían emplearse para detectar contaminantes a dosis muy bajas. La delegación del Brasil se mostró partidaria de mantener las dosis vigentes y la delegación de España convino en que no sería prudente establecer dosis a un punto demasiado bajo como para permitir la verificación.

39. La delegación de los Estados Unidos propuso ampliar el ámbito de aplicación del párrafo 8.1.1, Nombre del alimento, para poder sustituir las expresiones "emulsión para untar/grasa de mesa para untar" con otras denominaciones siempre que no indujeran a error al consumidor. Las delegaciones de los Países Bajos y del Reino Unido, con el apoyo de las delegaciones de Bélgica, Suiza y Suecia, se opusieron a esta propuesta y estimaron que, aunque podía disponerse el empleo de otros nombres, estimaron que había que estipular que las expresiones "emulsión para untar/grasa de mesa para untar" aparezcan siempre en la etiqueta. Continuando el debate algunas otras delegaciones apoyaron la propuesta de los Estados Unidos. No obstante, se acordó por último ampliar los requisitos de etiquetado de la norma, añadiendo después de "grasa de mesa para untar" la frase siguiente: "y podrá utilizarse además, cualquier otra denominación, siempre que no induzca a error al consumidor en el país donde se vende el producto. Todos los productos denominados de este modo deberán ajustarse a la presente norma".

40. Se aceptó una propuesta de suprimir la sección 8.7.3, ya que la declaración del contenido de grasa ofrecía a los consumidores información suficiente, en base a la cual poder decidir sus compras. La delegación de los Países Bajos indicó que, si bien no se oponía a la supresión de la sección 8.7.3, preferiría que sólo para los productos con un contenido de grasa inferior al 35% se permitiera la denominación de "bajo contenido de grasa". Se reconoció que la sección 9 - Métodos de análisis y toma de muestras, tal vez necesitaba ser revisada, después que se examinara el informe del Grupo de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

ESTADO DE LA NORMA

41. El Comité decidió adelantar el Proyecto de Norma Revisado para emulsiones para untar/grasas de mesa para untar, tal como figura en el Apéndice III, al Trámite 8 del Procedimiento.

EXAMEN DE LOS PROYECTOS DE NORMAS PROPUESTOS PARA /GHEE VEGETAL/

42. El Comité tuvo a la vista las antedichas normas publicadas en los documentos ALINORM 81/17, Apéndices VI y VII, CX/FO 82/5 y Addendum 1 y el documento de la reunión Nº 3. Al describir en líneas generales los antecedentes, el Presidente señaló que, si bien los debates anteriores habían indicado que el comercio mundial de productos de ghee fabricados con grasas de origen animal, a excepción de los fabricados exclusivamente con grasas de la leche, no era suficiente como para justificar la elaboración de una norma aparte, se observaba claramente en los documentos que se trataba de un comercio en expansión, especialmente importante para los Países Bajos. Se convino en que, al decidir el número y tipo de normas que había que elaborar para productos de ghee, debían examinarse exhaustivamente las observaciones formuladas por la FIL, en que se exponían los requisitos estipulados en el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos.

43. La delegación de Dinamarca propuso que el Comité elaborara tres normas. Una para ghee vegetal, otra para mezclas de ghee vegetal y animal y la tercera para ghee preparado exclusivamente con grasas de origen animal. Esta propuesta tuvo una aceptación desigual. En general, a las delegaciones no les preocupaba el número de normas

que se elaboraran; el problema principal consistía en acordar un título apropiado que no indujera a error o engaño al consumidor ni inhibiera el comercio internacional. Respecto al consumidor, había diversos aspectos que considerar. El principal se basaba en motivos religiosos, tratándose de productos que contenían grasas de origen animal. La delegación de Malasia destacó este problema explicando que el producto se consumía en zonas extensas del mundo, donde se conocía básicamente con el nombre de vanaspati en la India y samna en los países del Medio Oriente, y que el título era particularmente importante en las naciones que podrían tener problemas religiosos si se incluían en una sola norma productos fabricados con grasas exclusivamente de origen animal o con mezclas de grasas de origen animal y vegetal. Tan sólo este factor destacaba la necesidad de elaborar normas separadas.

44. El Presidente señaló que estos dos intereses eran divergentes. El observador de la FIL había aclarado que el empleo de la palabra "ghee" no era aceptable. El ghee era un producto lácteo y además el uso de la expresión "ghee de imitación" no era aprobado por dicha organización. La delegación de la India declaró también que se oponía al uso de la expresión "ghee vegetal" y propuso el término "vanaspati". Por otra parte, existía ya un gran comercio internacional del producto conocido como ghee vegetal, especialmente de los Países Bajos. Otra razón era que el producto se empleaba en muchos países denominándolo con un sinónimo, por ej., "sucedáneo de samna" en Egipto. En los debates subsiguientes se sugirieron varias permutaciones del título para las normas y, finalmente, el Presidente propuso que el Comité considerara una solución intermedia, reconociendo que parecía inevitable que se elaboraran dos normas distintas. Considerando que era poco probable que se llegara a un acuerdo unánime respecto al título de las normas, propuso que se elaboraran dos normas que se titularan vanaspati/mezcla de grasa vegetal y mezcla de vanaspati/sucedáneo de ghee, y que para evitar más demoras se colocaran estos títulos entre corchetes. Al llegar a esta conclusión el Presidente era consciente de la divergencia de opiniones y convino en que sería necesario otro debate. Esta sugerencia tuvo una aceptación desigual, pero el Comité convino en que era el único modo de progresar con las normas.

45. Se pasó luego a examinar los requisitos detallados de la norma para vanaspati/mezcla de grasa vegetal. La delegación de Egipto sugirió que en la sección 3.3.4 se redujera a 0,4 mg KOH/g el índice de ácido. La delegación de la India propuso entonces un nivel de 0,5 mg KOH/g, pero el Presidente señaló que el requisito primordial era que no se superara el límite de 0,6 mg KOH/g, y sugirió que se dejara entre corchetes este requisito para volverlo a examinar. Fue aceptada esta sugerencia.

46. El debate se centró luego en la sección 3.3.6 - el requisito de un punto de deslizamiento entre 36 y 41°C. La delegación de Malasia destacó la importancia de examinar el punto de deslizamiento teniendo en cuenta que el producto se usaba en diversos países con grandes divergencias de temperatura y que era esencial que este requisito se reflejara en la gama de temperaturas que se aplicara con relación a este requisito. Se convino en volver a remitir esta disposición a los gobiernos para que formularan observaciones sobre la gama propuesta y sobre la sugerencia de la delegación de los Países Bajos de que el método de determinación especificado fuera el método BS 684/1.3/1976.

47. Respecto a la cuestión de los aditivos alimentarios, la Secretaría de la FAO recordó al Comité que esta sección tenía que ser examinada todavía por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y que el título de esta sección debería reflejar este hecho. Se convino en que el título de la sección fuera "Aditivos Alimentarios - pendientes de ser aprobados por el CCFA". En la sección 4.3, Antioxidantes, se suprimió 4-hidroximetil-2, 6-diterbutilfenol y se agregó citrato monoglicérido en la lista de antioxidantes sinérgicos. (Sección 4.4.4).

48. Se convino en general en que debería suprimirse la sección 4.6 donde se indica la oxiestearina como inhibidor de la cristalización. Además, la delegación española sugirió que la Secretaría investigara sobre el aspecto toxicológico de este aditivo. La delegación de la República Federal de Alemania, apoyada por la delegación de Francia expresó sus reservas respecto al gran número de aditivos incluidos en la norma.

49. El Comité examinó la disposición relativa al envasado (sección 7) y aprobó una propuesta de la delegación de Australia de suprimir el requisito de que se usen envases rígidos. El delegado de la India informó al Comité de que las latas eran costosas y que se estaban haciendo considerables esfuerzos para construir envases más baratos y flexibles.

50. La delegación de los Estados Unidos propuso que se modificara la disposición sobre etiquetado (sección 8), para que fuera igual a la de la norma para emulsiones para untar/grasas de mesa para untar (es decir... se denominarán emulsiones para untar/grasas de mesa para untar y podrá utilizarse además cualquier otra denominación...). La delegación de Australia se mostró partidaria del texto utilizado en la norma para la minarina (es decir... se denominará "minarina", salvo que podrá tener cualquier otra denominación...), sosteniendo que los productos conocidos por denominaciones específicas, ya se contemplan en la sección de etiquetado para otras denominaciones. No obstante, la situación es dinámica y es posible que los nombres locales logren una mayor difusión. La delegación de los Países Bajos solicitó que se pidiera a los gobiernos que formularan observaciones sobre esta disposición relativa al etiquetado y que facilitarán al Comité más información sobre los nombres locales de estos productos.

51. El Comité examinó luego el Proyecto de Norma para mezcla de ghee animal y vegetal (ALINORM 81/17, Apéndice VII). Como se ha dicho en el párrafo 44, se convino en enmendar el título de la norma en mezcla de vanaspati/sucedáneo de ghee pero dejándolo entre corchetes, para que los gobiernos volvieran a examinarlo. La delegación de Noruega pidió que se aclarara que la norma se refería tanto a grasas de origen marino como animal. El Comité aceptó esta aclaración y pidió a la Secretaría que enmendara la norma en consecuencia. Se enmendó la definición del producto como sigue: "se entiende por mezcla de vanaspati/sucedáneo de ghee, el producto semisólido que se compone de aceites y grasas comestibles de origen animal y/o marino, con o sin la adición de aceites o grasas vegetales comestibles". A efectos de aclaración, se enmendó el título de la sección 3.1.1 en "Grasas y/o aceites comestibles" y se volvió a redactar la primera frase como sigue: "Grasas y/o aceites comestibles, según se definen en la sección 2.2.1, hayan sido sometidos o no...".

52. Se enmendó la sección 3.3.3 relativa a la textura en consonancia con el Proyecto de Norma para vanaspati/mezcla de grasa vegetal como sigue: "Varía de cristales granulados de grasa sólida dispersos en fase oleosa a una textura lisa finamente cristalina". Se dejó entre corchetes la sección 3.3.4 relativa al índice de ácido para que se examinara más detalladamente, si bien las delegaciones de la India y Egipto sugirieron índices de 0,5 y 0,4 mg KOH/g, respectivamente. Se dejó entre corchetes la sección 3.3.6 relativa al punto de deslizamiento para examinarla más a fondo y se suprimió la sección 3.4, Características de identidad.

53. Se enmendó el título de la sección 4, sobre aditivos alimentarios en "Aditivos Alimentarios (pendientes de ser aprobados por el CCFA)". En la sección 4.3, sobre antioxidantes, se suprimió 4-hidroximetil-2, 6-diterbutilfenol y se agregó TBHQ en una dosis de 100 mg/kg del contenido de grasa. Se incluyó en la norma el antioxidante sinérgico citrato monoglicérido. Se suprimió de la norma la sección 4.6, Inhibidor de la cristalización. En los requisitos de envasado, se eliminaron las palabras "en un envase rígido" y se modificaron las disposiciones sobre marcado de la fecha de las secciones 8.7.1 y 8.7.2 de conformidad con las decisiones tomadas anteriormente por el Comité (véase párr. 9).

ESTADO DE LAS NORMAS

54. El Comité convino en adelantar al Trámite 5 ambos Proyectos de normas revisados para vanaspati/mezcla de grasa vegetal y mezcla de vanaspati/sucedáneo de ghee, que aparecen en los Apéndices IV y V, respectivamente, de este informe.

EXAMEN DE ENMIENDAS A LA NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA PARA EL ACEITE DE COLZA COMESTIBLE (CAC/RS 24-1969) EN EL TRAMITE 4

55. El Comité examinó el documento de trabajo CX/FO 82/6, que contenía las observaciones de los gobiernos sobre las enmiendas propuestas a la norma que figura en ALINORM 79/17, Apéndice VIII. El Presidente observó que no se había manifestado apoyo respecto a la necesidad de declarar el contenido de ácido erúico y el Comité convino en que no se incluyera esta disposición en la norma revisada.

56. El Comité procedió a examinar las disposiciones sobre características de identidad. Tras un debate, se convino en dejar la disposición relativa al brassicasterol en "no menos del 5% del total de esteroides". Sin embargo, la delegación del Reino Unido observó que la delegación de Suecia había propuesto aumentar la dosis mínima de brassicasterol al 8% del total de esteroides, para poder distinguir los aceites de colza de los aceites de semilla de mostaza y que se pidiera a los gobiernos que formularan observaciones sobre esta posibilidad. Se examinaron, y enmendaron en caso necesario, las gamas de CGL de la composición de ácidos grasos.

ESTADO DE LA NORMA

57. El Comité convino en adelantar al Trámite 5 el proyecto de enmiendas a la Norma del Codex para el Aceite de Colza Comestible que figura en el Apéndice VI de este informe.

CGL - GAMAS DE LA COMPOSICION DE ACIDOS GRASOS DE LAS GRASAS Y LOS ACEITES

58. El Comité había tomado nota durante los debates sobre la aplicación de las gamas de CGL de la composición de los ácidos grasos a los aceites sin refinar y las enmiendas a la norma del Codex para el Aceite de Colza de que los índices vigentes para algunas composiciones de ácidos grasos (ALINORM 79/17, Apéndice XI) necesitaban tal vez ser revisados (véanse también los párrs. 17 y 18). El Comité convino en añadir este tema de trabajo en la lista de temas del programa de una futura reunión del Comité. Al adoptar esta decisión, el Comité subrayó que, cuando se pidiera a los gobiernos que formularan observaciones, había que aclararles que todo dato que suministraran debía ir acompañado de información relativa al método analítico y de pruebas de que las muestras analizadas eran representativas de esa fuente de aceite. Además, el número de muestras analizadas debía ser suficiente como para abarcar variaciones debidas a diferencias estacionales, climáticas y varietales.

EXAMEN DE LAS ENMIENDAS A LA NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA PARA EL ACEITE DE OLIVA, VIRGEN Y REFINADO Y PARA EL ACEITE REFINADO DE ORUJO DE ACEITUNA (CAC/RS 33-1970)

59. El Comité tuvo a la vista el documento de trabajo CX/FO 82/7, que daba detalles sobre dos enmiendas relativas al beta-sitosterol y los ácidos grasos saturados en posición 2. El observador del Consejo Oleícola Internacional (COI), por invitación del Presidente, explicó que se ha demostrado por numerosos análisis que el límite de beta-sitosterol en el aceite de oliva excedía del 93% de la suma de beta-sitosterol, campesterol y estigmasterol. La delegación de Italia propuso que se incluyera también en la norma un límite del 4% para el campesterol. Esta propuesta no fue apoyada por las delegaciones de España y Portugal que manifestaron ciertas reservas que había que examinar más detalladamente. El Presidente señaló asimismo que la propuesta no había sido presentada por el COI. La delegación de Francia puso en duda la necesidad de realizar una enmienda, para especificar SE30 como único medio de cobertura que había que utilizar en la columna de CGL. La delegación de España declaró que era necesario especificar el medio de cobertura, puesto que otros medios podían dar resultados diferentes. El Comité aceptó la enmienda.

