

**SPRAWOZDANIE PRZEDSTAWICIELI POLSKI**  
**Z UDZIAŁU W**  
**19 SESJI KOMITETU KOMISJI KODEKSU ŻYWNOŚCIOWEGO FAO/WHO**  
**DS. TŁUSZCZÓW I OLEJÓW (CCFO)**  
*21 – 25 luty 2005 Londyn, Wielka Brytania,*

---

**Informacje na temat przedstawicieli Polski na sesję:**

**Imię i nazwisko /stanowisko:** Andrzej Zdziennicki  
Główny Specjalista

**Instytucja /komórka organizacyjna:** Ministerstwo Rolnictwa i Rozwoju Wsi,  
Departament Wspólnej Organizacji Rynków Rolnych

**Numer telefonu:** 22 623 23 73      **Numer faksu:** 22 623 23 00

**Adres poczty elektronicznej:** [andrzej.zdziennicki@minrol.gov.pl](mailto:andrzej.zdziennicki@minrol.gov.pl)

**Imię i nazwisko /stanowisko:** Dorota Balińska – Hajduk  
Główny Specjalista

**Instytucja /komórka organizacyjna:** Inspekcja Jakości Handlowej Artykułów  
Rolno – Spożywczych,  
Wydział Kontroli Jakości Handlowej Artykułów  
Rolno-Spożywczych i Środków Spożywczych

**Numer telefonu:** 22 623 29 15      **Numer faksu:** 22 623 29 96

**Adres poczty elektronicznej:** [dbalinska@ijhars.gov.pl](mailto:dbalinska@ijhars.gov.pl)

---

Stanowisko dla delegacji polskiej zostało ustalone zgodnie z instrukcją wyjazdową.  
W obradach uczestniczyło 100 delegatów reprezentujących 38 krajów członkowskich i 5 organizacji międzynarodowych.

Sesję otworzył i przewodniczył obradom Pan Richard Harding – Dyrektor Wydziału Znakowania Żywności i Norm w Agencji ds. Standardów Żywności (Food Standards Agency). W swoim wystąpieniu Pan Richard Harding w imieniu Rządu Wielkiej Brytanii powitał uczestników 19 Sesji Komitetu i życzył wielu sukcesów podczas obrad.

Przewodniczący poinformował, że po raz pierwszy w posiedzeniu Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Tłuszczów i Olejów bierze udział Wspólnota Europejska jako pełnoprawny

członek Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO. W imieniu WE głos zabierał przedstawiciel Holandii w zastępstwie nieobecnego przedstawiciela Luksemburga.

Komitet przyjął zaproponowany porządek obrad, przedstawiony w dokumencie CX/FO 05/19/1 z uzupełnieniem, że lista akceptowalnych ładunków będąca w 7 i 4 stopniu procedury będzie rozpatrywana w pkt. 8 porządku obrad. Ponadto na wniosek delegacji Stanów Zjednoczonych i Indonezji dla wprowadzenia zmian w „Normie dla określonych olejów roślinnych” powołano dwie grupy robocze:

- Grupę Roboczą ds. Metod Analiz i Pobierania Próbek, w celu rozpatrzenia rozdziału 8 projektu Normy dla oliwy z oliwek i projektu Normy dla tłuszczów do smarowania i mieszanek do smarowania, pod przewodnictwem Wielkiej Brytanii,
- Grupę Roboczą ds. Dodatków do Żywności, w celu rozpatrzenia rozdziału 4 projektu Normy dla tłuszczów do smarowania i mieszanek do smarowania.

Delegacja Wspólnoty Europejskiej poinformowała Komitet o podziale kompetencji między Wspólnotę Europejską i Państwa Członkowskie, zgodnie z przepisami Procedury Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO.

Przedmiotem obrad były następujące zagadnienia.

### **1. Sprawy wynikające z prac Komisji Kodeksu Żywnościowego FAO/WHO i Komitetów.**

Komitet zwrócił uwagę na zagadnienia dyskutowane na 26 i 27 Sesji KKŻ FAO/WHO, przedstawione w dokumencie CX/FO 05/19/2 m.in. na zmiany dotyczące zasad głosowania oraz zasad:

- dokonywania przeglądu podczas opracowywania norm kodeksowych,
- przeglądu działalności Komitetów Kodeksowych,
- uzyskiwania opinii naukowej,
- wyrażania aprobaty dla nowych prac proponowanych przez Komitet.
- 

Dodatkowo Komitet w kilku zdaniach omówił kwestie dotyczące:

- Normy dla oliwy z oliwek, a w szczególności poziomu zawartości kwasu linolenowego; ostatecznie Komitet zdecydował się zaakceptować projekt na 8 stopniu procedury bez danych dotyczących kwasu linolenowego do czasu uzyskania wyników z International Olive Oil Council (IOOC) i przedyskutowania na Komitecie KKŻ FAO/WHO ds. Tłuszczów i Olejów (3 pkt. agendy);
- prac Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Metod Analiz i Pobierania Próbek, głównie odnośnie spraw związanych z tłuszczami i mieszanekami do smarowania (oznaczanie zawartości tłuszczu mlecznego), oliwą z oliwek (włączenie metody oznaczania stigmastadienów zgodnie z normą ISO), olejów roślinnych,
- prac Komitetu KKŻ FAO/WHO ds. Znakowania Żywności – głównie odnośnie spraw związanych ze znakowaniem tłuszczu i mieszanek do smarowania (oznaczanie zawartości tłuszczu mlecznego).

### **2. Projekt Normy dla tłuszczów do smarowania i mieszanek do smarowania.**

Komitet przypomniał, że na ostatniej Sesji wyrażono zgodę na powrót Projektu normy do 6 stopnia procedury. Komitet dokonał przeglądu poszczególnych rozdziałów Projektu normy i przedstawił następujące zmiany i komentarze.

#### *Rozdział 2. Opis*

##### *2.2 Tłuszcze i oleje jadalne*

Na Sesji przedyskutowano stosowanie terminu „trójglicerydy” w definicji „tłuszczów i olejów jadalnych”. Delegacje Stanów Zjednoczonych i Japonii przedstawiły różne definicje,

dotyczące stosowania tego terminu. Po dalszej dyskusji Komitet zgodził się zastąpić obecny tekst - definicją "tłuszczów i olejów jadalnych" występującą w Normie dla tłuszczów i olejów nie objętych indywidualnymi normami, która zawierała termin „trójglicerydy”, aby zapewnić konsekwencję dla wszystkich norm dla tłuszczów i olejów.

### *Rozdział 3. Skład i wyróżniki jakości*

#### *3.1.2 Mieszanki do smarowania*

Delegacja Wspólnoty Europejskiej wyraziła pogląd, że obecny poziom 3% tłuszczu mlecznego, w przypadku mieszanek do smarowania, powinien być zastąpiony przez 10%, aby wystąpiła wyraźna różnica między tłuszczami do smarowania a mieszankami do smarowania. Jako alternatywną propozycję Delegacja zaproponowała minimalny poziom 10% i dodanie przepisu, umożliwiającego krajom ustalanie niższego poziomu w krajowej sprzedaży detalicznej. Kilka delegacji opowiedziało się za obecnym minimalnym poziomem 3% tłuszczu mlecznego w mieszankach do smarowania. Po dalszej dyskusji Komitet postanowił zachować obecny tekst tego podrozdziału.

### *Rozdział 4. Dodatki do żywności*

Delegacja Stanów Zjednoczonych poinformowała Komitet, że Grupa Robocza ds. Dodatków do Żywności nie była w stanie szczegółowo sprawdzić i poprawić rozdziału o dodatkach z powodu absencji ekspertów od dodatków w kilku delegacjach. Komitet uznał, że rozdział nie mógł być rozpatrzony podczas obecnej Sesji i przyjął propozycję delegacji Stanów Zjednoczonych koordynacji Elektroniczną Grupą Roboczą, która powinna rozpatrzyć otrzymane komentarze i przygotować poprawioną wersję rozdziału na następną Sesję.

### *Rozdział 7. Znakowanie*

Komitet przypomniał, że rozdział ten był zatwierdzony przez Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Znakowania Żywności, z wyjątkiem drugiego zdania w rozdziale 7.1, które było skierowane z powrotem do Komitetu. Delegacja Kanady poparła deklarowanie nazwy tłuszczów i olejów podane

w sposób ogólny lub specyficzny, aby zapewnić wyraźną informację dla konsumentów, jak było to podane w Ogólnej normie ds. Znakowania Opakowań Jednostkowych. Po dyskusji Komitet wyraził zgodę, że nazwa produktu „może posiadać nazwę tłuszczów i olejów podane w sposób ogólny lub specyficzny” zarówno dla mieszanych tłuszczów do smarowania i dla tłuszczów do smarowania i tekst był odpowiednio poprawiony. Komitet też zgodził się, że te sformułowanie powinno występować jako oddzielny pkt. (7.1.2).

