

codex alimentarius commission



FOOD AND AGRICULTURE
ORGANIZATION
OF THE UNITED NATIONS

WORLD
HEALTH
ORGANIZATION



JOINT OFFICE: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROME Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 3 del Programa

CX/PFV 00/2
junio de 2000

**PROGRAMA CONJUNTO FAO /OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS
*Décima Reunión, Washington D.C., EE. UU., 11 a 15 de septiembre 2000***

**ASUNTOS REFERIDOS POR LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS
COMITES DEL CODEX**

Consideración del Plan de Medio Plazo 1998/2002

1. El 23º Período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) adoptó su Plan de Medio Plazo para los años 1998-2002.¹ El siguiente elemento del Plan tiene una relación directa con el trabajo del CCPFV:

- Normas para Productos: Finalización de la revisión /simplificación de Normas del Codex para Productos. Elaboración de Normas para Productos específicos cuando sea justificado.

Criterios para el establecimiento de prioridades de trabajo y criterios para el establecimiento de organismos subsidiarios de la Comisión

2. El 23º Período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) adoptó los enmiendas, separando los criterios para prioridades de trabajo de aquellos para establecer organismos subsidiarios, los cuales incluyen las disposiciones para el establecimiento de los Task Force intergubernamentales *ad hoc* que funcionan por un período de tiempo limitado bajo los términos de referencia cuidadosamente definidos, pero funcionando de la misma manera que los Comités del Codex.² La sección del Manual de Procedimientos del Codex Alimentarius relacionada con los “Criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo” se adiciona al presente documento como Anexo I.

Relaciones entre Comités de Productos y Comités Generales: Anteproyecto de Enmiendo a las Disposiciones de Higiene de los Alimentos

3. El 23º Período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) adoptó el enmiendo de las disposiciones de higiene de los alimentos para emplearse en las normas para productos, así como se propuso.³ La sección del Manual de Procedimientos del Codex Alimentarius relacionada con el establecimiento de disposiciones de higiene de los alimentos en las normas del Codex se adiciona al presente documento en el Anexo 2.

Revisión de Organismos Subsidiarios

4. El 23º Período de sesiones de la CAC confirmó la abolición de los Grupos de Expertos Conjuntos UNECE/Codex sobre la Normalización de los Jugos (Zumos) de Frutas y sobre la Normalización de los Alimentos Congelados Rápidamente. Fue decidido que la revisión de las Normas de Codex para las frutas y hortalizas congeladas rápidamente será transferida al cargo del Comité de Frutas y Hortalizas Elaboradas. Se

¹ ALINORM 99/37, párr. 34 & Ap. II

² ALINORM 99/37, párr. 67 & Ap. IV

³ ALINORM 99/37, párr. 68 & Ap. IV

tomó la decisión también que cualquier modificación del Código Internacional Recomendado de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de los Alimentos Congelados Rápidamente, la cual podría requerir, debería ser emprendida por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos.⁴

Consideración de Nuevas Propuestas de Trabajo

5. La 45ª Reunión del Comité Ejecutivo del Codex de la Comisión del Codex Alimentarius (CCEXEC) aprobó la elaboración de los anteproyectos propuestos de normas del Codex para *frutas de hueso en conserva; agrios en conserva; bayas en conserva; hortalizas en conserva; compotas, jaleas y mermeladas de frutas; salsa de soya; y, directrices para el medio de cobertura para las frutas en conserva y para las hortalizas en conserva* como nuevo trabajo. Con tomar esta decisión, el Comité expresó su opinión de que los Comités del Codex hayan de dar mucha consideración en lo que hacen cuando proponen nuevos trabajos. Se destacó que los Comités del Codex también deberían seguir las instrucciones en la guía establecida por la Comisión por medio de dar la preferencia a aquellas normas que son inclusivas de todos los productos comercializados dentro de un grupo de productos, y no a las normas que son muy específicas, con el fin de evitar los problemas en lograr el consenso cuando dichas normas se adoptan.⁵

Consideración de Anteproyectos de Normas y Textos Afines en el Trámite 5

6. La 45ª Reunión del CCEXEC adoptó los anteproyectos de normas para la Compota de Manzana y para las Peras en Conserva en el Trámite 5 y los adelantó al Trámite 6. El CCEXEC también adoptó los Anteproyectos de Normas para Encurtidos y para Kimchi en el Trámite 5 y adelantó éstos al Trámite 6 para su elaboración más amplia por el CCPFV. Con hacer ésto, solicitó que los Comités del Codex respectivos tomaran en cuenta las observaciones técnicas, formuladas acerca de los anteproyectos de normas por parte de los gobiernos miembros y organizaciones internacionales interesadas.⁶

7. La 47ª Reunión del CCEXEC adoptó el Anteproyecto de Norma para los Productos Acuáticos de Coco en el Trámite 5 y lo adelantó al Trámite 6 para su desarrollo más amplio por el CCPFV.

