



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Instituto Nacional de Calidad
INACAL

Dirección de Normalización

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

INFORME N° 010-2019-INACAL/DN-GC

A : ROSARIO URÍA TORO
Director de la Dirección de Normalización

ASUNTO : 26ª sesión del Comité del Codex sobre Grasas y aceites, realizado en la ciudad de Kuala Lumpur en Malasia del 25 de febrero al 1 de marzo del 2019 y la reunión de grupo de trabajo presencial sobre el proyecto de revisión de la norma para aceites de oliva y aceites de orujo de aceitunas: revisión de las secciones 3 y 8, realizada el 23 de febrero de 2019

FECHA : San Isidro, 18 de marzo de 2019

Tengo el agrado de dirigirme a usted para informarle sobre los resultados y las posiciones país presentadas en la 26ª sesión del Comité del Codex sobre Grasas y aceites, realizado en la ciudad de Kuala Lumpur en Malasia del 25 de febrero al 1 de marzo del 2019 y la reunión de grupo de trabajo presencial sobre el proyecto de revisión de la norma para aceites de oliva y aceites de orujo de aceitunas: revisión de las secciones 3 y 8, realizada el 23 de febrero de 2019.

I. ANTECEDENTES

I.1 Con fecha 2019-01-07 se recibió invitación para participar en la 26ª reunión Comité del Codex sobre Grasas y aceites mediante Oficio N° 001-2019/CODEX/DIGESA.

I.2 Mediante la Resolución Ministerial N° 050-2019-PRODUCE se autorizó el viaje de la suscrita a la ciudad de Kuala Lumpur en Malasia, en comisión de servicios con la finalidad de atender la 26ª sesión del Comité del Codex sobre Grasas y aceites, dado a que el Perú tiene posición para debatir técnicamente sobre la Norma de Aceites de Pescado, entre otros temas.

II. BASE LEGAL

II.1 Ley N° 30224 Ley que crea el Sistema Nacional para la Calidad y el Instituto Nacional de Calidad.

II.2 D.S. 004-2015-PRODUCE, Decreto Supremo que aprueba el Reglamento de Organizaciones y Funciones del Instituto Nacional de Calidad.

II.3 Resolución Ministerial n.º 124-2000-SA/DM Normas de funcionamiento del Comité Nacional del Codex Alimentarius.

II.4 Resolución Ministerial N° 050-2019-PRODUCE Autorizan el viaje en comisión de servicios de profesional del INACAL a Malasia.

III. ANÁLISIS

III.1 En el marco del viaje de representación para asistir a la 26ª sesión del Codex sobre Grasas y aceites se asistieron a las siguientes reuniones:



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Instituto Nacional de Calidad
INACAL

Dirección de Normalización

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

- 01 reunión de grupo de trabajo presencial (GTP) del proyecto de revisión de la norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva
- 26ª sesión del Codex sobre Grasas y aceites (CCFO26) ¹
- Dos (02) reuniones del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC)
- Una (01) reunión con el CCLAC, Estados Unidos y Canadá
- Un (01) grupo de trabajo (in sesión group) Alineación de las disposiciones para aditivos alimentarios en las normas para grasas y aceites (excepto aceites de pescado) y justificación tecnológica para el uso de emulsificantes en las categorías de alimentos FC 02.1.2 de la norma GSFA por el CCFA (Comité del Codex sobre aditivos alimentarios)
- Una (01) grupo de trabajo sobre las observaciones a la propuesta de revisión a la norma para aceites vegetales especificados (Codex Stan 210-1999): adición de aceite de palma con alto contenido de ácido oleico (OxG)
- Coordinaciones bilaterales con Suiza, Japón y los observadores: la Federación de Asociaciones de Aceites, Semillas y Grasas (FOSFA) y la Organización Mundial de EPA y DHA Omega-3S (GOED) relacionado con la Norma Codex de aceites de pescado, así como el resultado de la encuesta realizada por el grupo de trabajo electrónico (GTe)
- Coordinaciones bilaterales con España, Australia, Argentina y el miembro observador: Consejo Oleico Internacional (ICO) y sobre el Proyecto de revisión de la Norma Codex 33-1981 Norma para los de aceites de oliva y aceites de orujo de oliva.
- Una (01) reunión con el Sr. Guillermo Lauriano, segundo secretario de la Embajada del Perú en Malasia para informarle los resultados obtenidos en el marco de la participación de Perú en el CCFO26.

