

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

## Tema 8 del programa

### PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

#### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*31º período de sesiones*

*Centro Internacional de Conferencias, Ginebra (Suiza), 30 de junio – 4 de julio de 2008*

#### LISTA DE PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS (INCLUIDOS LOS DOCUMENTOS DE PROYECTOS PRESENTADOS) Y PARA LA INTERRUPCIÓN DE TRABAJOS

##### Temas planteados después del 15 de marzo de 2008

1. En el Cuadro 1 se ofrece la lista de propuestas para la elaboración de nuevas normas y textos afines. Se invita a la Comisión a que **decida** si se han de emprender o no nuevos trabajos en cada caso, teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, y decida qué órgano auxiliar u otro órgano debería emprender los trabajos. Se invita a la Comisión a **examinar** estas propuestas a la luz de su *Marco Estratégico* y de los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos y el establecimiento de órganos auxiliares*.
2. En el Cuadro 2 se presenta la lista de las propuestas de interrupción de trabajos. Se invita a la Comisión a que **decida** si se han de interrumpir o no los trabajos en cada caso.
3. En el Anexo se incluyen los Documentos de proyectos relativos a los nuevos trabajos.

**CUADRO 1: PROPUESTAS PARA NUEVOS TRABAJOS**

<b>Comité encargado</b>	<b>Normas y textos afines</b>	<b>Referencia</b>	<b>N° de doc. de proyecto</b>
CCCF	Lista de prioridades de los contaminantes y sustancias naturalmente presentes en los alimentos propuestos para su evaluación por el JECFA	ALINORM 08/31/41, párr. 187 y Apéndice XIII	*
CCCF	Niveles máximos para el contenido total de Aflatoxinas en las nueces de Brasil	ALINORM 08/31/41, párr. 147 y Apéndice X	12
CCCF	Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de ocratoxina en el café	ALINORM 08/31/41, párr. 167 y Apéndice XII	13
CCPR	Lista de prioridades de sustancias químicas programadas para su evaluación y reevaluación por la JMPR	ALINORM 08/31/24, párr. 153 y Apéndice X	*
CCPR	Revisión de las directrices sobre la incertidumbre de la medición para métodos de residuos múltiples de plaguicida (CAC/GL 59-2006)	ALINORM 08/31/24, párr. 122 y Apéndice IX	14
CCPR	Revisión de los Principios de Análisis de Riesgos aplicados por el Comité del Codex en Residuos de Plaguicidas	ALINORM 08/31/24, párrs. 129-134 y 151	**
CCFA	Lista de prioridades de los aditivos alimentarios propuestos para su evaluación por el JECFA	ALINORM 08/31/12, párr. 170 y Apéndice XIV	*
CCFA	Directrices y principios para las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 2-1985)	ALINORM 08/31/12, párr. 132 y Apéndice XI	15
CCFL	Enmienda a las directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente (CAC/GL 32-1999) – Rotenone	ALINORM 08/31/22, párr. 74 y Apéndice VIII	16
CCFL	Revisión a las directrices sobre el etiquetado de alimentos (CAC/GL 2-1985) Aplicación de la estrategia mundial sobre régimen alimentario, actividad física y salud	ALINORM 08/31/22, párr. 46 y Apéndice IX	17
CCFFV	Normas del Codex para el Durian	ALINORM 08/31/35, párr. 106	18
CCFFV	Normas del Codex para el Chilli Fresco	ALINORM 08/31/35, párr. 106	19
CCFFV	Normas del Codex para el Tomate de Árbol	ALINORM 08/31/35, párr. 106	20
CCFFV	Revisión de las Normas del Codex sobre el Aguacate (CODEX STAN 197-1995)	ALINORM 08/31/35, párr. 106	21
CCNMW	Enmiendas a la Norma del Codex para las Aguas Minerales (CODEX STAN 108-1981)	ALINORM 08/31/20, párrs. 82-88	22

\* No se requiere ningún documento de proyecto de conformidad con el párrafo 4 de la Parte 2, “Examen crítico”, de los Procedimientos para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines.

\*\* No se requiere ningún documento de proyecto para la elaboración de textos relativos a los Procedimientos del Codex.

**CUADRO 2: PROPUESTAS PARA LA INTERRUPCIÓN DE TRABAJOS**

<b>Comité encargado</b>	<b>Norma y textos afines</b>	<b>Referencia</b>
CCPR	Proyectos de Límites Máximos de Residuos para Plaguicidas retirados	ALINORM 08/31/24, paras 35-104 y Apéndice VIII
CCFA	Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios - Suspensión del trabajo en proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios	ALINORM 08/31/12, párrs. 77 y 95 y Apéndice IV
CCFL	Enmienda a las directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: Anexo 2,- sustancias autorizadas: Tabla 3	ALINORM 08/31/22, párr. 61
CCFFV	Estado del proyecto de Directrices para la Inspección y Certificación de las Frutas y Hortalizas Frescas para su Conformidad con las Normas de Calidad	ALINORM 08/31/35, párr. 65

**DOCUMENTOS DE PROYECTOS****COMITÉ DEL CODEX SOBRE CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**

**DOCUMENTO DE PROYECTO N° 12: PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LOS «PROYECTOS DE NIVELES MÁXIMOS PARA EL CONTENIDO TOTAL DE AFLATOXINAS EN LAS NUECES DE BRASIL» (ALINORM 08/31/41, APÉNDICE X)**

**1. El objetivo y el ámbito de aplicación del proyecto**

El objetivo de este proyecto es establecer niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en las nueces de Brasil destinadas a elaboración posterior, tanto con cáscara como sin cáscara.

**2. Pertinencia y oportunidad**

La contaminación por aflatoxinas puede ser un problema potencial en las nueces de árbol, incluidas las nueces de Brasil, que es el único cultivo extractivista entre las nueces de árbol que son objeto del comercio internacional. Esta actividad es importante para los habitantes nativos de los países en que se cultiva, que fomenta el uso de recursos naturales renovables, conciliando al mismo tiempo el desarrollo social con la preservación del bosque.

En su 28ª reunión, la CAC, adoptó un Código de prácticas para la prevención y la reducción de la contaminación por aflatoxinas en las nueces de árbol. En el código de prácticas se incluyó un Apéndice específico, en el que se abordan las buenas prácticas extractivistas para las nueces de Brasil, y fue aprobado por la CAC en su 29ª reunión.

Además existe una necesidad de un nivel normativo internacional, basado en evidencia científica, a fin de proteger la salud humana, que tenga un impacto económico mínimo sobre el comercio internacional.

**3. Los aspectos principales a contemplar**

Se ha propuesto debatir un nivel máximo para el contenido total de aflatoxinas en las nueces de Brasil, teniendo en cuenta:

- a) Los resultados de la evaluación de la exposición alimentaria realizada por el JECFA de las nueces de árbol (listas para el consumo), incluidas las nueces de Brasil, y el impacto de la exposición para la salud humana teniendo en cuenta las normas hipotéticas para la contaminación por aflatoxinas.
- b) La aplicación de buenas prácticas para prevenir la contaminación por aflatoxinas al máximo que sea posible razonablemente, especialmente con respecto a la recolección, el transporte, el almacenamiento y el procesado de nueces de Brasil.
- c) Las nueces de Brasil pueden ser objeto de comercio internacional, para su elaboración posterior o bien listas para el consumo. Por tanto, se necesitan niveles máximos para ambos productos.
- d) Hay una diferencia importante entre el nivel de contaminación por aflatoxinas en las nueces con cáscara y sin cáscara.

**4. Evaluación con respecto a los *Criterios para el establecimiento de prioridades en los trabajos***

1. La protección de los consumidores desde un punto de vista de la salud, seguridad alimentaria, garantizar prácticas leales en el comercio de alimentos y tener en cuenta las necesidades específicas de los países en desarrollo.

El nuevo trabajo proporcionará niveles máximos para el contenido de aflatoxinas en las nueces de Brasil que son inocuos para los consumidores y tienen un impacto económico aceptable en los productores.

2. La diversificación de las legislaciones nacionales y los impedimentos aparentes resultantes o posibles para el comercio internacional.

El nuevo trabajo proporcionará una norma armonizada internacionalmente.

**5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex**

El trabajo propuesto recaerá bajo los siguientes objetivos estratégicos del Codex:

**Objetivo 1. Fomentar buenos marcos normativos**

El resultado de este trabajo ayudará a fomentar buenos marcos normativos en el comercio internacional utilizando conocimientos científicos.

Con vistas a promocionar una aplicación máxima de las normas del Codex, este trabajo proporcionará normas armonizadas para los países desarrollados y en desarrollo, dándole lugar a un comercio leal.

**Objetivo 2. Promover la aplicación más amplia y coherente de los principios científicos y el análisis de riesgos**

Este trabajo ayudará a establecer opciones de gestión de riesgos, basadas en la evaluación científica.

**Objetivo 3. Fortalecimiento de las capacidades de gestión del trabajo del Codex**

El establecimiento de niveles máximos para el contenido total de aflatoxinas en las nueces de Brasil es una forma de gestionar los riesgos asociados con el consumo de nueces muy contaminadas, especialmente en caso de grandes consumidores.

**Objetivo 4. Promover la aplicación máxima de las normas del Codex**

Debido a la naturaleza internacional de este problema, el trabajo apoyará y abarcará todos los aspectos de este objetivo al requerir la participación de los países desarrollados y en desarrollo para llevar a cabo el trabajo.

**6. Información de la relación entre la propuesta y otros documentos actuales del Codex**

El establecimiento de un nivel máximo para el contenido de aflatoxinas en las nueces de Brasil se recomienda en el Documento de debate sobre la contaminación de las nueces de Brasil por aflatoxinas (CX/CF 08/12/12-rev.1) que fue actualizado y presentado en la 2ª reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos.

**7. Identificación de cualquier necesidad de disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

Todavía no está previsto. El INC y la Fundación Comité Científico pueden aportar algún asesoramiento.

**8. Identificación de cualquier necesidad de contribución técnica a la norma de órganos externos**

El JECFA ya ha evaluado el riesgo de aflatoxinas en las nueces de árbol. Los datos de que se dispone actualmente no permiten llegar a una proporción concluyente de nuez con cáscara/sin cáscara para el nivel total de aflatoxinas. El Gobierno de Brasil está finalizando un estudio que puede aclarar esta cuestión y apoyaría un nivel máximo para las nueces con cáscara destinadas a elaboración posterior en un futuro próximo.

**9. El espacio de tiempo propuesto para finalizar el nuevo trabajo, incluida la fecha de comienzo, fecha propuesta de adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión**

A reserva de la aprobación por la Comisión, la 3ª reunión del Comité (2009) examinará para su adopción en el trámite 5 (2010) y adopción final por la Comisión (2011) los anteproyectos de niveles máximos para el contenido de aflatoxinas en las nueces de Brasil.

**DOCUMENTO DE PROYECTO N° 13 PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UN «CÓDIGO DE PRÁCTICAS PARA PREVENIR Y REDUCIR LA CONTAMINACIÓN DE OCRATOXINA A EN EL CAFÉ» (ALINORM 08/31/41, APÉNDICE XII)****1. Propósito y ámbito de acción del nuevo trabajo**

La finalidad del nuevo trabajo propuesto es dar orientación a los países miembros y a la industria del café para prevenir y reducir la contaminación de ocratoxina A (OTA) en el café. El ámbito de acción del nuevo trabajo comprende la elaboración de un *Código de prácticas para prevenir y reducir la contaminación de OTA en el café*, que comprenderá todas las etapas de la cadena del café, salvo las prácticas de los consumidores. Se prevé que este nuevo trabajo se realice con base en las *Directrices de la FAO para prevenir la formación de moho en el café*.

## 2. Pertinencia y oportunidad

El Centro Internacional de Investigaciones sobre el Cáncer (CIRC) ha estudiado la toxicidad de la OTA y la clasificó como posible cancerígeno humano (grupo 2B). También la estudió el Comité Mixto FAO/OMS de expertos en aditivos alimentarios (JECFA).

La OTA se presenta en distintos alimentos, como el café, que representa una fuente considerable de exposición alimentaria en algunos países. Además, el café es un producto importante en el comercio internacional, lo que significa que existe un elevado consumo humano del mismo.

La forma más eficaz de prevenir y reducir la contaminación de OTA en el café es la aplicación de buenas prácticas en todas las etapas de la cadena del café.

