Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Organización Mundial de la Salud

Una gota de aceite, una tonelada de valor

Comité del Codex sobre Grasas y Aceites

CODEX ALIMENTARIUS

Introducción

©Codex/Bob Scott

↗ **Sra. Noraini Dato' Mohd Othman**
Directora Superiora de Inocuidad y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Sanidad de Malasia, Presidenta del CCFO.

El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) elabora normas, códigos de prácticas y directrices de alcance mundial para grasas y aceites de origen animal, vegetal y marino. Las reuniones del CCFO se celebran cada dos años y cuentan con la asistencia de miembros y organizaciones observadoras procedentes de todo el mundo.

El CCFO es un comité que reúne a miembros que proceden de distintos contextos culturales y jurídicos, pero que comparten un sólido sistema de valores y un deseo para proteger la salud de los consumidores y velar por la aplicación de prácticas leales en el comercio de grasas y aceites.

Las grasas y los aceites se utilizan en todo el mundo para usos dietéticos, alimentarios e industriales. Se estima que en 2017 el comercio total mundial de los 17 **principales aceites y grasas comestibles** alcanzó los **215 millones de toneladas**.
La producción de aceite de palma y de soja fue de **65 millones** y **53 millones de toneladas** respectivamente, lo que equivale al **55 %** de la producción total mundial de grasas y aceites. Durante los últimos 10 años, la producción total de grasas y aceites ha **aumentado más de un 40 %**. (Fuente: Oil World 2018)

El Reino Unido acogió la primera reunión del CCFO, que se celebró en Londres en 1964, y siguió encargándose de la organización hasta la 20.ª reunión, en 2007.

Perspectiva del Presidente

¿POR QUÉ MALASIA ASUMIÓ LA FUNCIÓN DE ACOGER LAS REUNIONES DEL CCFO?

En reconocimiento de la participación activa y las importantes contribuciones en la labor del Codex, Malasia fue designada como el gobierno anfitrión para la 30.ª reunión de la CCFO, celebrada en 2007, y desde entonces ha acogido todas las reuniones del Comité.

Malasia tuvo el honor de asumir esta importante función y continuar contribuyendo al establecimiento de normas alimentarias internacionales. El hecho de ejercer simultáneamente de país anfitrión, Presidente y Secretaría del CCFO ha permitido a Malasia mejorar su capacidad para reforzar su sistema nacional de control alimentario, apreciar mejor la importancia de los textos del Codex y adaptar estos a la legislación nacional, lo que refleja el compromiso del país con el espíritu de la armonización de normas a escala mundial.

©Codex/Malaysia

¿CÓMO GESTIONA MALASIA LAS REUNIONES DEL CCFO?

- La gestión de las reuniones del CCFO recae en la División de Inocuidad y Calidad de los Alimentos del Ministerio de Sanidad de Malasia, que actúa como Secretaría del CCFO, la responsable de la planificación y gestión de las reuniones. El Presidente del CCFO es un oficial superior de la División.

- Con el fin de formular las posiciones nacionales de Malasia ante el CCFO, se ha designado a un organismo independiente para que asuma las funciones de presidente y secretaría del Subcomité Nacional del Codex sobre Grasas y Aceites. Este Subcomité, que rinde cuentas ante el Comité Nacional del Codex, agrupa a todas las partes interesadas pertinentes, incluidos los organismos gubernamentales, empresarios, asociaciones de consumidores, instituciones académicas y órganos profesionales.

¿CUÁLES SON LAS CUESTIONES DE INOCUIDAD ALIMENTARIA Y COMERCIO QUE AFECTAN A LAS GRASAS Y LOS ACEITES?

Dados los múltiples usos de grasas y aceites en todo el mundo, es importante garantizar su inocuidad en aras de la protección de la salud del consumidor y promover prácticas leales en el comercio de alimentos, lo que constituye el doble mandato del Codex.

Entre los importantes factores que afectan directamente a la inocuidad y calidad de grasas y aceites se encuentra la introducción de nuevas grasas y aceites en el mercado, las innovaciones científicas y tecnológicas y las diferencias climáticas, geográficas y varietales. Las campañas de sensibilización pública han llevado a los consumidores a ser más selectivos a la hora de decidir qué comer y han alentado a los productores a introducir nuevas variedades más saludables.

¿POR QUÉ SE NECESITAN NORMAS?