La delegación del Perú estuvo encabezada por la suscrita y conformada por dos miembros del sector privado pertenecientes a la Comisión Técnica sobre Grasas y aceites a cargo de la Dirección de Normalización del INACAL.

III.2 A continuación se detallan los temas de interés para el Perú tratados en el CCFO26, la posición de Perú, así como los resultados obtenidos.

III.2.1 Tema 3: Proyecto de revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999): Adición del aceite de palma de alto contenido de ácido oleico (OxG) en el Trámite 7 (ver párrafos 12 al 21 y Apéndice II del documento REP 19/FO adjunto en el Anexo A)

III.2.1.1 La propuesta de enmienda a la norma CODEX STAN 210-1999 trata de incluir en la norma CODEX STAN 210-1999 Norma para aceites vegetales especificados, a este aceite con alto contenido de ácido oleico, el cual es un aceite relativamente insaturado, derivado de especies de palma híbrida y tiene un alto índice de yodo.

Existen precedentes en la norma CODEX STAN 210-1999, pues incluye no sólo el aceite de girasol, sino también el aceite de girasol con alto oleico y otro con contenido medio de ácido oleico; ambos aparecen en las descripciones de la norma CODEX STAN 210-1999 y así como en los cuadros de composición de ácidos grasos. Este caso con la palma alto oleico es similar.

¹ Programa de CCFO: http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-709-26%252FWorking%252520documents%252Ffo26_01s.pdf



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

La palma alto oleico es un híbrido, el cual aún no se cultiva en Perú, sin embargo, la opinión de Perú en el marco del Codex Alimentarius y del documento CL 2017/73/OCS-FO es estar de acuerdo con el documento.

Durante la reunión con CCLAC, Colombia solicitó apoyo a la propuesta por ser de interés de su país como productor y proponente del proyecto de norma.

III.2.1.2 Perú apoyó la posición de Colombia, toda vez que se enmarcaba en la posición país aprobada por el pleno del CNC durante el año 2018. Sin embargo, Canadá y la Comunidad Europea tenían objeciones relacionadas a la denominación de "alto contenido de", por lo cual la presidenta de la Comité solicitó la realización de un grupo de trabajo, cuyo resultado se presentó al pleno, que acordó enviar el borrador de revisión de la Norma para los Aceites Vegetales Especificados (CXS 210-1999): Adición del aceite de palma con un contenido más alto de ácido oleico (OxG) (Apéndice II, parte B-1) a la 42ª Sesión de la CAC para su adopción en el Trámite 8.

III.2.2 Tema 4: Anteproyecto de revisión de la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CXS 33-1981): Revisión de las secciones 3, 8 y Apéndice (ver párrafos 22 al 56 y Apéndice V del documento REP 19/FO adjunto en el Anexo A)

III.2.2.1 El Perú es productor de aceite de oliva con niveles de exportación en crecimiento. Sin embargo, se tiene un problema en el comercio de nuestro producto, el cual es compartido con otros países productores de aceite de oliva como Argentina, Australia y otros países del hemisferio sur: el contenido de Campesterol², el cual es ligeramente superior a lo establecido en la norma CODEX STAN 33-1981, debido a la influencia de factores agronómicos en las variedades de aceitunas (olivos), clima, duración del tiempo de cosecha, temperatura entre otros; esto ocasiona que naturalmente el campesterol se encuentre en alrededor de 4,7 % (límite fuera de la norma que establece 4,5 %).