## 3. Principales aspectos que deberán tratarse

El nuevo trabajo que se propone se concentrará en determinar, prevenir y controlar los aspectos pertinentes que se asocian a:

- la infección del café por hongos productores de OTA;
- la formación de hongos ocratoxigénicos; y
- la producción de OTA

El código abarcará todas las etapas de la cadena de producción del café (las prácticas de cultivo, cosecha, postcosecha y transporte), y formulará estrategias para prevenir y reducir la contaminación del café por OTA.

## 4. Evaluación respecto a los criterios para establecer las prioridades de trabajo

1. La protección del consumidor, desde el punto de vista de la salud, la inocuidad de los alimentos, la aplicación de buenas prácticas en el comercio de alimentos y que se tengan en cuenta las necesidades específicas de los países en desarrollo.

El nuevo trabajo dará ulterior orientación a los países para mejorar la calidad del café, prevenir y reducir la contaminación de OTA y, en consecuencia, reducir al mínimo la exposición alimentaria del consumidor a la OTA a través del café.

2. Diversidad de las leyes de los países y posibles impedimentos consiguientes para el comercio internacional.

El nuevo trabajo dará una orientación científica internacionalmente reconocida a fin de contribuir a mejorar el comercio internacional.

3. Otras organizaciones ya están activas en este ámbito.

Este nuevo trabajo se basará en las Directrices de la FAO para prevenir la formación de moho en el café.

## 5. Pertinencia respecto a los objetivos estratégicos del Codex

El trabajo propuesto queda comprendido en los cinco objetivos estratégicos del Codex:

### Objetivo 1. Fomentar un marco reglamentario racional.

Los resultados de este trabajo contribuirán a promover marcos reglamentarios racionales en el comercio internacional, mediante el uso de conocimientos científicos y experiencia práctica para prevenir y reducir la contaminación de OTA en el café.

Con miras a promover la aplicación máxima de las normas del Codex, debido a la importancia del comercio internacional de café, este trabajo armonizará los procedimientos para los países desarrollados y los países en desarrollo, lo que conducirá a un comercio leal.

Objetivo 2. Promover la aplicación más amplia y coherente posible de los principios científicos y del análisis de riesgos.

Este trabajo ayudará a establecer opciones de gestión de riesgos y estrategias para combatir la presencia de OTA en el café.

Objetivo 3. Fortalecer la capacidad del Codex para la gestión de su trabajo

Al establecer un marco general para la gestión de los riesgos en materia de inocuidad de los alimentos, asociados a la prevención y reducción de la contaminación de OTA en el café se ofrecerá un documento general al que podrá hacer referencia el CCCF y que podrán utilizar muchos otros países.

Objetivo 4. Promover vinculaciones entre el Codex y otros instrumentos y convenios multilaterales de reglamentación.

La participación de la FAO en las actividades del Codex ya ha creado un vínculo estrecho, y la labor de la FAO en este ámbito será la base de este nuevo trabajo del Codex.

Objetivo 5: Promover la máxima aplicación de las normas del Codex.

Debido a la índole internacional de este problema, este trabajo contribuirá y abarcará todos los aspectos de este objetivo al requerir la participación de los países desarrollados tanto como las de los países en desarrollo para llevar a cabo el trabajo.

## **6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex**

Este nuevo trabajo se recomienda en el Documento de debate sobre la OTA en el café (CX/CF 08/2/14), que se presentó y debatió en la segunda reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF).

## **7. Determinación de las necesidades y disponibilidad de asesoramiento científico experto**

No es necesario en estos momentos recibir asesoramiento científico adicional, ya que la FAO publicó las Directrices para prevenir la formación de moho en el café, como producto del proyecto Mejoramiento de la calidad del café mediante la prevención de la formación de mohos.

## **8. Determinación de las necesidades de insumos técnicos de órganos externos para la norma**

No hace falta la aportación técnica adicional de órganos externos.

**9. Plazo propuesto para terminar el nuevo trabajo, incluida la fecha de inicio, la fecha propuesta de adopción en el Trámite 5, y la fecha propuesta para la aprobación por la Comisión. El plazo para elaborar una norma normalmente no deberá ser mayor de cinco años.**

Si la Comisión lo aprueba, el Anteproyecto de Código de Prácticas se distribuirá para recibir observaciones en el Trámite 3 y para examen en el Trámite 4, en la 3ª reunión del CCCF en 2009. Está prevista su adopción en el Trámite 5 para 2010, y su aprobación en el Trámite 8 se puede prever para 2011.

---

## **COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS**

---

**DOCUMENTO DE PROYECTO N° 14: PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE LA REVISIÓN Y AMPLIACIÓN DEL DOCUMENTO DE ORIENTACIÓN SOBRE LA INCERTIDUMBRE DE LA MEDICIÓN PARA MÉTODOS DE RESIDUOS MÚLTIPLES DE PLAGUICIDA, BASADA EN LAS DIRECTRICES PARA LA ESTIMACIÓN DE LA INCERTIDUMBRE DE LOS RESULTADOS (CAC/GL 59-2006), APROBADAS PREVIAMENTE POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (ALINORM 08/31/24, APÉNDICE IX)**

### **1. Objetivo y ámbito de aplicación de las directrices**

El objetivo de este nuevo trabajo es permitir a los países miembros del Codex que dispongan de información adicional y orientada a la práctica sobre la estimación de la incertidumbre de la medición para los resultados de métodos de residuos de plaguicidas individuales y múltiples. Además, las directrices existentes en sí se revisarán cuyo sea necesario.

## 2. Pertinencia y oportunidad

La Comisión del Codex Alimentarius aprobó las Directrices sobre la incertidumbre de la medición en 2006. Las directrices existentes establecían información general sobre la estimación y la aplicación de la incertidumbre de la medición.

Algunos miembros del Codex han expresado su preocupación por la complejidad de la incertidumbre de la medición y han solicitado orientación práctica sobre el tema, especialmente sobre la estimación de la incertidumbre de la medición en las mediciones de residuos de plaguicida.

Este nuevo trabajo sería directamente pertinente para la aplicación de las directrices existentes del Codex. También es directamente pertinente para los debates en curso en el Codex en este ámbito y los debates que se han mantenido y se están manteniendo con respecto a la incertidumbre de la medición y su uso en consonancia con ello.

## 3. Aspectos principales a contemplar

El proyecto debe dar ejemplos prácticos y asesoración más elaborados de cómo aplicar enfoques *top-down* para estimar la incertidumbre de la medición en base a datos de calidad del laboratorio. Además se aprovechará la oportunidad para actualizar las directrices existentes a la luz de las recientes referencias internacionales etc.

La versión revisada:

Ayudará a los laboratorios a estimar los valores de la incertidumbre de la medición, métodos de residuos individuales o múltiples, especialmente en los métodos de residuos múltiples de plaguicida, utilizo datos internos y externos, tales como:

- La concentración dependiente de RSD según las fórmulas de Horwitz y afines, sirviendo de base para los RSD esperados / meta.
- Valores promedio de recuperación y desviaciones estándar asociadas derivados de los datos de validación del método.
- Datos de repetición y reproducción del laboratorio obtenidos de tablas del control de calidad y la validación del método.
- Información del sesgo del método obtenida del análisis de materiales de referencia (certificados).
- Comparación de los resultados obtenidos por métodos de referencia autorizados o internos, respectivamente.
- Utilización de los resultados de programas de PT, incluidas aproximaciones como una acumulación generalizada de la IM de  $\pm 50\%$ , por ejemplo, programas de PT de la CE, si procede.

## 4. Evaluación frente a los criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo

Esta propuesta concuerda con los criterios para el establecimiento de prioridades en los trabajos. Las directrices propuestas facilitarán las prácticas comerciales leales y garantizarán el uso inocuo de los alimentos.

Asimismo son también pertinentes los siguientes criterios:

- La diversificación de las legislaciones nacionales y los impedimentos aparentes resultantes o posibles para el comercio internacional: la ampliación propuesta de las directrices actuales para la incertidumbre de la medición facilitará el uso de métodos analíticos aprobados nacional e internacionalmente. Esto podría reducir los posibles obstáculos en el comercio internacional y garantizar el uso inocuo de los alimentos.

## 5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

Objetivo/Meta 1 Fomentar buenos marcos normativos

La propuesta de revisar y ampliar las directrices actuales concuerda perfectamente con los objetivos 1.2 Revisión y desarrollo de normas y textos afines del Codex para la calidad alimentaria y 1.4 Revisión y desarrollo de normas y textos afines del Codex para la inspección y certificación de alimentos, y métodos de toma de muestras y análisis.



El trabajo propuesto debe considerarse también de acuerdo con el Objetivo/Meta 4.1 Fomentar la cooperación entre el Codex y otras organizaciones internacionales pertinentes.

#### **6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos vigentes del Codex**

Esta propuesta es una revisión de la referencia actual Directrices sobre la medición de la incertidumbre de los resultados (CAC/GL 59-2006). En las Directrices sobre la incertidumbre de la medición (CAC/GL 54-2004) y en el Manual de Procedimiento (el uso de los resultados analíticos, planes de muestreo, relación ente los resultados analíticos, la incertidumbre de la medición, factores de recuperación y disposiciones en las normas del Codex – inclusión de disposiciones específicas en los textos del Codex) se han incluido también recomendaciones sobre la incertidumbre de la medición.

#### **7. Identificación de cualquier requisito para el asesoramiento de expertos y su disponibilidad**

Un grupo de trabajo bajo la dirección de la AIEA ha elaborado ya un documento de debate que fue debatido también en profundidad por el Grupo de trabajo del CCPR, que establece aspectos que podrían incluirse en la directriz revisada, que en principio fueron apoyados en la 40ª reunión del Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas. No se espera que se necesite más asesoración de expertos.

#### **8. Identificación de cualquier necesidad de aportación técnica a las directrices de órganos externos que pueda planificarse**

No identificada.

#### **9. Plazo propuesto para finalizar el nuevo trabajo, incluida la fecha de inicio, la fecha propuesta para su adopción en el Trámite 5, y la fecha propuesta para su aprobación por la Comisión**

La versión formal de las directrices explicativas será examinada por la 41ª reunión del CCPR. Se espera que las directrices propuestas sean aprobadas en el Trámite 5 por la CAC en 2011 y aprobadas finalmente en 2012.

---

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

---

#### **DOCUMENTO DE PROYECTO N° 15: DOCUMENTO DE PROYECTO: PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO PARA LA ELABORACIÓN DE DIRECTRICES Y PRINCIPIOS PARA LAS SUSTANCIAS UTILIZADAS COMO COADYUVANTES DE ELABORACIÓN (ALINORM 08/31/12, APÉNDICE XI)**

##### **1. Propósito y alcance del nuevo trabajo**

Elaborar directrices y principios para el uso inocuo de las sustancias usadas como coadyuvantes de elaboración y ayudar a los gobiernos a elaborar las políticas nacionales pertinentes.

##### **2. Pertinencia y oportunidad**

Las sustancias que se usan como coadyuvantes de elaboración desempeñan una función importante en la elaboración de alimentos. La formulación de las directrices será un instrumento que permitirá al Codex ofrecer información sobre los requisitos y criterios de inocuidad para las sustancias que se utilizan como coadyuvantes de elaboración. Nueva Zelyia está poniendo al día el *Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (ICE).

##### **3. Principales aspectos que se deberán tratar**

Las directrices ofrecerán principios para el uso inocuo de las sustancias que se usan como coadyuvantes de elaboración, los principales aspectos que tratarán las directrices propuestas son:

- Los principios para el uso de las sustancias que se usan como coadyuvantes de elaboración en condiciones de buenas prácticas de fabricación, de acuerdo a la definición del *Manual de procedimiento* del Codex.
- Los principios generales para el uso inocuo de las sustancias que se usan como coadyuvantes de elaboración y la inocuidad de sus residuos en los alimentos.
- Una explicación de la función del *Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (ICE) y su estado. El inventario es un útil documento de referencia, pero no tiene como finalidad ser una lista completa o positiva de las sustancias cuyo uso como coadyuvantes de elaboración está permitido.

- Las categorías técnicas de las sustancias que se usan como coadyuvantes de elaboración.