60. El Comité procedió luego a examinar la enmienda relativa a los ácidos grasos saturados en posición 2, que fue aceptada después que el observador del COI explicara su necesidad.

ESTADO DE LAS ENMIENDAS

61. El Comité convino en unificar ambas enmiendas y en adelantar la enmienda unificada al Trámite 5 del Procedimiento. El Comité convino asimismo en recomendar a la Comisión que se omitieran los Trámites 6 y 7 del Procedimiento, ya que el contenido de las enmiendas no era objeto de controversias y había sido apoyado por el COI. La enmienda figura en el Apéndice VII de este informe.

COADYUVANTES DE ELABORACION

62. El Comité examinó el documento de trabajo CX/FO 82/8 y los documentos de la reunión Nos. 4 y 8. El Presidente recordó al Comité que éste había convenido anteriormente en que la lista de coadyuvantes de elaboración contenida en ALINORM 81/17, Apéndice IX era una lista abierta y con fines exclusivamente orientativos. También se recordó al Comité que la Comisión había convenido en que no era necesario declarar los coadyuvantes de elaboración en las etiquetas de los envases. La Secretaría de la FAO informó que el CCFA, en su 15ª reunión, había preparado un extenso inventario de coadyuvantes de elaboración que incluía los indicados por este Comité. Había de enviarse a los gobiernos el inventario revisado para que formularan observaciones, pidiéndoles concretamente información sobre dosis de residuos y métodos de análisis de residuos. Ello permitiría al CCFA identificar los coadyuvantes de elaboración que dejan residuos inaceptablemente elevados y que tal vez requerían el examen toxicológico del JECFA. La Secretaría de la FAO declaró asimismo que el JECFA había solicitado en su 25ª reunión, a organismos tales como el Codex, que suministraran información sobre residuos de disolventes y sobre las impurezas presentes en los disolventes de extracción, además de información sobre los residuos resultantes de la presencia de tales impurezas. La delegación de Estados Unidos observó que el CCFA había facilitado ya datos sobre las dosis de residuos de disolventes. En debates sucesivos se señaló que las dosis de residuos de algunos coadyuvantes de elaboración eran suficientemente elevadas como para desempeñar una función tecnológica y podían ser considerados como aditivos alimentarios.

63. El Presidente, a la luz de las observaciones precedentes, propuso que el Comité no adoptara más medidas que la de agregar los coadyuvantes de elaboración adicionales indicados en las observaciones de los gobiernos. La delegación de Bélgica, con el apoyo de la delegación de Francia, observó que el JECFA había recomendado que no se utilizara 2-nitropropano en la preparación de alimentos. El Presidente recordó al Comité que en el inventario debían incluirse todos los coadyuvantes de elaboración que, según los informes, se empleaban en los países. Había que señalar, además, que no todos los coadyuvantes resultaban aceptables a todos los países, por motivos tecnológicos o toxicológicos. El Comité aceptó esta declaración, pero convino en que debían incluirse en el inventario, en su caso, las opiniones del JECFA sobre los distintos coadyuvantes de elaboración.

64. La delegación de Argentina explicó al Comité las disposiciones legislativas de su país a propósito de los coadyuvantes de elaboración, y sugirió varias modificaciones en el inventario. La delegación del Reino Unido manifestó que el inventario debería comprender también los coadyuvantes de elaboración empleados en la fabricación de productos compuestos, tales como margarina, y que debería enmendarse en consecuencia el título del inventario.

65. El representante de la OMS pidió que se enviaran al JECFA las pruebas toxicológicas sobre la inocuidad del uso de tricloroetileno y sus estabilizadores, habida cuenta de que las delegaciones de Italia y España habían pedido que se incluyera en el inventario este coadyuvante de elaboración. El Comité convino asimismo en incluir en el inventario los detergentes bactericidas.

66. El Comité convino en incluir como Apéndice VIII de este informe el inventario revisado de los coadyuvantes de elaboración. Había que pedir también a los gobiernos que presentaran más información sobre las dosis de residuos resultantes del uso de coadyuvantes de elaboración.

CARACTERISTICAS DE IDENTIDAD SEGUN LOS INDICES DE ESTEROLES

67. El Comité tuvo a la vista el documento de trabajo CX/FO 82/9 y el documento de la reunión Nº 5. Al presentar el tema, el Presidente manifestó que, aunque se había convenido en general en que las disposiciones obligatorias relativas a las gamas de esteroides eran convenientes, generalmente no se disponía de datos suficientes sobre los cuales basar tales disposiciones. A pesar de que se estaban realizando investigaciones, probablemente no se obtendrían todavía datos suficientes que permitieran llegar a conclusiones fundadas.

68. La delegación de Italia informó que los resultados obtenidos empleando SE30 para el aceite de colza (tanto de alto como de bajo contenido de ácido erúxico) y el aceite de oliva eran fiables y podían ser objeto de aplicación práctica. El Comité reconoció que había que hacer más investigaciones sobre las variaciones de la composición de esteroides de la fuente del aceite y también sobre la medida en que la elaboración influía en los niveles relativos y absolutos de esteroides.

69. En respuesta a una sugerencia de que sería prudente tal vez suprimir este tema del programa e incluirlo nuevamente cuando fuera necesario, el representante de la UIQPA observó que confiaba en que se acordara un método común de análisis, ya que el tipo escogido de relleno de la columna influía en los resultados. El representante de la UIQPA consideró que era conveniente mantener este tema. Se aceptó esta opinión y el Presidente propuso que en el informe se mencionara que se animara en lo posible, a los organismos que pudieran hacerlo, a elaborar métodos de análisis análogos.

EXAMEN DE LOS METODOS DE ANALISIS INCLUIDOS EN LAS NORMAS Y PROYECTOS DE NORMAS

70. El Comité tuvo a la vista el documento de trabajo CX/FO 82/10. El Grupo Especial de Trabajo establecido por el Comité había examinado este documento, así como los otros documentos citados en su programa (véase párr. 13). El Presidente del Grupo Especial de Trabajo presentó al Comité las principales conclusiones del Grupo de Trabajo. El informe completo del Grupo Especial de Trabajo aparece en el Apéndice IX de este informe.

71. El Grupo de Trabajo examinó la aplicabilidad de los métodos generales de análisis para la determinación de contaminantes metálicos, propuestos por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS). Los métodos generales propuestos para el análisis del plomo y el cobre fueron considerados inaceptables para su determinación en las grasas y los aceites y se sugirieron en cambio procedimientos de cenizas secas. El Grupo Especial de Trabajo examinó nuevamente los métodos de análisis vigentes especificados en las normas del Codex para grasas y aceites, sobre

todo en respuesta a la petición hecha por el CCMAS, teniendo en cuenta los Principios Generales Revisados para el Establecimiento de Métodos de Análisis y Toma de Muestras del Codex (ALINORM 81/23, párrs. 41-45). Las referencias actualizadas de los métodos de análisis para grasas y aceites o sus clasificaciones figuran en el informe del Grupo Especial de Trabajo.

72. El Grupo Especial de Trabajo estimó que no estaba en condiciones de formular observaciones detalladas sobre el documento relativo a planes de toma de muestras para la determinación de contaminantes (CX/FO 82/8) remitido por el CCFA al Comité sobre Grasas y Aceites, ya que sólo se había distribuido como documento de la reunión. Sin embargo, el Grupo Especial de Trabajo consideró que el documento era importante, señaló algunas observaciones del informe y convino en comunicarse por correspondencia. Se tomó nota de que el Proyecto de Norma Internacional de la ISO (ISO/DIS 5555) "Animal and Vegetable Fats and Oils - Sampling", que se ha distribuido para que se formularan observaciones, podía emplearse, una vez terminado, como plan de toma de muestras para grasas y aceites.

73. En lo que respecta al análisis de aditivos alimentarios en grasas y aceites, el Grupo de Trabajo reconoció que incumbía al CCFA examinar métodos de análisis para la determinación de aditivos alimentarios en los alimentos. El Grupo de Trabajo estimó que el método para la determinación del punto de deslizamiento que la ISO está ensayando en colaboración era adecuado para incluirlo en los proyectos de normas para vanaspati/mezcla de grasa vegetal y mezcla de vanaspati/sucedáneo de ghee.

74. El Comité aceptó el informe del Grupo Especial de Trabajo y propuso que i) los nuevos procedimientos basados en las cenizas secas para la estimación del contenido de cobre y plomo en las grasas y los aceites y ii) las referencias actualizadas de los métodos de análisis para grasas y aceites juntamente con su clasificación se incluyeran en las actuales normas del Codex para grasas y aceites, después que fueran aprobados por el CCMAS. Se pidió a la Secretaría que tomara las medidas oportunas con relación a las normas que se hallaban en el Trámite 9 del Procedimiento.

EXAMEN DE NUEVOS METODOS DE ANALISIS

a) Determinación del contenido de eritrodiol en el aceite de pepitas de uva

75. El Comité examinó el documento de trabajo CX/FO 82/11. El Presidente hizo una reseña de los antecedentes relativos a este tema e informó que la UIQPA estaba evaluando un método de análisis para la determinación del contenido de eritrodiol en el aceite de pepitas de uva, que se estaba ensayando en colaboración. Pidió luego a la UIQPA que hiciera sus observaciones. El observador de la UIQPA informó que el Grupo de Trabajo de la UIQPA había hecho algunos progresos en la preparación de un método de análisis y que se habían obtenido resultados prometedores, aunque se reconocía que era necesario seguir trabajando, antes de poder emplearlo con confianza para detectar contenidos de eritrodiol no inferiores al 2% m/m del contenido total de esteroides, tal como se estipula en la norma para el aceite de pepitas de uva comestible. El delegado de España (Presidente del Grupo de Trabajo de la UIQPA) confirmó esta declaración y pasó a informar al Comité de que se estaban prosiguiendo los estudios en varios laboratorios y que los resultados eran, una vez más, prometedores. Los resultados de los análisis en colaboración realizados el año pasado parecen indicar una mayor reproductibilidad de expresar el contenido de eritrodiol en términos absolutos, aunque es todavía prematuro sacar conclusiones definitivas. La UIQPA propuso esperar a que se terminaran estos estudios antes de decidir detalles del método más apropiado. El Presidente hizo constar que estaban ya adelantados los trabajos de preparación de un nuevo método y que tal vez sería necesario enmendar la norma en una reunión futura, para expresar el contenido de eritrodiol con referencia al contenido de beta-sitosterol.

b) Determinación de la claridad del aceite de semillas de girasol

76. El Presidente señaló que la delegación de Yugoslavia había alegado la necesidad de establecer un método de análisis para determinar la claridad del aceite de semillas de girasol en dos ocasiones anteriores y había invitado a que se formularan observaciones. La delegación de Yugoslavia manifestó que la IASC había publicado un método de análisis que parecía aceptable. El representante de la IASC confirmó que la claridad había constituido un problema en el aceite de semillas de girasol y que un nuevo método de análisis se publicaría próximamente en el Journal of American Oil Chemists Society

EXAMEN DEL CONTENIDO Y FORMATO DEL COMPENDIO DE NORMAS DEL CODEX PARA GRASAS Y ACEITES

77. El Comité tuvo ante sí una lista de temas propuestos para incluirlos en un Compendio de Normas del Codex para Grasas y Aceites (Apéndice XI de ALINORM 81/17), así como observaciones sobre dicho tema en el documento CX/FO 82/12. El Comité recordó que en su 10ª reunión se había informado que se publicaría tal compendio que, además de las normas, contendría cierto número de decisiones del Comité y principios relativos a las normas. En su 11ª reunión, el Comité había examinado un posible formato para tal Compendio. Sin embargo, se había decidido pedir a los gobiernos que examinaran la lista de temas y presentaran sus observaciones.

78. Las observaciones recibidas por escrito eran favorables al Compendio. No obstante, la República Federal de Alemania propuso suprimir la referencia a los coadyuvantes de elaboración y los Países Bajos deseaban excluir el capítulo sobre el valor nutricional de las grasas y los aceites. La Secretaría de la FAO informó al Comité de que el compendio formaría parte ahora del Codex Alimentarius y que se tenía la intención de publicar, dentro de algunos meses, un volumen de normas del Codex para grasas y aceites. Un número considerable de temas generales contenidos en la lista del Apéndice XI de ALINORM 81/17 estarían comprendidos en el Volumen de Asuntos Generales del Codex Alimentarius.

79. Las notas explicativas sobre otros temas determinados y los que eran específicos de las grasas y los aceites formarían parte del Volumen del Codex sobre Grasas y Aceites. Como se había decidido anteriormente durante la reunión incluir las gamas de CGL en las normas, no se necesitaba una tabulación adicional de estos índices (véase párr. 27 *supra*).

80. El Presidente expresó la satisfacción del Comité por las disposiciones adoptadas precedentemente y señaló que aún debía tomarse una decisión respecto a la inclusión de cuestiones relativas a la elaboración y al valor nutricional de las grasas y los aceites. Varias delegaciones expresaron la opinión de que el Comité no debía tratar de asesorar sobre el valor nutricional de las grasas y aceites, puesto que el Comité no disponía de los conocimientos ni los expertos necesarios. Se hizo notar que se remitiría al CCFA la lista de coadyuvantes de elaboración para que la incorporaran en una lista de coadyuvantes de elaboración para todos los productos alimenticios. El Comité convino en que no debía incluirse ninguno de los dos temas: sobre elaboración y valor nutricional de las grasas y los aceites en las normas del Codex para grasas y aceites. La delegación de Egipto declaró que era partidaria de la inclusión de una sección sobre cuestiones nutricionales. También se propuso que se incluyera una referencia bibliográfica al documento FAO: Alimentación y Nutrición Nº 3 (Informe de la Consulta de Expertos FAO/OMS sobre el papel de las grasas y los aceites dietéticos en la alimentación humana). El Comité no aprobó esta propuesta.

81. Se informó al Comité de que después de los próximos períodos de sesiones de la Comisión las enmiendas, nuevas normas y otros documentos se publicarían como suplementos del Codex Alimentarius.