Perú presentó observaciones específicas al Anteproyecto de revisión de la norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva:

1. Con relación al campesterol: modificar el requisito de la nota de $\leq 4,5$ por " $\leq 4,7$ ".
2. Contenido de ceras: la reducción de este requisito ocasionará que nuestro aceite de oliva no cumpla con el mismo.
3. Establecer para el ácido linolénico C18:3 un valor de $\leq 1,4$.
4. En el anteproyecto norma se hace referencia a "...organolépticas", el término apropiado es "... sensoriales", se acuerdo a lo establecido a otras normas del Codex y a la ISO.

En ese sentido, durante la reunión del grupo de trabajo presencial sobre el Anteproyecto de revisión de la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva, realizada el 23 de febrero, se discutió las nuevas cuestiones planteadas por Perú y se planteó al comité que el contenido de campesterol y ceras (Perú) no se abra el tema en ese momento, sino en el próximo grupo de trabajo electrónico.

III.2.2.2 Perú solicitó apoyo a CCLAC, Australia, Argentina y España, debido a que la discusión sobre el Campesterol fue cerrada en el CCFO25 luego de una larga discusión (desde el 2009), con la aprobación de una nota derivada del árbol de decisiones para los aceites extravirgenes.

² El campesterol es un fitoesterol (esterol vegetal) con estructura química similar al colesterol. Los esteroides vegetales reducen el colesterol y ejercen otros efectos biológicos.



"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

Sin embargo, se logró la aprobación de reabrir el tema y se estableció como uno de los mandatos del próximo GTE "iv. Para discutir otras cuestiones planteadas por los miembros relacionadas con la sección 3 y 8 y el apéndice: Aceite de Lampante, **contenido de campesterol**, **contenido de ceras** para mezclas de aceites refinados y aceite virgen, para revisar el formato de las tablas en la norma" (ver párrafo 55 del informe REP 19/FO³).

Sobre la propuesta para el ácido linolénico C18:3 un valor de $\leq 1,4$, el comité acordó estudiar y debatir los datos proporcionados por los miembros del Codex y del COI, si los hubiera, sobre el ácido linoleico y proponer un posible límite para esta disposición para su inclusión en el CXS 33-1981.

III.2.3 Tema 5: Anteproyecto de revisión de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999):

Los temas 5.1, 5.2, 5.3 y 5.4 corresponden a la revisión de la norma CXS 210-1999.

III.2.4 Tema 5.1: Cambio en la Temperatura para el análisis del índice de refracción y densidad aparente de la superoleína (ver párrafos 57 al 60 y Apéndice II del documento REP 19/FO)

Nuestro país no tenía observaciones específicas. Sin embargo, Malasia propuso mantener la temperatura para el análisis del índice de refracción y de la densidad aparente de la superoleína de palma a 40 °C y, en su lugar, modificar los valores para el índice de refracción y la densidad aparente de la superoleína de palma a 40 C. Propuesta que fue aprobada por los países.

III.2.5 Tema 5.2: Sustitución del índice de acidez por ácidos grasos libres en los aceites de palma virgen e inclusión de ácidos grasos libres para el aceite crudo de almendra de palma (ver párrafos 61 al 67 y Apéndice II del documento REP 19/FO)

III.2.5.1 Sobre el Anteproyecto de sustitución del índice de ácido por ácidos grasos libres para el aceite de palma virgen e inclusión de ácidos grasos libres para el aceite crudo de almendra de palma, Perú solicitó que se debe seguir considerando como requisito el índice de acidez.

De otro lado, mediante carta circular Perú recomendó incluir una nota explicativa en el índice de acidez donde se detalle que se deberán utilizar los factores para la conversión a los ácidos grasos libres correspondientes (%), según el método de análisis (AOCS Cd 3d-63) para facilitar la información a los usuarios de la norma.

III.2.5.2 Sin embargo, algunas delegaciones solicitaron aclaración de la propuesta de Malasia, quienes reformularon la solicitud y se acordó establecer el valor de los ácidos grasos libres (FFA) a 5,0 % (como ácido palmítico); establecer el valor del aceite crudo de almendra de palma a 4 % (como ácido láurico) y eliminar el valor de los aceites de palma virgen y acidez correspondiente (10,0 mg KOH/g de aceite), se pasará al CAC 42 para su adopción.