Normas para el Chutney y Chutney de Mango

8. La 45ª Reunión del CCEXEC confirmó que el CCPFV se encargaría de la elaboración más amplia del anteproyecto propuesto de norma para Chutney, y que el mismo se integraría con el Anteproyecto de Norma del Codex para Chutney de Mango, ya en existencia.⁷

Norma del Codex para los Higos Secos

9. El 23º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) accedió a la solicitud por parte del Comité del Codex de Coordinación para la Africa, de elaborar un anteproyecto propuesto de Norma del Codex para los Higos Secos, y encargó este trabajo al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV).⁸

Responsabilidad para las Normas

10. La 45ª Reunión del CCEXEC asignó el trabajo identificado más abajo al cargo de los siguientes Comités del Codex, según solicitó el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas:⁹

- **Norma Regional Europea para los Hongos Frescos “Chantarelle”** al Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Frescas, para su revisión y conversión a una norma mundial.

⁴ ALINORM 99/37, párr. 219

⁵ ALINORM 99/3, párrs. 26-27 & Ap. 3

⁶ ALINORM 99/3, párr. 29 & Ap. 4

⁷ ALINORM 99/3, párr. 33

⁸ ALINORM 99/37, párr. 208

⁹ ALINORM 99/3 párr. 38

- *Norma Regional Europea para el Vinagre* al Comité del Codex de Coordinación para Europa para su revisión como una norma solamente europea.

Requisitos de Llenado Mínimo

11. El CCPFV acordó en buscar el consejo del Comité Ejecutivo sobre las directrices para el llenado mínimo en las normas para frutas y hortalizas en conserva, debido a que no se incluyó dicha directriz en las normas de productos de la pesca en conserva, las cuales ya habían sido adoptadas por la Comisión.¹⁰

12. La 45ª Reunión del CCEXEC notó las opiniones divergentes en cuanto a la naturaleza de tal requisito, si es primordialmente una consideración comercial o si es esencial para la protección del consumidor y la garantía de las buenas prácticas de comercio de alimentos. Destacó que los requisitos técnicos para las frutas y hortalizas elaboradas pueden ser distintos a aquellos para el pescado y los productos de la pesca. Decidió no asumir un punto acerca del asunto, sino solicitar al CCPFV que proporcione informaciones técnicas adicionales.¹¹

Estado de los Textos del Codex dentro del Marco del Acuerdo TBT

13. La 14ª Reunión del Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP) concordó con que todos los textos del Codex, incluso las normas y sus anexos, se embarcan en la definición de “norma”, la cual aparece en el Acuerdo de la Organización Mundial de Comercio (OMC) sobre Barreras Técnicas al Comercio (TBT) y que las distinciones con base en la Aceptación (bajo los Procedimientos del Codex) no son pertinentes dentro del marco de la OMC.¹²

Fortificación con Vitamina C en las Normas de Productos

14. En la 21ª Reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Usos Especiales de Dieta (CCNFSDU), algunas delegaciones indicaron que este tema ya está tratado en los “Principios Generales para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos” (CAC/GL 09-1987) en el cual hay disposiciones acerca de la fortificación con nutrientes. El Comité debatió la necesidad de una distinción clara entre el uso de la vitamina C como aditivo y para los propósitos de la fortificación: cuando se emplea como aditivo, debería declararse como tal, y cuando se utiliza para los propósitos de fortificación, ésto debería indicarse de acuerdo con las Directrices Generales sobre Afirmaciones.

