

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Agricultura
y la Alimentación



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

CX 5/15

CL 2010/19-FL
junio de 2010

A: Puntos de contacto del Codex; Organizaciones internacionales interesadas

DE: Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00153 Roma, Italia, fax: +39.06.5705.4593, e-mail: Codex@fao.org

ASUNTO: Petición de observaciones e información al trámite 3 sobre el Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos y Ingredientes Obtenidos por medio de Ciertas Técnicas de Modificación Genética/Ingeniería Genética (ALINORM 10/33/22 paras. 159 á 161, apéndice X – reproducido adjunto)

FECHA DE VENCIMIENTO: 1 de noviembre de 2010¹

OBSERVACIONES:

<p>A:</p> <p>Point de contact du Codex pour le Canada, Bureau de la réglementation alimentaire internationale et de liaison inter-institutions, Service des produits de santé et des aliments, Santé Canada, Bldg, No. 7, Room 2395, Tunney's Pasture, Ottawa K1A OL2, Canada, Fax N° 613.941.3537, avec copie à Correo electrónico: codex_canada@hc-sc.gc.ca (<i>de préférence</i>)</p> <p>Commission Européenne, Point de contact du Codex, DG Health and Consumer Protection, Unit D3, F101 - 2/64, B-1049 Brussels, Fax No. +32. 2.299.85.66, Correo electrónico: codex@ec.europa.eu (<i>de préférence</i>)</p>	<p>Copia a:</p> <p>Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, 00153 Roma, Italia, fax: +39.06.5705.4593, Correo electrónico: Codex@fao.org (<i>preferiblemente</i>)</p>
--	--

¹ Las invitaciones para la sesión de trabajo facilitada concerniente este anteproyecto, hospedado por la Unión Europea en Bruselas de 15 a 16 de noviembre de 2010 serán enviados por separado.

Apéndice X de ALINORM 08/31/22:**ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS E
INGREDIENTES OBTENIDOS POR MEDIO DE CIERTAS TECNOLOGÍAS DE
MODIFICACIÓN GENÉTICA/ INGENIERÍA GENÉTICA
(EN EL TRÁMITE 3)**

[Preámbulo versión 1: El propósito de este documento es solo recordar y reunir en un solo documento algunos elementos importantes de orientaciones de los textos del Codex que son pertinentes para el etiquetado de los alimentos derivados de la biotecnología moderna. También reconoce que cada país puede adoptar diferentes enfoques para el etiquetado de los alimentos derivados de la biotecnología moderna. Este texto no tiene por intención sugerir o implicar que los alimentos MG/IG son necesariamente diferentes de otros alimentos debido simplemente a su método de producción.]

[Preámbulo versión 2: Reconociendo que hay disponibles diferentes enfoques para el etiquetado de los alimentos derivados de la biotecnología moderna, el propósito de este documento es solo recordar y reunir en un solo documento algunos elementos importantes de orientaciones de los textos del Codex que son pertinentes para el etiquetado de los alimentos derivados de la biotecnología moderna.. Este texto no tiene por intención sugerir o implicar que los alimentos MG/IG son necesariamente diferentes de otros alimentos debido simplemente a su método de producción.]

[Texto como se anexo al reporte de la 36ª Sesión del CCFL:

1. Las siguientes Normas del Codex y textos relacionados contienen disposiciones aplicables al etiquetado de los productos alimentarios, y pudieran ser aplicados a los alimentos obtenidos por MG/IG:
 - La Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Norma Codex 1-1985)
 - Las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades (CAC/GL 1-1979)
 - Las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables (CAC/GL 23-1997).
 - Los Principios del Codex para el Análisis de Riesgo de Alimentos Obtenidos por Métodos Biotecnológicos Modernos (CAC/GL 44-2003);
 - Las Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Plantas de ADN Recombinante (CAC/GL 45-2003)
 - Las Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Microorganismos de ADN Recombinante.
 - Principios Prácticos sobre el Análisis de Riesgos para la Inocuidad de los Alimentos Aplicables por los Gobiernos.
2. Los textos sobre el etiquetado y otros textos del Codex se aplican a alimentos que se venden sin envasar/en envases no destinados a la venta al por menor, incluyendo aquellos alimentos obtenidos por medio de técnicas MG/IG y vendidos de similar manera. Etiquetado significa “cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.”
3. El etiquetado de un alimento se considera solo después que el alimento ha sido sometido a evaluaciones apropiadas para determinar si es inocuo para el consumo por los seres humanos. El Codex ha adoptado

varios textos que abordan aspectos de inocuidad de los alimentos MG/IG, los cuales están a la disposición de los Países Miembros para dicho propósito².