³ REP 19/FO REPORT OF THE 26th SESSION OF THE CODEX COMMITTEE ON FATS AND OILS:

http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/sh-proxy/es/?lnk=1&url=https%253A%252F%252Fworkspace.fao.org%252Fsites%252Fcodex%252FMeetings%252FCX-709-26%252FREPORT%252FFinal%252520REP19%252FREPI9_FOe_compiled.pdf



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Instituto Nacional de Calidad
INACAL

Dirección de Normalización

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

III.2.6 Tema 5.3: Revisión de la composición esencial de aceites de semilla de girasol (ver párrafos 68 al 77 y Apéndice II del documento REP 19/FO)

III.2.6.1 Este tema tuvo dos partes, la primera fue relacionada a las definiciones y la segunda parte relacionada a los parámetros físicos y químicos.

Con relación a la primera parte Perú propuso en respuesta a la carta circular, no modificar el texto actual de la norma CODEX STAN 210-1999, es decir, no se apoyó las opciones 1 ni la 2 del Grupo de Trabajo electrónico que, por las siguientes razones:

- Sobre la Opción 1 es una redundancia de la clasificación, la cual ya se expresa en el cuadro 1 de la Codex Stan 210-1999 al fijar rangos diferentes para los ácidos oleico y linoleico según el tipo de aceite de girasol. Por ello mencionar este criterio de clasificación en la definición no es ya necesario. Como ejemplo similar se puede mencionar que en la norma actual el aceite de colza se define en sus versiones con alto ácido erúrico y bajo ácido erúrico, pero el criterio específico de clasificación son los rangos de valores, los cuales sólo aparecen en el Cuadro 1 de la CODEX STAN 210-1999.
- Sobre la Opción 2, tampoco es relevante mencionar en esta parte los efectos climáticos sobre el contenido de ácido oleico, por cuanto ya este factor se menciona actualmente en el primer párrafo del punto 3.1 al señalarse que "Podrán utilizarse criterios complementarios, por ejemplo, variaciones geográficas nacionales y/o variaciones climáticas, si se consideran necesarios para confirmar que una muestra se ajusta a la Norma".

Con relación a la segunda parte, Perú no expresó observaciones, asimismo no apoyamos ninguna de las 3 opciones, por cuanto, el Perú no es productor de este tipo de aceite de girasol, solo es importador de este producto y no se cuenta con información científica que respalde alguna posición.

III.2.6.2 Al no haber consenso en el comité, se acordó mantener sin cambios las definiciones, a lo que Perú estuvo de acuerdo.

Con relación a los parámetros físicos y químicos se establecerá un nuevo GTE cuyo mandato entre otros será recopilar, analizar y revisar datos para el índice de refracción, índice de saponificación, índice de yodo, densidad relativa y proponer valores apropiados para estos parámetros.

III.2.7 Tema 5.4: Inclusión de los aceites de nuez, de almendras, de avellana, de pistacho, de linaza y de aguacate girasol (ver párrafos 78 al 88 y Apéndice II del documento REP 19/FO)

El Perú no tenía observaciones específicas al respecto a estos temas, por cuanto no somos país productor de aceites de nuez, almendras, avellana, pistacho, linaza ni de aguacate (palta).

Sin embargo, a solicitud de la delegación de México, durante la sesión con CCLAC, solicitó a nuestro país, apoyo a su posición, en ese sentido, se apoyó a México en su designación como presidente del GTE y la continuación del trabajo del proyecto de norma de aceite de aguacate (palta) separado de la nuez, almendras, avellana, pistacho, linaza, proyectos que avanzaron para su adopción en trámite 5/8 para su aprobación en la 42ª Sesión de la CAC a diferencia del aceite de aguacate (palta) que se mantiene en trámite 2/3.