Delegacja Wspólnoty Europejskiej zaproponowała deklarowanie zawartości soli ze względu na znaczenie tej informacji dla konsumentów z punktu widzenia żywienia i zdrowia. Niektóre delegacje kwestionowały potrzebę deklaracji soli dla tłuszczów do smarowania, ponieważ nie jest to wymagane dla innej żywności, jak też, że to może być analizowane na Komitecie KKŻ FAO/WHO ds. Znakowania Żywności w generalnej dyskusji o ilościowej deklaracji składników. Niektóre delegacje proponowały deklarowanie chlorku soli, inne delegacje poparły propozycję podawania soli jako składnika. Po dalszej dyskusji Komitet dodał nowy pkt 7.4 o treści „zawartość soli w produkcie powinna być deklarowana na etykiecie”.

Komitet postanowił przyjąć zmianę zaproponowaną przez Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Znakowania Żywności dotyczącą pkt 7.3.2. Ostatecznie pkt ten ma brzmienie: „Zawartość tłuszczu mlecznego, jeśli występuje, powinna być umieszczana w sposób zrozumiały i nie wprowadzający w błąd konsumenta”.

Delegacja Wspólnoty Europejskiej zaproponowała deklarowanie wszystkich tłuszczów i olejów użytych w składzie tłuszczów do smarowania i mieszanek do smarowania

w kolejności malejącej wagowo dodatkowo obok deklaracji tłuszczu mlecznego. Komitet zwrócił uwagę, że zgodnie z Ogólną normą ds. Znakowania Żywności w opakowaniach jednostkowych, składniki powinny być deklarowane w malejącej kolejności na etykiecie. Jednakże kilka delegacji wskazało, że ilościowa deklaracja poszczególnych tłuszczów i olejów użytych w produkcji byłaby bardzo trudna do osiągnięcia w praktyce, zwłaszcza przy użytej mieszance olejów. Kilka delegacji wskazało, że zawartość tłuszczów roślinnych może być obliczana z różnicy między zawartością tłuszczu i zawartością tłuszczu mlecznego, które były deklarowane w obecnym tekście. Po debacie Komitet zgodził się, że żadne dodatkowe deklaracje nie będą wymagane.

Sekretariat nie zgodził się z propozycją Obserwatora z IFMA, żeby w drodze derogacji pozwolić na stosowanie terminu „low fat” dla tłuszczów do smarowania, zawierających 41% tłuszczu.

#### *Rozdział 8. Metody analiz i pobierania próbek*

Raport z działalności Grupy Roboczej ds. Metod Analiz i Pobierania Próbek był przedstawiony w dokumencie CRD 16, zawierającym ogólne wyniki badań wraz z zagadnieniami poruszonymi na Komitecie KKŻ FAO/WHO ds. Metod Analiz i Pobierania Próbek.

Metody analiz dla tłuszczów do smarowania.

Komitet poinformował, że Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Metod Analiz i Pobierania Próbek zgodził się tymczasowo zatwierdzić metodę proponowaną do oznaczania zawartości tłuszczu mlecznego (kwasu masłowego) zgodnie z definicją mnożnika przeliczeniowego. Komitet zgodził się, że nie jest prawidłowe podawanie wyników w oparciu o zawartość kwasu masłowego z powodu naturalnej dużej zmienności zawartości kwasu masłowego od 2,9 do 4,0%. Wiele organizacji zaleca „średni współczynnik” dla kwasu masłowego dla oszacowania tłuszczu mlecznego w złożonej żywności i Komitet zgodził się z tym przybliżeniem.

Status Projektu normy dla tłuszczów do smarowania i mieszanek do smarowania.

Komitet uznał, że wszystkie rozdziały zostały sfinalizowane z wyjątkiem rozdziału o dodatkach do żywności. Dlatego Komitet zgodził się, aby poprawiony na obecnej Sesji Projekt normy pozostał na 7 stopniu procedury i postanowił skierować Rozdział 4. Dodatki do żywności do 6 stopnia procedury w celu opracowania go przez Elektroniczną Grupę Roboczą i rozpatrzenia na następnej Sesji.