EXAMEN DEL PROGRAMA DE TRABAJO PARA FUTURAS REUNIONES

82. El Comité tuvo a la vista el documento de trabajo CX/FO 82/14. El Presidente observó que varios de los temas de trabajo indicados quedaron ya terminados como resultado de las decisiones adoptadas durante la presente reunión. La Secretaría presentó al Comité una lista de los temas que quedarían por examinar en la próxima reunión del Comité.

83. La delegación de la India pidió al Comité que examinara la posibilidad de elaborar normas para grasa de semilla de sal y grasa de almendra de mango. La delegación de Malasia sugirió que se incluyera en el programa de trabajo la detección de grasa de cerdo en los alimentos. La delegación del Canadá manifestó que, si bien la grasa de cerdo se caracterizaba por un elevado porcentaje de ácido palmítico en posición-2, no podía detectarse cuando se hallaba mezclada con otras grasas en un porcentaje bajo. La delegación de Malasia sugirió asimismo que se necesitaba un "código de prácticas" para la manipulación y transporte de aceite a granel. El observador de la FOSFA apoyó esta sugerencia y declaró que podía ampliarse el código para incluir el almacenamiento en tierra.

84. La delegación de los Países Bajos, apoyada por la delegación del Reino Unido, expresó la opinión de que el pequeño volumen de trabajo restante no justificaba los gastos de organización de otra reunión del Comité durante el próximo período de sesiones de la Comisión. La delegación de Bélgica declaró que era difícil decidir por el momento si se necesitaría otra reunión del Comité y, en caso afirmativo, cuándo, ya que podrían surgir más temas de trabajo de la labor de otros Comités del Codex.

85. En respuesta a una pregunta hecha por la delegación del Reino Unido, la Secretaría de la FAO explicó que el trabajo de los Comités que habían sido aplazados podía ser realizado por grupos de trabajo establecidos a tal fin, o por correspondencia. Sin embargo, se había decidido que ninguna de estas alternativas era tan eficaz como una reunión de los Comités. La delegación de Suiza se mostró favorable a este punto de vista. La delegación de los Estados Unidos convino en que podrían surgir más temas de trabajo de otras fuentes, y era importante que el propio Comité decidiera si debía proceder a un aplazamiento y, en caso afirmativo, cuándo. También propuso que se confiara a la Secretaría y al Gobierno Hospedante la responsabilidad de decidir cuándo el programa contenía un volumen suficiente de trabajo como para justificar la celebración de otra reunión del Comité.

86. El Comité aceptó esta propuesta y que los restantes temas de trabajo se detallaran en este informe (ver Apéndice X). El Comité convino asimismo en pedir la opinión de la Comisión del Codex Alimentarius.

OTROS ASUNTOS

a) Observaciones sobre las directrices propuestas para el etiquetado nutricional

87. Según lo convenido anteriormente en la reunión (véase párr. 8) un Grupo Especial de Trabajo había preparado, en nombre del Comité, observaciones sobre la sección 4.3.1 d) ii) de las antedichas directrices comprendidas en el Apéndice VI de ALINORM 81/22, para someterlas al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos en su próxima reunión.

88. Las observaciones propuestas fueron distribuidas como documento de la reunión y presentadas por la delegación de los Países Bajos. Durante el debate, se enmendó el texto de las propuestas hechas por el Grupo Especial de Trabajo, quedando como sigue:

i) El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites llegó a la conclusión de que, a la luz de los actuales conocimientos sobre nutrición, la conciencia del consumidor y los aspectos prácticos de la metodología analítica:

- a) toda declaración de propiedad sobre la composición de los ácidos grasos de un alimento debería ir acompañada de una declaración relacionada exclusivamente con el contenido porcentual máximo de ácidos grasos saturados y el contenido porcentual mínimo de los ácidos grasos poliinsaturados en cuanto tales o sus equivalentes en grasas/aceites;
- b) cuando se efectúa una declaración de propiedad sobre el contenido de ácidos grasos trans de un alimento, debe declararse el porcentaje máximo del total de ácidos grasos trans.

ii) La expresión "ácidos grasos saturados" no requiere más explicación; por "ácidos grasos poliinsaturados" se entiende "todos los ácidos grasos poliinsaturados interrumpidos con metileno en posición cis".

iii) El Comité recomendó asimismo vivamente que se suprimiera el requisito de la declaración de colesterol por razones análogas a las citadas en el párrafo i) supra. Sin embargo, si el Comité sobre Etiquetado de Alimentos decidía mantener este requisito, había que separarlo de la disposición relativa a las declaraciones de propiedad de los ácidos grasos, estableciendo la disposición 4.3.1 d) iii) y suprimiendo el resto de la frase.

89. El Grupo de Trabajo también efectuó las siguientes recomendaciones respecto a los métodos de análisis apropiados para los diversos tipos de ácidos grasos mencionados precedentemente: los ácidos grasos saturados pueden determinarse por CGL; los ácidos grasos poliinsaturados interrumpidos con metileno en posición cis-cis pueden determinarse por el método de la lipoxidasa y los ácidos grasos trans pueden determinarse por espectroscopia de rayos infrarrojos.

90. En el debate subsiguiente, la delegación del Reino Unido destacó el hecho de que en ciertos casos sería necesario emplear otros métodos para la determinación de los ácidos grasos trans y poliinsaturados. La delegación de Suecia señaló que sería más exacto describir estos ácidos grasos como ácidos grasos poliinsaturados con doble enlace interrumpido con metileno cis-cis. Varias delegaciones señalaron que era importante especificar un método para la determinación de colesterol. La delegación de Malasia opinó que cuando se declara la composición de los ácidos grasos, no basta declarar solamente el contenido de los ácidos grasos saturados y poliinsaturados. Se sabe hoy día que, desde el punto de vista nutricional, los ácidos trans se comportan como ácidos saturados y, por consiguiente, la declaración de la composición de los

ácidos grasos resulta engañosa, si no se incluye una declaración de los ácidos grasos trans. Otras delegaciones declararon que no podían aceptar la opinión expresada por la delegación de Malasia. La delegación de Egipto señaló a la atención del Comité la importancia del etiquetado nutricional que comprendiera los ácidos grasos trans, la proporción P/S y el contenido de colesterol en productos que contienen aceites y grasas.

91. El Comité convino en presentar sus observaciones, tal como figuran en el párr. 88 supra, a la 16ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos, y en señalar también a su atención las otras observaciones recogidas en los párrs. 89-90.

b) Principio de transferencia

92. El Comité recordó que había examinado brevemente el principio de transferencia en la 10ª reunión. Sin embargo, en tal ocasión no se había adoptado ninguna decisión respecto a la aplicabilidad a las normas del Codex para grasas y aceites. La Secretaría de la FAO explicó los párrafos pertinentes del principio de transferencia, que figuran en la Lista Orientativa para el Uso de Aditivos Alimentarios (Parte II de CAC/FAL 5-1979).

93. Se señaló que los aditivos transferidos de los ingredientes según lo dispuesto en el párr. 4 del principio eran considerados como aditivos alimentarios. No era necesario declarar en la etiqueta los aditivos transferidos de conformidad con el párr. 3, es decir, en cantidades muy pequeñas y sin ninguna función tecnológica en el producto.

94. Se pidió al Comité que decidiera si el principio de transferencia era aplicable a los productos comprendidos en la norma del Codex para grasas y aceites, es decir, si existía la posibilidad de que se transfirieran aditivos alimentarios de los ingredientes. Se señaló que quizás no podía aplicarse la misma decisión a todas las normas, habida cuenta de que algunas se referían a aceites individuales, mientras que otras a productos compuestos. La delegación de Estados Unidos manifestó la opinión de que el principio de transferencia a) no era aplicable a las normas del Codex para grasas y aceites individuales y b) debía aplicarse a las normas del Codex para productos compuestos, tales como la margarina, la minarina, vanaspati, sucedáneo de ghee y a la Norma General para Grasas y Aceites no regulados por normas individuales. Otras delegaciones se mostraron favorables a la opinión expresada en b) pero consideraron que debían examinarse más a fondo las normas a las que se hacía referencia en a).

95. El Comité convino en que el párr. 3 del principio de transferencia debía aplicarse a las normas del Codex para productos compuestos elaboradas por este Comité y que debían pedirse más observaciones de los gobiernos sobre la aplicabilidad del principio de transferencia a las normas del Codex para grasas y aceites individuales.

96. El delegado de Australia, en representación de todos los participantes de la reunión, expresó su agradecimiento al Gobierno de Su Majestad por su hospitalidad y expresó asimismo su agradecimiento por la magnífica recepción ofrecida en la Lancaster House y en particular a Mrs. Peggy Fenner y su esposo. También deseó dejar constancia de su reconocimiento por la forma excelente en que había sido presidida la reunión por el Dr. Bunyan y a la Secretaría, incluidos los intérpretes y traductores, por haber contribuido a que la reunión se celebrara tan satisfactoriamente.

FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

97. A la luz de los debates sobre los futuros trabajos del Comité, se convino en que si se decidiera celebrar otra reunión, la Secretaría y el Gobierno Hospedante notificarían a los Estados Miembros y a los organismos internacionales interesados la fecha y el lugar de la reunión.

ALINORM 83/17
APENDICE I

LIST OF PARTICIPANTS
LISTE DES PARTICIPANTS
LISTA DE PARTICIPANTES

Chairman : Dr. P.J. Bunyan
Président : Ministry of Agriculture
Presidente : Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE
United Kingdom

ARGENTINA
ARGENTINE

J.A. Ruiz
49 Belgrave Square
London SW1
United Kingdom

AUSTRALIA
AUSTRALIE

E.S. Hoffman
Australian High Commission
Australia House
Strand
London WC2B 4IA
United Kingdom

AUSTRIA
AUTRICHE

Dr. E. Schmidl
Osterreichische Unilever Ges.m.b.H.
Werk Atzgersdorf,
A-3462 Utzenlaa 12, Austria

BELGIUM
BELGIQUE
BELGICA

R.J.L. Van Havere
Ministère de la Santé Publique
Inspection des Denrées Alimentaires
RAC Vesalius 4
B 1010 Brussels, Belgium

M.P.F. Meyers
Ministère des Affaires Economiques
Square de Meeûs, 23
B.1040, Brussels, Belgium

BELGIUM (Contd)

M.P.V. Fondu
University of Brussels
39 Fr. Roosevelt Av.
1050 Brussels, Belgium

BENIN

A. Alexis Egbako
Ministère de l'Industrie, des Mines
et de l'Energie
Sonicog B.P. 312
Cotonou
Benin

BRAZIL
BRESIL
BRASIL

Ms T. Nunes
Ministério da Agricultura
Venâncio 2000
Bloco B/60 - S
342 - Brasilia
Brazil

Dr. R. Vianni
Fundação Oswaldo Cruz-INCQS
Avenida Brasil, 4365
Rio de Janeiro
Brazil

CANADA

Dr J K G Kramer
Animal Research Centre
Agriculture Canada
Room 4446
K W Neatby Building
Ottawa, Ontario

CANADA (Contd)

G.D. Cooper
Canadian High Commission
1 Grosvenor Square
London W1
United Kingdom

CONGO, People's Republic of
Republique Populaire du CONGO

G. Tchikaya
Ministere de l'Industrie
et de la Pêche

G. Nfoutou
Ministere de l'Industrie
et de la Pêche

DENMARK
DANEMARK
DINAMARCA

N.E. Michaelsen
The State Quality Control for Dairy
Products and Eggs etc.
Skt. Annae Plads 3
DK 1250 Copenhagen K, Denmark

J. Errboe
Aarhus Oliefabrik A/S
Postbox 50
DK 8100 Aarhus C
Denmark

Vagn Jespersen
A/S C.E. Bast's Eftf
44 Ingerslevgade
DK-1705 Copenhagen V.
Denmark

DOMINICA REPUBLIC OF

Alfredo. A. Ricart
Embassy of the Dominican Republic
4 Braemar Mansions
Cornwall Gardens
London SW7

EGYPT
EGYPTE
EGIPTO

M.H. Osman
76 Mahmoudia Street
Alexandria
Egypt

M. Mansour
Salt & Sad Co. for Oil Processing
Alexandria, Egypt

EGYPT (Contd)

S.M. Galal Abd-el Aziz
Cairo Oil & Soap Co.
6 Midan El-Falaky
Cairo, Egypt

FINLAND
FINLANDE
FINLANDIA

Dr. Y.K. Salminen
National Board of Trade and
Consumer Interests
Box 9
SF-00531 Helsinki 53
Finland

T. Kiutamo
Technical Research Centre of Finland
Food Research Laboratory
Biologinkuja 1
SF-02150 Espoo 15
Finland

Dr. E. Petäjä
Tullihallitus
Erottajank, 2
00100 Helsinki 10
Finland

FRANCE
FRANCIA

Mrs. M. Solere
Ministère Consommation
20 Av. République
Massy 91305

GERMANY, Fed. Rep. of
ALLEMAGNE, Rép. Féd. d'
ALEMANIA, Rep. Fed. de

Dr. H. Wessels
Bundesanstalt für Fettforschung
Piusallee 68-76
D-4400 Munster
Germany, Fed. Rep. of

Dr. Reinhard Tiebach
Wiss Angestellter
Bundesgesundheitsamt
Thielallee 88-92
D-1000 Berlin 33
Germany, Fed. Rep. of

V.K. Ragotzky
Union Deutsche Lebensmittel-werke GmbH
Postfach 10 15 09
D-2000 Hamburg 1
Germany, Fed. Rep. of

HUNGARY
HONGRIE
HUNGRIA

Dr. Éva Kurucz
National Enterprise for Vegetable
Oil and Detergent Industry
1151 Budapest XV
Horvath Mihaly U.2.
Hungary

Dr. M. Jeranek
Research Institute on Vegetable Oils
and Detergents Industry
Budapest
X Maglodi U6
Hungary

INDIA
INDE

T. Prakash
State Trading Corporation
of India Ltd
8 South Audley Street
London W1Y 5DQ

K.R. Subramanian
State Trading Corporation
of India Ltd
8 South Audley Street
London W1Y 5DQ

Dr. M.K. Kundu
Ministry of Civil Supplies
90 Nehru Place
N. Delhi 110019
India

IRELAND
IRELANDE
IRLANDA

V. Roche
Department of Industry
& Energy
Kildare Street
Dublin
Ireland

ITALY
ITALIE
ITALIA

Professor E. Tiscornia
Istituto Chimica Farmaceutica
dell'Università
Viale Benedetto XV/3
16132 Genova, Italy

Professor E.G. Fedeli
c/o Stazione Sperimentale
di e Grassi
Via Cristoforo, Colombo 79
Milan, Italy