III.2.8 Tema 6: Revisión de la lista de cargas anteriores aceptables (APÉNDICE II de la RCP 36-1987, ver párrafos 89 al 94 y REP 19/FO)



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Instituto Nacional de Calidad
INACAL

Dirección de Normalización

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

El comité recordó que se recibió muy pocas respuestas a la carta circular sobre la enmienda al Código de prácticas para el almacenamiento y transporte de aceites y grasas comestibles a granel, se consideró que es limitado el asesoramiento científico para la evaluación de las sustancias y se instó a los países a brindar apoyo a la FAO y la OMS para responder las solicitudes. Finalmente, el comité acordó establecer un GTE con el mandato indicado en el párrafo 91 del REP 19/FO.

III.2.9 Tema 7: Alineación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para grasas y aceites (excepto aceites de pescado) y justificación tecnológica para el uso de emulsionantes en la categoría de alimentos FC 02.1.2 DE LA NGAA (Punto 7 del Orden del Día) (ver párrafos 95 al 114 y Apéndice III del REP 19/FO)

III.2.9.1 El presidente del Comité invitó a los países a participar en grupo de trabajo intrasesión sobre la armonización, Perú participó en este grupo, el cual abarcó tres temas.

- propuestas para revocar y actualizar disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para grasas y aceites
- propuestas para la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para grasas y aceites con la Norma General de Aditivos Alimentarios (NGAA).
- proporcionó la justificación tecnológica para el uso de emulsionantes en la categoría FC 02.1.2

III.2.9.2 Se realizó búsqueda de las sustancias a ser revocadas en nuestro país, sin encontrar evidencia de uso. Asimismo, se apoyó a Japón en la propuesta de justificación tecnológica para el uso de emulsionantes en la categoría FC 02.1.2, como los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos y cambiar el LM (SIN 475) de 600 mg/kg, a 10 000 mg/k (ver párrafo 106 de REP 19/FO), propuesta que fue aceptada y se remitirá al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

III.2.10 Tema 8: Informe sobre el resultado de vigilancia del cumplimiento de los aceites de pescado especificados con los requisitos (especialmente el perfil de ácidos grasos) de la norma de aceites de pescado y su impacto sobre el comercio (Respuestas a la CL 2017/74-FO) (ver párrafos 115 al 126 y del documento REP 19/FO)

III.2.10.1 Durante el CCFO25, se debatió las dificultades asociadas al uso únicamente de los rangos de ácidos grasos como medida para determinar si un aceite de pescado cumple la sección 2.1 de la Norma para los aceites de pescado. Específicamente, es posible que la verificación positiva de la especie de pescado utilizada como materia prima no siempre sea inequívoca. Se acordó que la práctica actual de hacer referencia a información complementaria procedente de sistemas de rastreabilidad y certificación podría ayudar a las partes interesadas. El CCFO acordó que se debería remitir una carta circular al aprobarse la norma que alentara a los miembros a seguir de cerca la aplicación de la norma con respecto a la conformidad de los aceites de pescado especificados con los requisitos (en concreto, el perfil de ácidos grasos) y sus efectos sobre el comercio. Es así como Perú recibió la Carta Circular CL 2017/74-FO con solicitud de información sobre el seguimiento de la aplicación de la Norma para los aceites de pescado aprobada el 2017.

La Comisión Técnica Nacional presentó data de lotes de exportación de aceite de pescado que evidenciaban no haber tenido problemas con la aplicación de la norma de aceites de pescado y se informó que la norma permite la identificación de las especies de origen del aceite de pescado.

De otro lado, Perú observó la traducción al español de la norma de aceites de pescados, debido a que "anchovy oil" se ha traducido como "Aceite de anchoa" debiendo ser "Aceite de anchoveta".



