

## NORMA TECNICA PARA ACEITES COMESTIBLES

Al tener en cuenta que el aceite comestible constituye uno de los productos básicos en la alimentación del pueblo, el ICONTEC elaboró la norma técnica No. 400 que determina los requisitos de calidad que debe cumplir el producto.

El aceite comestible puede ser puro o mezcla. En este último caso, de acuerdo con las pautas del Código Alimentario, se consideran como aceites comestibles tanto las mezclas de aceites vegetales como las mezclas de aceites vegetales con los de origen animal.

Lo más importante es que ellas cumplan con los requisitos mínimos establecidos para que puedan garantizar que el producto sea apto para el consumo humano.

Este concepto reevalúa la idea de que sólo podían considerarse como aceites comestibles las mezclas de aceites vegetales.

La norma establece que el producto no debe contener materias extrañas o restos de las sustancias empleadas para su refinación, ni sustancias destinadas a dar aroma, color o modificar sus características físicoquímicas.

El documento determina qué sustancias pueden utilizarse como antioxidantes y en qué proporción; qué sustancias pueden utilizarse como sinergistas (sustancias que se le agregan para mejorar sus propiedades) y como inhibidores de cristalización.

La norma fija una serie de requisitos tales como el índice de refracción, la materia insaponificable, la humedad y la acidez.

Indica que el envase deberá ser de un material suficientemente inerte al producto que asegure su buena conservación, y establece que la declaración del nombre de los productos con los cuales fue elaborado el aceite, deberá hacerse en el orden en que predominen en el producto.

A través del rotulado, establecido en la norma, el consumidor final puede distinguir claramente un aceite comestible puro de una mezcla; el primero de ellos debe rotularse como "Aceite puro", y el segundo solamente como "Aceite comestible" ■

## IMPORTACIONES

Las importaciones de aceites vegetales disminuyeron sensiblemente de julio a agosto. Este decremento fue de 70.12%. El rubro más importante de importación, el aceite de soya, presentó una disminución del 67.53% y es el mayor responsable de la cifra global, correspondiente a los aceites de origen vegetal. El aceite de oliva en cambio, dobló su volumen de importación en relación al mes pasado, pero por su pequeña cantidad no influye en el porcentaje total. El rubro de otros aceites vegetales mostró un notable incremento con relación al mes pasado, pero la mayor parte de esa cantidad fue importada por el WORLD FOOD PROGRAM, lo cual hace que no cubre en el mercado, pues se reparte gratuitamente.

Las importaciones de sebo se doblaron del mes pasado a este y de esta forma el decremento de importación de aceites y grasas de origen animal y vegetal es del 32.3% solamente ■

### IMPORTACIONES DE ACEITES Y GRASAS 1983 - TONELADAS

	Agosto*	Total
Aceite de soya	3.267	68.690
Manteca y grasa de cerdo	—0—	4.659
Aceite de pescado	—0—	9.185
Aceite de oliva	24	202
Aceite de maní	—0—	—0—
Aceite de algodón	—0—	500
Aceite de coco	—0—	2.315
Otros aceites vegetales	117	1.282
Sub-total	3.408	86.833
Sebo	6.490	36.765
<b>TOTAL</b>	<b>9.898</b>	<b>123.598</b>

\* Agosto 30.

Fuente: Sobordos.