Mrs M. Cipolletta
Ministero Sanità
Roma, Italy

Mrs O. Mancini
Ministero Sanità
Roma, Italy

JAPAN
JAPON

Mr M. Kakibaya
Embassy of Japan
46 Grosvenor Street
London, United Kingdom

Mr T. Maki
Ministry of Agriculture, Forestry
and Fisheries (Shohi Kaizai Ka)
1-2-1 Kasumigaseki, Chiyoda-ku
Tokyo 100, Japan

Mr K Miki
Japan Margarine, Shortening and
Lard Industries Association
27-8 Nihonbashi Hama-Cho, Chuo-ku,
Tokyo, Japan

Mr K. Yoshida
Japan Margarine, Shortening and
Lard Industries Association
27-8 Nihonbashi Hama-Cho, Chuo-ku,
Tokyo, Japan

Mr H. Watanabe
Japan Oilseed Processors Association
Usi Kogyo - Kaikan, Nihon Bashi
chuo-ka, Tokyo, Japan

KOREA, Republic of
COREA
COREE

C.H. Kyung
Embassy of the Republic of Korea
4 Palace Gate
London
W8 5NF

LIBYA
LIBIA
LIBYE

Y.O. El Abyiad
Secretate of Health
Tripoli, Jamahiria, Libya

MALAYSIA
MALAISIE
MALASIA

Mohd Salleh Kassim
Palm Oil Registration and Licensing
Authority
Porla Tkt 4 Blk E
Pejabat Kompleks Damansara
Jalan Dungun
D'sara Heights K-Lumpur
Malaysia

K.G. Berger
Palm Oil Research Institute of
Malaysia (PORIM)
18th Floor, Angkasa Raya,
Ampang Road
Kuala Lumpur, Malaysia

Dr. Boon Keng Tan
Palm Oil Research Institute of
Malaysia (PORIM)
18th Floor, Angkasa Raya,
Ampang Road
Kuala Lumpur, Malaysia

R.D. Amarasingham
Department of Chemistry
Jalan Sultan
Petaling Jaya
Selangor
Malaysia

Mrs Soh Swee-Keng
The Standards & Industrial Research
Institute of Malaysia (SIRIM)
PO Box 35
Shah Alam
Selangor, Malaysia

MEXICO
MEXIQUE

F.D.D. Lombardo
Insurgentes
Sur. 3696-B
Halpan
Mexico D.F.

NETHERLANDS
PAYS-BAS
PAISES BAJOS

Dr. R.F. van der Heide
Ministry of Public Health and
Environmental Protection
Dr. Reyersstr 10
Leidschendam
The Netherlands

R. van Slooten
Ministry of Agriculture & Fisheries
PO Box 20401
2500 EK The Hague
The Netherlands

G.J. van Beers
Nassaukade 3
Rotterdam
The Netherlands

R. Norg
Commodity Board for Margarine,
Fats & Oils
PO Box 29739
2502 IS The Hague
The Netherlands

NEW ZEALAND
NOUVELLE-ZELANDE
NUEVA ZELANDIA

T.L. Hall
New Zealand High Commission
Attaché (Dairy Products)
New Zealand House
Haymarket
London SW1Y 4TQ, United Kingdom

M.K. Austin
New Zealand High Commission
New Zealand House
Haymarket
London SW1Y, United Kingdom

NORWAY
NORVEGE
NORUEGA

G. Lambertsen
Directorate of Fisheries'
Bergen, Norway

J. Race
Norwegian Codex Alimentarius
Committee
PO Box 8139 Dep.
Oslo 1, Norway

T. Grimsvang
A/S Denofa Og Lilleborg Fabriker
PO Box 40
1601-Fredrikstad, Norway

H. Simonsen
Ministry of Agriculture
Oslo DEP,
Oslo, Norway

PORTUGAL

Helder M.P. de L. Duarte Costa
Instituto de Azeite e Productos
Oleaginosos
Av. Sidonio Pais, 10-1-
1098 Lisbon, Portugal

Ms E Silva
Instituto de Qualidade Alimentar
Rua Sociedade
Farmacêutica-39
Lisbon
Portugal

SPAIN
ESPAGNE
ESPANA

Dr. J. Gracian Tous,
Instituto de la Grasa y sus
Derivados
Av da. Padre García Tejero 4
Seville (12)
Spain

A.B. Artacho
Ministerio Agricultura
Pesca y Alimentacion
P. Infanta Isabel Nº A
Madrid, Spain

SWEDEN
SUEDE
SUECIA

Ms. E. Siikanen
The National Food Administration
Box 622
S-751 26 Uppsala, Sweden,

J.S. Ragnar Ohlson
Karlshamns oljefabriker AB
S-292 00 Karlshamn, Sweden

L. Reio
The National Food Administration
PO Box 622
S-751 26 Uppsala, Sweden

Ms. E.G. Johansson
Arla
S-105 46 Stockholm, Sweden

O.L. Levin
Margarinbolaget AB
Box 30025
S-104 25 Stockholm, Sweden

R. Marcuse
Scandinavian Forum for Lipid
Research and Technology
c/c SIK, Box 5401
S-402 29 Göteborg, Sweden

SWITZERLAND
SUISSE
SUIZA

P. Rossier
Head of Codex Section
Federal Office of Public Health
Haslerstrasse 16
CH-3008 Berne, Switzerland

H. Tinner
Sais
Horn, Tg
Switzerland

THAILAND
THAILANDE
TAILANDIA

Mrs. R. Panpaprai
Department of Science Service
Ministry of Science, Technology and
Energy
Rama VI Rd.
Bangkok
Thailand

TUNISIA

T Amamou
Office National de l'huile
10 Avenue Jean Jaures
Tunis
Tunisia

T Guermazi
Office National de l'huile
10 Avenue Jean Jaures
Tunis
Tunisia

UNITED KINGDOM
ROYAUME-UNI
REINO UNIDO

B.J. Harding
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE, United Kingdom

L.E. George
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road
London SW1P 2AE, United Kingdom

Dr R. Wood
Ministry of Agriculture,
Fisheries and Food
65 Romney Street
London SW1P 3RD, United Kingdom

W.D. Pocklington
Laboratory of the Government Chemist
Cornwall House
Stamford Street
London SE1 9NQ, United Kingdom

UNITED KINGDOM (Contd)

R.J. Cunningham
Van den Berghs and Jurgens Ltd
Sussex House
Burgess Hill
Sussex, United Kingdom

A.P. Allen
East Sussex County Council
PO Box 5
County Hall
Lewes, Sussex, United Kingdom

Mr A.A. Swetman
Tropical Products Institute
5662 Grays Inn Road
London, WCLX 8LU
United Kingdom

UNITED STATES OF AMERICA
ETATS-UNIS D'AMERIQUE
ESTADOS UNIDOS DE AMERICA

Dr. R.W. Weik
Assistant to Director
Food and Drug Administration
Bureau of Foods (HFF-4)
200 C Street, SW
Washington DC 20204, USA

A.P. Binbo
Zapata Haynie Corp.
PO Box 175
Reedville Virginia 22539, USA

Mrs. Gloria E.S. Cox
Cox and Cox Investments
12006 Auth Lane
Silver Spring
Maryland 20902, USA

W.W. Goodrich
Institute of Shortening and Edible
Oils Inc.,
1750 New York Ave. NW
Washington DC 20006, USA

J.M. Hasman
CPC International
1120 Commerce Ave.
Union N.J. 07083

Dr. R.D. O'Neill
DP Joyce Research Centre
16651 Sprague Road
Strongsville, Ohio 44136, USA

Dr. R.J. Sims
General Foods Corp.
Technical Center
White Plains
New York, 10626, USA

Dr. W.H. Tallent
US Department of Agriculture
1815 N. University Street
Northern Regional Research Centre
Peoria, Illinois 61614, USA

YUGOSLAVIA
YUGOSLAVIE

Ms D Novicevic
Savezni Zavod Za Standard izacju
Yugoslavia

Mrs L Rajcic
Tvornica Ulja
Zagreb
Yugoslavia

I Ekart
Tvornica Ulja
Zagreb
Yugoslavia

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS
ORGANISATIONS INTERNATIONALES
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL
CHEMISTS (AOAC)

Dr. R.W. Weik
Assistant to Director
Bureau of Foods (HFF-4)
Food and Drugs Administration
Washington DC 20204, USA

FEDERATION OF OILS, SEEDS AND FATS
ASSOCIATION (FOSFA)

Dr. J.B. Rossell
Leatherhead Food Research
Association
Randalls Road
Leatherhead
Surrey, United Kingdom

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (Contd)

FEDERATION OF OILS, SEEDS AND FATS
ASSOCIATION (FOSFA) (Contd)

M. Pike
54 Middle Gordon Road
Camberley, Surrey, United Kingdom

INTERNATIONAL DAIRY FEDERATION (IDF)

R.A. Dicker
Research and Development Division
Milk Marketing Board
Giggs Hill Green
Thames Ditton
Surrey, United Kingdom

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF FISH
MEAL MANUFACTURERS (IAFMM)

Dr S.M. Barlow
Hoval House
Orchard Parade
Mutton Lane
Potters Bar
Herts, United Kingdom

INTERNATIONAL ASSOCIATION OF SEED CRUSHERS
(IASC)

Dr. K.A. Williams
Ormond House
7-8 Hardwich Street
Roseberry Avenue
London EC1R 4RB, United Kingdom

INTERNATIONAL FEDERATION OF
MARGARINE ASSOCIATIONS (IFMA)

K.H. Kühn
Dammtorwall 15
D-2000 Hamburg 36
Germany Fed. Rep. of.

Dr C. Ranzani
Via Nino Bonnet 10
I-20154 Milano
Italy

Dr H.A. Gutwald
Schenkenstrasse 8-10
A-1011 Wien 1
Austria

INTERNATIONAL OLIVE OIL COUNCIL
(IOOC)

Mrs B. Pajuelo
Juan Bravo 10
Madrid 2, Spain

INTERNATIONAL STANDARDS ORGANIZATION
(ISO)

D.M. Radcliffe-Genge
British Standards Institution
2 Park Street
London SLA 2BS, United Kingdom

M. Pike
Harrisons and Crosfield Ltd
Research Laboratories
Stanhope Road
Camberley, Surrey GU15 3BW
United Kingdom

INTERNATIONAL UNION FOR PURE AND
APPLIED CHEMISTRY (IUPAC)

Dr K.A. Williams
Ormond House
7-8 Hardwick Street
Roseberry Avenue
London ECLR 4RB, United Kingdom

MARINAIG

Mr J. Russell
Alginate Industries Ltd
22 Henrietta Street
London WC2E 8NB, United Kingdom

NORDIC COMMITTEE ON FOOD ANALYSIS
(NMKL)

L. Reio
The National Food Administration
PO Box 622
S-751 26 Uppsala, Sweden

OBSERVER COUNTRY
PAYS OBSERVATEUR
PAIS OBSERVADOR

SOUTH AFRICA
AFRIQUE DU SUD
SUDAFRICA

C.P. Greyling
Dept. of Agriculture and Fisheries
Private Bag X258
Pretoria 0001
Rep. South Africa

JOINT SECRETARIES (UNITED KINGDOM
SECRETARIAT)
CO-SECRETAIRES
COSECRETARIOS

D.W. Hill
Dr R. Burt
Ministry of Agriculture
Fisheries and Food
Great Westminster House
Horseferry Road, London SW1P 2AE
United Kingdom

FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION
(FAO)

Mrs. B.M. Dix
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards
Programme
FAO, 00100 Rome, Italy

Dr. N. Rao Maturu
Food Standards Officer
Joint FAO/WHO Food Standards Programme
FAO, 00100 Rome, Italy

WORLD HEALTH ORGANIZATION (WHO)
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTE (OMS)
ORGANIZACION MUNDIAL DE LA SALUD (OMS)

Dr. R. Monacelli
Director of Research
Istituto Superiore Sanita
Viale R. Elena 299
00161 Rome, Italy

ALINORM 83/17
APENDICE II

ENMIENDAS PROPUESTAS A TODAS LAS NORMAS DEL CODEX PARA GRASAS Y
ACEITES INDIVIDUALES
(en el Trámite 5 del Procedimiento del Codex)

Enmienda 1. El texto que figura a continuación deberá incluirse en la sección 3 de todas las normas individuales para grasas y aceites.

"Materias primas

Los aceites utilizados como materia prima para la fabricación deberán ajustarse a las gamas de CGL de la composición de los ácidos grasos especificadas en la sección 3.

Enmienda 2. Se agregará la siguiente nota a pie de página a la sección 3 "Características de Identidad", de todas las normas individuales del Codex para grasas y aceites.

"Pueden emplearse criterios complementarios facultativos, si se considera necesario asegurar que una muestra se ajusta a la descripción que se ha dado del producto".

Enmienda 3. Las gamas de CGL de la composición de los ácidos grasos (%), que figuran en ALINORM 79/17, Apéndice XI, se agregarán a las normas del Codex en la sección 3, "Características de Identidad".

Notas de la Secretaría

1. El Comité convino en recomendar a la Comisión del Codex Alimentarius que se omitan los Trámites 6 y 7 del Procedimiento, para la Enmienda 3 (Véase ALINORM 83/17, párr. 27). La Enmienda 3 se aplicaría a las Normas del Codex para los aceites de soja, maní, semilla de algodón, girasol, colza, maíz, sésamo, cártamo comestibles, para grasa de cerdo, grasa de cerdo fundida, primeros jugos, sebo comestible y semilla de mostaza.

2. El Comité sobre Grasas y Aceites está examinando enmiendas a la Norma del Codex para el Aceite de Colza Comestible, que incluye gamas de CGL de la composición de ácidos grasos. (Véase ALINORM 83/17 párrs. 55-57 y Apéndice VI).

PROYECTO DE NORMA PARA EMULSIONES PARA UNTAR/GRASAS DE MESA PARA UNTAR
(en el Trámite 8 del Procedimiento del Codex)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a cualquier producto preenvasado destinado al consumo directo que se ajuste a las disposiciones que en ella se establecen, con exclusión de la "minarina", según queda definida en la Norma del Codex para la Minarina (CODEX STAN. 135-1981).

2. DESCRIPCION

2.1 Definición del producto

Se entiende por "emulsiones para untar/grasas de mesa para untar" el alimento en forma de emulsión para untar, usualmente de tipo agua en aceite, obtenido principalmente de agua y grasas y aceites comestibles, que no derivan únicamente de la leche, y cuyo contenido de grasa no es inferior al 20% m/m ni superior al 70% m/m.