Las normas sobre grasas y aceites deberían reflejar la variabilidad mundial, dar cabida a nuevas variedades y proteger la integridad de los aceites auténticos. Asimismo, las normas elaboradas deberían velar por que las grasas y los aceites se produzcan, manipulen y transporten de forma inocua.

¿CUÁLES SON LAS CUESTIONES ACTUALES EN EL PROGRAMA DEL COMITÉ Y CUÁLES FIGURARÁN PROBABLEMENTE EN EL FUTURO?

En consonancia con las prácticas predominantes en la producción y el comercio mundiales de grasas y aceites, los principales temas incluidos en el programa de las últimas reuniones del CCFO han sido las propuestas relativas a la elaboración de normas para nuevas variedades de aceites vegetales; las modificaciones en los parámetros debido a diferencias relacionadas con las ubicaciones geográficas y prácticas comerciales, y la labor relativa a las normas para nuevos aceites. Se prevé que la labor del CCFO se continúe centrando en estas principales esferas de interés.

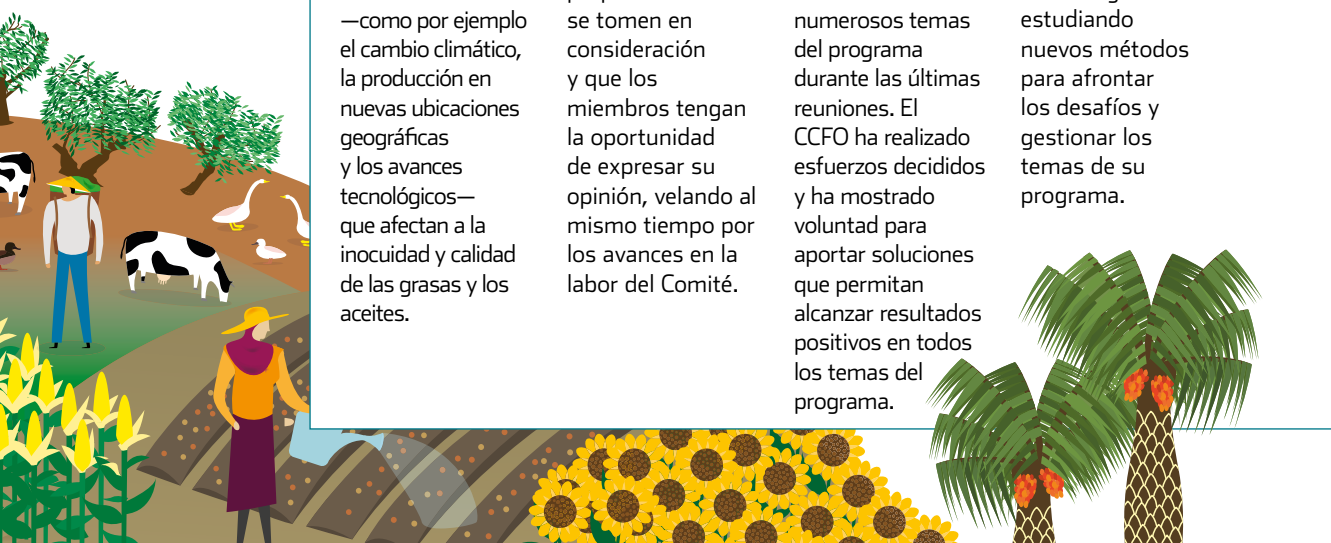
¿CUÁLES SON LOS DESAFÍOS Y OPORTUNIDADES QUE EL PRESIDENTE DEL CCFO PERCIBE EN LA ACTUALIDAD Y DE CARA AL FUTURO?

La labor del CCFO seguirá siendo pertinente y ardua debido a la demanda cada vez mayor de grasas y aceites más saludables, la necesidad de garantizar la autenticidad de estos productos y diversos factores —como por ejemplo el cambio climático, la producción en nuevas ubicaciones geográficas y los avances tecnológicos— que afectan a la inocuidad y calidad de las grasas y los aceites.

Resulta evidente que, a la hora de gestionar los temas del programa de las reuniones del CCFO, el Presidente deberá afrontar desafíos para garantizar que todas las propuestas se tomen en consideración y que los miembros tengan la oportunidad de expresar su opinión, velando al mismo tiempo por los avances en la labor del Comité.