#### **4. Evaluación frente a los criterios para establecer las prioridades de trabajo**

Esta propuesta es congruente con los criterios que se aplican a los temas generales:

##### Criterio general

*Protección del consumidor, desde el punto de vista de la salud, la inocuidad de los alimentos, aplicación de prácticas leales en el comercio de los alimentos y tener en cuenta las necesidades determinadas de los países en desarrollo*

Estas directrices se propondrán proteger la salud de los consumidores y asegurar que se apliquen prácticas leales en el comercio de alimentos, estableciendo principios generales relativos a la inocuidad en la selección y condiciones de las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración. El *Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (ICE) permitirá dar seguimiento a los coadyuvantes de elaboración disponibles en los países miembros del Codex. A la fecha, no es realista incluir en la lista sólo los coadyuvantes de elaboración que están aprobados por algún país miembro del Codex, ya que pocos países tienen procedimientos de aprobación en vigor

##### Criterios aplicables al tema en general

*a) Diversificación de la legislación nacional y consiguientes impedimentos aparentes o posibles para el comercio internacional*

La falta de directrices y principios del Codex para las sustancias que se utilizan como coadyuvantes de elaboración contribuye a que los reglamentos para estas sustancias presenten incongruencias entre los distintos países, si bien hasta ahora pocos países han reglamentado completamente el uso las mismas en la elaboración de alimentos. El trabajo que se propone podría contribuir a establecer un acuerdo común sobre los principios que deberían regir el uso de las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración en los distintos países miembros del Codex, y reducir al mínimo un potencial obstáculo para el comercio internacional de alimentos

*b) Alcance del trabajo y definición de prioridades entre las distintas secciones del mismo*

El ámbito del trabajo se relaciona con el trabajo realizado anteriormente por el Codex, y tiene una gran prioridad.

*c) Trabajo que ya han realizado otras organizaciones internacionales en este ámbito o que han recomendado los organismos intergubernamentales internacionales pertinentes*

El JECFA realiza continuamente evaluaciones de la inocuidad de aditivos alimentarios, pero no se ocupa de todas las sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración. Actualmente otras organizaciones internacionales no están trabajando en esta materia.

#### **5. Pertinencia respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

Esta propuesta es congruente con la Actividad 1.1 del Objetivo 1: Examinar y elaborar normas y textos afines del Codex sobre inocuidad de los alimentos, del *Plan estratégico 2008-2013*.

#### **6. Información de la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex**

La propuesta se relaciona con el *Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (ICE) (CAC/MISC 3), la *Norma general del Codex para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales* (CODEX STAN 107-1981) y la *Norma general del Codex para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985). En diversas normas del Codex para productos se hace referencia a sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración.

#### **7. Determinación de necesidades y disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

La información está disponible y no es necesario asesoramiento científico adicional de expertos del JECFA.

## **8. Determinación de necesidades de insumos técnicos para la norma, de organismos externos, con fines de planificación**

No son necesarios.

## **9. Plazo propuesto para la conclusión de este nuevo trabajo, incluida la fecha de inicio, la fecha propuesta de adopción en el Trámite 5 y la fecha propuesta de adopción por la Comisión. El plazo de elaboración de las normas por lo general no debe exceder cinco años**

El plazo para concluir el trabajo propuesto de las directrices es de cuatro años. Por lo tanto, si la Comisión aprueba en 2008 el nuevo trabajo, podría examinarse un anteproyecto de directrices en el Trámite 3 durante la próxima reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, en 2009, y la Comisión lo podría adoptar en el Trámite 5 y el Trámite 8 en 2010 y 2011, respectivamente

---

## **COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS**

---

### **DOCUMENTO DE PROYECTO N° 16: PROPUESTA PARA LA ENMENDAR LAS DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE (ALINORM 08/31/22, APÉNDICE VIII)**

#### **1. Propósitos y ámbito de aplicación de la norma propuesta.**

El propósito es eliminar las “preparaciones de rotenona de *Derris elliptica*, *Lonchocarpus*, *Thephrosia* spp.” de la Tabla 2, Anexo 2, o incluir en las condiciones para su uso “la sustancia debería usarse de manera que previniera su flujo hacia las vías fluviales”.

#### **2. Pertinencia y oportunidad.**

La rotenona se obtiene de las raíces de varias especies de plantas tropicales y subtropicales pertenecientes a los géneros *Lonchocarpus* o *Derris*. La sustancia es muy tóxica para los organismos acuáticos.

La eliminación de la rotenona de la Tabla 2, Anexo 2 está en concordancia con el principal objetivo de un sistema de producción orgánica, que es el mejorar la diversidad biológica dentro de todo el sistema.

#### **3. Principales aspectos a cubrirse.**

El Japón propone eliminar las “preparaciones de rotenona de *Derris elliptica*, *Lonchocarpus*, *Thephrosia* spp.” de la Tabla 2, Anexo 2, o restringir su uso para prevenir su flujo hacia los cursos de agua”.

#### **4. Evaluación en base a los Criterios para establecer prioridades de trabajo.**

La propuesta es consistente, de la manera siguiente, con los criterios generales:

*Asegurar prácticas justas en el comercio alimentario:* Algunas normas nacionales para los alimentos producidos orgánicamente permiten el uso de rotenona, pero no todos lo hacen. Hay diferentes reglamentos sobre el uso de rotenona, lo que pudiera ser causa de disputas internacionales.

#### **5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex.**

La propuesta es consistente con:

- a. Promover una estructura reglamentaria válida; y
- b. Promover la aplicación máxima de las normas del Codex.

#### **6. Información respecto a la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex ya existentes.**

La propuesta es una enmienda a las *Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente*. No afecta documentos del Codex ya existentes.

## **7. Identificación de cualquier requisito de asesoría científica experta y de su disponibilidad.**

El Departamento de Conservación de Nueva Zelya (*New Zealy Department of Conservation*) publicó un informe sobre la toxicidad y el uso de la rotenona en 2003.<sup>1</sup> El Programa Internacional de Seguridad de las Sustancias Químicas (IPCS), publicó una evaluación de la rotenona “Monografía de Información sobre Venenos 474.”

## **8. Identificación de cualquier necesidad de asesoría técnica para la norma por parte de organizaciones externas, para permitir su planificación.**

No se aplica.

## **9. El plazo de tiempo propuesto para completar el nuevo trabajo, incluyendo la fecha de inicio, la fecha propuesta para su adopción al Trámite 5, y la fecha propuesta para su adopción por la Comisión; el plazo para desarrollar una norma no debería exceder normalmente cinco años.**

Si se acepta por la 36ª Sesión del CCFL, y si la 31ª Sesión de la CAC acuerda proceder bajo el Procedimiento Acelerado, se espera que podría discutirse un anteproyecto al Trámite 4 durante la 37ª Sesión del CCFL, y adoptarse al Trámite 5 del Procedimiento Acelerado por la 32ª Sesión de la CAC en 2009.

**DOCUMENTO DE PROYECTO N° 17: PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO PARA APLICACIÓN DE LA ESTRATEGIA MUNDIAL SOBRE RÉGIMEN ALIMENTARIO, ACTIVIDAD FÍSICA Y SALUD (ALINORM 08/31/22, APÉNDICE IX)**

### **1. Propósito y ámbito de aplicación del proyecto**

#### **A. Emprender una revisión de la Sección 3.2 y revisar la Sección 3.1 de las Directrices de Etiquetado Nutricional utilizando un enfoque por etapas.**

**Parte a** - El Comité emprenderá un trabajo de revisión de las Directrices de Etiquetado nutricional y examinará la lista de nutrientes que son siempre declarados en base obligatoria o voluntaria a la luz de las recomendaciones en la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud.

Se abordarán las siguientes preguntas para ayudar a las deliberaciones:

- (i) Cuáles nutrientes son apropiados para ser considerados a nivel internacional, tomando en cuenta los patrones dietéticos regionales; y
- (ii) Cuáles otros factores deberían tomarse en cuenta al desarrollar la lista de nutrientes, incluyendo la razón para incluir o excluir ciertos nutrientes.

El Comité también preparará un documento de discusión reseñado los asuntos y preocupaciones que han surgido durante las discusiones del Comité respecto al etiquetado nutricional obligatorio, tomando en consideración las experiencias de los países miembros.

**Parte b** – Una vez que se haya identificado una lista revisada de nutrientes, se emprenderá la consideración de los requisitos para el etiquetado nutricional obligatorio, incluyendo consideración de los nutrientes y de los productos apropiados, y tomando en cuenta los asuntos levantados en el documento de discusión y la flexibilidad necesaria para responder a los asuntos alrededor de la implementación del etiquetado nutricional obligatorio.

#### **B. Desarrollar criterios o principios de legibilidad y capacidad de leerse para el etiquetado nutricional**

El CCFL propone emprender nuevo trabajo para desarrollar criterios o principios generales para su inclusión en las Directrices para el Etiquetado Nutricional que serían aplicables tanto al etiquetado nutricional obligatorio como al voluntario para incrementar legibilidad y capacidad de leerse de la información. Al desarrollar este trabajo, el Comité reconoce que símbolos universales o etiquetado simplificado no es parte del ámbito de aplicación o del mandato de este trabajo.

Se abordarán las siguientes preguntas para ayudar a las deliberaciones:

- (i) Cuáles principios o criterios generales deben ser considerados respecto a la legibilidad y capacidad de

<sup>1</sup> Ling, N. “Rotenone – a review of its toxicity and use for fisheries management,” *Science for Conservation* 211, Enero 2003, Departamento de Conservación de Nueva Zelanda

leerse del etiquetado nutricional?

(ii) Cuáles elementos específicos deberían tomarse en consideración respecto a la legibilidad y capacidad de leerse del etiquetado nutricional? Por ejemplo, el formato, el orden de la información, el contraste entre el texto y el fondo, y la claridad, pudieran ser algunos aspectos de la presentación que habría que considerar.

Los comentarios serán resumidos y se propondrán criterios o principios generales para su discusión por el Comité.

## **2. Su importancia y lo oportuno que es**

El trabajo está en línea con los Términos de Referencia para el CCFL, específicamente (a) redactar disposiciones sobre un etiquetado aplicable a todos los alimentos.

El trabajo es oportuno pues es en respuesta a los temas para acción que han sido propuestos para la aplicación de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud contenida en el Proyecto de Plan de Acción FAO/OMS para la Aplicación de la Estrategia Mundial sobre Régimen Alimentario, Actividad Física y Salud (CL 2006/44-CAC).

Los alimentos son reconocidos como de influencia medioambiental importante sobre la salud nutricional y el bienestar; las elecciones alimentarias apropiadas ayudan a reducir el riesgo de enfermedades no transmisibles. La información en la etiqueta alimentaria, su disponibilidad, y lo que entienden los consumidores, todo contribuye a la capacidad de las personas de adoptar hábitos de consumo de alimentos que reduzcan los riesgos para la salud.

La información en la etiqueta tiene que ser suficiente y entendible. En particular, como se indica en el Artículo 40 de la Estrategia Mundial, *“la información destinada a los consumidores debe adecuarse a los niveles de alfabetización, a las dificultades de comunicación y a la cultura local, y ha de ser comprensible para todos los sectores de la población”*. El punto (4) del Artículo 40 declara, en relación a al etiquetado, que, *“Los consumidores tienen derecho a recibir una información exacta, estandarizada y comprensible sobre el contenido de los productos alimenticios, que les permita adoptar decisiones saludables”*.

Algo importante es que el etiquetado nutricional ha demostrado proveer un incentivo para la reformulación de los alimentos procesados con el propósito de mejorar su calidad nutricional, en particular respecto a los nutrientes que se requiere que siempre aparezcan en la etiqueta.

## **3. Los principales aspectos a cubrirse**

El trabajo involucraría:

- A. Empezar una revisión de la Sección 3.2 y revisar la Sección 3.1 de las Directrices de Etiquetado Nutricional utilizando un enfoque por etapas;
- B. Desarrollar criterios o principios para la legibilidad y capacidad de leerse del etiquetado nutricional; y

## **4. Evaluación de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos**

El nuevo trabajo propuesto debería ayudar a los gobiernos a proteger a los consumidores de riesgos para la salud debidos a la falta de conocimiento de los consumidores respecto al contenido de nutrientes de los alimentos, en particular respecto a los nutrientes significativos para la salud pública. Los consumidores requieren recibir una información exacta, estandarizada y comprensible sobre el contenido de los productos alimenticios, que les permita adoptar decisiones saludables.

El nuevo trabajo también disminuiría los impedimentos al comercio internacional al proveer orientaciones claras que necesitan ser consideradas cuyo se maneja cualquiera de lo arriba mencionado.

## **5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex**

El nuevo trabajo propuesto es consistente con el Plan Estratégico 2008–2013 para la Comisión del Codex Alimentarius. Contribuiría al: Objetivo 1 - Promover una estructura reglamentaria válida, específicamente la Actividad 1.3 “Revisar y desarrollar normas del Codex y textos relacionados para el etiquetado de los alimentos y la nutrición”.

## **6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex**

No se identificó ninguna.

