

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705.4593

---

**TEMA NO. 5 DEL PROGRAMA**

**CX/FL 99/5**

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS DE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS  
VIGESIMO SÉPTIMA SESIÓN  
OTTAWA, CANADÁ, DEL 27 AL 30 DE ABRIL DE 1999**

**PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO  
DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS (REGLA DEL 25%)  
(ALINORM 99/22, APÉNDICE VI)**

**COMENTARIOS DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 6**

**COMENTARIOS DE:**

**NUEVA ZELANDIA  
ESTADOS UNIDOS**

## **PROYECTO DE ENMIENDA A LA NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS (REGLA DEL 25%) (ALINORM 99/22, APÉNDICE VD)**

### **COMENTARIOS DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 6**

#### **NUEVA ZELANDIA:**

Nueva Zelanda apoya la introducción de una norma que proporcione información adicional para ayudar a las personas que sufren de alergias o que son intolerantes a ciertos alimentos. En principio, apoyamos la reducción de la regla del 25% a 5% para los ingredientes compuestos. Se requiere sin embargo mayor debate para asegurar que en la reducción de la regla, 5% es el nivel más apropiado.

(Nota: El Comité Técnico de la FAO sobre las Alergias Alimentarias considera que una reducción del nivel de 25% sería ventajosa en el sentido que un mayor número de los alimentos alergénicos menos comunes serían enumerados, pero no pudieron sugerir cual nuevo nivel debería adoptarse, pues se carece de datos al respecto.)

Esta iniciativa complementa la lista mandatoria de ingredientes que deben ser declarados en la lista de ingredientes, de estar presentes en un alimento. Significa también que un mayor número de los alimentos menos comunes que causan hipersensibilidad serían enumerados. Un aumento de la información en las etiquetas de los productos alimentarios permitiría tomar decisiones mejor informadas a los consumidores de todo el mundo.

#### **ESTADOS UNIDOS:**

Los Estados Unidos están de acuerdo con la decisión del Comité de que el asunto de “la regla del 5% o del 25%”, que se separó del tema de la hipersensibilidad durante la vigesimosexta sesión del CCFL, [ALINORM 99/22, Apéndice III, "Anteproyecto de Recomendaciones para el Etiquetado de Alimentos que Pueden Causar Hipersensibilidad (Anteproyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados) en el trámite 8 del Procedimiento], necesita ser reintegrada al Trámite 6, para mayores discusiones como un tema general de etiquetado durante la vigesimoséptima sesión del CCFL.

En el Anteproyecto de Recomendaciones, la Sección 4.2.1.3 permitiría que, cuando un ingrediente constituye menos del [5 %] del alimento, los ingredientes, otros que los aditivos alimentarios que sirven una función tecnológica en el producto final, no necesiten ser declarados. Los Estados Unidos desean proporcionar a los consumidores “en riesgo” (es decir los consumidores preocupados al respecto de los ingredientes alimentarios por motivos de salud) la información suficiente para servirles de base en sus decisiones alimentarias. Por lo tanto, los Estados Unidos opinan que se debería efectuar una declaración completa de los productos utilizados en una formulación alimentaria, con ciertas excepciones limitadas y específicas. Estas excepciones son para ingredientes que no producen efectos técnicos o funcionales en el alimento final y que están presentes en los alimentos en cantidades insignificantes, y para ciertas clases de ingredientes tales como los aromatizantes, colorantes y especias.

Los Estados Unidos están concientes de que algunos países apoyan un umbral del 5%, bajo el cual los ingredientes compuestos no tendrían que ser declarados. Este umbral ofrece algo de protección a los consumidores que desean evitar ciertos ingredientes, y es mejor que la "regla del 25%" de la presente Norma General del Codex. Sin embargo, aún con "la regla del 5%", podrían haber ingredientes en el alimento a niveles relativamente altos y no ser conocidos por los consumidores. También, la "regla del 5% o del 25%" presupone que los ingredientes compuestos están normalizados, en el sentido que mantienen una composición invariable, pero ese no es el caso. La reducción del 25% al 5% es una mejora, pero continuamos pensando que ninguna de las dos alternativas es significativa para el consumidor sensible que desea evitar ciertos ingredientes.