En un clima imperante de constante cooperación entre los miembros del CCFO y de voluntad para resolver las diferencias entre las posiciones, se han logrado considerables avances en numerosos temas del programa durante las últimas reuniones. El CCFO ha realizado esfuerzos decididos y ha mostrado voluntad para aportar soluciones que permitan alcanzar resultados positivos en todos los temas del programa.

Esta cooperación y el clima de buena disposición entre los miembros brindan una oportunidad para impulsar la labor del CCFO con miras a atender a las necesidades mundiales. El CCFO seguirá estudiando nuevos métodos para afrontar los desafíos y gestionar los temas de su programa.



La autenticidad: una característica fundamental para las grasas y los aceites

La alimentación es personal. Es un reflejo de lo que somos, de donde venimos y de nuestro patrimonio cultural. Un ejemplo de ello son las grasas y los aceites con los que hemos crecido. En Alemania, en la década de 1960, se utilizaba más la mantequilla que los aceites para cocinar, antes de que se notaran los efectos de la controversia entre la mantequilla y la margarina. Recuerdo que los primeros aceites que se utilizaron para las ensaladas son los aceites vírgenes de girasol y de cártamo. Hoy en día se puede encontrar una increíble variedad de aceites en los supermercados, y en Italia, donde vivo desde hace más de 10 años, se percibe perfectamente el orgullo que tanto productores como consumidores sienten por sus productos locales. No existe ningún pueblo o ciudad en Italia que no ofrezca un manjar local, que en muchos casos se trata de una variedad propia de aceite de oliva producida desde tiempos inmemoriales.

Todos usamos grasas y aceites a diario; son ingredientes esenciales en muchos platos. La inocuidad, calidad y autenticidad de los productos regulados por el CCFO tienen una gran importancia para consumidores, proveedores, minoristas y autoridades normativas de todo el mundo. Los gobiernos se reúnen en los comités del Codex para elaborar mediante consenso el conjunto de normas para nuestro sistema alimentario mundial. El Codex se esfuerza por garantizar alimentos inocuos y de alta calidad para todos los hogares y proporcionar información viable a los consumidores, escuchar sus opiniones y orientarles en la elección de alimentos saludables e inocuos.

Durante más de 55 años el CCFO ha elaborado normas para grasas y aceites. En mi opinión, el Comité siempre ha sido pionero en garantizar la autenticidad de los alimentos, razón por la que hay que elogiar al CCFO, ahora dirigido por Malasia, un país que cuenta con un conocimiento altamente especializado acerca de la importancia mundial de las grasas y los aceites para la labor del Codex. Por último, desearía expresar mi agradecimiento a Malasia y a todos nuestros países anfitriones por el constante apoyo y dedicación que han brindado a la labor del Codex.

Tom Heilandt →
Secretario del Codex

©FAO/Thomas Canet

MALASIA

MARCANDO LA DIFERENCIA

Malasia, uno de los principales productores y exportadores mundiales de aceite de palma, se esfuerza por proporcionar al mundo productos de alta calidad que se ajusten a las normas mundiales de inocuidad de los alimentos. En 2018 el país produjo 19,5 millones de toneladas de aceite de palma de una superficie cultivada de únicamente 5,8 millones de hectáreas, lo que equivale aproximadamente al 2 % de la superficie mundial dedicada al cultivo de semillas oleaginosas. En Malasia, la industria del aceite de palma contribuye positivamente a los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de las Naciones Unidas y sustenta los medios de vida de 650 000 pequeños agricultores del país. La elaboración de las normas del CCFO tiene una importancia fundamental para facilitar el comercio mundial de grasas y aceites, incluido el aceite de palma. Malasia seguirá siendo un productor y exportador responsable de aceite de palma y contribuirá a la elaboración de normas mundiales justas para grasas y aceites.

IRÁN

DESDE LA ANTIGÜEDAD

Mantener una dieta equilibrada tiene profundos efectos en la salud y puede ayudar a prevenir muchas enfermedades. Los frutos secos forman parte de las dietas saludables en el Mediterráneo y desde la antigüedad han figurado en las dietas tradicionales de Irán y de muchos otros países. Los pistachos, las avellanas, las nueces y las almendras constituyen excelentes fuentes de energía, aceites, proteínas, ácidos grasos esenciales, aminoácidos esenciales, antioxidantes, vitaminas, minerales y otros ingredientes bioactivos.