4. Las Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de Alimentos Obtenidos de Plantas de ADN Recombinante (CAC/GL 45-2003) indican que “Se deberá evitar la transferencia de genes de alimentos generalmente alergénicos...a menos que esté documentado que el gen transferido no forma parte de un alérgeno.”
5. Se declarará, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología, la presencia de cualquier alérgeno transferido de cualquier de los productos enumerados en la Sección 4.2.1.4. Cuando no es posible proporcionar información adecuada sobre la presencia de un alérgeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alérgeno no deberá comercializarse (sección 4.2.2, GSLPF).
6. Cuando las características físicas, químicas o funcionales de un alimento son significativamente alteradas por cualquier medio (producción o elaboración), el etiquetado de tal alimento será modificado apropiadamente o presentado de una manera que sea verídica y no engañosa y no susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto. El nombre tradicional de tal alimento podría tener que modificarse o calificarse con palabras o frases adicionales para describir la verdadera naturaleza de dicho alimento y para evitar engañar o confundir al consumidor.
7. En casos en los que las modificaciones de MG/IG resultan en una declaración relacionada a las propiedades nutricionales de los alimentos, el lenguaje de la declaración de propiedades debe ser consistente con las Directrices para el uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables.
8. Las disposiciones existentes en los textos ya existentes del Codex pueden ser aplicadas a las declaraciones de etiquetado relacionadas a los alimentos MG/IG.
9. Los textos de etiquetado del Codex se aplican a representaciones usadas para proveer informaciones que permitan la elección del consumidor respecto al alimento que adquieren y/o cuando se usan por los comercializadores para indicar que un alimento cumple con algunas preferencias de los consumidores.
10. Cualquier representación hecha en la etiqueta o en el etiquetado de los alimentos MG/IG debe ser consistente con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Norma Codex 1-1985, Revisada 1-1991) y las Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades (CAC/GI 1-1979).

Tabla 1. Disposiciones en textos ya existentes de etiquetado del Codex que pueden ser aplicados al etiquetado de alimentos MG/IG

Sección	Disposiciones de Etiquetado Obligatorio
<i>Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados</i>	
3.1	Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto.
3.2	Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran a, o sugieran, directa o indirectamente cualquier otro producto con el que el producto de que se trate pueda confundirse, ni en una forma tal que pueda inducir al comprador o al consumidor a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con aquel otro producto.
4.1.1	El nombre [del alimento] deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento y, normalmente, deberá ser específico y no genérico

²Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de los Alimentos Derivados de Plantas de ADN Recombinante (CAC/GL 45-2003); Directrices para la Realización de la Evaluación de Inocuidad de los Alimentos Producidos Utilizando Microorganismos de ADN Recombinante (CAC/GL 46-2003).

4.1.2	En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas del alimento que incluyen pero no se limitan al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación o su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo, deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado.
4.2.2	Se declarará, en cualquier alimento o ingrediente alimentario obtenido por medio de la biotecnología, la presencia de cualquier alérgeno transferido de cualquier de los productos enumerados en la Sección 4.2.1.4 Cuando no es posible proporcionar información adecuada sobre la presencia de un alérgeno por medio del etiquetado, el alimento que contiene el alérgeno no deberá comercializarse.

Sección	Disposiciones de Etiquetado Voluntario
<i>Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados</i>	
7.1	Etiquetado Facultativo – En el etiquetado podrá presentarse cualquier información o representación gráfica así como materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no esté en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y al engaño, establecidos en la Sección 3 - Principios generales.
<i>Directrices Generales del Codex sobre Declaraciones de Propiedades</i>	
1.2	Las directrices se basan en el principio de que ningún alimento deberá describirse o presentarse en forma falsa, equívoca o engañosa, o de ninguna manera que pueda crear en el consumidor una impresión errónea en cuanto a su naturaleza.
1.3	La persona que comercializa los alimentos debería ser capaz de justificar las declaraciones de propiedades realizadas.
2	Definición: A los efectos de estas directrices, por declaración de propiedades se entiende cualquier descripción que afirme, sugiera o presuponga que un alimento tiene características especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, producción, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.
3.3	Declaraciones de Propiedades Prohibidas – Declaraciones de propiedades que no pueden sustentarse.
3.5	Declaraciones de Propiedades Prohibidas – Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos análogos, o que puedan despertar o explotar temores en el consumidor
4.1	Declaraciones de Propiedades Potencialmente Engañosas – Declaraciones de propiedades que carecen de sentido, incluidos los comparativos y superlativos incompletos.
5.1(iii)	Declaraciones de Propiedades Condicionales – Términos como "natural" "puro", "fresco" y "de fabricación casera", "cultivado orgánicamente" o "cultivado biológicamente", cuando se utilicen, deberán ajustarse a las prácticas nacionales del país donde se vende el alimento. El uso de estos términos deberá estar en consonancia con las prohibiciones establecidas en la Sección 3.
5.1(v)	Declaraciones de Propiedades Condicionales – Declaraciones de propiedades que afirmen que el alimento tiene características especiales cuando todos los alimentos de ese tipo tienen esas mismas características, si este hecho es aparente en la declaración de propiedades.
5.1 (vi)	Declaraciones de Propiedades Condicionales – Podrán utilizarse declaraciones de propiedades que destaquen la ausencia o no adición de determinadas sustancias a los alimentos, siempre que no sean engañosas y la sustancia: b) sea una de las que los consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento; d) sea un ingrediente cuya presencia o adición en el alimento esté permitida.
<i>Directrices para el uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables</i>	

”]