2.2 Otras definiciones

2.2.1 Se entiende por grasas y aceites comestibles los productos alimenticios constituidos por glicéridos de ácidos grasos. Dichos aceites y grasas deberán ser de origen vegetal, animal o marino. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o aceite. Las grasas de origen animal deberán obtenerse de animales que estén en buenas condiciones sanitarias, y si proceden de animales sacrificados, deberá tratarse de animales que estaban en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio y cuyas grasas son aptas para el consumo humano en la forma establecida por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional (véase sección 6).

2.2.2 Se entiende por preenvasado todo alimento preempacotado o preparado previamente, listo para la venta al por menor, en un recipiente o envase.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materias primas

3.1.1 Agua y/o leche y/o productos lácteos.

3.1.2 Grasas y/o aceites comestibles, o sus mezclas, hayan sido o no sometidos a un proceso de modificación.

3.2 Contenido de grasa: no inferior al 20% m/m ni superior al 70% m/m y el contenido total de grasa y agua no inferior al 85%.

3.3 Ingredientes facultativos

Podrán añadirse las siguientes sustancias:

- 3.3.1 Vitaminas: Vitamina A y sus ésteres
Vitamina D
Vitamina E y sus ésteres
Otras vitaminas

Los niveles máximo y mínimo de las vitaminas A, D y E y de otras vitaminas deberán ser definidos por las leyes nacionales de acuerdo con los requisitos de cada país, pudiendo incluso prohibirse el uso de ciertas vitaminas, según proceda.

3.3.2 Cloruro de sodio

3.3.3 Proteínas comestibles adecuadas

3.3.4 Gelatina

3.3.5 Almidones naturales

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Colores

Dosis máxima

4.1.1 Beta-caroteno

25 mg/kg

4.1.2 Extractos de bija *

20 mg/kg

(calculado como total de bixina o norbixina)

4.1.3 Cúrcuma o curcumina *

5 mg/kg

(calculado como curcumina total)

* Aprobado temporalmente (ALINORM 83/12, Apéndice VII).

	<u>Dosis máxima</u>
4.2 <u>Aromas</u> *	
4.2.1 Aromas y aromatizantes naturales e idénticos a los naturales, según han sido definidos a efectos del Codex Alimentarius (véase Guía del Codex para el Uso Inocuo de Aditivos Alimentarios, CAC/FAL 5-1979)	Limitada por PCF
Aromatizantes artificiales, según se definen a efectos del Codex Alimentarius e incluidos en la Lista A (véase Guía del Codex para el Uso Inocuo de Aditivos Alimentarios, CAC/FAL 5-1979))
4.3 <u>Emulsionantes</u>	
4.3.1 Lecitinas	Limitada por PCF
4.3.2 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	Limitada por PCF
4.3.3 Esteres de ácido ricinoleico interesterificado con poliglicerol	5 g/kg 1/
4.3.4 Esteres de ácidos grasos con poliglicerol)
4.3.5 Esteres de ácidos grasos con polialcoholes distintos del glicerol:)
Monopalmitato sorbitán)
Monoestearato sorbitán) 10 g/kg solos o
Triestearato sorbitán) mezclados
Monolaureato de polioxietilén (20) sorbitán)
Monopalmitato de polioxietilén (20) sorbitán)
Monoestearato de polioxietilén (20) sorbitán)
Triestearato de polioxietilén (20) sorbitán)
Monooleato de polioxietilén (20) sorbitán)
4.4 <u>Espesantes</u>	
4.4.1 Pectina (no amidada))
4.4.2 Pectina (amidada))
4.4.3 Agar)
4.4.4 Carragenina) 10 g/kg solos o
4.4.5 Goma guar) mezclados
4.4.6 Goma de algarrobo)
4.4.7 Metilcelulosa)
4.4.8 Carboximetilcelulosa sódica)
4.4.9 Alginato de amonio)
4.4.10 Alginato de calcio)
4.4.11 Alginato de potasio)
4.4.12 Alginato de sodio)
4.4.13 Alginato de propilenglicol)
4.4.14 Goma xantán) 5 g/kg
4.5 <u>Sustancias conservadoras</u>	
4.5.1 Acido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio	2 000 mg/kg
4.5.2 Acido benzoico y sus sales de sodio y potasio	1 000 mg/kg
4.5.3 Si se usan mezclados, la dosis no deberá exceder de 2 000 mg/kg y, en ella, la parte de ácido benzoico no deberá exceder de 1 000 mg/kg.	
4.6 <u>Antioxidantes</u>	
4.6.1 Galatos de propilo, octilo y dodecilo **) 100 mg/kg del
4.6.2 Hidroxitolueno butilado (BHT) **) contenido de
4.6.3 Hidroxianisol butilado (BHA) **) grasa, solos o
4.6.4 Butil hidroquinona terciaria (TBHQ) **) mezclados
4.6.5 Palmitato/estearato de ascorbilo	500 mg/kg del
4.6.6 Acido L-ascórbico) contenido de grasa
4.6.7 Tocoferoles naturales y sintéticos) 300 mg/kg del
) contenido de grasa
) Limitada por PCF

* Aprobado temporalmente (ALINORM 83/12, Apéndice VII).

** Aprobado temporalmente.

1/ Pendiente de ser aprobado.

4.7	<u>Antioxidante sinérgico</u>		<u>Dosis máxima</u>
	Sal de calcio disódico de EDTA *		100 mg/kg
4.8	<u>Agentes correctores del pH</u>		
4.8.1	Acido láctico) y sus sales de calcio, potasio)		
4.8.2	Acido cítrico) y sodio)		
4.8.3	Hidrogenocarbonato sódico)		Limitada por PCF
4.8.4	Carbonato sódico)		
4.8.5	Hidróxido sódico)		
4.8.6	Monofosfatos de sodio (ortofosfatos))		
5.	<u>CONTAMINANTES</u>		
5.1	Hierro (Fe)		1,5 mg/kg
5.2	Cobre (Cu)		0,1 mg/kg
5.3	Plomo (Pb)		0,1 mg/kg
5.4	Arsénico (As)		0,1 mg/kg

6. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. No. CAC/RCP 1-1969, Rev. 1) y del Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados (Ref. No. CAC/RCP 13-1976).

7. ENVASADO

"Las emulsiones para untar/grasas de mesa para untar", cuando se vendan al por menor, deberán estar preenvasadas y podrán venderse en paquetes de cualesquiera formas.

8. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN. 1-1981) se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del alimento

8.1.1 El producto se denominará emulsiones para untar/grasas de mesa para untar y podrá utilizarse además cualquier otra denominación, siempre que no induzca a error al consumidor en el país donde se vende el producto. Todos los productos denominados de este modo deberán ajustarse a la presente norma.

8.1.2 El nombre del producto deberá ir seguido de una declaración del contenido de grasa.

8.2 Lista de ingredientes

En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de ingredientes, por orden decreciente de proporciones, de acuerdo con lo establecido en la subsección 3.2 c) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

8.3 Contenido neto

Deberá indicarse el contenido neto, en peso, en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas, según se exija en el país en que se venda el producto.

8.4 Nombre y dirección

Deberán indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

8.5 País de origen

Deberá indicarse el país de origen del producto, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

8.6 Exenciones

La información especificada en 8.2, 8.3, 8.4 y 8.5 deberá facilitarse solamente en el envoltorio exterior de la caja que contiene las emulsiones para untar/grasas de mesa para untar, envasadas en unidades de menos de 50 g.

* Aprobación aplazada hasta que se disponga de más información sobre su función tecnológica (ALINORM 83/12, párr. 111).

8.7 Prohibiciones en materia de etiquetado

8.7.1 No deberá hacerse referencia alguna a la presencia de leche y/o productos lácteos salvo cuando se trate de una lista completa de ingredientes.

8.7.2 No deberá hacerse referencia alguna, salvo cuando se trate de una lista completa de ingredientes, a la presencia de cualesquiera vitaminas en las emulsiones para untar/grasas de mesa para untar, a menos que se declare en la etiqueta el nombre y la cantidad de la vitamina.

8.8 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero en modo indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

8.9 Marcado de la fecha e instrucciones para el almacenamiento

8.9.1 La fecha de durabilidad mínima (precedida de la expresión "mejor antes de"), se declarará por medio del día, mes y año en secuencia numérica no codificada, excepto que para los productos con más de tres meses de duración, el mes y el año serán suficientes. El mes podrá indicarse por medio de letras en aquellos países donde tal práctica no confunda al consumidor. En el caso de productos que requieran la declaración de mes y año solamente, y el período de duración alcanza hasta el final de un determinado año, la expresión puede indicarse así: "final de (año de que se trate)".

8.9.2 Además de la fecha, deberán indicarse todas las condiciones especiales para la conservación del producto, si de ellas depende la validez de la fecha.

8.9.3 Siempre que sea posible, las instrucciones de conservación deberán estar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

8.10 Instrucciones para el uso

Deberá indicarse claramente toda restricción sobre uso del producto.

9. MÉTODOS DE ANALISIS (sujetos a la aprobación del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis)

9.1 Estimación del contenido de grasa de la leche - CAC/RM 15-1969

9.2 Determinación del contenido de grasa - CAC/RM 16-1969

9.3 Determinación de la pérdida de masa en el secado - CAC/RM 17-1969

9.4 Determinación del contenido de Vitamina A - Según el método de la AOAC (AOAC, 1965, 39.001-39.007, Chemical Methods, Vitamin A in Margarine).

Los resultados se expresan en microgramos de retinol (alcohol de Vitamina A) por kg.

9.5 Determinación del contenido de Vitamina D - Según el método de la AOAC (AOAC, 1965, 39.116-39.129)

Vitamina D

Los resultados se expresan en UI de Vitamina D por kg.

9.6 Determinación de Vitamina E - CAC/RM 18-1969.

9.7 Determinación de contenido de cloruro de sodio - ALINORM 79/23, Apéndice IV.

9.8 Determinación del hierro* - CAC/RM 14-1969.

9.9 Determinación del cobre* - Según el método de la AOAC (AOAC, 1965, 24.023-24.028, IUPAC Carbamate method).

Los resultados se expresan en mg de cobre/kg.

9.10 Determinación del plomo* - Según el procedimiento de la AOAC, para la determinación de la ditizona (AOAC, 1965, 24.053 (y 24.008, 24.009, 24.043, 24.046, 24.047 y 24.048)).

9.11 Determinación del arsénico - Según el método de dietilditio-carbamato de plata de la AOAC (AOAC, 1965, 24.011-24.014, 24.016-24.017, 24.006.24.008).

Los resultados se expresan en mg de arsénico/kg.

9.12 Determinación de aditivos (por preparar)

10. MÉTODOS DE TOMA DE MUESTRAS (por preparar)

* Podría ser sustituido en el futuro con el de la espectrofotometría de absorción atómica.

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA [VANASPATI/MEZCLA DE GRASA VEGETAL]
(en el Trámite 5 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a los productos descritos como [Vanaspati/mezcla de grasa vegetal] (sinónimo: sucedáneo de samna).

2. DESCRIPCION

2.1 Definiciones del producto

2.1.1 Se entiende por [Vanaspati/mezcla de grasa vegetal] el producto semisólido que consiste en una grasa vegetal comestible o una mezcla de aceites y grasas vegetales comestibles.

2.2 Otras definiciones

2.2.1 Se entiende por grasas y aceites comestibles los productos alimenticios constituidos principalmente por glicéridos de ácidos grasos. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, de constituyentes insaponificables y de ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o aceite. Se obtienen únicamente de fuentes vegetales e incluyen los aceites y grasas que han sido sometidos a procesos de modificación, entre ellos la hidrogenación.

2.2.2 Se entiende por preenvasado todo alimento preempacotado o preparado previamente, listo para la venta al por menor, en un recipiente o envase.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materias primas

3.1.1 Aceites y/o grasas comestibles de origen vegetal o mezclas de ellos, se hayan sometido o no a un proceso de modificación. La legislación y costumbres del país en que se vende el producto podrán exigir la presencia o ausencia de determinados aceites o grasas vegetales.

3.2 Contenido de grasa

3.2.1 No menos del 99,5% m/m.

3.3 Características de calidad

3.3.1 Color: entre blanco crema y amarillo pálido.

3.3.2 Olor y sabor: característicos y sin olores ni sabores extraños.

3.3.3 Textura: Varía de cristales granulosos de grasa sólida dispersos en fase oleosa a una textura lisa finamente cristalina.

3.3.4 Índice de ácido: no más de [0,6 mg KOH/g].

3.3.5 Índice de peróxido: no más de 10 miliequivalentes de oxígeno en forma de peróxido/kg.

3.3.6 [Punto de deslizamiento: entre 36 y 41°C.]

3.4 Adiciones

Podrán añadirse las siguientes sustancias a [Vanaspati/mezcla de grasa vegetal]

- 3.4.1 Vitaminas: Vitamina A y sus ésteres
Vitamina D
Vitamina E y sus ésteres
Otras vitaminas

Los niveles máximo y mínimo de las vitaminas A, D y E y de otras vitaminas deberán ser definidos por las leyes nacionales, de acuerdo con los requisitos de cada país, pudiendo incluso prohibirse el uso de ciertas vitaminas, según proceda.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS (pendientes de ser aprobados por el CCFA)

4.1 Colores

Se autorizan los colorantes siguientes para restaurar el color natural perdido en la elaboración o con fines de normalización del color, siempre y cuando el colorante añadido no engañe ni induzca a error al consumidor por encubrir daños o una calidad inferior o por hacer aparecer el producto de calidad superior a la que realmente tiene:

- | | | |
|---|-------------|---------------------|
| 4.1.1 Beta-caroteno |) | <u>Dosis máxima</u> |
| |) | |
| 4.1.2 Extractos de bija |) | |
| |) | |
| 4.1.3 Curcumina o cúrcuma |) | |
| |) | Limitada por PCF |
| 4.1.4 Cantaxantina |) | |
| |) | |
| 4.1.5 Beta-apo-8'-carotenal |) | |
| |) | |
| 4.1.6 Esteres metílico y etílico
del ácido beta-apo-8'
-carotenoico |)
)
) | |

4.2 Aromas

Se autorizan los aromas naturales y sus equivalentes sintéticos - excepto aquéllos de los que se sabe que representan un riesgo de toxicidad - y otros aromatizantes sintéticos aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius para restaurar el aroma natural perdido en la elaboración del aroma, siempre y cuando el aroma añadido no engañe ni induzca a error al consumidor por encubrir daños o una calidad inferior o por hacer aparecer el producto de calidad superior a la que realmente tiene.