### **3. Rozpatrzenie poziomu kwasu linolenowego w rozdziale 3.9 Normy dla oliwy z oliwek i oliwy z wytlóków oliwnych**

Komitet przypomniał, że na 26 Sesji Komisji wyrażono zgodę na przyjęcie Normy dla oliwy z oliwek i oliwy z wytlóków oliwnych bez ustalenia poziomu kwasu linolenowego, z następującą uwagą „do uzyskania wyników z przeglądu dokonanego przez IOOC (International Olive Oil Council) i dalszego rozpatrzenia przez Komitet tłuszczów i olejów, mogą pozostać krajowe poziomy”. Na ostatniej Sesji Komitetu przyjęto, że IOOC przeprowadzi przegląd danych, dotyczących zawartości kwasów tłuszczowych we wszystkich krajach produkujących oliwę z oliwek.

Delegacja Tunezji w imieniu IOOC przedstawiła wyniki dokonanego przeglądu. Zbadano niewielką ilość próbek i dlatego z przeprowadzonego przeglądu nie wyciągnięto żadnych wniosków dotyczących poziomu kwasu linolenowego.

Delegacje Australii i Nowej Zelandii przedstawiły pogląd, że przegląd przeprowadzony przez IOOC dostarczył tylko ograniczone dane, które nie pozwalają Komitetowi przyjąć wartości 1% jako akceptowalnego poziomu kwasu linolenowego, ponieważ będzie on stanowił barierę w handlu dla krajów, gdzie poziom tego kwasu wynosi 1,5%.

Delegacja Wspólnoty Europejskiej poparła wartość 1% kwasu linolenowego, która to wartość powinna chronić przed oszustwem, polegającym na dodawaniu do oliwy z oliwek innych olejów roślinnych, zawierających większe ilości kwasu linolenowego.

Po dalszej dyskusji, w której wzięło udział kilka delegacji, Komitet postanowił zachować Normę bez ustalenia poziomu kwasu linolenowego i poprosić IOOC o prowadzenie dalszego przeglądu, aby otrzymać reprezentatywne dane ze światowej produkcji oliwy z oliwek. Kwestia akceptowalnego poziomu kwasu linolenowego będzie rozpatrywana na następnej Sesji, w oparciu o dostarczone dane z krajów produkujących oliwę z oliwek.

Metody analiz dla oliwy z oliwek.

Komitet poinformował, że Komitet KKŻ FAO/WHO ds. Metod Analiz i Pobierania Próbek zatwierdził tymczasowo Normę ISO 15788-2 Oznaczanie stigmastadienów w olejach roślinnych, która została przesłana do rozpatrzenia w Komitecie Kodeksowym ds. Tłuszczów i Olejów.

#### **4. Proponowane zmiany w projekcie Normy dla określonych olejów roślinnych (olej z otrębów ryżowych, olej z nasion sezamu).**

##### **Olej z otrębów ryżowych**

Komitet uznał, że projekt normy dla oleju z otrębów ryżowych, zaproponowany przez Indie, prezentowany w Załączniku 1 do dokumentu CX/FO 05/19/5 zawierał ogólne wymagania mające zastosowanie dla wszystkich rodzajów olejów roślinnych. Biorąc to pod uwagę na Sesji omawiane były tylko niektóre punkty – specyficzne dla oleju z otrębów ryżowych.

##### *Sekcja 2. Definicja*

Komitet zmienił definicję oleju z otrębów ryżowych w rozdziale 2.1 na następującą: „Olej z otrębów ryżowych (olej ryżowy) jest otrzymywany z otrębów ryżowych (*Oryza sativa* L).

##### *Sekcja 3. Skład i wyróżniki jakości oraz Załącznik*

Komitet dokonał zmian składu kwasów tłuszczowych, fizykochemicznej charakterystyki, poziomu steroli, w oparciu o komentarze przysłane z krajów członkowskich. Komitet uznał, że dla lepszego zrozumienia pierwotnej propozycji przedstawionej przez Indie i dla uzupełnienia Normy, potrzebne są dalsze informacje i dane. W związku z powyższym Komitet zwrócił się z prośbą do Indii i innych krajów o przygotowanie danych dotyczących: ilości oleju znajdującego się w handlu międzynarodowym, pochodzenia analizowanych próbek, metod analiz, zawartości delta-7-stigmastenolu, ogólnych danych o tokoferolach i tokotrienolach.

##### *Rozdział 8. Metody analiz*

Komitet zgodził się z propozycją Grupy Roboczej ds. Metod Analiz odnośnie następujących metod: AOAC 952.13, AOAC 942.17, AOAC 958.15 do oznaczania arsenu. Inne zmiany zaproponowane w dokumencie CRD 16 przez tę Grupę były zatwierdzone przez Komitet kodeksowy ds. Metod Analiz i Pobierania Próbek.