Por lo general, los frutos secos se componen en más de un 50 % de aceites que, gracias a sus propiedades nutricionales, gozan de una gran popularidad entre los consumidores, que utilizan estos aceites de forma variada en las dietas, ya sea en la preparación de ensaladas, como aceite de cocina o en la formulación de alimentos. Para estos aceites también se pagan precios más elevados.

Se puede extraer aceite de frutos secos mediante el prensado frío o caliente o mediante solventes. En Irán los aceites de frutos secos extraídos mediante prensado en frío son los más comunes y, debido a sus excepcionales propiedades organolépticas, gozan de la preferencia de los consumidores.

Debido al aumento de la demanda en los mercados, deben introducirse normas del Codex que contribuyan a garantizar prácticas leales en el comercio, prevenir la adulteración y asegurar la pureza de los aceites de frutos secos.

PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES DE FRUTOS SECOS | Australia | Chile | Estados Unidos de América | Irán | Turquía | Unión Europea |

ARGENTINA

EN TODAS LAS LATITUDES

La Argentina es uno de los principales exportadores mundiales de aceite de girasol y ha aumentado su producción en los últimos años. Durante años la Argentina ha demostrado que mediante el cultivo de diferentes tipos de semillas de girasol en zonas ideales con temperaturas más elevadas se produce un cambio en la composición de ácidos grasos de la semilla de girasol y, por tanto, en el aceite extraído. Entre los ejemplos cabe citar el aceite de girasol obtenido de semillas de girasol producidas en el noreste de la Argentina, que equivale aproximadamente al 20 % de la producción del país, y el aceite de girasol extraído de semillas cultivadas en algunas zonas del Brasil. Dada la importancia que tiene la situación geográfica de la producción de semillas de girasol para el contenido de ácidos grasos, Argentina espera con interés que el Codex incluya en su labor la composición de los aceites obtenidos de semillas cultivadas en todas las latitudes del planeta. El éxito del Codex consiste en garantizar la autenticidad de los productos con independencia de la ubicación de la producción y basar sus normas en la información científica más avanzada disponible.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

UN NUEVO TIPO DE ACEITE

En 2018 Estados Unidos produjo unos 11 millones de toneladas de aceite de soja, prácticamente la quinta parte de la producción mundial (56 millones de toneladas), lo que convierte a este país en uno de los principales productores de este aceite.

El aceite de soja es el aceite de mayor consumo en los Estados Unidos y es apreciado como alimento debido a sus elevados niveles de ácidos grasos esenciales (ácidos linoleicos y linolénicos) y una alta proporción de ácidos grasos omega-3 y omega-6 (n-3 y n-6).

La producción de aceite de soja está estrechamente relacionada con la de los aislados de proteína de soja para alimentos y la harina de proteínas de soja para animales. En los últimos años, los fitomejoradores han creado nuevas variedades de semillas que producen un tipo de aceite de soja de alto contenido en ácido oleico (un 75 %) al que se le reconocen propiedades vinculadas a una mayor estabilidad oxidativa, un menor contenido de grasas saturadas, y mejores propiedades nutricionales en comparación con los aceites vegetales convencionales.

El Codex incluye normas para aceites de contenido medio y alto de ácido oleico. Con el interés que existe actualmente en la producción de aceites con alto contenido de ácido oleico obtenidos de otras plantas (el maní, la colza o canola y las algas), el Codex tendrá la oportunidad de elaborar normas para estos nuevos aceites a fin de facilitar su comercio y garantizar su inocuidad y autenticidad.

©123RF.com / Carther

Puntos de vista

UNIÓN EUROPEA

AUTENTICIDAD Y CALIDAD

El CCFO ha elaborado diversas normas de gran utilidad que promueven el comercio mundial de grasas y aceites en condiciones de inocuidad, tanto en países exportadores como importadores. Un buen ejemplo de ello es la Lista del Codex de cargas anteriores aceptables, que ha demostrado ser muy importante para los países que no disponen de capacidad para llevar a cabo las necesarias evaluaciones de riesgos a nivel nacional y que por lo tanto dependen de la orientación brindada por el Codex. Otro ejemplo de la valiosa labor realizada por el CCFO es la revisión en curso de la Norma del Codex para los aceites de oliva que debería dar lugar a una norma internacional que incorpore los últimos conocimientos sobre las características de los aceites de oliva, contribuyendo a la confianza de los consumidores en la autenticidad y la calidad del aceite de oliva en todo el mundo y al establecimiento de prácticas comerciales leales.