4.3	<u>Antioxidantes</u>	<u>Dosis máxima</u>
4.3.1	Galatos de propilo, octilo y dodecilo	100 mg/kg, solos o mezclados
4.3.2	Hidroxitolueno butilado (HTB))
4.3.3	Hidroxianisol butilado (HAB)) 200 mg/kg, solos o mezclados
4.3.4	Butilhidroquinona terciaria (TBHQ))
4.3.5	Cualquier mezcla de galatos con HAB, HTB y/o TBHQ	200 mg/kg, pero los galatos no deben exceder de 100 mg/kg
4.3.6	Tocoferoles naturales y sintéticos	Sin limitación
4.3.7	Palmitato de ascorbilo)
4.3.8	Estearato de ascorbilo) 500 mg/kg, solos o mezclados
4.3.9	Tiodipropionato de dilaurilo	200 mg/kg
4.4	<u>Antioxidantes sinérgicos</u>	
4.4.1	Acido cítrico y su sal de sodio) Sin limitación
4.4.2	Mezcla de citrato de isopropilo)
4.4.3	Acido fosfórico) 100 mg/kg, solos o mezclados
4.4.4	Citrato monoglicérido)
4.5	<u>Antiespumantes</u>	
	Dimetilpolisiloxano (dimetil-silicona), solo o mezclado con dióxido de silicio	10 mg/kg
5.	<u>CONTAMINANTES</u>	<u>Dosis máxima</u>
5.1	Materia volátil a 105°C	0,2% m/m
5.2	Impurezas insolubles	0,05% m/m
5.3	Contenido de jabón	0,005 m/m
5.4	Hierro (Fe)	1,5 mg/kg
5.5	Cobre (Cu)	0,1 mg/kg
5.6	Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
5.7	Arsénico (As)	0,1 mg/kg

6. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. CAC/RCP 1-1969 Rev.1).

7. ENVASADO

El [vanaspati/mezcla de grasa vegetal] cuando se venda al por menor, deberá estar preenvasado y deberá venderse en paquetes de cualesquiera formas.

8. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1981), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del alimento

Los productos se denominarán [vanaspati/mezcla de grasa vegetal] (sinónimo: sucedáneo de Samna) salvo que podrán utilizarse otros nombres de conformidad con la legislación y costumbres del país en que se vende el producto, y de forma que no se induzca a error al consumidor. Todos los productos denominados de este modo deberán ajustarse a la presente norma.

8.2 Lista de ingredientes

8.2.1 En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de ingredientes, por orden decreciente de proporciones en peso.

8.2.2 Los ingredientes deberán designarse con nombres específicos, salvo que podrán utilizarse nombres genéricos de acuerdo con lo establecido en la subsección 3.2(c)(i) y (ii) de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

8.3 Contenido neto

Deberá indicarse el contenido neto, en peso, en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema "avoirdupois" o en ambos sistemas, según las necesidades del país en que se venda el producto.

8.4 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

8.5 País de origen

8.5.1 Deberá indicarse el país de origen del producto cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

8.5.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

8.6 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero en modo indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

8.7 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

8.7.1 La fecha de durabilidad mínima (precedida de la expresión "mejor antes de"), se declarará por medio del día, mes y año en secuencia numérica no codificada, excepto que para los productos con más de tres meses de duración, el mes y el año serán suficientes. El mes podrá indicarse por medio de letras en aquellos países donde tal práctica no confunda al consumidor. En el caso de productos que requieran la declaración de mes y año solamente, y el período de duración alcanza hasta el final de un determinado año, la expresión puede indicarse así: "final de (año de que se trate)".

8.7.2 Además de la fecha, deberán indicarse todas las condiciones especiales para la conservación del producto, si de ellas depende la validez de la fecha.

8.7.3 Siempre que sea posible, las instrucciones de conservación deberán estar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

8.8 Grandes envases y embalajes
(por preparar)

8.9 Prohibiciones en materia de etiquetado

8.9.1 No deberá hacerse referencia alguna, salvo cuando se trate de una lista completa de ingredientes, a la presencia de cualquier vitamina en el [ghee vegetal], a menos que se declaren en la etiqueta el nombre y la cantidad de la vitamina.

9. MÉTODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

[Se prepararán cuando se haya establecido el formato del proyecto de norma].

ALINORM 83/17
APENDICE V

PROYECTO DE NORMA PROPUESTO PARA
[MEZCLA DE VANASPATI/SUCEDANEO DE GHEE]
(en el Trámite 5 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

Esta norma se aplicará a los productos descritos como [mezcla de vanaspati/sucedáneo de ghee]

2. DESCRIPCION

2.1 Definiciones del producto

2.1.2 Se entiende por [mezcla de vanaspati/sucedáneo de ghee] el producto semisólido que se compone de aceites y grasas comestibles de origen animal y/o marino, con o sin la adición de aceites o grasas vegetales comestibles.

2.2 Otras definiciones

2.2.1 Se entiende por grasas y aceites comestibles los productos alimenticios constituidos por glicéridos de ácidos grasos. Podrán contener pequeñas cantidades de otros lípidos, tales como fosfátidos, constituyentes insaponificables y ácidos grasos libres naturalmente presentes en la grasa o aceite. Las grasas de origen animal deberán obtenerse de animales que estén en buenas condiciones sanitarias, y si proceden de animales sacrificados, deberá tratarse de animales que estaban en buenas condiciones sanitarias en el momento de su sacrificio y cuyas grasas son aptas para el consumo humano en la forma establecida por la autoridad competente reconocida por la legislación nacional (véase sección 6).

2.2.2 Se entiende por preevasado todo alimento preempacotado o preparado previamente, listo para la venta al por menor, en un recipiente o envase.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Materias primas

3.1.1 Grasas y/o aceites comestibles

Aceites y/o grasas comestibles de origen vegetal y animal, que se ajusten a la definición dada en 2.2.1, hayan sido sometidos o no a un proceso de modificación. Los de origen animal pueden incluir ghee preparado a partir de leche de origen bovino y/o grasa de mantequilla, grasa de mantequilla deshidratada y grasa de leche anhidra que se ajusten a la Norma No. A2 del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos (CAC/M 1-1973). La legislación y costumbres del país en que se vende el producto podrán exigir la presencia o ausencia de determinados aceites o grasas.

3.2 Contenido de grasa

3.2.1 Contenido total de grasa: no menos de 99,5 por ciento m/m.

3.2.2 Grasa derivada de la leche: su contenido, si lo hay, no deberá ser inferior al 10 por ciento m/m.

3.3 Características de calidad

3.3.1 Color: entre blanco crema y amarillo pálido.

3.3.2 Olor y sabor: característicos y sin olores ni sabores extraños.

3.3.3 Textura: varía de cristales granulados de grasa sólida dispersos en fase oleosa a una textura lisa finamente cristalina.

3.3.4 Índice de ácido: no más de [0,8 mg KOH/g.]

3.3.5 Índice de peróxido: no más de 10 miliequivalentes de oxígeno en forma de peróxido/kg.

3.3.6 Punto de deslizamiento: [entre 36 y 41°C]

3.4 Adiciones

Podrán añadirse las siguientes sustancias a las [mezclas de ghee animal y vegetal]

3.4.1 Vitaminas: Vitamina A y sus ésteres
Vitamina D
Vitamina B y sus ésteres
Otras vitaminas

Los niveles máximo y mínimo de las vitaminas A, D y E y de otras vitaminas deberán ser definidos por las leyes nacionales, de acuerdo con los requisitos de cada país, pudiendo incluso prohibirse el uso de ciertas vitaminas, según proceda.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS (pendientes de ser aprobados por el CCFA)

4.1 Colores

Se autorizan los colorantes siguientes para restaurar el color natural perdido en la elaboración o con fines de normalización del color, siempre y cuando el colorante añadido no engañe ni induzca a error al consumidor por encubrir daños o una calidad inferior o por hacer aparecer el producto de calidad superior a la que realmente tiene:

- 4.1.1 Beta-caroteno) Dosis máxima
 - 4.1.2 Extractos de bija)
 - 4.1.3 Curcumina o cúrcuma)
 - 4.1.4 Cantaxantina)
 - 4.1.5 Beta-apo-8' -carotenal)
 - 4.1.6 Esteres metílico y etílico del ácido)
beta-apo-8' -carotenoico)
- 4.2 Aromas

Se autorizan los aromas naturales y sus equivalentes sintéticos - excepto aquéllos de los que se sabe que representan un riesgo de toxicidad - y otros aromatizantes sintéticos aprobados por la Comisión del Codex Alimentarius para restaurar el aroma natural perdido en la elaboración y con fines de normalización del aroma, siempre y cuando el aroma añadido no engane ni induzca a error al consumidor por encubrir danos o una calidad inferior o por hacer aparecer el producto de calidad superior a la que realmente tiene.

- 4.3 Antioxidantes Dosis máxima
- 4.3.1 Galatos de propilo, octilo y dodecilo 100 mg/kg, solos o mezclados
- 4.3.2 Hidroxitolueno butilado (HTB))
- 4.3.3 Hidroxianisol butilado (HAB)) 200 mg/kg, solos o mezclados
- 4.3.4 Butilhidroquinona terciaria (TBHQ))
- 4.3.5 Cualquier mezcla de galatos con HAB, HTB y/o TBHQ 200 mg/kg, pero los galatos no deben exceder de 100 mg/kg
- 4.3.6 Tocoferoles naturales y sintéticos Sin limitación
- 4.3.7 Palmitato de ascorbilo)
- 4.3.8 Estearato de ascorbilo) 500 mg/kg, solos o mezclados
- 4.3.9 Tiódipropionato de dilaurilo 200 mg/kg
- 4.4 Antioxidantes sinérgicos
- 4.4.1 Acido cítrico y su sal de sodio Sin limitación
- 4.4.2 Mezcla de citrato de isopropilo)
- 4.4.3 Acido fosfórico) 100 mg/kg, solos o mezclados
- 4.4.4 Citrato monoglicérido

4.5 Antiespumantes

Dimetilpolisiloxano (dimetil-silicona), solo o mezclado con dióxido de silicio. 10 mg/kg

5. CONTAMINANTES

5.1	Materia volátil a 105°C	0,2% m/m
5.2	Impurezas insolubles	0,05% m/m
5.3	Contenido de jabón	0,005% m/m
5.4	Hierro (Fe)	1,5 mg/kg
5.5	Cobre (Cu)	0,1 mg/kg
5.6	Plomo (Pb)	0,1 mg/kg
5.7	Arsénico (As)	0,1 mg/kg

6. HIGIENE

Se recomienda que el producto regulado por las disposiciones de esta norma se prepare de conformidad con las secciones pertinentes de los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, recomendados por la Comisión del Codex Alimentarius (Ref. CAC/RCP 1-1969 Rev.1.) y el Código internacional recomendado de Prácticas de Higiene para los Productos Cárnicos Elaborados (CAC/RCP 13-1976).

7. ENVASADO

La [mezcla de vanaspati/sucedáneo de ghee] cuando se venda al por menor, deberá estar preenvasada y podrá venderse en paquetes de cualesquiera formas.

8. ETIQUETADO

Además de las secciones 1, 2, 4 y 6 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1981), se aplicarán las siguientes disposiciones específicas:

8.1 Nombre del alimento

Los productos se denominarán [mezcla de vanaspati/sucedáneo de ghee] salvo que podrán utilizarse otros nombres de conformidad con la legislación y costumbres del país en que se vende el producto, y de forma que no se induzca a error al consumidor. Todos los productos denominados de este modo deberán ajustarse a la presente norma.

8.2 Lista de Ingredientes

8.2.1 En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de ingredientes, por orden decreciente de proporciones en peso, junto con la declaración del porcentaje mínimo, en peso, de la grasa animal que contiene el producto. Podrá declararse también el porcentaje de grasa derivada de la leche.

8.2.2 Los ingredientes deberán designarse con nombres específicos, salvo que podrán utilizarse nombres genéricos de acuerdo con lo establecido en la subsección 3.2 (c)(i) y (ii) de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

8.3 Contenido neto

Deberá indicarse el contenido neto, en peso, en el sistema métrico (unidades del "Système International") o en el sistema "avoirdupois" o en ambos sistemas, según se exigen en el país en que se venda el producto.

8.4 Nombre y dirección

Deberá indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto.

8.5 País de origen

8.5.1 Deberá indicarse el país de origen del producto, cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

8.5.2 Cuando el producto se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

8.6 Identificación del lote

Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otra forma, pero en modo indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro que permita identificar la fábrica productora y el lote.

8.7 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

8.7.1 La fecha de durabilidad mínima (precedida de la expresión "mejor antes de"), se declarará por medio del día, mes y año en secuencia numérica no codificada, excepto que para los productos con más de tres meses de duración, el mes y el año serán suficientes. El mes podrá indicarse por medio de letras en aquellos países donde tal práctica no confunda al consumidor. En el caso de productos que requieran la declaración de mes y año solamente, y el período de duración alcanza hasta el final de un determinado año, la expresión puede indicarse así: "final de (año de que se trate)".

8.7.2 Además de la fecha, deberán indicarse todas las condiciones especiales para la conservación del producto, si de ellas depende la validez de la fecha.

8.7.3. Siempre que sea posible, las instrucciones de conservación deberán estar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

8.8 Grandes envases y embalajes (por preparar)

8.9 Prohibiciones en materia de etiquetado

8.9.1 No deberá hacerse referencia alguna a la presencia de grasa de leche o mantequilla en la [mezcla de vanaspati/sucedáneo de ghee] excepto en la lista completa de ingredientes.

8.9.2 No deberá hacerse referencia alguna, salvo cuando se trate de una lista completa de ingredientes, a la presencia de cualquier vitamina en la [mezcla de vanaspati/sucedáneo de ghee], a menos que se declaren en la etiqueta el nombre y la cantidad de la vitamina.

9. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS

(Se prepararán cuando se haya establecido el formato del proyecto de norma)

ENMIENDAS PROPUESTAS A LA NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA
PARA EL ACEITE DE COLZA COMESTIBLE (CODEX STAN 24-1981)
(en el Trámite 5 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

* Esta norma se aplica al aceite de colza comestible, pero no al aceite de colza comestible pobre en ácido erúico (según se define en CODEX STAN 123-1981) ni al aceite de colza que debe ser sometido a elaboración ulterior a fin de que resulte adecuado para el consumo humano.

2. DESCRIPTION

Como en CODEX STAN 24-1981.