**7. Identificación de cualquier requisito de consejos científicos expertos y su disponibilidad**

No se identificó ninguno.

**8. Identificación de cualquier necesidad de aportaciones técnicas a la norma por parte de organismos externos con el propósito de poder planificar esto**

No se identificó ninguna.

**9. El período propuesto para completar el nuevo trabajo, incluyendo la fecha de inicio, fecha propuesta para su adopción al trámite 5, y la fecha propuesta para su adopción por parte de la comisión: el período de tiempo requerido para desarrollar una norma no debería normalmente exceder los cinco años**

Sujeto a la aprobación, el nuevo trabajo podría empezar luego de la 31ª Sesión de la Comisión del Codex Alimentarius (2008).

Las enmiendas propuestas para las Directrices de Etiquetado Nutricional respecto a la lista de nutrientes y la legibilidad de la información podrían circularse para comentarios por parte de los gobiernos en el Trámite 3, a ser considerados durante la 37ª Sesión del CCFL (2009). Se anticipa que durante la 38ª o 39ª Sesión del CCFL (2010; 2011) el documento pudiera avanzarse al Trámite 5, y que durante la 40ª o 41ª Sesión del CCFL (2012; 2013) el documento pudiera avanzarse al Trámite 8.

Dependiendo de los resultados de las revisiones a la lista de nutrientes, las enmiendas propuestas para las Directrices de Etiquetado Nutricional respecto a requisitos para el etiquetado nutricional obligatorio podrían circularse para comentarios por parte de los gobiernos en el Trámite 3 en el 2012, luego de la 39ª Sesión del CCFL (2011). Se anticipa que durante la 40ª o 41ª Sesión del CCFL (2012; 2013) el documento pudiera avanzarse al Trámite 5, y que durante la 42ª o 43ª Sesión del CCFL (2014; 2015) el documento pudiera avanzarse al Trámite 8.

---

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS**

---

**DOCUMENTO DE PROYECTO N.º 18: PROPUESTA DE NUEVO TRABAJO SOBRE UNA NORMA DEL CODEX PARA EL DURIÓN DE LAS INDIAS ORIENTALES (Preparado por Tailandia)****1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma**

El objetivo de la elaboración de una norma internacional para el durión es proporcionar orientación relativa a la inocuidad del alimento, así como a los factores esenciales de calidad, la higiene y el etiquetado del producto, con miras a proteger a los consumidores y fomentar un comercio justo.

**2. Pertinencia y oportunidad**

Últimamente, el durión ha contribuido de manera significativa a la economía mundial. El durión puede plantarse y cultivarse en muchas zonas, como en los países de la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental (ASEAN) y otros países de las zonas tropicales. El fruto del durión es un producto cada vez más importante en el comercio mundial. Los principales países importadores son China, Singapur, los Estados Unidos de América, Canadá, Australia y la Unión Europea.

**3. Principales aspectos que deberán tratarse**

La norma abarca los aspectos fundamentales en relación con la calidad y la inocuidad.

**4. Evaluación con respecto a los “Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos”****Criterio general**

Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y contra prácticas fraudulentas. Calidad del producto que satisface las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos en materia de inocuidad alimentaria.

### Crterios aplicables a los productos

a) Volumen de produccin y consumo en los diferentes paases y volumen y pautas del comercio internacional: Se calcula que la produccin total de durin en Tailandia asciende a 900.000 toneladas anuales. El volumen de exportacin, segn las estimaciones, asciende a 137.000 toneladas anuales. (Referencia: Oficina de Economa Agrcola de Tailandia. 2006: Informe estadstico, disponible en la direccin siguiente: [www.oae.go.th/statistic](http://www.oae.go.th/statistic), y Departamento de Aduanas de Tailandia. 2006: Informe de aduanas, disponible en la direccin siguiente: [www.customs.go.th](http://www.customs.go.th)). En el cuadro que aparece a continuacin se muestran los paases importadores y el volumen comercial.

La produccin de durin se concentra en Tailandia (900.000 toneladas) seguida por Malasia (400.000 toneladas) e Indonesia (200.000 toneladas) (fuente: [www.dit.go.th](http://www.dit.go.th)).

#### Exportaciones de Tailandia y volumen comercial (toneladas)

Paases importadores	2004	2005	2006
China	27.000	60.000	72.000
Indonesia	14.700	17.000	16.000
Hong Kong	16.000	22.000	22.000
Malasia	232	1.700	1.600
EE.UU.	389	342	556
Europa y Australia	32	48	75
<b>Total</b>	<b>86.000</b>	<b>132.000</b>	<b>137.000</b>

Observacin: El volumen de las exportaciones sera ms alto si se incluyeran los datos no registrados. Al aumentar el conocimiento de esta fruta en la mayor parte del mundo gracias a los medios de comunicacin y a Internet, el volumen de las exportaciones despus de 2006 debera ser lgicamente ms alto (fuente: [www.customs.go.th](http://www.customs.go.th)).

b) Diversificacin de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles para el comercio internacional: Los criterios previstos en las normas y la legislacin sobre frutas vigentes en diversos paases no son aplicables al durin. Se han recibido observaciones de varios importadores que indican que estn obligados a importar duriones de Tailandia con arreglo a la norma tailandesa. Si hubiera una norma internacional, como una norma del Codex, sera muy til, ya que una norma reconocida a nivel internacional ayudara a mejorar el comercio internacional y atender las necesidades de los importadores.

c) Mercado internacional o regional potencial: En los ltimos cinco aos ha aumentado el potencial de los mercados internacionales y regionales.

d) Viabilidad de la normalizacin del producto: La norma para el durin propuesta permitira su normalizacin.

### Caractersticas del durin

El durin es el fruto de los rboles del gnero *Durio*, del que existen aproximadamente 27 especies. Se encuentra comnmente en el sudeste asiático (Brunei, Indonesia, Malasia, Myanmar, Filipinas, Tailandia), Sri Lanka, Australia (Queensland y el Territorio Septentrional) y Estados Unidos (Florida y Hawaii) (Zainal et al., 1996).

Entre las variedades comerciales del durin cultivadas en Tailandia cabe mencionar la chanee, la monthong y la kanyao exclusiva. Las cultivadas en Filipinas son, por ejemplo, la D24, D101, D158 y D168, mientras que en Malasia e Indonesia se cultivan las siguientes, por ejemplo: dato nina, durian hijau, katoi, gombak, durian kunning, petruk, bantalmas, sunan, sukan, sitokong, MDUR 79, MDUR 78 y MDUR 88.

El fruto es producido por los árboles de más de cuatro años. El período de floración normal ocurre entre diciembre y enero. Después de la floración plena, el fruto tarda alrededor de 110 o 120 días en madurar, dependiendo de la variedad. Los frutos cosechados normalmente con técnica manual cuando están maduros llegan a su sazón en tres o cinco días a temperatura ambiente. El fruto tiene una piel gruesa con espinas y pesa aproximadamente entre 1,5 y 5 kg dependiendo de la variedad. El fruto maduro puede abrirse sin demasiada dificultad. La pulpa puede ser de diferentes colores, como amarillo pálido, amarillo, naranja claro o naranja, dependiendo de la variedad.

La pulpa es blanda como un buen queso y tiene un sabor dulce y mantecoso, que es único dependiendo de su grado de madurez. La pulpa en su punto de madurez tiene un característico aroma suave, mientras que la pulpa pasada tiene un fuerte aroma, más o menos como sucede con el queso joven y el queso añejo. Grupos diferentes de consumidores podrían preferir diferentes grados de madurez de la pulpa. Cuando llega la temporada de los duriones, los amantes de esta fruta esperan con impaciencia consumirla, aunque el precio de las primicias es bastante alto. Muchas personas creen que el consumo de esta fruta proporciona no solo energía sino también placer.

El durión contiene una elevada cantidad de azúcar, vitamina C, tiamina, riboflavina, vitamina E, caroteno, potasio y el aminoácido serotoninérgico triptofán y es asimismo una buena fuente de carbohidratos, proteínas y grasas. Numerosos partidarios de la comida cruda lo recomiendan como una buena fuente de grasas crudas, mientras que otros lo clasifican como un alimento hiperglucémico o con alto contenido de grasa y recomiendan reducir al mínimo su consumo. La revista Discover informó del caso de una mujer previamente afectada por una insuficiencia renal que acabó en graves condiciones a causa de una sobredosis de potasio tras comer un durión.

### **Uso**

Por lo general, la pulpa de la fruta madura se come al natural. También se usa para hacer un helado absolutamente excelente, caramelos y pasta de durión, así como para preparar “khao nuew kati durian” (un arroz pegajoso cocido de forma especial con leche de coco servido con pulpa de durión en crema de coco por encima). La pulpa de durión firme se fríe en láminas finas. Asimismo se usa como ingrediente para cocinar diversos platos o en ensaladas.

e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales vigentes o propuestas: El nuevo trabajo abarcará la protección del consumidor y contribuirá a facilitar el creciente comercio de duriones en el mercado internacional.

f) Número de productos que requerirían normas separadas indicando si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados: Ninguno.

g) Trabajos ya iniciados por otras organizaciones internacionales en este campo: Se ha completado la elaboración de la Norma para el durión de la ASEAN.

### **5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

Esta propuesta es coherente con la declaración de visión estratégica incluida en el Plan estratégico para 2008-2013. El trabajo contribuye a la consecución del primer objetivo (“Fomentar marcos reglamentarios racionales”).

### **6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex**

El Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV), en su 12.<sup>a</sup> reunión, recomendó la realización de este trabajo. En su 14.<sup>a</sup> reunión, el CCFFV acordó que se llevara a cabo.

### **7. Determinación de las necesidades y la disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

No se prevén aportaciones externas.

### **8. Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la norma por parte de órganos externos**

No se necesitan contribuciones técnicas de órganos externos.



## 9. Calendario propuesto para la finalización del nuevo trabajo

FECHA	AVANCE Y PROCEDIMIENTOS
<b>Jun./jul. de 2008</b> <b>CCEXEC/CAC</b>	CCEXEC: Proceso de examen crítico: recomendación de iniciar un nuevo trabajo sobre un anteproyecto de norma para el durión. CAC: Aprobación del nuevo trabajo. Distribución para solicitar observaciones en el trámite 3.
<b>Sep. de 2009</b> <b>CCFFV</b>	CCFFV: Consideración del anteproyecto de norma en el trámite 4.
<b>Jun./jul. de 2010</b> <b>CCEXEC/CAC</b>	CCEXEC: Proceso de examen crítico: recomendación de aprobación en el trámite 5. CAC: Aprobación en el trámite 5 y distribución para solicitar observaciones en el trámite 6.
<b>Mayo de 2011</b> <b>CCFFV</b>	CCFFV: Consideración del proyecto de norma en el trámite 7.
<b>Jun./jul. de 2011</b> <b>CCEXEC/CAC</b>	CCEXEC: Proceso de examen crítico: recomendación de aprobación en el trámite 8. CAC: Aprobación en el trámite 8 de la Norma del Codex para el Durión.

### **DOCUMENTO DE PROYECTO NO. 19 : PROPUESTA PARA UNA NORMA CODEX PARA EL CHILE FRESCO** (Preparado por México)

#### **1. Objetivo y ámbito de aplicación de la Norma**

La propuesta tiene como objetivo establecer una norma mundial para el fruto chile de la familia de las Solanáceas, género *Capsicum spp*, para su consumo en estado fresco. Incluye especies de *C. annuum* y *C. Chinense*, destacándose los tipos comerciales “ancho”, “chilaca”, “de árbol”, “habanero”, “jalapeño”, “manzano” y “serrano”. Se excluyen los frutos destinados para el proceso industrial.

#### **2. Pertinencia y actualidad**

Dadas la creciente tendencias de producción a nivel mundial del chile, así como a su creciente comercialización es necesario establecer disposiciones consensuadas entre los principales países productores y comercializadores de dicho producto con respecto de la inocuidad, grados de calidad, higiene y etiquetado del fruto de referencia, que se constituyan en requisitos acordados internacionalmente. La elaboración de esta norma del Codex contribuye adicionalmente a proteger la salud de los consumidores y promover las prácticas de comercio leales acorde a lo estipulado en los diferentes tratados internacionales. De particular importancia es el señalar que a la fecha el Codex Alimentarius no cuenta con la correspondiente norma Codex para chiles en estado fresco.

