

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 8 del programa

CX/PFV 19/29/8
Octubre de 2019

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (CCPFV)

trabajando a distancia a través de la plataforma en línea del Codex

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO SOBRE CUESTIONES REMITIDAS POR EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS (CCFA), INCLUIDAS LAS REFERIDAS A SUS REUNIONES 49.^a Y 50.^a

Se ruega a los miembros y observadores que deseen formular observaciones sobre este documento que se unan al grupo de usuarios de la 29.^a reunión del CCPFV en el foro en línea del Codex (<http://forum.codex-alimentarius.net/index.php>) y que presenten sus observaciones a este grupo de usuarios cuando así lo solicite el CCPFV en su 29.^a reunión.

I. ANTECEDENTES

En julio de 2018, la Comisión del Codex Alimentarius, en su 41.^o periodo de sesiones, hizo suyas las recomendaciones formuladas por la Presidencia del CCPFV de establecer siete grupos de trabajo electrónico (GTE) para comenzar el nuevo trabajo aprobado por el CCPFV. Esto incluía el GTE sobre cuestiones remitidas por el CCFA, presidido por Estados Unidos y encargado de elaborar proyectos de respuesta a las cuestiones remitidas por el CCFA en sus reuniones 49.^a y 50.^a para su consideración por parte del CCPFV.

En 2018 se estableció el GTE sobre cuestiones remitidas por el CCFA, presidido por Estados Unidos, y con la participación de Australia, Austria, Brasil, Canadá, Ecuador, Estados Unidos, Grecia, Irán, Israel, México, Perú, Reino Unido, República de Corea, Sudáfrica, Tailandia, Turquía, Unión Europea, FoodDrinkEurope, el Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas (ICBA), el Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC), la Asociación Internacional de Zumos de Frutas y Hortalizas (IFU) y el Consejo Mundial de Tomate para Proceso (WPTC). Los resultados de las consultas del GTE sobre los nueve temas remitidos por el CCFA se incluyen más adelante en la sección II, RESPUESTAS DEL GTE. También se adjunta el apéndice I, que presenta las propuestas de los miembros del GTE relativas a la “aclaración sobre los productos de zumos (jugos) y néctares con aditivos alimentarios distintos a los del zumo (jugo) como ingredientes”.

II. RESPUESTAS DEL GTE

Parte I. Justificaciones tecnológicas (temas 1 a 6)

Tema 1

El CCFA, en su 49.^a reunión (2017), solicitó al CCPFV que proporcionara respuestas más concluyentes sobre la justificación tecnológica del uso de “emulsionantes, estabilizadores, espesantes” en general, y de goma xantana (SIN 415) en particular, en la categoría de alimentos 14.1.2 “Zumos (jugos) de frutas y hortalizas” y en la categoría de alimentos 14.1.3 “Néctares de frutas y hortalizas” en general y en una serie de subcategorías específicas (véase el informe de la 49.^a reunión del CCFA, párr. 14(ii)).

El GTE no pudo resolver todas las cuestiones relacionadas con los temas 1 y 6. El GTE considera necesarias más aclaraciones con respecto a la clasificación adecuada de los productos de zumos (jugos) y néctares que cuentan con aditivos alimentarios distintos a los del zumo (jugo) como ingredientes, tales como emulsionantes, estabilizadores, espesantes.

El GTE formula las siguientes recomendaciones específicas:

1) Pectinas

- Recomendar la inclusión de pectinas (SIN 440) en un nivel de uso de BPF en los cuadros 1 y 2 de la NGAA para la categoría de alimentos 14.1.2.2 (Zumos (jugos) de hortalizas) con la nota 35 y para la categoría de alimentos 14.1.2.4 (Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas) con las notas 35 y 127.

- Nota 35 Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios.

- Nota 127 Sobre la base que se sirve al consumidor.

2) Solicitar aclaraciones sobre la clasificación adecuada de los productos de zumos (jugos) y néctares con aditivos alimentarios distintos a los del zumo (jugo) como ingredientes.