CHINA

UNA FUNCIÓN INSUSTITUIBLE

Las grasas y los aceites tienen una función insustituible en la cocina china, lo que convierte a este país en uno de los principales importadores y exportadores en el mercado mundial de grasas, aceites y productos relacionados. El CCFO se ha ocupado de importantes problemas planteados a nivel mundial y ha elaborado normas que contribuyen a afrontar cuestiones que afectan a la salud y el comercio. Las normas alimentarias de China relativas a grasas y aceites fueron elaboradas en consulta con las normas pertinentes del Codex. China felicita al CCFO por sus logros y manifiesta su voluntad de seguir colaborando con los demás países en el CCFO y en otros comités del Codex con la finalidad de proteger la salud de los consumidores y promover prácticas leales en el comercio alimentario.

Tomando una posición neutral en la presidencia del comité

↗ **Michael Wight**

Entrevistas

Las reuniones del CCFO se celebraron en el Reino Unido desde 1964 hasta 2009, cuando Malasia se hizo cargo de la organización. Michael Wight desempeña de forma interina el cargo de Director de políticas del Organismo de Normas Alimentarias del Reino Unido (UK FSA) y presidió el CCFO en 2007. También ha formado parte del Comité Ejecutivo del Codex. "El Reino Unido estaba interesado en acoger el CCFO ya que en él podíamos adoptar una posición más neutral que en otros comités como por ejemplo el de higiene de los alimentos, en el que el Reino Unido desempeña una función activa y tendría que defender un punto de vista particular", afirma Wight. Esto confirió a la presidencia la neutralidad y libertad necesarias para escuchar a todos los participantes de forma imparcial y sin ningún conflicto de intereses. *"Es un comité con mucho dinamismo. Yo no soy un científico y por lo tanto los debates sobre el ácido linoleico, por citar un ejemplo, hicieron que apreciara más a los científicos que tenía a mi lado"*, señala Wight. Presidir un comité técnico sin disponer de conocimientos especializados sobre la materia puede ser a veces una ventaja, porque permite al presidente escuchar los argumentos de todas las partes. *"Disfruté muchísimo. Las reuniones se celebraron casi siempre en un ambiente de gran armonía"*, afirma Wight. Conjugar los intereses de los países con el mandato de fomentar el comercio y proteger la salud del consumidor es una experiencia, en opinión de Wight, *"increíblemente interesante, por el hecho de tener que buscar el equilibrio y lograr a la vez imponer estos principios del Codex en todo el sistema"*.

Las cargas anteriores siguen en el programa

Las cargas anteriores figuraban en el programa del Comité en 2007 y siguen formando parte del mismo en la actualidad. Todos los países del Codex se preocupan de la inocuidad de los alimentos y del nivel de contaminación accidental así como de las consecuencias para la salud pública que pueden derivarse de poner productos alimentarios en un contenedor en el que previamente se ha cargado otra mercancía, dado que los tanques no siempre contienen alimentos. *"La función del Codex es asegurar que existen normas que permiten el comercio, pero en última instancia se trata de proteger la salud pública, y si un país no puede ofrecer estas garantías, nadie va a confiar en su sistema alimentario y nadie va a querer sus productos"*, afirma Wight. Es posible que un mismo contenedor en la ida vaya cargado con piensos y en el trayecto de vuelta contenga un cultivo modificado genéticamente; la situación descrita en este ejemplo podría generar un caso de contaminación grave. La detección de contaminación puede dar lugar a que los alimentos incumplan la normativa y por tanto no se puedan vender en el mercado local. Por tanto, los países tendrán opiniones diferentes acerca de lo que podría considerarse una carga anterior aceptable.

Desafíos futuros

De cara al futuro, uno de los desafíos que se plantearán será cómo producir alimentos que sean ecológicamente adecuados, satisfaciendo a la vez la demanda de productos sanos, inocuos y de calidad. Cada vez son más los consumidores que expresan su preocupación acerca de la disponibilidad de recursos y, en opinión de Michael Wight, las autoridades de reglamentación también deberán buscar un equilibrio entre la sostenibilidad, el medio ambiente y los intereses generales de los consumidores. Esto significa que en la gestión de los riesgos también deben tenerse en cuenta ámbitos como el etiquetado de los alimentos y la información dirigida a los consumidores.