3. FACTORES ESENCIALES DE COMPOSICION Y CALIDAD

3.1 Características de identidad

3.1.1 Densidad relativa (20°C/agua a 20°C)	0,910 - 0,920
3.1.2 Índice de refracción (nD 40°C)	1,465 - 1,469
3.1.3 Índice de saponificación (mg/KOH/g aceite)	168 - 187
3.1.4 Índice de yodo (Wijs)	94 - 120
3.1.5 Índice de Crismer	71 - 85
3.1.6 Materia insaponificable	no más de 20 g/kg
3.1.7 Brassicasterol	no menos del 5% del total de esteroides
3.1.8 Acido erúico	más del 5% (m/m) de los ácidos grasos componentes
3.1.9 Límites de la composición de ácidos grasos por CGL (%)	

C <14	< 0,5
C 14:0	< 1,0
C 16:0	1,5-6,4
C 16:1	< 3,0
C 18:0	0,5-3,1
C 18:1	8-45
C 18:2	11-29
C 18:3	5-16
C 20:0	< 3,0
C 20:1	3-15
C 20:2	< 1,0
C 22:0	< 2,0
C 22:1	5-60
C 22:2	< 2,0
C 24:0	< 2,0
C 24:1	< 3,0

Características de calidad: como en CODEX STAN 24-1981

* Texto añadido subrayado

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS: Como en la Norma Internacional Recomendada para el aceite de colza comestible pobre en ácido erúxico (CODEX STAN 123-1981).
 5. CONTAMINANTES: Como en CODEX STAN 24-1981.
 6. HIGIENE: Como en CODEX STAN 24-1981.
 7. ETIQUETADO: Como en CODEX STAN 24-1981, más las secciones sobre "Identificación del lote", "Marcado de la fecha" y "Grandes envases y embalajes", como en la Norma Internacional Recomendada para el Aceite de colza comestible pobre en ácido erúxico (CODEX STAN 123-1981)
 8. MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS: Como en la Norma Internacional Recomendada para el aceite de colza comestible pobre en ácido erúxico (CODEX STAN 123-1981).
-

ENMIENDAS PROPUESTAS A LA NORMA INTERNACIONAL RECOMENDADA PARA LOS ACEITES DE OLIVA, VIRGENES Y REFINADOS, Y LOS ACEITES REFINADOS DE ORUJO DE ACEITUNA (CODEX STAN 33-1981)

(en el Trámite 5 del Procedimiento del Codex)

3.1.2.12 Beta-sitosterol

Aceite de oliva virgen) No menos del 93% para la
Aceite de oliva refinado) Suma de beta - sitosterol
Aceite de orujo de aceituna refinado) Campesterol y stigmasterol

3.1.2.13 Acidos grasos saturados en posición 2:

	<u>Dosis máxima</u>
Aceite de oliva virgen	1,5% m/m
Aceite de oliva refinado	1,8% m/m
Mezclas de aceites de oliva vírgenes y refinados	1,8% m/m
Aceite refinado de orujo de aceituna	2,2% m/m

Por ácidos grasos saturados en posición 2, se entiende la suma de los ácidos palmítico (16:0) y esteárico (18:0), expresada en porcentaje (m/m) del total de ácidos grasos en posición 2.

8.20 Determinación de beta-sitosterol.

Según los métodos de la UIQPA (1979) para el análisis de aceites, grasas y derivados (IUPAC Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats and Derivatives, 6th Edition (1979), 2.403). Deberá emplearse solamente SE30 como material de relleno.

8.21 Determinación de ácidos grasos en posición 2:

Según el método de la UIQPA (1979) para el análisis de aceites, grasas y derivados (IUPAC Standard Methods for the Analysis of Oils, Fats and Derivatives, 6th Edition (1979)) 2.210.

INVENTARIO DE COADYUVANTES DE ELABORACION PROPUESTO PARA LOS
 ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES

Notas

Encabezamiento de
 la columna

Observaciones

1. Información adicional	Información adicional sobre el empleo y la naturaleza de los coadyuvantes de elaboración.
2. Nivel residual) Se indican los niveles típicos de residuos del coadyuvante de elaboración tal como los han notificado los gobiernos. Para otras explicaciones, véase la "Introducción".
3. Procedencia de los datos	
4. IDA	<p>Se indica el estado toxicológico determinado por el JECFA. Cuando es posible, se incluye la dosis de Ingestión Diaria Admisible en mg/kg de peso corporal (IDA) tal como aparece en la "Guía para el uso inocuo de aditivos alimentarios" segunda serie (CAC/FAL 5-1979). Otras abreviaturas utilizadas: IDA - SE, "sin especificar" por JECFA IDA - SE (PCF), IDA sin especificar y que debe utilizarse según PCF. Hay que evitar la formación de productos tóxicos de interacción y lograr niveles residuales mínimos.</p> <p>NT - no tratado expresamente por el JECFA, por no disponer de suficientes datos</p> <p>NE - no examinado por el JECFA, pero pendiente de evaluación.</p> <p>T - temporal.</p>
5. Especificaciones	<p>Se da la referencia a la especificación o especificación provisional del JECFA. Las referencias son las siguientes:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Normas de identidad y de pureza para diversos disolventes de extracción y algunas otras sustancias; WHO/Food Add/70.40; FAO: Reuniones sobre Nutrición No. 48B. 2. Specifications for identity and purity of Food Colours, Flavouring Agents and other Food Additives FAO Food and Nutrition Paper 12. 3. Specifications resulting from the twenty-first Report of the Joint FAO/WHO Expert Committee on Food Additives; FAO Nutrition Meetings Rep. Series No. 57. 4. Specifications for the identity and purity of Certain Food Additives: FAO Food and Nutrition Series 7B; WHO Food Additive Series No. 11. 5. Specifications for the identity and purity - thickening agents, anticaking agents, antimicrobials, antioxidants, emulsifiers; FAO Food and Nutrition Paper No. 4. 6. Normas de identidad y de pureza para los aditivos alimentarios, Vol. I Sustancias conservadoras antimicrobianas y antioxidantes; FAO, Roma, 1962. 7. Normas de identidad y de pureza de ciertos aditivos alimentarios; FAO: Reuniones sobre nutrición No. 55B; WHO Food Additive Series No. 9. 8. Especificaciones sobre aditivos alimentarios establecidas por el JECFA y enviadas por la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius a los puntos de contacto del Codex en 1967.

Encabezamiento de la columna

Observaciones

5. Especificaciones (cont.)

9. Specifications for identity and purity - food colours, enzyme preparations and other food additives; FAO Food and Nutrition Paper No. 7.

10. Proyecto de norma para la sal de calidad alimentaria, Apéndice III, ALINORM 83/12.

11. Evaluación toxicológica de ciertos aditivos alimentarios; Colección FAO: Alimentación y nutrición No. 1A; WHO Food Additive Series No. 10.

12. Normas de identidad y pureza de algunos colorantes, emulsionantes, antiaglutinantes y otras varias sustancias. WHO/Food Add/70.37; FAO: Reuniones sobre nutrición No. 46B.

13. Specifications for identity and purity; FAO Food and Nutrition Paper No. 17.

14. Specifications for identity and purity; FAO Food and Nutrition Paper No. 19.

15. Evaluación de determinados aditivos alimentarios; 25º informe del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, Serie de Informes Técnicos de la OMS, No. 669.

A. DISOLVENTES DE ELABORACION

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.
Propano		< 1	EE.UU.	NE	-
Butano		< 1	EE.UU.	NT	-
Hexano		< 5,0 detectable < 1,0	Países Bajos, Noruega, Reino Unido, EE.UU.	SE (PCF)	-
Heptano		< 1	EE.UU.	SE (PCF)	-
Isopropanol		< 5,0 No detectable < 1	Países Bajos, Reino Unido, EE.UU.	NT	14(T)
Pentano		< 1	EE.UU.	NE	-
Metanol		< 1	EE.UU.	SE (PCF)	14
Etanol		< 1	EE.UU.	NE	1
Acetone		< 5,0 No detectable < 1	Países Bajos, Reino Unido, EE.UU.	SE (PCF)	1
2-nitropropano	véase Ref. 15	< 0,02	EE.UU.	nin-guna	-
Agua		< 500 < 1000	Noruega, EE.UU.	ALIMENTO	-
Petróleo ligero (sinónimo: éter de petróleo, nafta de extracción)		No detectable	Polonia	SE	14
Diclorometano		< 10	EE.UU.	0-0,5 (T)	2
Tricloroetileno			Italia	NE	
Dióxido de carbono		< 1	Suecia	SE	4

B. AGENTES CLARIFICANTES Y COADYUVANTES DE FILTRACION

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.
Agentes inertes de filtración		Trazas < 5	Noruega, EE.UU.	-	-
Arcillas adsorbentes (tierras de blanqueado, naturales o activadas)		Trazas Ningún residuo visible < 5	Noruega, Reino Unido, EE.UU.	NE	-
Carbones adsorbentes	Sólo de procedencia vegetal	Trazas Ningún residuo visible < 5	Noruega, Reino Unido, EE.UU.	SE	3
Resinas intercambiadoras de iones		< 1	EE.UU.	-	-
Celulosa	Sólo procedente de la madera y del algodón	< 5	EE.UU.	SE	-
Tierras de diatomeas		Ningún residuo visible	Reino Unido	NE	-

C. MODIFICADORES DE CRISTALIZACION

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.
Laurilsulfato de sodio		< 1	EE.UU.	NE	-
Oxistearina		< 125	EE.UU.	0-25	4
Esteres de poliglicerol		< 100	EE.UU.	0-25	5
Lecitina		< 250	EE.UU.	SE	5

D. CATALIZADORES

(i) Hidrogenación

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.
Níquel		<1 <0,002 <0,4 <0,2 <0,5 0,2	Países Bajos Noruega Polonia Reino Unido EE.UU. Argentina	NE	-
Cobre		<0,1 0,2	EE.UU. Argentina	NE	-
Cromo		<3,0 <0,1 0,05	Reino Unido, EE.UU. Argentina	NE	-
Manganeso		<0,1 0,2	EE.UU. Argentina	NE	-
Molibdeno		<0,1 0,2	EE.UU. Argentina	NE	-
Platino		<0,1 0,2	EE.UU. Argentina	NE	-
Paladio		<0,1 0,2	EE.UU. Argentina	NE	-
Plata		<0,1	EE.UU. Argentina	NE	-
Aleaciones de dos o más de los metales enumerados				NE	-
Varios óxidos de metal		<0,1	EE.UU.	NE	-

(ii) Inter o trans-esterificación

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.
Metal de sodio		<50* <1	Reino Unido EE.UU.	NE	-
Amida sódica		<1	EE.UU.	NE	-
Metilato sódico		<1	EE.UU.	NE	-
Etilato sódico		<1	EE.UU.	NE	-
Etilato potásico		<1	EE.UU.	NE	-
Metal de potasio		<50* <1	Reino Unido EE.UU.	NE	-
Metilato potásico		<1	EE.UU.	NE	-
Aleación sodio-potasio		-		NE	-

* Expresado como oleato sódico.

(iii) Extracción

Enzimas		-			
---------	--	---	--	--	--

Nota de la Secretaría:

La lista de las enzimas que se han evaluado aparece en CAC/FAL 5-1979.
Otra lista de enzimas aparece en el Apéndice VI de ALINORM 79/12-A/.

E. GASES

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.
Nitrógeno		No detectable < 350	Noruega EE.UU.	NE	13
Dióxido de carbono		< 1	EE.UU.	SE	4
Hidrógeno		< 1,0 máx. No detectable < 1	Países Bajos Noruega EE.UU.	-	-

F. ACIDOS

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.
Cítrico		< 10 < 50 No detectable	Países Bajos Noruega EE.UU. Reino Unido	SE (PCF)	6
Tartárico		< 1	EE.UU.	0-30 para L(+)	5
Fosfórico		No detectable	Noruega, Reino Unido EE.UU.	0-70 (como P)	5
Clorhídrico		< 1	EE.UU.	SE	4
Sulfúrico		< 1	EE.UU.	NE	-
Oxálico		< 1	EE.UU, Italia	-	-
Acético		< 1	EE.UU.	SE	7
Anhidrido acético		-	-	-	-

G. BASES

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.
Hidróxido de sodio		No detectable 50 máx.* 25 máx. <1	Países Bajos Reino Unido Noruega EE.UU.	SE	7
Hidróxido de potasio		<1	EE.UU.	SE	7
Hidróxido de amonio		<1	EE.UU.	SE	8
Hidróxido de calcio		<1	EE.UU.	SE	7
Hidróxido de magnesio		<1	EE.UU.	SE	7
Carbonato de sodio		50 máx.* <1	Reino Unido EE.UU.	SE	8
Bicarbonato de sodio		<1	EE.UU.	SE	8

* Calculado como sal de ácido oleico.