#### **3. Principales cuestiones que se deben tratar:**

La norma abarca fundamentalmente los aspectos relativos a la calidad, tamaño, inocuidad y etiquetado del chile en estado fresco, que den certeza al consumidor sobre las características del producto. Adicionalmente se hace necesario, por las particularidades del producto, establecer los parámetros de pungencia dependiendo de la variedad comercial, que le permitan diferenciarlo de los chile “dulces” pertenecientes a la misma familia, considerando que la pungencia o picor del chile es un factor determinante para el uso del producto por el consumidor.

#### 4. Evaluación con respecto a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*

##### a) Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y estructura de comercio entre países.

Según los datos más recientes de FAOSTAT (© FAO Statistics Division 2007 (21 June 2007) la superficie mundial sembrada de chiles asciende a 1'725,090 hectáreas de chiles frescos, y 1'834,350 hectáreas de chiles secos, para un total de 3'729,900 hectáreas **con una producción total de 27'465,740 toneladas**.

**Tabla 1. Volumen de producción de chiles frescos a nivel mundial.**

País	área (Ha)	Rendimiento (ton/Ha)	Producción (Ha) 2006
China	612,800	20.45	12,531,000
México	140,693	13.17	1,853,610
Turquía	88,000	19.83	1,745,000
Estados Unidos	34,400	28.42	977,760
España	22,500	42.36	953,200
Indonesia	173,817	5.01	871,080
Otros	624,681	---	6,083,848
<b>Total</b>	<b>1,696,891</b>	<b>14.74</b>	<b>25,015,498</b>

FUENTE: FAOSTAT 2005.

Desde 1993 el comercio mundial de los chiles frescos ha presentado un incremento promedio anual de 8 % en el volumen y 11 % en los ingresos. En las tablas 2 y 3 se muestran los principales países exportadores e importadores de chiles frescos en el mundo así como el valor del producto en miles de dólares.

**Tabla 2. Principales países exportadores de chiles frescos en el mundo y valor del producto.**

País	Toneladas	Miles de dólares
España	429,354	563,669
México	401,117	424,930
Holanda	307,233	751,456
Estados Unidos	90,538	107,686
China	56,777	15,519
Israel	52,599	67,349
Canadá	46,869	90,098
Turquía	43,038	34,900
Hungría	32,897	29,629
Austria	27,766	33,750
Total	1,711,566	2,363,630

FUENTE: FAOSTAT 2005.

**Tabla 3. Principales países importadores de chiles frescos en el mundo y valor del producto.**

País	Toneladas	Miles de dólares
Estados Unidos	426,166	625,692
Alemania	269,954	484,326
Francia	115,965	157,660
Reino Unido	99,823	222,045
Canadá	95,623	122,288
Holanda	63,100	103,570
Italia	58,702	83,505
Austria	58,017	71,588
Federación Rusa	43,764	16,760
República Checa	41,000	34,196
Total	1,581,094	2,369,726

FUENTE: FAOSTAT 2005

**b) Diversidad de legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional.**

La elaboración de esta norma del Codex contribuye a proteger la salud de los consumidores y promover las prácticas de comercio leales acorde a lo estipulado en los diferentes tratados internacionales.

México, como el país promovente, cuenta con diversas Normas de Calidad para tomar como referencia en la elaboración

**c) Mercado internacional o regional potencial.**

Desde 1996 a 2005 la producción mundial de chiles ha tenido un crecimiento del 29 % del área cultivada y 51 % en el volumen de la producción, como se muestra en la tabla 4.

**Tabla 4. Tendencias mundiales en la producción de chiles frescos**

	1996	2005	Incremento (%)
Superficie (Has.)	1338610	1725090	29
Producción (Tons)	16389170	24803010	51

FUENTE: FOASTAT 2005

El volumen de las importaciones se ha incrementado 128% mientras que su valor lo ha hecho en 196% de 1993 a 2004. Las exportaciones han aumentado en ese mismo periodo un 106% mientras que su valor económico, ha ascendido en un 193% según datos de la FAO.

**d) Viabilidad de la normalización del producto.**

La norma abarca fundamentalmente los aspectos relativos a la calidad, tamaño, inocuidad y etiquetado del chile en estado fresco, que den certeza al consumidor sobre las características del producto. Adicionalmente se hace necesario, por las particularidades del producto, establecer los parámetros de pungencia dependiendo de la variedad comercial, que le permitan diferenciarlo de los chiles “dulces” pertenecientes a la misma familia, considerando que la pungencia o picor del chile es un factor determinante para el uso del producto por el consumidor.

**e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.**

El objetivo de la norma es evitar prácticas engañosas al consumidor y guiarlo en la compra de cada una de las variedades de chile contenidas en la Norma Codex a través de una correcta inspección de calidad, así como la correcta identificación de las variedades en el etiquetado del producto.

**f) Número de productos que requerirían normas separadas indicando si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados.**

Hasta el momento el comité no ha identificado ninguna otra norma que deba de ser realizada para productos relacionados ya se sea semielaborados o elaborados.

**g) Trabajos ya emprendidos por otras organizaciones en este campo o propuestos por el(los) organismo (s) intergubernamental(es) pertinente(s).**

De particular importancia es el señalar que a la fecha el Codex Alimentarius no cuenta con ninguna norma para regular estos productos. La sección especializada de Normalización de Calidad para Frutas y Hortalizas Frescas de la Comunidad Económica Para Europa (CEPE) comenzó, durante su 53ª reunión celebrada en 2007, comenzó los trabajos para una Norma sobre Chile Fresco.

## 5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex

La propuesta se basa en consideraciones científicas y contribuye a establecer los grados de calidad mínima para el producto chile en estado fresco para consumo humano, con objeto de proteger la salud del consumidor y a lograr unas prácticas leales en el comercio de alimentos. La presente propuesta se ajusta a la *Declaración de Visión Estratégica* del Plan Estratégico 2008 -2013 de la Comisión del Codex Alimentarius, particularmente:

**Objetivo 1:** Proporcionar una orientación básica a los Estados Miembros a través de la elaboración continua de normas con miras a la aplicación práctica de los conceptos de equivalencia y reconocimiento mutuo y fomentar el desarrollo de sistemas nacionales de control de los alimentos basados en principios y criterios internacionales con el fin de reducir los riesgos para la salud en toda la cadena alimentaria.

**Objetivo 4:** Se propone el siguiente proyecto ofreciendo armonizar el documento internacionalmente, promoviendo la adopción de decisiones basada en el consenso.

**Objetivo 6:** Promover la máxima aplicación de las normas del Codex.

## 6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex

México hospeda el CCFFV y la propuesta está en concordancia con el Mandato del Comité que establece:

- (a) Elaborar normas y códigos de prácticas de carácter mundial aplicables a las frutas y hortalizas frescas;
- (b) Celebrar consultas con el Grupo de Trabajo sobre Normas de Calidad Agrícolas de la CEPE, con miras a elaborar normas y códigos de prácticas de aplicación mundial, evitando la duplicación de los trabajos y velando por que se adapten al mismo formato amplio; y
- (c) Celebrar consultas, según convenga, con otras organizaciones internacionales que se ocupan de la normalización de frutas y hortalizas frescas.

Por lo que se estima que se pueda incluir en la Lista de Prioridades del CCFFV durante su sesión plenaria a realizarse en mayo de 2008; asimismo, se está en la capacidad de promover el documento al Trámite 3, ya que el proyecto se entregará al Secretaría del Comité y se hará del conocimiento que el tema se trató en el 30° Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (julio 2007).

## 7. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos

No se prevé la necesidad de aportación de organismos científicos expertos.

México promueve la integración de cadenas productivas conforme a la Ley de Desarrollo Rural Sustentable; dichas cadenas cuentan con diversos eslabones dentro de los cuales se incluye el de la investigación.

Actualmente la cadena productiva de chile en estado fresco y en estado seco, es una de las mejor consolidadas en el país; cuenta con un fuerte eslabón de investigación, productores, comercializadores e industria. Así mismo, el Gobierno Mexicano tiene identificados expertos para cada una de las variedades propuestas, a través de sus centros nacionales de investigación científica.

## 8. Identificación de necesidad de contribuciones técnicas a la Norma procedentes de organismos externos

Se sugiere notificar a la Organización Internacional de Normalización sobre la propuesta, en alcance a las normas internacionales que ha desarrollado para los métodos de prueba relacionados con índice Scoville y los métodos de prueba desarrollados para medir capsicinas.

**9. Calendario de realización (Propuesta)**

FECHA	AVANCE Y TRÁMITE
<b>Junio/Julio 2008</b> <b>CCEXEC/CAC</b>	CCEXEC – Examen Crítico: Recomendación de comenzar un nuevo trabajo sobre la normalización del chile fresco (anteproyecto de Norma del Codex para el Chile Fresco) CAC – Aprobación del nuevo trabajo. Circulación del anteproyecto para recabar observaciones en el Trámite 3.
<b>Septiembre 2009</b> <b>CCFFV</b>	CCFFV – Examen del Anteproyecto de Norma en el Trámite 4.
<b>Junio/Julio 2010</b> <b>CCEXEC/CAC</b>	CCEXEC – Examen Crítico: Recomendación para la adopción del Anteproyecto de Norma en el Trámite 5. CAC – Adopción del Anteproyecto de Norma en el Trámite 5. Circulación del Proyecto de Norma para recabar comentarios en el Trámite 6.
<b>Mayo 2011</b> <b>CCFFV</b>	CCFFV – Consideración del Proyecto de Norma en el Trámite 7.
<b>Junio/julio 2011</b> <b>CCEXEC/CAC</b>	CCEXEC – Examen Crítico: Recomendación para la adopción del Proyecto de Norma en el Trámite 8. CAC – Adopción del Proyecto de Norma en el Trámite 8 = Norma del Codex para el Chile Fresco.

**DOCUMENTO DE PROYECTO NO. 20 :PROPUESTA PARA UNA NORMA CODEX PARA EL TOMATE DE ÁRBOL** (Preparado por Perú)**1. Objetivo y ámbito de aplicación de la norma**

El ámbito de aplicación de la norma son los Tomates de Árbol (*Cyphomandra betacea* Sendt) (también llamado Tamarillo en Nueva Zelanda), los cuales se suministrarán en estado fresco al consumidor después de su acondicionamiento y envasado. El objetivo de la elaboración de la norma es contemplar en un documento de cobertura internacional, los requisitos físicos y químicos que caracterizan a los Tomates de Árbol, teniendo en cuenta las particularidades de esta fruta y las directrices establecidas por el Codex para los productos de consumo humano, y que suministre un marco de referencia para la expedición de reglamentación técnica sobre frutas y hortalizas frescas.

**2. Pertinencia y actualidad**

Varios miembros del Codex, en el intercambio de productos perecederos o no perecederos, reflejan preocupaciones relativas a la salud y las practicas equitativas de comercio, traduciéndose en limitaciones o prohibiciones, especialmente cuando el bien no tiene un respaldo normativo avalado por la comunidad internacional. De otra parte, según consta en la memoria de la reunión N° 12 del año 2005 del Comité sobre Frutas y Hortalizas Frescas, celebrada en la Ciudad de México, Colombia propuso incluir la elaboración de la norma sobre los Tomate de Árbol, teniendo en cuenta que esta fruta es de gran interés no solo para Colombia, sino también para otros países, según se demuestra en las tablas 1 y 6 sobre producción y exportación de la fruta.

**3. Principales cuestiones que se deben tratar**

El objetivo de la elaboración consiste esencialmente en:

- Establecer los requisitos mínimos del Tomate de Árbol, los cuales se deben cumplir independientemente de la categoría de calidad del producto.
- Definir las categorías en que se pueden clasificar los Tomates de Árbol de acuerdo con las características de apariencia de la fruta.
- Considerar las categorías de calibre en que se pueden comercializar los Tomates de Árbol dependiendo del diámetro máximo del producto.

- Establecer los estándares de tolerancia en cuanto a calidad y calibre que se pueden admitir en los Tomates de Árbol contenidos en un envase.
- Incluir las disposiciones que se deben tener en cuenta con relación a la homogeneidad del producto envasado y del envase empleado.
- Tener en cuenta la información que debe llevar el marcado y etiquetado del envase, de acuerdo con las directrices establecidas por el Codex Alimentarius.
- Incluir las directrices establecidas por el Codex Alimentarius con relación a los contaminantes que afectan la fruta.
- Hacer alusión a las directrices de Codex con relación a los requisitos de higiene para la manipulación de productos alimenticios.

