

# 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 05/33/2

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

33ª reunión

Kota Kinabalu, Malasia, 9 – 13 de mayo de 2005

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

#### A. DECISIONES DE LA COMISIÓN SOBRE LOS TRABAJOS DEL COMITÉ<sup>1</sup>

##### *Proyecto de Directrices para el Uso de Declaraciones de Propiedades Nutricionales y Saludables*

La delegación de Malasia expresó su opinión de que el Proyecto de Directrices no debía adoptarse en esta etapa por no haberse finalizado aún los criterios relativos a la base científica de las declaraciones de propiedades saludables, que se estaban examinando en el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales.

La delegación de Sudáfrica se opuso a la adopción del Proyecto de Directrices porque en el Preámbulo se hacía referencia a la Sección 3.4 de las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades, que prohibía “declaraciones sobre la utilidad de un alimento para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad”, lo cual no era coherente con los datos científicos disponibles. Por consiguiente, la delegación propuso que se suprimiera esta referencia y se iniciara la revisión de las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades.

Muchas delegaciones apoyaron la adopción del texto tal como se había propuesto, ya que el mismo era el resultado de un examen amplio y detallado en el seno del Comité.

La Comisión adoptó el Proyecto de Directrices tal como se había propuesto, y observó que, en una etapa posterior, el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos podría examinar las Directrices a la luz de los criterios sobre el fundamento científico de las declaraciones de propiedades saludables que estaba elaborando el Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales.

La delegación de Sudáfrica manifestó sus reservas con respecto a esta decisión.

##### *Proyecto de enmienda a la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente (Sección sobre etiquetado)*

La delegación de Sudáfrica, aunque no se opuso a la enmienda, manifestó preocupación en cuanto a la metodología para determinar el contenido de pescado, ya que para varias especies utilizadas habitualmente en la producción de barritas de pescado no se habían establecido factores de conversión a nitrógeno y, por otra parte, no se habían definido las buenas prácticas de fabricación. La delegación destacó que podrían plantearse problemas comerciales a causa de interpretaciones diferentes de las disposiciones en vigor.

La delegación de Tailandia propuso varias enmiendas a fin de aclarar el texto, y expresó la opinión de que la lista de especies de pescado contenida en el Cuadro 2 debería revisarse a fin de incluir otras especies de importancia para el comercio internacional una vez que se dispusiera de nuevos datos al respecto. La Comisión corrigió la referencia al método de rutina AOAC 996.15.

<sup>1</sup> ALINORM 04/27/412, párr. 48-59

El Comité adoptó el proyecto de enmienda en la inteligencia de que, de ser necesario, se podría enmendar el Cuadro 2 (factores de nitrógeno) a la luz de nuevos datos sobre otras especies de pescado.

***Proyecto de Enmienda a las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Proyecto de Anexo 2 – Cuadros 1 y 2 revisados***

La Comisión convino en enmendar, en el Cuadro 2, la referencia a las preparaciones de Neem, a fin de aclarar que la necesidad reconocida por el órgano o autoridad de certificación se aplicaba a "preparaciones/productos comerciales", así como de poner en claro las condiciones de uso de los extractos de hongos (Shiitake fungus) añadiendo la referencia a la necesidad reconocida por el órgano o autoridad de certificación según había propuesto la delegación de la India. Esta delegación propuso también que se suprimiera la referencia a la infusión de tabaco, puesto que ésta no se incluía entre los preparados naturales de plantas.

La Comisión convino en enmendar el Cuadro 1 para que hiciera referencia a "residuos domésticos separados, compostados o fermentados" como había propuesto la delegación de Túnez. Asimismo la delegación propuso añadir los subproductos de las aceitunas al grupo de los subproductos del aceite de palma, el coco y el cacao. La Comisión acordó que estas propuestas deberán ser consideradas por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos.

La Comisión observó que se podrían introducir enmiendas menores con fines de aclaración, pero que las propuestas de suprimir o añadir sustancias en las listas debían ser examinadas por el Comité sobre.

La Comisión adoptó las enmiendas mencionadas en el Proyecto Revisado de Anexo 2: Cuadros 1 y 2.

***Propuestas de nuevo trabajos: Revisión de las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos producidos Orgánicamente***

La delegación de Estados Unidos expresó la opinión de que el examen periódico de las Directrices especificado en el texto de las mismas no era coherente con el principio del Examen Crítico, por lo que debería reconsiderarse. Asimismo, la delegación destacó la necesidad de que la revisión de las Directrices se reexaminara a la luz de las prioridades de trabajo del Comité.

La delegación de Irlanda, hablando en nombre de los Estados Miembros de la Unión Europea presentes en el período de sesiones, afirmó que la revisión de las Directrices sería necesaria en el futuro a fin de aumentar su coherencia interna. Sin embargo, la delegación propuso aplazarla hasta 2007 ya que las últimas enmiendas se habían adoptado en 2003.

El Presidente, refiriéndose a los debates del Comité Ejecutivo, recordó que la cuestión general del volumen de trabajo de los Comités del Codex debía tenerse en cuenta a la hora de examinar nuevos trabajos. El Presidente propuso que no se ratificara un nuevo trabajo de revisión de las Directrices, y que esta cuestión se retuviera en la Comisión con miras a un nuevo examen en el 28º período de sesiones. La Comisión manifestó su acuerdo con esta propuesta.(ALINORM 04/27/41, párr. 100-102).