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Instituto Nacional de Calidad
INACAL

Dirección de Normalización

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

III.2.10.2 Durante el CCFO 26 el presidente del GTE presentó su informe sobre el resultado de las respuestas de los miembros en dos partes:

La primera parte, fue relacionada a los comentarios del seguimiento de la norma, informando lo siguiente:

- a. El seguimiento de los posibles efectos de la nueva norma adoptada en el comercio no identificó ninguna dificultad causada por implementar la norma.
- b. La identificación de los aceites de pescado por los perfiles de ácidos grasos no se consideró un problema en ninguno de los comentarios remitidos en respuesta a la carta circular.
- c. El plazo para los comentarios recibidos es corto (un año); puede ser necesario un período mucho más largo (por ej., cinco o diez años) para mejorar mucho la calidad y cantidad de la base de datos y poder evaluar así los efectos de la norma

Sin embargo, recordó que el volumen de información involucrada recibida había sido alto y destacó la importancia del aceite de anchoveta en el comercio internacional.

Sobre los puntos a y b el comité en pleno estuvo de acuerdo con las conclusiones del informe del GTE.

Sin embargo, sobre el punto c., un país, realizó comentarios sobre el tiempo del monitoreo de la norma de aceite de pescado fue muy corto y se debería prolongar para la detección de problemas en su aplicación, de otro lado, manifestaron que el perfil de ácidos grasos por sí solo no es suficiente para confirmar autenticidad, asimismo, indicó la importancia de la utilización de sistemas de trazabilidad para la identificación de las especies. Además, solicitó la delegación, se modifique el formato de las normas de productos del Codex con el objetivo de incluir un capítulo de trazabilidad en las normas debido a problemas de fraude del aceite de anchoveta. Esta posición fue solo apoyada por Brasil.

Perú indicó que no apoyaba la recomendación establecida en el en el párrafo "c", que sugiere la necesidad de prolongar el tiempo de reporte de datos relacionados a la implementación de la norma aprobada el año 2017, considerando que el informe del GTE emitido por Chile y Suiza claramente concluye que no se han producido dificultades asociadas con la aplicación de la norma Codex para aceite de pescado, toda vez que el Comité (CCFO) acababa de aprobar las conclusiones a y b del informe del GTE.

Perú, como el más importante productor y exportador de aceite de pescado, ha colectado un volumen importante de información relativa al perfil de ácidos grasos del aceite de anchoveta, la cual tiene plena coincidencia con los rangos establecidos en norma de aceite de pescado aprobada. Se indicó que contamos con información de los perfiles de ácidos grasos del aceite comercializado.

En este sentido, Perú suscribió también los términos expresados por Noruega y la UE en sus comentarios en el documento CRD 16, quienes indican que el Codex Alimentarius no tiene mecanismos para monitorear rutinariamente la aplicación de las normas y que más bien debían aplicarse los procedimientos del Codex que permiten que los miembros que experimenten problemas con una norma emitan documentos a los comités relevantes para discutir una posible revisión o corrección.

Perú recibió el apoyo de Japón, además de los comentarios favorables de Suiza como presidente del GTE y de la Unión Europea.

La segunda parte, estuvo relacionada a los comentarios de Perú sobre la traducción al español de la norma de aceite de pescado. El presidente del GTE, explicó que para la anchoa, se recibieron datos de aceites de tres especies distintas (*Engraulis ringens*, *E. encrasicolus*, *E. japonicus*) y de especies sin mayor identificación (*Engraulis* sp.). El GTE identificó "como taxón del cual el aceite era extraído" y el nombre español correcto para el taxón *Engraulis* es, según las referencias incluyendo FAO AGROVOC - anchoa, mientras que anchoveta es el nombre común español para las especies *E. ringens* también conocidas como anchoveta peruana, además



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Instituto Nacional de Calidad
INACAL

Dirección de Normalización

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

remarco la importancia del aceite de *Engraulis ringens* en el comercio mundial. De otro lado, explicó que de haber alguna observación esta debía ser tratada como una enmienda a la norma.

Finalmente,

- No será necesario vigilancia adicional en la implementación de la norma de aceite de pescado.
- El uso de los perfiles de ácidos grasos no presentaba un problema de identificación de las especies en la norma de aceites de pescado.
- El CCFO enviará al CCFICS inquietud sobre el alimentario en los aceites en general.
- El CCFO animó a los miembros a participar en un GTE del CCFICS sobre fraude alimentario.
- No se modificará la traducción al español de la norma de aceite de pescado.