#### 4. Evaluación con respecto a los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos

##### a. Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países

Mundialmente, según datos de la FAO, el crecimiento en producción y superficie cultivada de fruta fresca ha sido variable. China, para el año 2005, fue el país con mayor incremento en producción (4,79%) y área cultivada (9,15%) seguido por Viet Nam, mientras que en Colombia se presentó un incremento del 1,58% en la producción y del 2,62% en la superficie cultivada (Ver Tablas 1 y 2).

**Tabla 1. Producción Mundial de Fruta Fresca (Toneladas)**

País	Año 2004	Año 2005	Participación (Año 2005)	Tasa de Crecimiento (1996-2005)
India	6.600.000	6.600.000	25,58%	2,06%
Viet Nam	2.700.000	2.750.000	10,66%	5,81%
China	1.664.292	1.790.000	6,94%	4,79%
México	320.000	320.000	1,24%	-1,57%
Colombia	177.000	178.000	0,69%	1,58%

Fuente: FAO – Cálculos Observatorio Agrociudades Colombia – Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.<sup>2</sup>

En la tabla anterior no se incluye a Nueva Zelanda como productor de tomate de árbol llamado también tamarillo.

**Tabla 2. Superficie Cultivada con Fruta Fresca a Nivel Mundial (Has)**

País	Año 2004	Año 2005	Participación (Año 2005)	Tasa de Crecimiento (1996-2005)
India	700.000	700.000	19,51%	1,78%
Viet Nam	220.000	225.000	6,27%	4,29%
China	656.215	666.300	18,57%	9,15%
México	46.000	46.000	1,28%	-1,26%
Colombia	15.600	15.800	0,44%	2,62%

Fuente: FAO – Cálculos Observatorio Agrociudades Colombia – Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.<sup>3</sup>

En la tabla anterior no se incluye a Nueva Zelanda como productor de frutas entre ellas el tomate de árbol llamado también tamarillo.

<sup>2</sup> Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Observatorio Agrociudades Colombia – Producción. Cadena: Frutas de Exportación. Información Mundial, Fruta Fresca NEP. [www.agrociudades.gov.co](http://www.agrociudades.gov.co).

<sup>3</sup> Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Observatorio Agrociudades Colombia – Superficie Cultivada. Cadena: Frutas de Exportación. Información Mundial, Fruta Fresca NEP. [www.agrociudades.gov.co](http://www.agrociudades.gov.co).

Respecto a las exportaciones de fruta fresca a nivel mundial se puede apreciar una participación del 20,09% de Tailandia, en tanto que Colombia aporta el 0,77%. Contrario a lo observado, al analizar la tasa de crecimiento de las exportaciones, el incremento de Tailandia fue del 1,95%, mientras que en Colombia el incremento fue de 14,52% (Tabla 3).

**Tabla 3. Exportaciones Mundiales de Fruta Fresca (Tm)**

País	Año 2003	Año 2004	Participación (Año 2004)	Tasa de Crecimiento (1995-2004)
Tailandia	118.286	165.541	20,09%	1,95%
Hong Kong	57.566	93.924	11,40%	16,03%
México	12.066	13.596	1,65%	25,93%
Colombia	4.066	6.337	0,77%	14,52%
Chile	5.518	4.515	0,55%	17,06%

Fuente: FAO – Cálculos Observatorio Agrociudades Colombia – Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.<sup>4</sup>

Así mismo, las importaciones mundiales de fruta fresca han presentado variaciones. En China las importaciones han crecido 15,83%, Holanda (Países Bajos) 11,74%, y en Estados Unidos de América el 9,11%. Esto reafirma la necesidad de incrementar la producción y comercio de frutas para consumo en fresco con el fin de responder a la demanda creciente de las mismas (Tabla 4).

**Tabla 4. Importaciones Mundiales de Fruta Fresca (Tm)**

País	Año 2003	Año 2004	Participación (Año 2004)	Tasa de Crecimiento (1995-2004)
China	154.971	138.624	13,84%	15,83%
Hong Kong	109.771	133.360	13,31%	6,52%
Estados Unidos	63.369	78.812	7,87%	9,11%
Alemania	36.098	41.682	4,16%	5,97%
Holanda (Países Bajos)	26.490	34.438	3,44%	11,74%

Fuente: FAO – Cálculos Observatorio Agrociudades Colombia – Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.<sup>5</sup>

De acuerdo con las estadísticas llevadas por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, se observan variaciones leves en el área cosechada del cultivo (Tabla 5). Al analizar las cifras desde el año 1992 hasta el 2006 se observa un crecimiento promedio anual del 4,4% respecto al área cultivada con Tomate de Árbol.

**Tabla 5. Área Cosechada de Tomate de Árbol en Colombia (Has)**

AÑO	AREA (Has)
2002	7.253
2003	7.686
2004	7.048
2005	7.176
2006	8.454
Tasa crecimiento promedio anual: 4,4%	

Fuente: Agronet – Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural.<sup>6</sup>

<sup>4</sup> Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Observatorio Agrociudades Colombia – Exportaciones. Cadena: Frutas de Exportación. Información Mundial, Fruta Fresca NEP. [www.agrocadenas.gov.co](http://www.agrocadenas.gov.co).

<sup>5</sup> Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Observatorio Agrociudades Colombia – Importaciones. Cadena: Frutas de Exportación. Información Mundial, Fruta Fresca NEP. [www.agrocadenas.gov.co](http://www.agrocadenas.gov.co).



Al incrementarse el área cultivada ha aumentado el volumen de producción, hecho que de acuerdo con el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural, crea la necesidad de abrir nuevos mercados y generar mayor demanda en los países con los que se comercializa ésta fruta.

**Tabla 6. Exportaciones de Tomate de Árbol por país de destino (k).** Fuente: Proexport Col. 03-2008.<sup>7</sup>

DESTINO	2003	2004	2005	2006	2007
Países Bajos	93.711	101.290	119.504	124.101	146.028
Francia	46.288	42.786	58.189	67.603	93.213
Canadá	30.417	25.357	28.440	36.234	87.733
Alemania	73.459	58.722	78.876	86.090	83.733
España	71.251	84.757	109.790	102.228	77.827
Suecia	32.023	42.377	70.230	58.938	35.545
Italia	6.504	10.666	12.219	10.991	14.240
Venezuela	-	3.972	-	-	26.681
Portugal	8.440	15.204	17.316	17.991	15.113
Suiza	15.759	11.333	7.969	10.678	10.834
Dinamarca	186	12	-	-	4.014
Reino Unido	11.774	31.663	21.289	14.414	9.446
Estados Unidos	4.979	3.427	17.435	8.429	10.077
Finlandia	-	-	-	-	5.631
Bélgica	3.840	1.618	4.449	4.906	3.621
Brasil	4.611	2.892	5.458	5.882	5.482
Panamá	9.561	4.647	14.586	2.623	4.734
Antillas Holandesas	1.847	2.673	661	1.491	3.380
Emiratos Árabes Unidos	-	571	2.681	2.032	3.428
Aruba	2.855	-	-	-	673
México	-	-	683	-	73
Rusia	-	-	14	-	7
Japón	-	-	-	-	11
Costa Rica	232	-	-	-	2
Armenia	-	-	79	-	-
Arabia Saudita	-	-	-	156	-
Bolivia	-	108	-	-	-
Suazilandia	-	1.031	2.116	318	-
Irlanda (Eire)	-	40	-	-	-
Austria	-	732	836	-	-
Afganistán	-	61	-	-	-
Hong Kong	8	-	548	-	-
No Declarados	-	697	-	-	-
Indonesia	-	128	-	-	-
Noruega	253	147	-	-	-
Antigua Y Barbuda	16	-	-	-	-

<sup>6</sup> Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural - Agronet. Área Cosechada, Producción y Rendimiento de Tomate de árbol, 1992-2006. [www.agronet.gov.co](http://www.agronet.gov.co).

<sup>7</sup> Proexport Colombia. Macrosector Agroindustria – Sector Agrícola.

DESTINO	2003	2004	2005	2006	2007
Australia	-	12	-	-	-
Ecuador	248.405	-	-	-	-
<b>TOTAL</b>	<b>666.419</b>	<b>446.924</b>	<b>573.366</b>	<b>555.104</b>	<b>641.526</b>

En la tabla 6 se observan las variaciones respecto al volumen de Tomate de Árbol exportado desde el año 2003 hasta el 2007.

El análisis de la información del comercio mundial de frutas frescas, refleja la necesidad para la comunidad internacional de establecer normas para estos bienes, en este caso para el Tomate de Árbol, dado que este producto además de ser de importancia comercial para muchos países, tiene para el país un alto contenido social debido a la cantidad de mano de obra empleada en su cultivo y su utilización para el rescate de zonas deprimidas por motivos de orden público.

#### **b. Diversidad de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional**

Es necesario elaborar la norma sobre Tomate de Árbol, con el propósito de eliminar cualquier obstáculo al comercio internacional y como medio para proteger al consumidor de prácticas fraudulentas.

A través de la definición de las características del Tomate de Árbol se busca además proteger la salud del consumidor.

Los países han desarrollado su legislación con relación a frutas frescas con miras a proteger sus derechos legítimos reconocidos a través de la OMC, dentro de los cuales se encuentra la protección contra riesgos fitosanitarios ocasionados por el ingreso al país de plagas o enfermedades foráneas que pueden ser introducidas a su territorio y también hacia el control de residuos de plaguicidas y otros contaminantes que pueden afectar la salud de los consumidores.

Desde este punto de vista, la existencia de una norma internacional de tomate de árbol armonizará las legislaciones teniendo en cuenta que en ella se contemplan consideraciones sobre la presencia de contaminantes y la aplicación de prácticas higiénicas para favorecer la inocuidad de los alimentos.

Actualmente Colombia prepara un proyecto de reglamento técnico sobre frutas y hortalizas frescas, y sería de gran soporte poseer un referente internacional sobre este producto

Como complemento a lo anterior, existen consideraciones que afectan o pueden afectar el comercio internacional del tomate de árbol y son los aspectos relacionados con la definición de requisitos y tolerancias asociadas con la calidad de la fruta. Al no existir una norma internacional queda a libre elección de los países compradores, el establecimiento de criterios de calidad y de tolerancias lo cual puede conducir a la aplicación de prácticas comerciales in equitativas. La norma internacional a través de la definición de categorías de calidad, calibres de la fruta y tolerancias en el contenido del envase, fija parámetros que evitan la proliferación de regulaciones y constituyen criterios básicos de referencia para establecer acuerdos comerciales en favor de un comercio justo entre los países.

#### **c. Mercado internacional o regional potencial**

En la tabla 6 se indican las estadísticas relacionadas con el comercio internacional del tomate de árbol.

Luego de presentarse una reducción entre el año 2003 y el año 2004, se ha ido incrementando paulatinamente el volumen exportado alcanzando un crecimiento de 13% del año 2006 al 2007. Los principales destinos de exportación del Tomate de Árbol de Colombia durante el año 2007 fueron: Países Bajos, Francia, Canadá, Alemania, España y Suecia.

Dentro de los principales países productores de Tomate de Árbol, se encuentran Nueva Zelanda, que produce la variedad conocida como Tamarillo, Kenia, Sri Lanka, India y Colombia (con producción de diferentes variedades).

Respecto a la estacionalidad de la oferta, el Tomate de Árbol se comercializa en el mercado internacional durante todo el año. Colombia es uno de los principales proveedores de la Unión Europea, sus exportaciones fueron estables durante todo el año<sup>8</sup>.

La información muestra que si bien es cierto que en los últimos años se ha mantenido estable el volumen de comercialización con algunos países, también hay tendencias de aumento e inclusive se ha iniciado la comercialización con países con los que antes del año 2006 no se comercializaba el tomate de árbol. Por otra parte existen países en los cuales la comercialización ha sido intermitente a través de los años, lo cual se podría fortalecer en el futuro con la adopción de una norma internacional a partir de la cual se fomente el comercio de esta fruta.

De acuerdo con el balance global, la tendencia que se percibe es un aumento en el volumen total de exportación, sin embargo es importante resaltar que para mantener e incrementar esta tendencia es imprescindible contar con herramientas como la norma internacional que refleje la seriedad y compromiso con los que los países productores ofrecen tomates de árbol que cumplen con criterios de calidad y de inocuidad reconocidos internacionalmente.

#### **d) Viabilidad de la normalización del producto**

La elaboración de la norma requiere esencialmente la definición de la fruta lo cual implica indicar su clasificación botánica y el establecimiento de los requisitos mínimos de calidad de la fruta los cuales deben ser cumplidos independientemente de las categorías de calidad contempladas en la norma.