- Informar al CCFA que existe una presencia significativa en el mercado de preparados de zumos (jugos) y néctares con aditivos alimentarios distintos a los del zumo (jugo) como ingredientes, tales como emulsionantes, estabilizadores y espesantes.

- Informar al CCFA que un paso indispensable para solucionar algunas de las cuestiones relativas a los aditivos alimentarios es aportar claridad a la clasificación adecuada de los preparados de zumos (jugos) y néctares que cuentan con aditivos alimentarios distintos a los del zumo (jugo) como ingredientes, tales como emulsionantes, estabilizadores y espesantes.

- Ofrecer al CCFA propuestas realizadas por el GTE (véase el apéndice A). El CCPFV podría tratar más a fondo la cuestión si en el futuro se estableciera otro GTE o se celebrara una reunión presencial del mismo. Sin embargo, ante las incertidumbres sobre el futuro del CCPFV, el GTE solicita el asesoramiento del CCFA.

3) Solicitar al CCFA la clasificación de mezclas de zumos (jugos) de frutas y hortalizas y néctares en la NGAA.

- Informar al CCFA que existe una presencia significativa en el mercado de mezclas de zumos (jugos) de frutas y hortalizas y néctares.

- Informar al CCFA que la amplia categoría de alimentos 14.1.2 sugiere que estas clases de productos deberían incluirse dentro de la categoría de alimentos 14.1.2; sin embargo, no existe consenso en el CCPFV y se precisan más aclaraciones.

Tema 2

El CCFA, en su 49.^a reunión, solicitó al CCPFV que proporcionara respuestas más concluyentes sobre la justificación tecnológica del uso de reguladores de la acidez en general, y tartratos en particular (SIN 334, 335(ii), 337), en la categoría de alimentos 04.1.2.2 “Frutas desecadas” (véase el informe de la 49.^a reunión del CCFA, párr. 14(ii)).

El GTE formula la siguiente recomendación:

El GTE remite el tema 2 al GTE del CCPFV que trabaja en la Norma para las frutas desecadas.

Tema 3

El CCFA, en su 49.^a reunión, solicitó al CCPFV que proporcionara respuestas más concluyentes sobre la justificación tecnológica del uso de tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.6 “Productos para untar a base de fruta (p.ej., el chutney”, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5 (véase el informe de la 49.^a reunión del CCFA, párr. 14(ii)).

El GTE formula la siguiente recomendación:

El GTE remite el tema 3 al GTE del CCPFV que trabaja en la Norma para la salsa picante de mango.

Tema 4

El CCFA, en su 49.^a reunión, indicó que la justificación tecnológica de la utilización de colorantes en las patatas (papas) fritas correspondía al ámbito del CCPFV (véase el informe de la 49.^a reunión del CCFA, párr. 14(iii)).

El GTE formula las siguientes recomendaciones:

- Informar al CCFA que existen opiniones divergentes sobre la justificación tecnológica del uso de aditivos colorantes en las patatas (papas) fritas congeladas. Aunque los aditivos colorantes acentúan el color y pueden, por tanto, ayudar a que se reduzca la formación de acrilamida en las patatas (papas) fritas congeladas, los miembros no llegaron a un consenso respecto a si dicho uso es necesario dada la existencia de otros medios para reducir la acrilamida.

- Solicitar al CCFA que aborde la cuestión basándose en la inocuidad y que remita de nuevo este asunto al CCPFV solo en el caso de que el CCFA necesite nueva información que todavía no haya sido debatida por el CCFA y el CCPFV.

Tema 5

El CCFA, en su 50.^a reunión, solicitó orientación al CCPFV con respecto al uso de reguladores de la acidez en general, y lactato de calcio (SIN 327) específicamente, en la categoría de alimentos 14.1.2.1 “Zumos

(jugos) de frutas” en general y en los zumos de ciruela china en particular (véanse el informe de la 50.^a reunión del CCFA, párr. 86 (ii) y el CRD 2 de la 50.^a reunión del CCFA, página 12).