Perú cerró la discusión de la puesta en duda de perfil de ácidos grasos para la identificación del aceite de anchoveta.

III.2.11 En relación con los próximos pasos a seguir para la Comisión Técnica Nacional sobre Grasas y aceites, la cual es coordinada por la Dirección de Normalización del INACAL, como resultado de la participación en el CCFO26 se destacan los siguientes:

III.2.11.1 Evaluar la participación de Perú en el grupo de trabajo electrónico sobre el aceite de palta.

III.2.11.2 Con relación a la revisión de la CXS 33-1981 Norma Codex de Aceites y orujos de oliva y dado que Perú solicitó se reabra la discusión del árbol de decisiones para el campesterol y otras observaciones, se debe incentivar el trabajo de la Comisión Técnica sobre Grasas y aceites con el objetivo obtener data científica que sustente la posición nacional, además de:

- Participar en el grupo de trabajo electrónico dado a que somos productores y consumidores de este tipo de aceite.
- Participar en la reunión presencial antes de la celebración de la 27ª Sesión del CCFO, donde se revisarán las observaciones del GTE (20 de febrero de 2021).
- Participar del grupo de trabajo presencial intrasesión que se realizará en el plazo de un año de la celebración de la 26ª Sesión del CCFO, GTE liderado por España (sede por confirmarse).
- Se recomienda que la Comisión Técnica Nacional de Aceites y grasas esté pendiente de la consulta que formulará el CCFO sobre la autenticidad de los aceites de pescado al CCFICS.
- Perú debería estar presente en el CCFO27 el cual se realizará en Malasia del 22 a 26 de febrero de 2021, dado a que se tratará las observaciones de norma de CXS 33-1981 Norma Codex de Aceites y orujos de oliva, planteadas por Perú donde el parámetro de campesterol no es favorable a nuestro país.

IV. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

IV.1 Conclusiones

IV.1.1 La participación de la delegación Perú encabezada por el INACAL en el CCFO26 dio como resultado que se cierre la pretensión de desconocer los perfiles de ácidos grasos como requisitos de identidad de las especies establecidos en la CODEX STAN 329-2017 Norma de aceite de pescados. Este producto es de suma importancia para el país, por ser el principal productor.



PERÚ

Ministerio
de la Producción

Instituto Nacional de Calidad
INACAL

Dirección de Normalización

"Decenio de la Igualdad de Oportunidades para mujeres y hombres"
"Año de la lucha contra la corrupción y la impunidad"

IV.1.2 Con la finalidad de dar continuidad a la participación del Perú en el CCFO26, se debe evaluar en que otros temas planificados por el CCFO se participará activamente (ver los numerales III.2.11 del presente informe).

IV.1.3 Es importante que la delegación de Perú en el Codex esté conformada por más de un representante de perfil técnico y que esté vinculado directamente con el tema a normalizar. Esto facilita la disponibilidad de información y el mayor despliegue para interrelacionarse con las delegaciones.

IV.2 Recomendaciones

IV.2.1 Se recomienda asistir junto con el representante de la DIGESA a la 42ª sesión del Comité del Codex Alimentarius la cual se realizará del 08 al 12 de julio del 2019 en la ciudad de Ginebra en Suiza, en cuyo tema de agenda estará la aprobación de los acuerdos del CCFO26. La mencionada reunión es la última instancia con potestad para aprobar o regresar de trámite los acuerdos del CCFO.

IV.2.2 Se recomienda participar presencialmente en la 27ª sesión del Comité del Codex sobre Grasas y aceites, dado a que se tratará las observaciones de Perú sobre la CODEX STAN 33-1981 Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva, pudiendo ocasionar que no se tomen en consideración las observaciones en algún parámetro que no sea favorable a nuestro país.

IV.2.3 Elevar el presente informe al Comité Nacional del Codex.

Atentamente,

Gloria Castillo Vargas
Especialista 1

DN/RUT/gcv

Adjunto
Oficio N° 001-2019/CODEX/DIGESA