Mantener la pertinencia

Michael Wight es un gran defensor del Codex aunque admite que con 188 miembros no siempre es posible tener un debate rápido y obtener acuerdos sobre todas las cosas. *"Para que el Codex pueda mantener su pertinencia, los países necesitan un marco en el que puedan adoptar normas con bastante rapidez"*. Hay que hacer más trabajo *"entre bastidores"*, para que los países con un interés legítimo puedan reunirse y debatir sus desacuerdos. Entre tanto las multinacionales están elaborando normas que van mucho más allá de lo que el Codex exige en respuesta a la demanda de los consumidores. En opinión de Wight, en el contexto de un sistema alimentario mundial, con todas las interdependencias inherentes al mismo, el Codex, si quiere conservar su pertinencia, debe actuar con mayor rapidez y convertirse en un facilitador mundial mediante normas que tengan sentido en los mercados actuales, ayudando al mismo tiempo a los países que quieren entrar en esos mercados e impidiendo que nadie quede rezagado.

El Codex es un buen punto de partida

↗ **Richard Cantrill**

Richard Cantrill trabaja como consultor independiente y lleva más de 20 años asistiendo a las reuniones del CCFO. Con anterioridad, Cantrill desempeñó el cargo de Oficial Jefe Científico y Director Técnico de la Sociedad Americana de Químicos de Aceites (AOCS) e intervino inicialmente en el Codex dado que un gran número de métodos de la AOCS figuran en las normas del Codex sobre grasas y aceites. Cantrill también preside la reunión interinstitucional de organizaciones de normalización, cuyas normas se utilizan en el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS). "*Los métodos de análisis son una forma de garantizar la inocuidad y la calidad del aceite en cuestión*", afirma Cantrill. Estos métodos permiten a los técnicos distinguir un producto de los demás y contribuyen a garantizar que los productos realmente se correspondan con las características prometidas. Por ejemplo, en la norma para el aceite de oliva, estos métodos también contribuyen a garantizar la autenticidad y combatir el fraude. Según Cantrill, en la actualidad los consumidores muestran una mayor concienciación acerca de la autenticidad de los productos y ello exige mejorar las especificaciones y los métodos de análisis.

Los costos y la innovación científica

Los órganos reguladores, que fundamentan su labor en torno al consenso, suelen situarse en lo que Cantrill denomina *"la zona de seguridad"* en lo que respecta a las cuestiones científicas; es decir, no adoptan posiciones vanguardistas porque, en opinión de Cantrill, *"los métodos utilizados deben ser accesibles para todas las personas y no únicamente para los exportadores o las empresas privadas que disponen de más recursos"*. *"Para los países que comienzan a exportar, las normas del Codex son un buen punto de partida"*. Las normas del Codex suelen reflejar las mejores prácticas de la mayoría de las organizaciones comerciales y los países exportadores e importadores, y como tales constituyen una base de referencia que los países pueden adoptar como punto de partida para su propia legislación.

¿Dónde están los expertos?

En la primera reunión a la que asistió, Cantrill observó que casi todas las delegaciones disponían de un especialista técnico y era *"muy fácil mantener un debate científico"*. En la actualidad las delegaciones suelen verse obligadas a informar a sus gobiernos antes de emitir una opinión, por lo que *"el procedimiento es mucho más lento de lo que sería si, en cambio, se celebrase una reunión especial en la que los asistentes pudiesen decir por su cuenta 'esto es una buena idea'"*.

Autenticidad

No existen suficientes marcadores de grasas y aceites para establecer diferencias entre estos productos. Existen nuevos aceites de soja con una composición de ácidos grasos exactamente idéntica a la del aceite de oliva, por lo que es realmente difícil distinguir entre ambos tipos de aceite. *"Estamos ya trabajando en el ámbito de dispositivos portátiles para el consumidor que no se limitan simplemente a leer códigos de barra"*, afirma Cantrill. En los nuevos frentes abiertos se sitúan aquellas empresas que aprovechan las preocupaciones de los consumidores y suben datos a la nube mientras hay especialistas que se preguntan si todo este proceso es científicamente correcto.