El GTE formula las siguientes recomendaciones:

- En general, el GTE considera que no existe justificación tecnológica para el uso del lactato de calcio como regulador de la acidez en los productos que se encuentran dentro de la categoría de alimentos 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas) con la posible excepción del zumo de ciruela china.
- Sin embargo, el GTE necesita recabar más información para determinar si el zumo de ciruela china es un producto que entra dentro de la categoría de alimentos 14.1.2.2 (Zumos (jugos) de frutas) o dentro la categoría de alimentos 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas).
- En el caso de que el zumo de ciruela china sea un producto de la categoría de alimentos 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas), el uso del lactato de calcio está ya permitido como aditivo del cuadro 3 en dosis de BPF.

Tema 6

El CCFA, en su 50.^a reunión, solicitó orientación al CCPFV con respecto al uso de reguladores de la acidez en general y fosfatos (SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v);542), y tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) específicamente, en las categorías de alimentos 14.1.2.2 “Zumos (jugos) de hortalizas”, 14.1.2.4 “Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas”, 14.1.3.2 “Néctares de hortalizas” y 14.1.3.4 “Concentrados para néctares de hortalizas” y las dosis máximas de uso necesarias para lograr el efecto tecnológico deseado (véanse el informe de la 50.^a reunión del CCFA, párr. 86 (iii) y el CRD 2 de la 50.^a reunión del CCFA, página 13).

El GTE formula las siguientes recomendaciones:

- Incluir los fosfatos (SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v);542) y los tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) en los cuadros 1 y 2 de la NGAA para la categoría de alimentos 14.1.3.4 (Concentrados para néctares de hortalizas) con notas 33, 40, 127 y con un límite máximo de uso de 1 000 mg/kg como fósforo.

Nota 33: Como fósforo

Nota 40: Trifosfato pentasódico (SIN 451(i)) solamente, para mejorar la eficacia de los benzoatos y sorbatos

Nota 127: Sobre la base que se sirve al consumidor

- Informar al CCFA que las cuestiones pendientes relacionadas con el tema 6 no pueden resolverse en este momento hasta que no se siga profundizando en el debate sobre la clasificación adecuada de los productos de zumos (jugos) y néctares con aditivos alimentarios distintos a los del zumo (jugo) como ingredientes (véanse el tema 1 y el apéndice A).

Parte II. Revocación de determinados aditivos alimentarios (temas 7 a 9)

Temas 7 y 8

El CCFA, en su 50.^a reunión, recomienda que el CCPFV considere la revocación del hidrógeno malato de potasio (SIN 351(i)), del malato de potasio (SIN 351(ii)), del tartrato monosódico (SIN 335(i)), del tartrato monopotásico (SIN 336(i)) y del tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) de la Norma para los brotes de bambú en conserva (CXS 241-2003) y de la Norma para las confituras, jaleas y mermeladas (CXS 296-2009).

El GTE formula las siguientes recomendaciones:

- El GTE está de acuerdo con la revocación del tartrato monosódico (SIN 335(i)), el tartrato monopotásico (SIN 336(i)) y el tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) de la *Norma para los brotes de bambú en conserva* (CXS 241-2003) o la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009).
- El GTE señala que el hidrógeno malato de potasio (SIN 351(i)) y el malato de potasio (SIN 351(ii)) no están incluidos en la *Norma para los brotes de bambú en conserva* (CXS 241-2003) o la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009).

Tema 9

El CCFA, en su 50.^a reunión, recomienda que el CCPFV considere la revocación de la disposición para el sorbato de sodio (SIN 201) de la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009) (véase el informe de la 50.^a reunión del CCFA, párr. 134(vi)).

El GTE formula la siguiente recomendación:

El GTE está de acuerdo con la revocación del sorbato de sodio (SIN 201) de la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009).

Apéndice I

Aclaración sobre los productos de zumos (jugos) y néctares con aditivos alimentarios distintos a los del zumo (jugo) como ingredientes

Propuestas de los miembros del GTE

Austria

“No es se precisa cambiar el *statu quo*”.

“Sin embargo, si realmente existiera tal necesidad así como una justificación tecnológica para el uso de ‘emulsionantes, estabilizadores, espesantes’ para determinadas frutas en algunos países (aún faltan en este debate los argumentos de los productores de zumos (jugos) sobre su uso), Austria propondría clasificar estos productos con los ingredientes distintos a los del zumo (jugo) (emulsionantes, estabilizadores y espesantes) en 14.1.4. (una subcategoría nueva)”.

