

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 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 2 del Programa

CX/FL 01/2

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITE DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

29ª reunión

Ottawa, Canadá, 1- 4 de mayo de 2001

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX

1. COMITÉ SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES (22ª reunión, Junio de 2000)

Documento de debate sobre criterios científicos aplicables a las declaraciones de propiedades saludables

El Comité recordó que, como consecuencia del pedido del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos relativo a los criterios científicos aplicables a las declaraciones de propiedades saludables, se había acordado que las Delegaciones de Francia y los Estados Unidos, con la participación de otros países, prepararían un documento que examinase los criterios científicos aplicables a tales declaraciones.

La Delegación de Francia presentó el documento, cuya primera parte examinaba cuestiones de principio relacionadas con declaraciones de propiedades saludables, de la siguiente manera: la definición de declaraciones de propiedades saludables, la definición de los criterios científicos relativos a la inocuidad y la calidad del producto, el efecto que se alega, el impacto de la declaración de propiedades sobre la población en general y sobre grupos específicos, la evaluación de los efectos que se alegan y la reevaluación periódica. La Delegación indicó que la metodología científica actual permitía evaluar la relación entre los componentes de los alimentos y su efecto sobre la salud. La segunda parte del documento se refería a las experiencias de los Estados Unidos en la reglamentación de las declaraciones de propiedades saludables a nivel nacional y, en particular, la revisión científica de los datos para tales declaraciones.

El Comité expresó su aprecio a las Delegaciones de Francia, Dinamarca, Alemania y los Estados Unidos por su constructiva labor que brindó un enfoque tanto teórico como práctico sobre esta compleja cuestión. Varias delegaciones destacaron la importancia del trabajo relativo a las declaraciones de propiedades saludables para evitar inducir al consumidor a error; se recordó que competía al CCFL la principal responsabilidad de debatir temas concernientes al etiquetado.

La Delegación de los Estados Unidos señaló que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos todavía estaba examinando las definiciones y los requisitos para el uso de las declaraciones de propiedades saludables, y que sería prematuro seguir elaborando los criterios científicos para tales declaraciones hasta que no estuviesen terminadas o más avanzadas esas recomendaciones. La Secretaría informó al Comité que en su última reunión el CCFL había revisado las recomendaciones sobre el uso de declaraciones de propiedades saludables para integrarlas en las *Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Saludables y Nutricionales* y que el texto se había devuelto al Trámite 3 para recabar más observaciones y examinarlo en la próxima reunión del Comité (mayo de 2001).

El Comité acordó informar al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos de que había un acuerdo de principio sobre la posibilidad y la conveniencia de elaborar criterios con una base científica para las declaraciones de propiedades saludables, y de que estaba dispuesto a proseguir con este trabajo tan pronto como se hubiese avanzado más con la definición de las mismas. Tomó nota de que el trabajo efectuado hasta la fecha, y plasmado en el documento de trabajo, serviría de base para aquellos posteriores, si fuese necesario (ALINORM 01/26, párr. 116-120).

2. COMITÉ SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS (24ª reunión, Junio de 2000)

Etiquetado de barritas de pescado

El Comité recordó que, en su 23º período de sesiones, la Comisión había devuelto al Trámite 6 el Proyecto de Enmienda a la Norma para Barritas de Pescado Congeladas Rápidamente, en lo concerniente a la declaración del núcleo de pescado, para su examen por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos en cuanto a los requisitos de etiquetado y por el CCFFP en cuanto a los aspectos técnicos. La Secretaría informó al Comité de que, en su última reunión (mayo de 2000), el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos había acordado, en principio, que la declaración del contenido de pescado debía incluirse en la sección relativa al etiquetado y había pedido al CCFFP que estudiara una definición de “contenido de pescado” y un método para su determinación, a fin de posibilitar la finalización del proyecto de enmienda.

La delegación del Reino Unido presentó un documento de debate en el que se examinaban diferentes cuestiones relacionadas con la definición de contenido de pescado y propuso que éste se determinara mediante un análisis químico basado en el contenido de nitrógeno. La delegación propuso también que el Código de Prácticas se enmendara de modo que incluyera los requisitos relativos a BPF que eran necesarios para disminuir la pérdida de nitrógeno y la absorción excesiva de agua durante la elaboración del pescado.

Varias delegaciones manifestaron la opinión de que la determinación del contenido de nitrógeno crearía dificultades prácticas para los organismos de reglamentación, y que aun cuando se aplicaran las BPF en el proceso de producción, podían observarse variaciones importantes, debidas a diferencias naturales en el contenido de nitrógeno de las especies de pescado. Además, la aplicación de un límite estricto para el nitrógeno limitaría de forma significativa el número de especies de pescado que podían utilizarse en la producción de barritas de pescado. También se propuso que se aclararan las repercusiones prácticas de la sustitución de “núcleo de pescado” por “contenido de pescado” en lo relativo a la información al consumidor.

El Observador de la CE expresó la opinión de que en los cuadros propuestos en el documento de trabajo debían incluirse otras especies, teniendo en cuenta los resultados obtenidos en los países, y que debían enumerarse todas las especies importantes para el comercio internacional.