15. El 21º CCNFSDU hizo notar que puede que haya la necesidad de una revisión de los Principios Generales con el fin de dirigirse al tema de la fortificación en las normas de productos, y concordó con que debería prepararse una carta circular para solicitar observaciones de los gobiernos acerca de este tema.¹³

Tolerancias Permitidas para la Declaración del Peso Neto Ecurrido

16. La 22ª Reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Muestreo (CCMAS) se dio cuenta de la solicitud por parte del CCPFV para un consejo acerca de las tolerancias permitidas para la declaración del peso neto escurrido. El CCMAS destacó que no parecería factible establecer tolerancias generales para el peso neto escurrido y por eso, el Comité sometió el asunto otra vez al CCPFV.¹⁴

Apoyo de las Directrices sobre Aditivos Alimenticios y Contaminantes en las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Elaboradas

17. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimenticios y Contaminantes (CCFAC) apoyó las directrices sobre los mismos en varias normas del Codex para frutas y hortalizas, con las excepciones que aparecen a continuación:

¹⁰ ALINORM 99/27, párr. 28

¹¹ ALINORM 99/3, párr. 37

¹² ALINORM 99/33A, párr. 61

¹³ ALINORM 99/26, párrs. 7-8

¹⁴ ALINORM 99/23, párr. 6

- Compota de Manzana en Conserva: Cambió el nivel máximo para el ácido ascórbico a aquello especificado en las buenas prácticas de fabricación (BPF), debido a que el aditivo llevó un nivel de insumo diario aceptable (IDA) “no especificado”. Sometió el asunto de los niveles para el plomo y estaño al CCPFV para su consideración más adelante, ya que se consideraban dichos niveles como demasiado altos.
- Peras en Conserva: Apoyó temporalmente el nivel del ácido tartárico (al nivel de las BPF), debido a que a esta sustancia se asignó un IDA numérico. Asignó el tema de los niveles para el plomo y estaño al CCPFV para su consideración más adelante, ya que se consideraban dichos niveles como demasiado altos.
- Brotes de Bambú en Conserva: Apoyó temporalmente el nivel del ácido tartárico (al nivel de las BPF), debido a que a esta sustancia se asignó un IDA numérico. Asignó el tema de los niveles para el plomo y estaño al CCPFV para su consideración más adelante, ya que se consideraban dichos niveles como demasiado altos.
- Encurtidos: Se referió el uso de oleoresinas de paprika otra vez al CCPFV para su aclaración.. Asignó el tema del nivel para el arsénico al CCPFV para su consideración más adelante, ya que se consideraba dicho nivel como demasiado alto.
- Kimchi: Cambió los niveles máximos para Carragenano y Goma de Xantana a aquellos indicados en las buenas prácticas de fabricación (BPF), debido a que los aditivos llevaban IDAs “no especificados”.

Apoyo de las directrices sobre el etiquetado de alimentos en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas

18. El Comité del Codex sobre el Etiquetado de Alimentos (CCFL) apoyó las directrices sobre el etiquetado de alimentos en algunas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, con las excepciones que aparecen a continuación:

- Encurtidos: No apoyó el Apartado 7.2 , debido a que el CCFL no podía tomar una decisión sobre si el etiquetado de los encurtidos como “vegetarianos” debería ser obligatorio o voluntario. Concordó con que el texto debería contemplarse más a fondo durante la próxima reunión del CCPFV cuando se finaliza la norma.¹⁵
- Productos Acuosos de Coco: No apoyó las directrices sobre etiquetado, debido a que el CCFL no pudo lograr un consenso ni sobre el uso de los términos “ligera” y “desnatada” en la leche de coco, ni sobre la posibilidad de combinar los términos ‘concentrado de nata de coco’ y ‘nata de coco concentrada’ los cuales parecen describir el mismo producto. Concordó con que estos temas deberían llamarse la atención de la próxima reunión del CCPFV cuando se finaliza la norma.¹⁶

¹⁵ ALINORM 99/22, párrs. 7-8

¹⁶ ALINORM 01/22, párrs. 19-21

Criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo

Cuando un Comité del Codex propone la elaboración de una norma, código de práctica o textos afines dentro del marco de su referencia, debería primero considerar las prioridades establecidas por la Comisión en el Plan del Medio Plazo para Trabajos, cualquier proyecto estratégico pertinente en particular que actualmente está emprendiéndose por la Comisión y la probabilidad de terminar el trabajo dentro de un plazo razonable. Debería además evaluar la propuesta en comparación con los criterios enumerados más adelante.