En la tercera ronda de observaciones: “Austria recomienda incorporar las bebidas que contienen aditivos alimentarios no permitidos en los productos enumerados en las categorías de alimentos 14.1.2 o 14.1.3 y sus subcategorías a la categoría de alimentos 14.1.4 (Bebidas a base de agua aromatizadas); opcionalmente, en una subcategoría adecuada adicional de la categoría de alimentos 14.1.4 (p.ej.: ‘bebidas que contengan zumo (jugo) de frutas y hortalizas’ –habría que encontrar una descripción apropiada)”.

Canadá

“Canadá sugiere al CPFV que identifique las siguientes categorías:

- Zumos (jugos), néctares y sus concentrados: productos regulados por la Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005)

- Productos de preparados de zumos (jugos) (u otro término descriptivo similar): bebidas que contienen zumo (jugo) con aditivos alimentarios o ingredientes distintos a los del zumo (jugo) siempre que el añadido de aditivos alimentarios o ingredientes distintos a los del zumo (jugo) no dé lugar a una disminución de los sólidos solubles del zumo (jugo) o, en el caso del zumo (jugo) exprimido, a un cambio en su volumen”.

Reino Unido

“El Reino Unido opina que los productos con emulsionantes, estabilizadores y espesantes añadidos están comprendidos en la categoría 14.1.4.2 (Bebidas a base de zumo (jugo) de frutas y hortalizas) y no ve la necesidad de modificar la NGAA ya que estos productos ya están incluidos en una categoría de la NGAA. Sin embargo, si existiera consenso para hacerlo, entonces apoyaría la creación de una categoría aparte para dichos productos, pero deberían describirse adecuadamente y sería preciso evitar que fueran confundidos con el zumo (jugo) de frutas tal como se define en 14.1.2.1 Zumos (jugos) de fruta”.

“Consideramos que esto primero debería aclararse en el CCPFV y no parece que haya consenso sobre este tema”.

Estados Unidos

Estados Unidos recomienda que se ofrezca la posibilidad de añadir “XS#” para una consideración posterior.

ICBA

El ICBA ofrece las siguientes opciones en un cuadro, para su consideración por parte del CCFA, referidas a la ubicación apropiada de los zumos (jugos) al 100% con “aditivos distintos a los del zumo (jugo)” dentro del marco de la NGAA.

Opciones	Alcance	Preguntas para su consideración por parte del CCFA
1	Confirmar que los zumos (jugos) al 100% con “aditivos distintos a los del zumo (jugo)” encuadran en la categoría 14.1.4.2.	<ul style="list-style-type: none"> ¿Qué quiere expresar exactamente la siguiente frase en la descripción general de 14.1.4: “comprende productos a base de zumos (jugos) de frutas y hortalizas” con la nota 83, “Zumos (jugos) de frutas y hortalizas <i>per se</i> se encuentran en 14.1.2.1 y 14.1.2.2, respectivamente?”. Rogamos también que se aporten más aclaraciones y más contexto para una frase similar que aparece en 14.1.4.2.: “...bebidas [...] a base de zumos (jugos) de frutas y hortalizas (p.ej., almendras, anís, coco...)”. ¿Entrarían dentro de la categoría 14.1.4.2 tanto los preparados de zumos (jugos) de frutas al 100% con “aditivos distintos a los del zumo (jugo)” como los preparados de zumos