Status Proponowanej zmiany w projekcie Normy dla określonych olejów roślinnych; olej z otrębów ryżowych.

Komitet zgodził się na przekazanie proponowanej zmiany w projekcie Normy dla określonych olejów roślinnych; olej z otrębów ryżowych do Komisji Kodeksu Żywnościowego (pod obrady 28 Sesji) w celu zaakceptowania projektu na 5 stopniu procedury.

##### **Olej z nasion sezamu**

Delegacja Niemiec wyjaśniła, że proponowany skład kwasów tłuszczowych w oleju sezamowym zawarty w dokumencie CX/FO 05/19/5 był opracowany na podstawie danych,

pochodzących z różnych krajów. Komitet poinformował, że kilka delegacji też dostarczyło dodatkowe dane o poziomie kwasów tłuszczowych. Komitet zmodyfikował dane dla kilku kwasów tłuszczowych w oleju sezamowym (C16:1, C18:0, C18:1, C18:3, C22:00), uwzględniając dane z tych krajów.

Komitet postanowił skierować te zmiany do Komisji dla uzyskania jej akceptacji dla 8 stopnia procedury z pominięciem stopnia 6 i 7.

### **Olej słonecznikowy o średniej zawartości kwasu oleinowego**

Komitet poinformował, że wymagania dla oleju słonecznikowego o średniej zawartości kwasu oleinowego były przyjęte przez Komisję.

Delegacja Stanów Zjednoczonych zaproponowała zmianę dotyczącą kilku istotnych parametrów, takich jak: skład kwasów tłuszczowych, charakterystyka fizykochemiczna, poziomy zawartości steroli i tokoferoli. Komitet po rozpatrzeniu tej propozycji zdecydował przedstawić ją do aprobaty Komisji jako nowe zadanie.

### **Norma ISO**

Obserwator z FOSFA (Federation of Oils, Seeds and Fats Association) w imieniu ISO przedstawił propozycję zmian dotyczącą nazw kilku olejów oraz botanicznych nazw nasion (surowców). Po dyskusji, w której wzięły udział liczne delegacje, Komitet z powodu niemożności wyjaśnienia kilku spraw nie zajął stanowiska i zdecydował poprosić ISO o dostarczenie więcej danych dla umożliwienia rozpatrzenia tej propozycji na następnej Sesji.

### **5. Propozycja Projektu poprawiającego tabelę 1 Rekomendowanego międzynarodowego kodeksu praktyki magazynowania i transportu tłuszczów i olejów jadalnych w dużych ilościach.**

Komitet poinformował, że propozycja dodania przypisów do oleju kokosowego i oleju z ziaren palmowych pozwala na załadunek i rozładunek w temperaturze od 30 °C do 39 °C lub w temperaturze otoczenia w warunkach klimatu ciepłego.

Delegacja Niemiec zaproponowała zmianę minimalnej temperatury załadunku i rozładunku dla olejów roślinnych z 15 °C na 10 °C.

Delegacja Australii zaproponowała podzielenie łożu (tallow) na dwie kategorie w zależności od czasu transportu (powyżej 10 dni oraz 10 dni lub mniej) oraz zaproponowała dla nich odpowiednie wielkości temperatur.

Komitet zgodził się z propozycjami zmian i zdecydował przedstawić poprawioną Tabelę 1 na 28 Sesję Komisji do przyjęcia w 5 stopniu przyspieszonej procedury, który zarazem jest ostatnim stopniem.

### **6. Dokument do dyskusji o kryteriach zmian w nazewnictwie olejów roślinnych.**

Komitet poinformował, że podczas ostatniej Sesji delegacja Kanady zaprezentowała kryteria dotyczące ustalania terminologii olejów roślinnych ze zmodyfikowaną zawartością kwasów tłuszczowych, określanych terminami „wysoki, średni i niski (high, mid lub low)”. Delegacja Kanady zaprezentowała wyniki pracy Elektronicznej Grupa Roboczej, która przygotowała 4 warianty rozwiązania problem. Elektroniczna Grupa Robocza zarekomendowała dwie opcje:

- „Bezwzględne kryteria”, według których poziom określonego składnika musi być taki sam dla wszystkich olejów roślinnych określonych danym mianem, np. wysoki,
- „Porównawcze kryteria”, według których byłyby określone zasady stosowania poszczególnych terminów, np. w przypadku stosowania terminu „wysoki” dany olej zawiera 50 % więcej danego składnika niż maksymalny ustalony poziom; w przypadku terminu „średni” dany olej zawiera 25 % więcej danego składnika niż maksymalny

ustalony poziom, w przypadku terminu „niski” dany olej zawiera 25 % mniej danego składnika niż maksymalny ustalony poziom.