Mantener la pertinencia con respuestas rápidas

Cantrill cree que el Codex debe superar la compartimentación actual si quiere seguir desempeñando una función pertinente. Resulta difícil saber cuál es el comité encargado de cada asunto, a menos que se disponga de un panorama general de las distintas facetas del Codex. Cantrill se muestra partidario de fomentar el debate y la comunicación entre comités, especialmente en el caso de los órganos que se reúnen con menor frecuencia y en intervalos distintos. *"Cuestiones como por ejemplo los ácidos grasos trans se debaten entre el Comité de Nutrición y el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) sin que necesariamente se establezca una comunicación con el CCFO, que es el que realmente dispone de conocimientos especializados sobre los ácidos grasos"*. Una de las mejoras necesarias es aumentar y agilizar la labor realizada entre las reuniones y *"garantizar que los grupos de trabajo busquen realmente llegar a un consenso y no solamente reunir opiniones"*.

Observar al Codex

©IFFO/ Rob Kennard

↗ Neil Auchterlonie

Entrevistas

El aceite de pescado se obtiene de pequeñas especies de peces pelágicos como la anchoveta, que tienen un limitado, cuando no inexistente, mercado para el consumo humano directo, y de recortes como las cabezas, colas y vísceras del pescado procesado como alimento. La producción mundial anual de aceite de pescado es de aproximadamente 1 millón de toneladas, de las cuales una gran parte se producen en América del Sur, Escandinavia, los Estados Unidos y Sudáfrica. Actualmente alrededor del 70 % de la producción mundial de aceite de pescado se destina a piensos acuícolas y un 20 % al consumo humano directo, mediante cápsulas que suelen tomarse como *"productos nutracéuticos"* beneficiosos para la salud cardiovascular y otros índices de salud.

La industria de la harina y aceite de pescado tiene un carácter sumamente técnico; elabora productos muy nutritivos para peces cultivados, cerdos, aves de corral y humanos a partir de recursos marinos que, de lo contrario, no se aprovecharían. Las pesquerías que suministran los materiales suelen ser estacionales, y como consecuencia de ello la producción está sincronizada con el abastecimiento del pescado y los recortes desde plantas de producción situadas en las zonas costeras.

"La labor del Codex es muy importante para nosotros" afirma Neil Auchterlonie, Director Técnico de la **Organización de Ingredientes Marinos (IFFO)**, que participa en el Codex como observadora. "Tenemos que conocer y entender las implicaciones comerciales de todas las cuestiones nuevas que afectan a las normas y marcos reglamentarios". Uno de los motivos por los cuales la IFFO asiste a las reuniones del CCFO es su interés en la elaboración de normas para aceites de pescado destinados al consumo humano. *"Se trata de un mercado realmente importante para el sector y tenemos que conocer todas las cuestiones nuevas relacionadas con el medio marino, incluidos los exámenes de contaminantes antropogénicos y ambientales"*, afirma Auchterlonie.

La IFFO, que agrupa a unos 235 miembros procedentes de 50 países, recopila datos de mercados y representa a sus miembros en relación con cuestiones legislativas, reglamentarias y técnicas en distintos mercados como China, los Estados Unidos y la Unión Europea. La IFFO informa a sus miembros acerca de la diversidad de normativas vigentes en los principales mercados y en ocasiones colabora estrechamente con funcionarios y políticos. *"Para nosotros también es importante el modo en que el Codex recaba la opinión científica sobre los diversos temas, dado que esto influirá en la legislación de los mercados que afecta también a los miembros de la IFFO"*, señala Auchterlonie.

© Elzbieta Sekowska / Shutterstock.com

Normas elaboradas por el Comité

- **CODEX STAN 19-1981**
  Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales
- **CODEX STAN 33-1981**
  Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva
- **CODEX STAN 210-1999**
  Norma para aceites vegetales especificados
- **CODEX STAN 211-1999**
  Norma para grasas animales especificadas
- **CODEX STAN 256-2007**
  Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar
- **CODEX STAN 329-2017**
  Norma para aceites de pescado
- **CAC/RCP 36-1987**
  Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel

Réuniones Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO)