		<p>(jugos) de hortalizas al 100% con “aditivos distintos a los del zumo (jugo)” y sus correspondientes mezclas? ¿Por qué sí o por qué no?</p> <ul style="list-style-type: none"> • ¿Qué consideraciones deberían tenerse en cuenta en el caso de que los preparados de zumos (jugos) y néctares al 100% con “aditivos distintos a los del zumo (jugo)” se ubicaran en la categoría 14.1.4.2., destinada principalmente a representar las bebidas a base de agua aromatizadas sin gas? • ¿Cuál es el ámbito de aplicación previsto por la Norma General del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005)? <ul style="list-style-type: none"> ○ ¿Esta norma del Codex está estrictamente concebida para la producción directa de zumos (jugos) de frutas al 100% (“zumos (jugos) de frutas”, según la denominación utilizada por el Codex) (p.ej., exprimido de naranjas, etc.) o se aplica también a los productos de preparados de zumos (jugos) de frutas al 100% (“zumos (jugos) de frutas” según el Codex) que contienen aditivos distintos a los del zumo (jugo)? ○ ¿Se amplía automáticamente la Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005) para abarcar la producción directa de zumos (jugos) y néctares de hortalizas al 100% con aditivos distintos a los del zumo (jugo)? ROGAMOS TENGAN EN CUENTA que la Norma del Codex para zumos (jugos) y néctares de hortalizas fue revocada en 2003 dado el escaso comercio de estos productos en ese momento.^{1/}
2	<p>Emplear la nota XS a pie de página, aplicada normalmente por el CCFA para armonizar las normas de productos con las categorías de la NGAA.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • ¿Cómo ha diferenciado en el pasado el CCFA el ámbito de aplicación de productos no normalizados del de los productos normalizados para aquellas categorías de la NGAA que cuentan con sus correspondientes normas de producto? • En la práctica, ¿crea alguna confusión el uso de notas XS a pie de página dentro de la NGAA? ¿a los consumidores, a los entes reguladores, al personal de aduanas/inspección, a los productores y a los formuladores? • La aplicación de la nota XS a pie de página en 14.1.2.1., 14.1.2.3., 14.1.3.1., 14.1.3.3 (dentro de la cual se encuadra la correspondiente Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas del (CXS 247-2005)), ¿no eliminaría automáticamente la relación unívoca que actualmente existe entre estas subcategorías y la norma para zumos (jugos) y néctares de frutas)? • ¿Está de acuerdo el CCFA en que los zumos (jugos) y néctares de hortalizas al 100% con o sin “aditivos distintos a los del zumo (jugo)” ya se encuentran incluidos en las categorías 14.1.2.2., 14.1.2.4., 14.1.3.2., 14.1.3.4. y que, por tanto, no es necesario tenerlos en cuenta en la opción de la nota XS a pie de página?
3	<p>Crear NUEVAS subcategorías para la NGAA y aclarar en la descripción que ámbito de aplicación de estas nuevas subcategorías se limita exclusivamente a los productos de preparados de zumos (jugos) de frutas al</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ ¿Qué opinión le merece al CCFA la creación de un nuevo conjunto de subcategorías dentro de las categorías 14.1.2. y 14.1.3 con relación a los preparados de zumos (jugos) y néctares de frutas al 100% con “aditivos distintos a los del zumo (jugo)”? ○ ¿Permitiría un nuevo conjunto de subcategorías diferenciar mejor estos productos de los zumos (jugos) y néctares de frutas al 100% de producción directa que no contienen aditivos “distintos a los del zumo (jugo)” añadidos?

¹ Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre zumos (jugos) de frutas y hortalizas (2002 ALINORM 3/39, apéndice III - ANTEPROYECTO DE NORMA GENERAL DEL CODEX REVISADA PARA ZUMOS (JUGOS) DE HORTALIZAS (CXS 179-1991); 2003 ALINORM 3/39A, párrs. 91, 92).