Delegacje USA, UE, Malezji, Brazylii i Kanady zwróciły uwagę na trudności wynikające z wyboru odpowiedniego wariantu. Większość z nich opowiadała się za stworzeniem nowego kryterium łączącego opcję 1 i 2.

Delegacja Francji zwróciła uwagę na te oleje roślinne ze zmodyfikowaną zawartością kwasów tłuszczowych (np. olej rzepakowy nisko erukowy), które objęte są Normą dla określonych olejów roślinnych.

Delegacja USA zwróciła uwagę na oleje roślinne, które w stanie naturalnym mają wysoki poziom jakiegoś kwasu tłuszczowego a nie jest to podkreślone w ich nazwie.

Komitet, po burzliwej dyskusji, przystał na prośbę delegacji Kanady kontynuowania prac przez Elektroniczną Grupę Roboczą razem z kilkoma nowymi delegacjami (Argentyna, Australia, Francja, Ghana, Niemcy, Włochy, Holandia, Malezja, Wielka Brytania, USA i Organizacja ds. Biotechnologii) oraz zobowiązał Grupę do przedstawienia raportu na następnej Sesji.

## **7. Inne sprawy zgłoszone.**

### **Lista substancji przewożonych uprzednio w kontenerach.**

Sekretariat poinformował, że podczas ostatniej Sesji Komitetu zdecydowano pozostawienie Projektu listy na 7 i 4 stopniu procedury. Dodatkowo JECFA została poproszona o przygotowanie kryteriów dla substancji umieszczonych na liście. Komisja podczas 26 Sesji zdecydowała poprosić FAO i WHO o powołanie grupy ekspertów w celu przyspieszenia prac nad ustaleniem kryteriów dla substancji umieszczonych na liście. Powołana grupa nie wypracowała jednolitego stanowiska.

Komitet ostatecznie zdecydował pozostawienie Projektu listy na 7 i 4 stopniu procedury, do dalszego rozpatrzenia na następnej Sesji, z powodu braku dostatecznej ilości informacji.

### **Propozycja zmian do Normy dla określonych olejów roślinnych**

Delegacja USA poinformowała Komitet o znaczącej i stale rosnącej wielkości produkcji oleju sojowego o niskiej i średniej zawartości oleju linolenowego.

Komitet wyraził zgodę na przedstawienie Komisji nowego zadania polegającego na przygotowaniu projektu zmiany Normy dla określonych olejów roślinnych dotyczącej oleju sojowego o niskiej i średniej zawartości oleju linolenowego.

## **Olej palmowy**

Delegacja Indonezji zaproponowała zmianę poziomu karotenoidów w niebielonym oleju palmowym z „500÷2000 mg/kg” na „400÷2000 mg/kg).

Komitet wyraził zgodę na przedstawienie Komisji nowego zadania polegającego na przygotowaniu zmiany dotyczącej zawartości karotenoidów w niezielonym oleju palmowym. Zmiana ta powinna być oparta na danych zebranych od krajów produkujących olej palmowy.

## **8. Przyszłe prace.**

Komitet zdecydował, że w wyniku przeprowadzonych dyskusji i osiągniętych konkluzji na obecnej Sesji, na następnej Sesji powinny być rozpatrzone następujące tematy:

- projekt normy dla tłuszczów do smarowania i mieszanek do smarowania w 7 stopniu procedury: rozdział dotyczący dodatków do żywności, rozpatrzenie poziomu kwasu linolenowego w Normie dla oliwy z oliwek i oliwy z wyłoków oliwkowych,
- projekt zmian do Normy dla określonych olejów roślinnych (olej z otrębów ryżowych),

- proponowany projekt zmian w Normie dla określonych olejów roślinnych (olej sojowy ze średnią zawartością kwasu oleinowego, olej sojowy z niską zawartością kwasu oleinowego, poziom zawartości karotenoidów w oleju palmowym),
- propozycja listy akceptowanych poprzednich ładunków,
- kryteria dla przeglądu nazewnictwa olejów roślinnych,
- rozpatrzenie propozycji ISO dot. zmian w nomenklaturze olejów.

### **9. Data i miejsce następnej Sesji**

Komitet postanowił, że następna Sesja odbędzie się w Londynie w lutym 2007 r.

Przygotowali:

Andrzej Zdziennicki  
Dorota Balińska – Hajduk