Si una propuesta cae en un área fuera de los términos de referencia del Comité, la misma debería ser informada a la Comisión en forma escrita, junto con las propuestas para tales enmiendas a los términos de referencia del Comité que puedan requerirse.

CRITERIOS

Criterios aplicables a temas generales

- (a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y prácticas fraudulentas.
- (b) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos aparentes resultantes o probables al comercio internacional.
- (c) Ambito de trabajo y establecimiento de prioridades entre las varias secciones del trabajo.
- (d) Trabajo ya emprendido por otras organizaciones internacionales sobre el tema.

Criterios aplicables a los productos

- (a) Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y prácticas fraudulentas.
- (b) Volumen de producción y consumo en países individuales y volumen y patrón de comercio entre naciones.
- (c) Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos aparentes resultantes o probables al comercio internacional.
- (d) Posibilidades en los mercados internacionales o regionales.
- (e) Amenabilidad del producto a normalización.
- (f) Tratamiento de los temas principales de protección del consumidor y comercio por las normas en existencia o propuestas.
- (g) Cantidad de productos que necesitarían normas distintas, indicando si son productos crudos, semi-elaborados o elaborados.
- (h) Trabajo ya emprendido por otras organizaciones internacionales sobre el tema.

Relaciones entre Comités de Productos y Comités Generales

Los Comités del Codex pueden pedir el consejo y dirección de los comités encargados de los temas aplicables a todos los alimentos acerca de cualesquier puntos dentro de su competencia.

Los Comités del Codex sobre Etiquetado de Alimentos; Aditivos Alimenticios y Comtaminantes; Métodos de Análisis y Muestreo; Higiene de los Alimentos; Nutrición y los Alimentos para Usos Especiales de Dieta; y Sistemas de Certificación y de Inspección de Alimentos para Importación y Exportación, pueden establecer disposiciones generales sobre aquellos temas dentro de sus términos de referencia. Dichas disposiciones se incorporarían en las Normas de Codex para Productos solamente por referencia, a menos que exista la necesidad de incorporarlas de otra manera.

Las normas del Codex para productos contendrán apartados sobre la higiene, etiquetado y métodos de análisis y muestreo, y dichos apartados deberían comprender todas las disposiciones pertinentes de la norma. Se incorporarán las Directrices de las Normas, Códigos o Directrices Generales del Codex en las Normas del Codex para Productos solamente por referencia, a menos que exista la necesidad de incluirlas de otra forma. Cuando los Comités del Codex están de la opinión de que las disposiciones generales no son aplicables a una o más normas de productos, pueden solicitar que los Comités encargados de las mismas apoyen desviaciones de las directrices generales del Codex Alimentarius. Dichas solicitudes deberían ser plenamente justificados y apoyados por la evidencia científica y otras informaciones pertinentes disponibles. Los apartados sobre higiene, etiquetado, y métodos de análisis y muestreo, los cuales contienen disposiciones específicas adicionales a las Normas, Códigos o Directrices Generales del Codex, serán sometidos a los Comités del Codex pertinentes en el momento más adecuado, durante los Trámites 3, 4 y 5 del Procedimiento para la Elaboración de las Normas del Codex y Textos Afines, aunque dicha sumisión no debería ser permitida a demorar el progreso de la norma a los trámites subsecuentes del Procedimiento.

Los Comités sobre Temas y sobre productos deberían referirse a los principios y directrices, desarrollados por el Comité del Codex sobre Sistemas de Certificación y de Inspección de Alimentos para Importación y Exportación, cuando están desarrollando directrices y/o recomendaciones sobre la inspección y certificación, y deberían hacer los enmiendas apropiados a las normas, directrices y códigos dentro de la responsabilidad de los comités individuales a la mayor brevedad que sea conveniente.

Higiene de los Alimentos

Los Comités de Productos deberían emplear el siguiente texto en las normas de productos:

- Se recomienda que los productos abarcados en las disposiciones de la presente norma se preparen y se manipulen de acuerdo con los apartados pertinentes del Código Internacional Recomendado de Prácticas – Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1969, Rev 3-1997), y otros textos del Codex pertinentes, tales como los Códigos de Prácticas de Higiene y los Códigos de Prácticas.
- Los productos deberían cumplir con cualesquier criterios microbiológicos, establecidos de acuerdo con los Principios para el Establecimiento y Aplicación de los Criterios Microbiológicos para los Alimentos (CAC/GL 21-1997).