**Etiquetado del país de origen**

Los antecedentes se encuentran en la CL 2004/56-FL. Esta cuestión se examinará específicamente en el **Tema 7 del Programa**.

**B. CUESTIONES REMITIDAS POR OTROS COMITÉS**

**1. COMITÉ SOBRE GRASAS Y ACEITES<sup>2</sup>**

**Proyecto de Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (en el Trámite 7)**

El Comité recordó que la sección había sido aprobada por el Comité de Etiquetado de Alimentos, con la excepción de la segunda frase de la sección 7.1 que había sido devuelta al Comité y se encontraba actualmente entre corchetes. La Delegación de Canadá apoyó la declaración del nombre de las grasas y aceites de manera genérica o específica para poder proporcionar información clara a los consumidores y porque esto tenía consistencia con la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados. Tras cierto debate, el Comité convino que el nombre del producto "puede incorporar el nombre de las grasas y aceites de una manera genérica o específica" tanto para las mezclas de grasas para untar como para las grasas para untar y el texto fue en consecuencia enmendado. El Comité también convino que esta frase apareciera como un párrafo separado (7.1.2).

---

<sup>2</sup> ALINORM 05/28/17, párr. 13-14

**Nota:** La sección sobre el etiquetado se transmitirá a fines de ratificación después de la finalización del Proyecto de Norma (la próxima reunión del CCFO se celebrará en 2007).

## **2. COMITÉ SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS<sup>3</sup>**

### **CONSIDERACIONES GENERALES SOBRE LAS NORMAS DEL CODEX PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

#### **Edulcorantes**

El Comité señaló las distintas combinaciones de los términos “edulcorantes”, “carbohidratos” y “nutritivos” y el prefijo “no” frente a cualquiera de estas combinaciones en las normas del Codex para las frutas y hortalizas elaboradas, al faltar coherencia en la aplicación de estos términos. El Comité señaló además que esto podría potencialmente crear confusión sobre el hecho de si los términos “edulcorante carbohidrato (nutritivo)” o “edulcorante nutritivo” se aplican solamente a ingredientes alimentarios (p. ej., azúcares, miel, jarabes, etc.) o a ciertos tipos de aditivos alimentarios edulcorantes con algún valor calórico/nutritivo (p. ej., alcoholes de azúcar o polioles). Asimismo, no estaba claro si términos tales como “edulcorantes no carbohidratos (nutritivos)” o “edulcorantes no nutritivos” se aplicaban solamente a ciertos tipos de aditivos alimentarios edulcorantes habitualmente considerados “artificiales” o “edulcorantes intensos o de alta intensidad” o bien a cualquier tipo de aditivo alimentario edulcorante que se utilizara en la producción de alimentos para regímenes especiales (p. ej., alimentos dietéticos). El Comité también señaló el posible uso de términos tales como edulcorantes “artificiales” en contraposición a “naturales” para diferenciar entre los aditivos alimentarios edulcorantes y otros agentes edulcorantes tales como los azúcares, la miel, etc.

El Comité observó que dentro del sistema del Codex los términos “azúcares” (entre los que se incluyen ciertos jarabes), “miel” y “edulcorante” estaban definidos en las Normas del Codex para los Azúcares, y la Miel, y en los Nombres Genéricos y el Sistema de Numeración Internacional del Codex para Aditivos Alimentarios, respectivamente. Además, en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados no se distinguían diferentes clases de aditivos alimentarios edulcorantes sino que se agrupaban todos bajo el término general “edulcorante” mientras que todos los tipos de sucrosa (sacarosa) se designaban como “azúcares” y se consideraban ingredientes. Asimismo, en una norma del Codex, al hablar de “edulcorantes” éstos se suelen considerar como aditivos alimentarios independientemente de su valor calórico/nutritivo y se enumeran en la sección de aditivos alimentarios con el nombre general de “Edulcorante”, mientras que en toda referencia a compuestos que no se consideraran aditivos alimentarios pero que cumplían una función endulzante tales compuestos se designaban como un alimento o ingrediente alimentario y se enumeraban en la sección de Factores esenciales de composición y calidad. El Comité también observó que en el debate sobre la Norma del Codex para el Puré de Manzana en Conserva, había decidido que los términos “azúcares” o “edulcorantes nutritivos” que aparecían en la Norma deberían ser reemplazados con el texto siguiente *“los azúcares, según se definen en el Codex Alimentarius y/o otras materias azucaradas como miel”*.

El Comité acordó que este asunto era una cuestión que competía a más de un comité y que debería resolverse de una manera horizontal por medio del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos a fin de que las sustancias utilizadas como ingredientes para endulzar alimentos y las empleadas como aditivos alimentarios edulcorantes para edulcorar alimentos puedan designarse de manera coherente dentro del sistema del Codex. Por consiguiente, el Comité acordó remitir las siguientes preguntas a los comités anteriormente mencionados:

- a. Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos: En lo referente a los productos alimenticios (naturales) que se utilizan para endulzar (es decir, los que no son aditivos alimentarios), ¿qué términos (p. ej., carbohidrato, nutritivo) deberían utilizarse en las normas de productos del Codex para diferenciar los edulcorantes de los compuestos que se ajustan a las Normas del Codex para los Azúcares y para la Miel?
- b. Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos: En lo referente a los aditivos alimentarios edulcorantes (artificiales), ¿cuáles son los términos apropiados para describir los edulcorantes (p. ej., no carbohidratos, no nutritivos, de alta o baja intensidad)?

---

<sup>3</sup> ALINORM 05/28/27, párr. 11-13