El Comité acordó que un Grupo de Trabajo, coordinado por el Reino Unido e integrado por Canadá, Alemania, Noruega, Sudáfrica y Estados Unidos, se ocupara de las cuestiones relacionadas con la declaración del contenido de pescado, con el fin de proponer una definición y un método de análisis, que se examinarían en la próxima reunión del Comité (ALINORM 01/18, párr. 16-20).

3. COMITÉ SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS (23ª reunión, Febrero de 2001)

Biotecnología

El Comité hizo referencia a que el Comité sobre Etiquetado de Alimentos, al discutir las disposiciones de etiquetado referentes a los alimentos derivados de la biotecnología había pedido al CCMAS considerar los métodos de análisis para dichos alimentos. La Primera Sesión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial sobre Alimentos Obtenidos por Medios Biotecnológicos ya había acordado iniciar el trabajo sobre los métodos y pedir propuestas en este campo a través del CL 2000/29—FBT/MAS. El Comité tomó nota de que el documento preparado por la Agrupación de Fuerza (CX/FBT 01/8) había sido puesto a disposición demasiado tarde para permitir una discusión específica de los métodos propuestos en la presente sesión.

Varias delegaciones apoyaron el establecimiento de métodos para alimentos derivados de la biotecnología en el CCMAS. La delegación del Reino Unido, apoyada por otras delegaciones, indicó que bajo sus términos de referencia, el Comité tiene la posibilidad de examinar cuestiones específicas de análisis y toma de muestras, referidas por otros comités, cuando una guía general era requerida en áreas que conciernen a todos los otros comités del Codex. Algunas delegaciones y observadores subrayaron la necesidad de tomar en cuenta el trabajo de importantes organizaciones internacionales y de solicitar a la Reunión Inter Agencias (IAM) a fomentar nuevos trabajos sobre metodología en áreas importantes por parte de sus miembros, incluso cuando no existen disposiciones específicas del Codex. El Secretariado indicó que organizaciones internacionales recibieron todos los documentos de trabajo del Codex y que tienen la posibilidad de someter sus propuestas e informaciones destacadas en el marco de los comités de mercancías y comités generales, además del CCMAS.

El Comité acordó que el debe ejercer un papel de coordinador general en lo que respecta a los métodos para detectar o identificar los alimentos derivados de la biotecnología y que estaba dispuesto a considerar las propuestas presentadas por el Grupo de Acción en su próxima reunión, asimismo como las propuestas que en el futuro pueden surgir en los otros Comités del Codex. El Comité igualmente acordó que el trabajo de importantes organizaciones internacionales será tomado en cuenta en el proceso y que serán invitadas para ofrecer informaciones destacadas en esta área (ALINORM 01/23, párr. 10-12).

Métodos de Detección de Alimentos Irradiados

El Comité discutió la propuesta de la EC para refrendar cinco métodos de análisis para la detección de alimentos irradiados como métodos generales del Codex, ya que la Norma General del Codex para Etiquetado requería un etiquetado obligatorio para los alimentos irradiados y por ello era necesario establecer métodos con fines de control. El Comité debatió esta cuestión en detalle y acordó refrendar los cinco métodos tales como propuestas (ALINORM 01/23, párr. 100-106, Apéndice IV).

4. COMITÉ SOBRE AGUAS MINERALES NATURALES (7ª reunión , Octubre de 2000)

Anteproyecto de Norma para las Aguas Potables Envasadas (Embotelladas) distintas de las Aguas Minerales Naturales

Fluoruro

El Comité pidió al Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) y al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) que determinaran los criterios para establecer el contenido apropiado de fluoruro en las aguas envasadas para la higiene dental y/o los criterios relativos a la declaración obligatoria y las declaraciones de propiedades permitidas.

Aguas utilizadas para la preparación de alimentos y preparados para lactantes

El Comité tomó nota de las propuestas de introducir disposiciones que regularan las declaraciones sobre la aceptabilidad de las aguas envasadas para preparar alimentos y preparados para lactantes. Se señaló que se trataba de una cuestión de interés general que tenía repercusiones en cuanto a los requisitos de calidad e inocuidad de todos los tipos de aguas. Por consiguiente, el Comité pidió al CCNFSDU que examinara este asunto en colaboración con el CCFH y el CCFL, según fuera procedente, con vistas a marcar una pauta en cuanto a los criterios de calidad e inocuidad y los requisitos de etiquetado. Puesto que esta cuestión se consideraba de carácter general, el Comité fue de la opinión de que esa pauta se elaborara en el marco de las normas y códigos de prácticas del Codex referentes a alimentos para lactantes y niños, y no en el de las normas del Codex para las aguas naturales minerales o envasadas/embotelladas (ALINORM 01/20, párr. 25 y 31).

Nota: La sección sobre etiquetado del Anteproyecto de Norma para las Aguas Potables Envasadas (Embotelladas) distintas de las Aguas Minerales Naturales se examinará en el **Tema 3 del Programa**.