	<p>100% (o néctares de frutas) con “aditivos” distintos a los del zumo (jugo)</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ 14.1.2.5 zumos (jugos) de frutas al 100% con “aditivos distintos a los del zumo (jugo)” ○ 14.1.2.6 (Concentrados), ○ 14.1.3.5 néctares de frutas con “aditivos distintos a los del zumo (jugo)” ○ 14.1.3.6 (Concentrados). 	<ul style="list-style-type: none"> ○ ¿Está de acuerdo el CCFA en que los zumos (jugos) y néctares de hortalizas al 100% con o sin “aditivos distintos a los del zumo (jugo)” ya están incluidos en las categorías 14.1.2.2., 14.1.2.4., 14.1.3.2., 14.1.3.4. y que, por tanto, no es necesario considerarlos aquí? (ROGAMOS TENGAN EN CUENTA que la Norma del Codex para zumos (jugos) y néctares de hortalizas fue revocada en 2003 dado el escaso comercio de estos productos en ese momento.^{2/}) ○ ¿Defiende el CCFA que la Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005) se aplica únicamente a los zumos (jugos) y néctares de frutas al 100% SIN “aditivos distintos a los del zumo (jugo)” añadidos? ○ En el caso de que estas nuevas subcategorías fueran ratificadas, ¿respaldaría el CCFA la idea de que las mezclas de zumos (jugos) (y néctares) de frutas al 100% tanto aquellas de producción directa como aquellas preparadas como tales con o sin “aditivos distintos a los del zumo (jugo)” quedan adecuadamente contempladas en 14.1.2. y 14.1.3., respectivamente? ○ ¿Respaldaría el CCFA la consiguiente revisión de la Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas que figura a continuación en caso de que la opción de crear NUEVAS subcategorías para la NGAA sea la opción elegida? ○ Suprimir la disposición sobre benzoato de 14.1.2.1, 14.1.2.3, 14.1.3.1, 14.1.3.3 en la NGAA y trasladarla a las NUEVAS categorías de alimentos 14.1.2.5, 14.1.2.6, 14.1.3.5, 14.1.3.6 de la NGAA.
--	---	---

El ICBA también formula la siguiente recomendación:

“El CCFA podría recomendar al CCFL que se modifique la siguiente disposición de la *Norma general del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados del Codex (CXS 1-1985)* con las **incorporaciones propuestas** que figuran en **negrita**:

“4.1.2 En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas del alimento que incluyen pero no se limitan:

- al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación o su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo, deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado;

en el caso de zumos (jugos) al 100%, el calificativo “con” cuando se añaden al producto ingredientes distintos a los del zumo (jugo); ...”

IFU

“Por tanto, reiteramos nuestra propuesta de que se mantenga el *statu quo* o que se cree una categoría aparte para estos productos (siempre que se indiquen con claridad todos los aspectos para evitar confusiones, etiquetados engañosos y fraudes alimentarios)”.

“La IFU solicita que esta cuestión se resuelva primero dentro del CCPFV para que los expertos en zumos (jugos) y néctares, tanto de la industria como de los gobiernos, tengan la oportunidad de pronunciarse al respecto y poder entablar un debate fructífero”.

De la tercera ronda de observaciones de la IFU:

“Sin embargo, si lo que se busca es aportar una mayor claridad, podrían revisarse el texto de las categorías 14.1.4. o 14.1.4.2.

Se sugiere lo siguiente para la 14.1.4.2:

14.1.4.2 Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares:

Comprende bebidas sin adición de anhídrido carbónico a base de zumos (jugos) de frutas y hortalizas (p.ej. almendras, anís, coco y ginseng), incluidos productos a base de zumos (jugos) con aditivos del cuadro 3 que no están permitidos en las categorías 14.1.2 y 14.1.3 siempre que estén debidamente etiquetados para diferenciarlos de los zumos (jugos) y néctares para no inducir a engaño al consumidor. Limonadas y bebidas similares con sabor a fruta (p. ej., naranjadas), refrescos a base de cítricos, *capilé groselha*, bebidas de ácido láctico, bebidas a base de café y té listas para consumir con o sin leche o sólidos lácteos y bebidas a base de hierbas aromáticas (p.ej. té frío, té frío con sabor a frutas, capuchino en lata para beber frío) y bebidas para “deportistas” que contienen electrolitos. Estas bebidas pueden ser transparentes o contener partículas (p.ej. trozos de fruta) y pueden estar o no edulcoradas con azúcar o un edulcorante no nutritivo de gran intensidad. Comprende las bebidas denominadas “energéticas” sin gas que contienen niveles elevados de nutrientes y otros ingredientes (p.ej. cafeína, taurina, carnitina).

Turquía también sugiere una revisión similar de 14.1.4.2 para resolver la cuestión.