Además de los anteriores aspectos, la norma requiere la clasificación por categorías de calidad lo cual permitirá unificar los criterios que en este momento consideran los países para comercializar el tomate de árbol. La norma establecerá también los rangos de calibres representativos en que se puede clasificar el tomate de árbol lo cual facilitará la comercialización de la fruta y constituirán parámetros de referencia tanto para productores como para compradores de la fruta.

La norma igualmente debe involucrar las tolerancias admisibles en cada una de las calidades identificadas y en los calibres establecidos, de esta manera los países usuarios de la norma tendrán un solo documento de referencia lo cual facilitará el comercio de la fruta.

Considerando la preocupación de cada país por establecer medidas para prevenir el ingreso de plagas y enfermedades así como de materiales contaminantes, la norma contemplará y hará referencia a los documentos generales que en este sentido ha elaborado el Codex Alimentarius o los que se expida antes de la aprobación del documento.

Desde el punto de vista del consumidor, es muy importante que la norma proporcione la información que necesita y que se debe encontrar en el mercado del envase. Esto además permitirá realizar la trazabilidad del fruto envasado.

#### **e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas**

Considerando los productos definidos en las normas elaboradas por el Codex Alimentarius y las normas que se encuentran en proceso de elaboración, ninguna de ellas cubre el tomate de árbol y las frutas contempladas corresponden a familias botánicas con características y requisitos particulares que no permiten incluir en ellas al tomate de árbol.

Lo anterior justifica la elaboración de la norma de tomate de árbol para proporcionar un documento nuevo para el comercio internacional con la información específica para esta fruta.

#### **f) Número de productos que requerirían normas separadas si se trata de productos sin elaborar, semielaborados o elaborados**

Por tratarse de un producto que se suministra fresco al consumidor, los tomates de árbol objeto de la norma, corresponden a un producto sin elaborar, y las únicas actividades a las cuales se somete corresponden al manejo poscosecha para su acondicionamiento y posterior envase.

---

<sup>8</sup> Convenio MAG – IICA Subprograma Cooperación Técnica. Identificación de Mercados y tecnología para productos agrícolas de exportación. Ecuador, Mayo de 2001.

Teniendo en cuenta que existen variedades de tomate de árbol, la norma que se propone elaborar cubre aquellas que se comercializan internacionalmente. Por esta razón no se requiere la elaboración de normas separadas para cada variedad existente en el mercado.

**g) Trabajos ya emprendidos por otras organizaciones en este campo o propuestos por el(los) organismo(s) intergubernamental(es) pertinente(s).**

La elaboración de normas sobre el tomate de árbol, ha sido emprendida a nivel nacional por los países productores de esta fruta y son estos trabajos los que han sido tomados como referencia para la elaboración de la propuesta de norma Codex.

Debido a esta circunstancia, la norma de Codex permitirá unificar en un sólo documento los requisitos de calidad y reducir las diferencias que se presentan entre los países con relación a la definición de criterios indispensables para la comercialización de la fruta.

**5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

La elaboración de la norma de Tomate de Árbol responde al objetivo estratégico encaminado a promover la máxima aplicación de las normas con miras a la reglamentación interna de los países y para facilitar el comercio internacional. Así mismo la adopción de este tipo de normas permite reducir los riesgos generados por la transmisión de agentes que tienen una incidencia negativa sobre la salud del consumidor y el medio ambiente.

**6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex**

La propuesta de elaboración de la norma de Tomate de Árbol se enmarca dentro de los trabajos del Comité de Frutas y Hortalizas Frescas.

**7. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad**

Para la elaboración del proyecto de norma Codex, se ha tomado como referencia la información generada por el grupo de investigación que a nivel nacional trabaja en Colombia en la caracterización de frutas tropicales. Por lo tanto en caso de requerir información adicional a la presentada en el proyecto, se tiene la posibilidad de consultar a este grupo de expertos.

**8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a la norma procedentes de organizaciones exteriores a fin de que se puedan programar estas contribuciones**

Ninguna.

**9. Calendario propuesto para la realización del nuevo trabajo**

<b>Junio/Julio 2008</b> CCEXEC/CAC	<b>CCEXEC – Proceso de Revisión Crítica: Recomendación para empezar un nuevo trabajo sobre un anteproyecto de Norma del Codex para el Tomate de Árbol.</b> <b>CAC – Aprobación del nuevo trabajo. Circulación para comentarios en el Trámite 3.</b>
<b>Septiembre 2009</b> CCFFV	<b>CCFFV – Examen del anteproyecto de Norma en el Trámite 4.</b>
<b>Junio/Julio 2010</b> CCEXEC/CAC	<b>CCEXEC – Proceso de Revisión Crítica: Recomendación para adopción en el Trámite 5.</b> <b>CAC – Adopción en el Trámite 5. Circulación para observaciones en el Trámite 6.</b>
<b>Mayo 2011</b> CCFFV	<b>CCFFV – Examen del proyecto de Norma en el Trámite 7.</b>
<b>Junio/Julio 2011</b> CCEXEC/CAC	<b>CCEXEC – Proceso de Revisión Crítica: Recomendación para adopción en el Trámite 8.</b> <b>CAC – Adopción en el Trámite 8 = Norma del Codex para el Tomate de Árbol.</b>

**DOCUMENTO DE PROYECTO NO. 21: PROPUESTA DE REVISIÓN DE LA NORMA CODEX PARA EL AGUACATE (CODEX STAN 197-1995) (Preparado por Cuba)**

**Propuesta para revisar**

**Sección 2 – Disposiciones relativas a la calidad**

**Sección 3 – Disposiciones relativas a la clasificación por calibres**

**Además, se pueden introducir enmiendas a las otras secciones de la Norma como consecuencia de la revisión de las secciones arriba mencionadas para acomodar otras variedades de aguacate según corresponda**

**1. El objetivo y ámbito de aplicación de la Norma**

La propuesta tiene como objetivo revisar las disposiciones relativas a la calidad (Sección 2.1.1) y las disposiciones relativas a la clasificación por calibres (Sección 3) de la Norma Codex para el Aguacate (CODEX STAN 197-1995) y otras enmiendas a las secciones pertinentes de la Norma provenientes de la inclusión de nuevas variedades de aguacate.

**2. Pertinencia y actualidad**

**(i) Tabla de variedades y porcentaje mínimo de materia seca, que define el consumo del aguacate**

La producción y el comercio mundial de aguacate se han incrementado de forma sostenida en la última década., según datos de FAO , con estimados de producción de 3 315680.80 toneladas y 491 610.00 toneladas exportadas (FAOSTAT, 2006). El cultivo del Aguacate es un sector dinámico de desarrollo para países ubicados en distintas zonas geográficas, para el consumo local y como rubro exportable. Considerando los tres grupos ecológicos del Aguacate y sus híbridos: Guatemalteco, Mexicano y Antillano, como producto agrícola contribuye a la provisión de alimentos de origen vegetal; los ingresos derivados de esta actividad contribuyen con las economías nacionales y generan ingresos para pequeños y medianos productores.

La Norma del Codex para Aguacate (CODEX STAN 197-2005) fue adoptada en el 1995. En la edición del 2005 para ajustarla al formato general de las normas del Codex para frutas y hortalizas frescas, quedó pendiente de revisión de la Tabla de variedades que sólo refleja aquellas con un contenido mínimo de materia seca entre 23% y 18% expresado en peso seco y no incluye las variedades Antillanas o sus híbridos con valores de materia seca menor de 18 %. La CEPE adoptó su Norma para el Aguacate (FFV 14) para el comercio de este producto, con variaciones en el contenido de materia seca por variedades.

Las variedades Antillanas e híbridos de éstas con variedades Guatemaltecas, se producen y consumen en varios países, fundamentalmente del continente americano. El porcentaje de materia seca se relaciona con el contenido de aceite de la fruta y debe considerarse que el consumo de productos con bajo contenido de aceite es un interés creciente de distintas poblaciones, y grupos de edades, relacionadas con la calidad nutricional del producto, como forma de proteger la salud.

Dado el incremento del comercio mundial de aguacate y la importancia para los países en distintas áreas geográficas, la tabla de variedades debe ser lo suficientemente abarcadora para considerar los tres grupos ecológicos e híbridos existentes, con el objetivo de satisfacer la demanda diferenciada de calidad de los consumidores en cualquier segmento de mercado.

**(ii) Disposiciones relativas a la clasificación por calibre**

El peso mínimo de los Aguacates establecidos en la Norma Codex no coincide con las prácticas actuales del mercado para la principal variedad comercializada (Hass), según la Norma CEPE, por lo que es pertinente actualizar el tema para favorecer las prácticas leales en el comercio.

**(iii) Solicitud de revisión**

La revisión de la Norma Codex para el Aguacate permitiría su actualización en relación con las disposiciones esenciales para garantizar la calidad e inocuidad del producto, evitando prácticas fraudulentas en los mercados. Cuba solicita:

- a) Incluir las variedades del Grupo Antillano y sus híbridos en la tabla de calibre de la Norma Codex para el Aguacate, con un porcentaje de materia seca entre 18%-15 %.
- b) Modificar el calibre mínimo para el Aguacate Hass de 125 g a 80 g

### **3. Principales problemas que se deben tratar**

El Comité Codex para Frutas y Hortalizas Frescas recomendó la revisión de la Norma Codex para el Aguacate (CODEX STAN 197-1995) desde la 13 Reunión del CCFFV (ALINORM 07/30/35<sup>1</sup>; 08/31/35<sup>2</sup>). Si la Comisión del Codex Alimentarius aprueba, las secciones de la Norma que serán revisadas son:

Sección 2. Disposiciones relativas a la calidad (2.1.1). Tabla de variedades y porcentaje mínimo de materia seca.

Sección 3. Disposiciones relativas a la clasificación por calibres.

Además, enmiendas de consecuencia a secciones pertinentes de la Norma derivadas de la revisión de las secciones 2 y 3, según corresponda.

### **4. Evaluación con respecto a los Criterios para el Establecimiento de las Prioridades de los Trabajos**

#### **a) El volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países**

Los principales productores de Aguacate son México, Indonesia, Estados Unidos de América, Brasil, Chile y Colombia, con valores entre 1 040 000 t y 160 000 t. En otros países del continente americano, África, Europa, Asia, Medio Oriente, y Oceanía, el cultivo del aguacate tiene importancia para el consumo local y como rubro exportable. Los principales mercados importadores se encuentran en Europa (47% de las importaciones totales) y América del Norte (34 % de las importaciones totales). Como se muestra en el Anexo 1, datos de FAOSTAT, 2006 permiten valorar el incremento del comercio mundial de Aguacate y las relaciones entre los países en un período de 5 años (2000-2004). Los ingresos obtenidos en las exportaciones (606,608.00 MUSD) contribuyeron al desarrollo de las economías nacionales.

#### **c) Mercado internacional o regional potencial**

Países de Norteamérica, América Latina y el Caribe producen Aguacates Antillanos e híbridos. Cuba incrementa el cultivo de estas variedades de aguacate con una creciente exportación hacia segmentos de mercado de Canadá, Caribe y Europa. Aunque las exportaciones del Caribe, (véase el Anexo 1. FAOSTAT, 2006 ) pueden no ser significativas si se comparan con las exportaciones de otras regiones, estas contribuyen a la provisión de alimentos de origen vegetal y a la generación de ingresos para las economías nacionales.

Considerando que estas variedades con índices de materia seca entre 15% y 18%, no se reflejan en la Norma Codex vigente, la misma restringe el comercio de este producto.

#### **d) Viabilidad de la normalización del producto.**

- Para la identificación del producto es esencial la composición del fruto y la clasificación por calibre, que debería revisarse en la Norma Codex.
- El porcentaje de materia seca, como factor de calidad relacionado con las características del aguacate, puede variar entre grupos ecológicos (Antillano, Guatemalteco y Mexicano), países y regiones, lo que habría que incorporar en la Norma Codex .

#### **e) Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas.**

En el año 2003, la CEPE adoptó la Norma para la comercialización del Aguacate (UNECE STANDARD FFV 14-2003), en correspondencia con la Norma Codex, no refleja las variedades Antillanas o sus híbridos, y establece un calibre mínimo para la variedad Hass menor que la Norma Codex. La Norma ISO 2295-1974, Guía para el almacenamiento y el transporte del aguacate, refleja las variedades del Grupo Antillano.

Varios países tienen normas nacionales sobre el Aguacate, entre otros: México (NMX-FF-016-1995.), Estados Unidos de América (US Standard grade for Florida. Avocados, 1957 rev.1997)), Colombia (ICONTEC 1248-1983), Guatemala (ICITI 34115, ICAITI 34116), Cuba (NC 572-2007).