H. SALES

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.
Carbonato de calcio		<1	EE.UU.	SE	8
Carbonato de magnesio		<1	EE.UU.	SE	8
Carbonato de potasio		<1	EE.UU.	SE	8
Cloruro de calcio		<1	EE.UU.	NT	-
Cloruro de magnesio		<1	EE.UU.	NT	2(T)
Cloruro de potasio		<1	EE.UU.	NT	2
Cloruro de sodio		<1	EE.UU.	Alimento	10
Citrato de calcio		<1	EE.UU.	SE	-
Citrato de magnesio		<1	EE.UU.	SE	-
Citrato de potasio		<1	EE.UU.	SE	2
Citrato de sodio		<5	EE.UU.	SE	2
Fosfatos de calcio	incluidos: pirofosfatos*	<1	EE.UU.		
Fosfatos de magnesio	polifosfatos*	<1	EE.UU.		5
Fosfatos de potasio	ortofosfatos*	<1	EE.UU.	*	11(T)
Fosfatos de sodio		<5	EE.UU.		5
Sulfato de calcio		<1	EE.UU.	SE	12
Sulfato de magnesio		<1	EE.UU.	-	-
Sulfato de potasio		<1	EE.UU.	NE	-
Sulfato de sodio		<1	EE.UU.	-	-
Tartrato de calcio		<1	EE.UU.	0-30)	
Tartrato de magnesio		<1	EE.UU.	ácido)	
Tartrato de potasio		<1	EE.UU.	L(+))	5
Tartrato de sodio		<1	EE.UU.)para	ácidos
		<1	EE.UU.	NE-ácido	L(+)
		<1	EE.UU.	DL)	
Silicatos de sodio		<1	EE.UU.	-	-

* Pirofosfatos y polifosfatos NE
 Ortofosfatos 0-70 (como P)

I. ANTIESPUMANTES

	Información Adicional	Nivel residual (mg/kg)	Procedencia de los datos	IDA	Espec.
Dimetil-polisiloxano, sólo o mezclado con dióxido de silicio		20	EE.UU.	0-0,5	2(T)

J. DETERGENTES

Kilensulfonato de sodio		<1,0	Reino Unido	-	-
Laurilsulfato de sodio		<1,0	EE.UU.	NE	

K. ANTIOXIDANTES

Hidroxianisol butilado		20	EE.UU.	0-0,5* (T)	13
Hidroxitolueno butilado		20	EE.UU.	0-0,5* (T)	13
Butilhidroquinona terciaria		20	EE.UU.	0-0,5* (T)	5 13
Galato de propilo		20	EE.UU.	0-0,2 (T)	5 13

L. OTROS

Caseína	utilizada para romper emulsiones	-	-	-	-
---------	----------------------------------	---	---	---	---

M. DETERGENTES BACTERICIDAS

Yodoformos					
Compuestos de amonio cuaternario			Nueva Zelandia		
Hipoclorito			"		

* Solos o la suma de los tres compuestos

INFORME DEL GRUPO ESPECIAL DE TRABAJO
SOBRE METODOS DE ANALISIS Y TOMA DE MUESTRAS

El Grupo Especial de Trabajo sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras estuvo formado por los miembros siguientes:

- | | | |
|-----|--------------------------|----------------------------|
| 1. | Sr. R.D. Amarasingham | (Malasia) |
| 2. | Dr. Boon Keng Tan | (Malasia) |
| 3. | Sr. M. Pike | (FOSFA/ISO) |
| 4. | Sr. W.D. Pocklington | (Reino Unido) |
| 5. | Sr. D.M. Radcliffe-Genge | (ISO) |
| 6. | Dr. N. Rao Maturu | (FAO) |
| 7. | Dr. J.B. Rossell | (FOSFA) |
| 8. | Dr. R.J. Sims | (EE.UU./AOCS) |
| 9. | Dr. K.A. Williams | (UIQPA/IASC) |
| 10. | Dr. R. Wood | (Reino Unido) (Presidente) |

El Grupo de Trabajo examinó varios temas dimanantes de la labor del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, el informe de la 12ª reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (ALINORM 81/23) y las revisiones en curso de los métodos de análisis incluidos en las normas del Codex para grasas y aceites. Se debatieron en concreto los temas siguientes:

1. Métodos de análisis para aditivos alimentarios

El Grupo de Trabajo reconoció que incumbe al CCFA examinar los métodos de análisis para la determinación de aditivos alimentarios en los alimentos. No obstante, el Grupo de Trabajo estimó que, habida cuenta de las particulares dificultades que se presentan en la determinación de aditivos alimentarios en grasas y aceites, el CCFA debería asesorar al CCFA, cuando el Comité elabore métodos para los aditivos alimentarios utilizados en dichos productos. El CCFO debería informar asimismo al CCFA de todo progreso que se realice en materia de elaboración de métodos de análisis para aditivos alimentarios utilizados en grasas y aceites. A este propósito, se mencionó concretamente el método para la identificación y determinación de emulsionantes procedentes de materiales grasos, preparado por la Comisión UIQPA sobre Aceites, Grasas y Derivados.

2. Métodos de análisis para la determinación de contaminantes metálicos en grasas y aceites

El Grupo de Trabajo examinó si los métodos generales de análisis para la determinación de contaminantes metálicos propuestos por el CCMAS eran aplicables a las normas para grasas y aceites. El Grupo de Trabajo reconoció la ventaja de utilizar en lo posible los métodos generales, y que los métodos instrumentales analíticos modernos eran preferibles a los procedimientos "clásicos". El Grupo de Trabajo propuso lo siguiente:

2.1 Arsénico

El método general propuesto por el CCMAS era aceptable como método de referencia del Tipo II para las normas para grasas y aceites (véase método 18, Cuadro 1).

2.2 Plomo

El método general propuesto por el CCMAS fue considerado inaceptable para la determinación del plomo en aceites y grasas, debido al procedimiento de digestión en húmedo ya estipulado (es decir, la digestión en húmedo de 30 gramos como mínimo de muestra por la mezcla de los ácidos sulfúrico, nítrico y perclórico).

El Grupo de Trabajo estimó que debería utilizarse el procedimiento de cenizas secas, junto con la determinación espectroscópica de absorción atómica a punto final. Se propusieron los procedimientos AOAC (1980) 25.095, 25.096, 25.064, 25.065, 25.067, como métodos de análisis para el plomo, pero asesorándose al mismo tiempo con el CCMAS y la UIQPA sobre la viabilidad de combinar los procedimientos. El método sería clasificado como del Tipo IV, hasta que se hubiera recibido tal asesoramiento.

2.3 Cobre

Para el método general propuesto por el CCMAS para este elemento se puso la misma objeción que para el plomo (véase 2.2). El Grupo de Trabajo propuso que se utilizara el mismo procedimiento de cenizas secas que para el plomo, junto con la determinación espectroscópica de absorción atómica a punto final (véase método 16, Cuadro 1).

Se pide de nuevo el asesoramiento de la UIQPA y el CCMAS sobre la viabilidad del procedimiento que debe ser clasificado, por el momento, como método del Tipo IV.

El método AOCS (Ca 15-1976) no fue considerado idóneo, por falta de sensibilidad.

2.4 Hierro

El Grupo de Trabajo consideró que el método AOCS (Ca 15-1976) podría valer para la determinación del níquel en grasas y aceites y sería posible incluirlo por tanto en las normas como método del Tipo IV, si hubiera que estipular límites para el níquel.

3. Toma de Muestras

3.1 Disponibilidad de planes de toma de muestras para grasas y aceites

El Grupo tomó nota de que el Proyecto de Norma Internacional (ISO/DIS 5555) "Animal and Vegetable Fats and Oils - Sampling" había sido distribuido recientemente para que se formularan observaciones, y que había que señalar al CCMAS la existencia del documento, ya que el Comité había pedido información sobre todos los planes de toma de muestras disponibles para productos alimenticios.

3.2 Planes de toma de muestras para la determinación de contaminantes en los alimentos (CX/FA 82/8)

Se pidió al Grupo que examinara el antedicho documento. No obstante, por falta de tiempo, el Grupo de Trabajo expresó el deseo de que se formularan más observaciones sobre dicho documento después de la presente reunión del CCFO. Entre las observaciones que se hicieron se incluyeron las siguientes:

1. ¿Era necesario disponer de un plan de toma de muestras aparte para los contaminantes metálicos presentes en grasas y aceites, teniendo en cuenta que los límites para dichos metales se establecían más bien sobre la base de la calidad que de criterios toxicológicos?
 2. La definición de contaminante dada en la página 2 del documento parece contradecir la descripción de la naturaleza de los contaminantes expuesta en la página 4 del documento.
 3. Las recomendaciones hechas en el documento contradicen directamente el criterio de toma de muestras propuesto por el CCMAS en los "Principios Generales para la Selección de Toma de Muestras" que está elaborando dicho Comité.
- #### 4. Examen de métodos de análisis incluidos en normas y proyectos de normas para grasas y aceites

El Grupo de Trabajo examinó y clasificó los métodos de análisis que figuran en las normas. Dichas clasificaciones aparecen en el Cuadro 1, junto con los cambios que se han efectuado en los métodos propuestos por el Grupo. El Grupo hizo las observaciones siguientes:

1. Se aceptó la petición del COI, respecto a los métodos 7, 9, 14, 24 y 28, de mantener procedimientos aparte para el aceite de oliva, pero se hizo observar que el COI no ponía objeciones a que se efectuaran cambios en el método 2.
2. El Grupo no aceptó la petición de Portugal de incluir el método de Hanus para la determinación del índice de yodo (método 5, Cuadro 1).
3. El Grupo recomendó que se estableciera el procedimiento de la UIQPA para el contenido total de grasas en sustitución del método utilizado actualmente en la norma para la margarina.
4. El Grupo recomendó establecer el procedimiento de la UIQPA para los tocoferoles en sustitución del método utilizado actualmente en las normas correspondientes.

5. Punto de deslizamiento

El Grupo de Trabajo tomó nota de que la ISO estaba elaborando y ensayando en colaboración un método para la determinación del punto de deslizamiento: el método debería ser idóneo para incluirlo en el proyecto de norma para [Vanaspati/mezcla de grasas vegetales].

LISTA DE METODOS DE ANALISIS REVISADOS
PARA NORMAS DEL CODEX PARA GRASAS Y ACEITES
Y SU CLASIFICACION SEGUN EL PLAN DEL CCMAS

CUADRO I

N ^o	Nombre del método	Normas en que se cita (CAC/RS)	Método propuesto	Clasificación del Codex
1.	Densidad relativa	20-31, 34 y nuevos aceites vegetales	CAC/RM 9-1969	II
2.	Densidad relativa	33		
3.	Indice de refracción	20-31, 33, 34 y nuevos aceites vegetales	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.102	II
4.	Indice de saponificación	20-31, 33, 34 y nuevos aceites vegetales	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.202 Secciones 1-4.6 e ISO-3657	I
5.	Indice de yodo (Método Wijs)	20-31, 33, 34 y nuevos aceites vegetales	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.205 e ISO-3961	I
6.	Materia insaponificable (Dietileter)	20-31, 34 y nuevos aceites vegetales	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.401, 1-5	I
7.	Materia insaponificable (Eter de petróleo)	33	IUPAC 5th Ed. (1966) IID 5.1, 5.2	I
8.	Indice de ácido	19-31, 34 y nuevos aceites vegetales	IUPAC 6th Ed. 2.201, 1-4	I
9.	Acidez libre	33	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.201, 1-4.6	I
10.	Indice de peróxido	19-31, 33, 34 y nuevos aceites vegetales	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.501 e ISO-3960	I
11.	Materia volátil a 105 ^o C	19-31, 33, 34, nuevos aceites vegetales y minarina	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.601 e ISO R-662 (en examen)	I
12.	Impurezas insolubles	19-31, 33, 34 y nuevos aceites vegetales	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.604 e ISO 663 (en examen)	I
13.	Ensayo de jabón (Cuantitativo)	19-31, 34 y nuevos aceites vegetales	Método actual	I

CUADRO I (cont.)

Nº	Nombre del método	Normas en que se cita (CAC/RS)	Método propuesto	Clasificación del Codex
14.	Ensayo de jabón (Cualitativo)	33	Método actual	I
15.	Contenido de hierro	19-32, 34, nuevos aceites vegetales y minarina	AOCS Ca 15-1976	IV
16.	Contenido de cobre	19-32, 34, nuevos aceites vegetales y minarina	AOAC(1980) XIII 25.095, 25.096, 25.047, 25.048	IV
17.	Contenido de plomo	19-32, 34, nuevos aceites vegetales y minarina	AOAC (1980) XIII 25.095-25.096, 25.064, 25.065, 25.067	IV
18.	Contenido de arsénico	19-32, 34, nuevos aceites vegetales y minarina	AOAC (1980) XIII 25.006-008, 012-013	II
19.	Prep. de ésteres metílicos de ácido graso	20-31, 33, 34 y nuevos aceites vegetales	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.301 e ISO 5509	II
20.	Análisis de ésteres metílicos de ácido graso por CGL	20-31, 33, 34 y nuevos aceites vegetales	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.302 e ISO 5508	II
21.	Reacción del aceite de cacahuete (Evers)	21	Método actual	I
22.	Reacción del aceite de cacahuete (Renard)	21	AOAC (1975) XIII 28.113	I
23.	Ensayo de Halphen	22	Método actual	I
24.	Reacción del aceite de semilla de algodón	33	Método actual	I
25.	Índice de Crismer	24 y Norma aceite colza pobre ác.erúc.	Método actual	I
26.	Reacción del aceite de sésamo (Baudoin)	26	Método actual	I
27.	Reacción del aceite de sésamo (Villavecchia)	26	Método actual	I
28.	Reacciones A y B del aceite de sésamo	33	Método actual	I

CUADRO I (cont.)

Nº	Nombre del método	Normas en que se cita (CAC/RS)	Método propuesto	Clasificación del Codex
29.	Título	28-31	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.121	I
30.	Contenido de grasa de leche	32, minarina	Método actual	I
31.	Contenido de grasa	32, minarina	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.801 Secc.5 y 6	I
32.	Contenido de agua	32	Método actual	I
33.	Contenido de vitamina A	32, minarina	AOAC (1980) XII 43.001-007	II
34.	Contenido de vitamina D	32, minarina	AOAC (1980) XII 43.195-208	II
35.	Contenido de vitamina E	32, 33, minarina	IUPAC 6th Ed. (1981) 2-404	II
36.	Contenido de cloruro de sodio	32, minarina	Apéndice IV ALINORM 79/23	II
37.	Índice de Bellier	33	Método actual	I
38.	Reacciones de aceites semisecantes	33	Método actual	I
39.	Reacción del aceite de orujo de aceituna	33	Método actual	I
40.	Reacción del aceite de semillas de té	33	Método actual	I
41.	Extinción específica	33	Método actual, UIQPA 2.505 y ISO 3656	I
42.	Ácidos grasos en posición 2	33	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.210	II
43.	Esteroles	33 y Norma aceite colza sobre ácido erúico	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.403	II
44.	Contenido de aliliso-tiocianato	34	Método actual	II

CUADRO I (cont.)

N° Nombre del método	Normas en que se cita (CAC/RS)	Método propuesto	Clasificación del Codex
45. Índice de Reichert	Aceites de coco, almendra de palma y babassu	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.204 1-7, 8.1, 9, 10	I
46. Índice de Polenske	Aceites de coco, almendra de palma y babassu	IUPAC 6th Ed. (1979) 2.204, 1-7, 8.2, 9, 10	I
47. Contenido de eritrodiool	Aceite de pepitas de uva	-	II

TEMAS DE TRABAJO PENDIENTES DESPUES DE LA 12ª REUNION DEL COMITE DEL
CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

1. Proyecto de norma para [vanaspati/mezcla de grasas vegetales] en el Trámite 5.
2. Proyecto de norma para [mezcla de vanaspati/sucedáneo de Ghee] en el Trámite 5.
3. Proyecto de enmiendas a la Norma del Codex para el Aceite de Colza en el Trámite 5.
4. Coadyuvantes de elaboración.
5. Examen de las gamas de CGL de la composición de los ácidos grasos
6. Examen de las características de identidad según las gamas de esteroides.
7. Exámenes de métodos de análisis
 - a) Método para el contenido de eritrodíol
 - b) Trabajos dimanantes de las observaciones del CCMAS sobre el examen de métodos emprendido por el CCFO
8. Cuestiones dimanantes de la labor de otros comités del Codex.