25ª REUNIÓN DEL CCFO
27/02/17 — 03/03/17
Kuala Lumpur • Malasia

24ª REUNIÓN DEL CCFO
09/02/15 — 13/02/15
Melaka • Malasia

23ª REUNIÓN DEL CCFO
25/02/13 — 01/03/13
Langkawi • Malasia

22ª REUNIÓN DEL CCFO
21/02/11 — 25/02/11
Penang • Malasia

21ª REUNIÓN DEL CCFO
16/02/09 — 20/02/09
Kota Kinabalu • Malasia

20ª REUNIÓN DEL CCFO
19/02/07 — 23/02/07
Londres • Reino Unido

19ª REUNIÓN DEL CCFO
21/02/05 — 25/02/05
Londres • Reino Unido

18ª REUNIÓN DEL CCFO
03/02/03 — 07/02/03
Londres • Reino Unido

17ª REUNIÓN DEL CCFO
19/02/01 — 23/02/01
Londres • Reino Unido

16ª REUNIÓN DEL CCFO
08/03/99 — 12/03/99
Londres • Reino Unido

15ª REUNIÓN DEL CCFO
04/11/96 — 08/11/96
Londres • Reino Unido

14ª REUNIÓN DEL CCFO
27/09/93 — 01/10/93
Londres • Reino Unido

13ª REUNIÓN DEL CCFO
23/02/87 — 27/02/87
Londres • Reino Unido

12ª REUNIÓN DEL CCFO
19/04/82 — 23/04/82
Londres • Reino Unido

11ª REUNIÓN DEL CCFO
23/06/80 — 27/06/80
Londres • Reino Unido

10ª REUNIÓN DEL CCFO
04/12/78 — 08/12/78
Londres • Reino Unido

Novena REUNIÓN DEL CCFO
28/11/77 — 02/12/77
Londres • Reino Unido

Octava REUNIÓN DEL CCFO
24/11/75 — 28/11/75
Londres • Reino Unido

Séptima REUNIÓN DEL CCFO
25/03/74 — 29/03/74
Londres • Reino Unido

Sexta REUNIÓN DEL CCFO
17/11/69 — 20/11/69
Londres • Reino Unido

Quinta REUNIÓN DEL CCFO
16/09/68 — 20/09/68
Londres • Reino Unido

Cuarta REUNIÓN DEL CCFO
24/04/67 — 28/04/67
Londres • Reino Unido

Tercera REUNIÓN DEL CCFO
29/03/66 — 01/04/66
Londres • Reino Unido

Segunda REUNIÓN DEL CCFO
06/04/65 — 08/04/65
Londres • Reino Unido

Primera REUNIÓN DEL CCFO
25/02/64 — 27/02/64
Londres • Reino Unido

Proteger la salud, facilitar el comercio

"Garantizar la autenticidad de los alimentos ha sido un problema durante milenios" escribió el Dr. J. R. Bell, Jefe de la División de Ciencias Alimentarias del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación del Reino Unido y Presidente del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites en su 14.ª reunión. Fue en el año 1994 y el Dr. Bell escribía sobre cómo las normas garantizan la autenticidad de los alimentos, en una publicación de la FAO titulada Food, Nutrition and Agriculture.

Veinticinco años después sigue siendo cierto que donde exista un producto como las grasas y los aceites, que generan una ventaja competitiva en los mercados mediante ventas de más valor o mayor volumen, siempre habrá individuos u organizaciones sin escrúpulos que buscarán obtener beneficios de actividades ilegales.

Los asuntos relativos a la autenticidad de los alimentos suelen generar menos problemas para la salud pública pero pueden, y de hecho así lo hacen, causar un gran daño en los mercados, provocando una caída de la confianza entre los consumidores y promoviendo la competencia ilícita, dado que los comerciantes honestos se ven incapaces de igualar los precios rebajados de sus competidores desleales.

El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) se creó en 1964 con la finalidad de elaborar normas de alcance mundial para grasas y aceites de origen animal, vegetal y marino, inclusive margarina y aceite de oliva. Las normas que elabora el CCFO ayudan a garantizar la autenticidad de los productos.

En la presente publicación se estudia cómo funciona el CCFO y el papel que ha desempeñado Malasia desde que en 2009 se hizo cargo de la organización de las reuniones del Comité en sustitución del Reino Unido. Gracias a las contribuciones aportadas por países exportadores, comerciantes, miembros y observadores, el lector se hará una idea sobre el funcionamiento de un órgano internacional de establecimiento de normas dedicado a garantizar la inocuidad de los alimentos y crear condiciones justas para el comercio.

Si desea más información

www.codexalimentarius.org/codex-home/es/
codex@fao.org

Derechos parcialmente reservados Este trabajo se encuentra disponible con arreglo a una licencia CC BY-NC-SA 3.0 IGO

Equipo editorial: Secretaría del Codex
Diseño gráfico: Claudia Illuzzi

© FAO y OMS, 2019
CA3361ES/1/05.19