La revisión de las disposiciones de Calidad y de clasificación por Calibre de la Norma Codex para el Aguacate (CODEX STAN 197-1995), considerando otras normas internacionales existentes, permitiría la coherencia en cuestiones relativas a la protección al consumidor y al comercio internacional.

Considerando las distintas norma existentes para el Aguacate, los trabajos de revisión de la Norma Codex en el Comité de Frutas y Hortalizas Frescas, permitiría la adopción de un documento consensuado entre todas las partes involucradas en la producción, comercialización y consumo del aguacate, como herramienta para garantizar la calidad e inocuidad del producto por los sistemas nacionales de control.

**g) Trabajos ya emprendidos por otras organizaciones en este campo o propuestos por el(los) organismo (s) intergubernamental(es) pertinente(s).**

Normas elaboradas por otros organismos internacionales. Ver criterios en acápite (e)

**5. La pertinencia con respecto a los Objetivos Estratégicos del Codex**

La revisión de la Norma Codex para aguacate se encuentra alineada con la declaración de Visión Estratégica del Codex Alimentarius y está en correspondencia con los Objetivos Estratégicos 2008-2013, como son:

- a) Preparar normas del Codex relacionadas con la calidad e inocuidad de los alimentos, incluidos los aspectos inherentes al etiquetado, con el debido cuidado para reflejar las variaciones mundiales.
- b) Las normas del Codex no deben tener por efecto la creación de obstáculos innecesarios, injustificados y discriminatorios al comercio de los países en desarrollo
- c) Promover la máxima aplicación de las normas del Codex para la reglamentación nacional y el comercio internacional.

**6. Información sobre la relación entre la propuesta y los documentos existentes del Codex**

La propuesta se relaciona con la Norma del Codex para el Aguacate (CODEX STAN 197-1995).

**7. Identificación de la disponibilidad de expertos consejeros científicos en caso de necesidad**

No se requiere ninguna contribución externa.

**8. Identificación de toda necesidad de contribuciones técnicas a una Norma procedentes de organizaciones externas, a fin de que se puedan programar estas contribuciones**

No se requiere contribución de organizaciones externas

**9. Calendario de realización (Propuesta)**

FECHA	AVANCE Y TRÁMITE
<b>Mayo 2008</b> CCFFV	Cuba – Presentación de la propuesta. CCFFV – Acuerdo para empezar un nuevo trabajo sobre la revisión de la Norma del Codex para el Aguacate.
<b>Junio/Julio 2008</b> CCEXEC/CAC	CCEXEC – Examen Crítico: Recomendación de revisar la Norma del Codex para el Aguacate. CAC – Aprobación del nuevo trabajo. Circulación del anteproyecto de Norma revisada para recabar observaciones en el Trámite 3.
<b>Septiembre 2009</b> CCFFV	CCFFV – Examen del Anteproyecto de Norma revisada en el Trámite 4.

<b>Junio/Julio 2010</b> <b>CCEXEC/CAC</b>	CCEXEC – Examen Crítico: Recomendación para la adopción del Anteproyecto de Norma revisada en el Trámite 5.  CAC – Adopción del Anteproyecto de Norma revisada en el Trámite 5. Circulación del Proyecto de Norma revisada para recabar comentarios en el Trámite 6.
<b>Mayo 2011</b> <b>CCFFV</b>	CCFFV – Consideración del Proyecto de Norma revisada en el Trámite 7.
<b>Junio/julio 2011</b> <b>CCEXEC/CAC</b>	CCEXEC – Examen Crítico: Recomendación para la adopción del Proyecto de Norma revisada en el Trámite 8.  CAC – Adopción del Proyecto de Norma revisada en el Trámite 8 = Norma revisada del Codex para el Aguacate.

**Bibliografía consultada:**

CEPE. 2003. Norma concerniente al mercado y control de calidad comercial del Aguacate (UNECE STANDARD FFV14)

CODEX ALIMENTARIUS 1995. Norma para el Aguacate (CODEX STAN 197)

FAOSTAT, 2006. FAO, Roma, Italia. (<http://www.faostat.fao.org>). Revisada mayo 2008.

FruiTrop Focus. 2006. The World Avocado Market. Vol 61:94 pp. *Ed.* Fruits. CIRAD. ISSN 1625-967 X.

Instituto Centroamericano de Investigación y Tecnología Industrial. 1985. Aguacate. Especificaciones y Características (ICAITI 34115)

Instituto Centroamericano de Investigación y Tecnología Industrial. 1985. Aguacate. Almacenamiento y transporte (ICAITI 34116).

Instituto Colombiano de Normas Técnicas. 1983. Productos Agrícolas. Aguacate (ICONTEC 1248).

ISO 1974. Guía para el almacenamiento y el Transporte del Aguacate (ISO 2295)

Oficina Nacional de Normalización. Normas Cubanas. 2007. Aguacate. Especificaciones (NC 572). *Ed.* ININ, Cuba.

SCFI. México. 1995. Productos alimenticios no industrializados para uso humano. Aguacate-Fresco. (NMX-FF-016.)

USDA. USA. 1957, US Standards for grades of Florida Avocados. Agricultural Marketing Services.

## ANEXO 1. IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE AGUACATES EN EL PERIODO 2000-2004

**Importaciones**

	TM					MUSD				
	2000	2001	2002	2003	2004	2000	2001	2002	2003	2004
América Latina	37,358	29,858	38,212	37,804	52,892	14,481	13,364	15,507	15,851	29,805
Africa	1,642	2,372	2,384	2,385	4,244	686	738	550	1,164	2,635
Lejano Oriente	2,688	1,709	4,978	4,965	3,221	2,000	1,389	4,220	4,182	2,175
Norteamérica	91,775	86,600	134,000	157,013	164,444	139,028	114,425	150,054	205,870	213,275
Europa	191,798	188,517	207,127	199,361	229,296	220,803	251,552	261,926	384,743	387,012
Asia	18,214	13,858	20,315	30,205	32,462	32,124	28,257	32,222	56,886	62,822
Caribe	162	136	194	172	98	206	202	202	67	91
América Central	25,650	21,581	27,264	26,018	34,025	11,061	11,074	13,596	14,060	25,405
Mundo	343,599	325,582	406,600	432,341	490,063	413,689	417,220	471,124	678,585	715,042



**Exportaciones**

	TM					MUSD				
	2000	2001	2002	2003	2004	2000	2001	2002	2003	2004
América Latina	166,724	155,798	202,764	263,193	293,722	150,224	145,359	256,176	309,094	341,092
Africa	46,241	29,691	48,358	41,107	30,026	17,847	11,238	18,122	26,914	21,802
Lejano Oriente	126	191	575	821	198	114	176	529	1,357	171
Norteamérica	10,864	9,764	10,717	6,762	7,473	12,666	12,615	12,002	9,488	11,119
Europa	86,511	81,334	85,593	76,284	95,198	96,688	102,363	110,317	149,859	168,243
Asia	45,273	39,246	73,044	22,887	58,543	42,625	37,189	43,072	34,329	43,558
Caribe	8,533	11,097	12,222	18,256	15,147	7,406	9,798	14,151	10,208	13,582
América Central	93,339	76,329	98,342	129,091	139,876	74,246	78,824	106,880	195,380	211,529
Mundo	361,807	322,087	426,848	416,351	491,610	331,278	320,095	452,358	546,209	606,608

Fuente: FAOSTAT.

---

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE AGUAS MINERALES NATURALES**


---

**DOCUMENTO DE PROYECTO N.º 22: PROPUESTAS DE ENMIENDA DE LA NORMA DEL CODEX PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES (CODEX STAN 108-1981, Rev.1-1997) (Preparadas por Kenya)**
**1. Objetivo y ámbito de aplicación de la Norma**

El objetivo de la enmienda es proporcionar orientación esencial en relación con la inocuidad del alimento, así como con los factores esenciales de calidad, la higiene y el etiquetado del producto, con la finalidad de proteger la salud del consumidor y velar por la aplicación de prácticas justas en el comercio de alimentos.

Esta Norma se aplica a todas las aguas minerales naturales envasadas que se ofrecen a la venta como alimento. No se aplica a las aguas minerales naturales que se venden o utilizan para otros fines.

**2. Pertinencia y oportunidad**

El consumo y el comercio mundial de agua mineral natural envasada vienen aumentando constantemente desde hace años. Ello hace que su inocuidad como alimento sea motivo de preocupación. Por consiguiente, es urgentemente necesario seleccionar métodos de análisis y muestreo así como establecer los límites máximos de las sustancias mencionadas en los puntos 3.2.17 a 3.2.20 y los límites máximos microbiológicos indicados en el punto 4.4.

**3. Principales aspectos que deben enmendarse**

Durante la octava reunión del Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales (CCMIN), celebrada en Lugano (Suiza) del 11 al 15 de febrero de 2008, la delegación de Kenya, en referencia con las notas a pie de página 3 y 4 de la Norma vigente, señaló a la atención del Comité el hecho de que en la Norma no se indicaban los métodos específicos de análisis y muestreo disponibles respecto de los agentes tensioactivos, los plaguicidas y los bifenilos policlorados (BPC), el aceite mineral y los hidrocarburos aromáticos polinucleares, lo cual creaba algunos problemas para la aplicación práctica de la Norma. La delegación de Kenya propuso además que se revisara la sección sobre higiene debido a que, en su opinión, no era fácil interpretar y aplicar las especificaciones microbiológicas actualmente incluidas en la Norma.

**4. Evaluación con respecto a los “Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos”**

- Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y contra prácticas comerciales fraudulentas. Calidad del agua mineral natural que satisface las necesidades del consumidor y los requisitos mínimos en materia de inocuidad alimentaria.
- El mercado internacional y regional de aguas minerales naturales envasadas ha crecido enormemente en los últimos años.

- c) La Norma para las aguas minerales naturales ya se ha elaborado y completado. Existen métodos de análisis y muestreo de la Organización Internacional de Normalización (ISO), como el ISO 2456:1986 respecto de los agentes tensioactivos, la cromatografía gas-líquido (CGL) respecto de los plaguicidas, la cromatografía líquida de alta presión (HPLC) respecto de los BPC y la cromatografía de gases combinada con la espectrometría de masa (GC-MS) respecto del aceite mineral, que podrían adoptarse para hacer posible la aplicación de la Norma en relación con las sustancias indicadas en los puntos 3.2.17 a 3.2.20.

#### **5. Pertinencia con respecto a los objetivos estratégicos del Codex**

Esta propuesta de enmienda es coherente con el primer objetivo (“Fomentar marcos reglamentarios racionales”) del Plan estratégico para 2008-2013 (página 3).

#### **6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos del Codex**

La necesidad de realizar esta enmienda fue señalada por la delegación de Kenya durante la octava reunión del CCMIN, celebrada en Lugano (Suiza) del 11 al 15 de febrero de 2008. Sin embargo, los miembros consideraron que el alcance de la reunión se limitaba a las sustancias relacionadas con la salud enumeradas en los puntos 3.2.1 a 3.2.16 que habían sido aprobadas por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) en su período de sesiones de julio de 2007. Por lo tanto, la Secretaría del CCMIN comunicó a los miembros que si alguno deseaba preparar un documento de proyecto siguiendo el procedimiento y con arreglo a la estructura descritos en la 17.<sup>a</sup> edición del Manual de procedimiento (página 23), podía hacerlo hasta el final de marzo de 2008.

#### **7. Determinación de las necesidades y la disponibilidad de asesoramiento científico de expertos**

Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) y Consultas mixtas FAO/OMS de expertos sobre evaluación de riesgos microbiológicos (JEMRA).

#### **8. Determinación de la necesidad de contribuciones técnicas a la Norma por parte de órganos externos, a fin de que se puedan programar estas contribuciones**

Se necesitará la contribución técnica de las JEMRA con objeto de simplificar los cuadros incluidos en el punto 4.4 para que sean fáciles de poner en observancia por las autoridades de reglamentación y fáciles de aplicar por los productores. Debería elaborarse una lista exhaustiva de microorganismos nocivos cuya presencia en el agua mineral natural deberá controlarse. En general, debería reestructurarse el punto 4.4 y deberían rotularse y titularse adecuadamente los cuadros para que la información en ellos contenida resulte significativa.

#### **9. Calendario propuesto para la finalización de la enmienda, con inclusión de la fecha de inicio y la fecha de aprobación por la Comisión**

Fecha de inicio	2008 (junio-julio)
Fecha propuesta de aprobación en el trámite 5/8	2009
Fecha propuesta de aprobación por la Comisión	2009 (junio-julio)