

# comision del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA:

Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA: Tel. 5797 Cables Foodagri

ALINORM 76/22

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS  
11º periodo de sesiones, 1976

S

PROYECTO  
DE INFORME DE LA DECIMA REUNION DEL COMITE DEL CODEX  
SOBRE ROTULADO DE ALIMENTOS

Ottawa, 26-30 de mayo de 1975

## INTRODUCCION

1. La 10ª Reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, patrocinada por el Gobierno de Canadá, se celebró en Ottawa, Canadá, del 26 al 30 de mayo de 1975. Abrió la reunión el Sr. D. Hudon, Subsecretario de Agricultura de Canadá. Presidía el Sr. H.W. Wagner, Director de la División de Protección al consumidor contra Fraudes, del Ministerio Canadiense de Asuntos de Empresas y Protección al Consumidor. Asistieron representantes de 24 países. También asistieron observadores de cinco Organizaciones Internacionales (El Apéndice I contiene la lista de Participantes).

## APROBACION DEL ORDEN DEL DIA

2. El Comité aprobó unánimemente y sin cambios el Orden del Día Provisional.

## CUESTIONES DIMANANTES DE LOS INFORMES DE LA COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS Y DE LOS COMITES DEL CODEX

3. Se acordó que cualquier asunto dimanante de la 10ª Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius y que fuese de interés para el Comité se trataría en relación con los correspondientes puntos del orden del día de esta reunión. El Presidente señaló que el Comité sobre Alimentos para Usos Dietéticos Especiales había comenzado a preparar una Norma para el Etiquetado de los Alimentos para Regímenes Especiales y había solicitado que los comentarios de los gobiernos se enviaran a Australia y al Reino Unido.

## APROBACION DE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO EN VARIAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS

### Manteca de Cacao (ALINORM 76/10, Apéndice II)

4. El Comité hizo notar que la Norma se aplicaba exclusivamente a la manteca de cacao empleada como ingrediente en la fabricación de chocolate y productos de chocolate y, por consiguiente, este Comité no necesitaba aprobar las disposiciones de etiquetado. En consecuencia, se convino en no deliberar sobre los requisitos de etiquetado.

### Chocolate (ALINORM 76/10, Apéndice III)

#### Designación del Producto

5. Se señaló que tanto las referencias numeradas de las descripciones como el cuadro sobre composición contenían incorrecciones. Se pidió a la Secretaría que introdujese las modificaciones pertinentes.

6. En cuanto al nombre que debe darse al Chocolate con Leche y al Chocolate con Leche de Alto Contenido Lácteo, varias delegaciones opinaron que el consumidor puede tener dificultad en distinguir entre estos productos, ya que ambos reciben el nombre de chocolate con leche. De acuerdo con las disposiciones del párrafo 7.3 (Declaración de los Contenidos Mínimos de Extracto Sólido de Cacao y de Leche), los países en que se emplean nombres diferentes para distinguir los productos podrían permitir que no se declaren los extractos secos magros de leche y la materia grasa de leche.

7. Se estimó además que la redacción actual se apartaba de los procedimientos, aceptados, conviniéndose en que, si la Comisión aprobase la norma en su Trámite 8, debería expresarse claramente la ambigüedad existente en la carta enviada a los gobiernos pidiendo su aceptación de la norma y que los gobiernos deberían indicar, con precisión, en su contestación cuáles eran sus exigencias de rotulado para hacer una distinción entre "Chocolate con Leche" y "Chocolate con Leche de Alto Contenido Lácteo" (7.1.5 y 7.1.6).

8. Los términos de la Disposición 7.3.1 se hicieron conformar con el párrafo 107 del Informe del Comité para Artículos de Consumo. A fin de evitar cualquier malentendido, se acordó hacer una contrarreferencia en los párrafos 7.1.5 y 7.1.6 de descripción de productos con la disposición sobre Declaración de los Contenidos Mínimos de Extracto Sólido de Cacao y de Leche (7.3.1). La disposición sobre etiquetado se aprobó, con la enmienda.

Zumo (Jugo) de Uva Conservado por Medios Físicos Exclusivamente (ALINORM 76/14, Apéndice II)

9. Se señaló que el dióxido de carbono se incluye en la lista de aditivos alimentarios como ingrediente alimentario y también como coadyuvante de la elaboración cuando, en realidad, tiene dos usos distintos: uno, el de almacenamiento, por cuanto el aire que se encuentra sobre el zumo se sustituye por CO<sub>2</sub>, habiendo una pequeña cantidad de gas que pasa al producto, y el otro, cuando el CO<sub>2</sub> se utiliza para conseguir un producto carbónico, en cuyo caso la concentración del CO<sub>2</sub> sería superior a 2 g/kg.

10. Si bien no se declaran normalmente en la etiqueta los indicios de coadyuvantes de la elaboración, el CO<sub>2</sub> añadido con fines de carbonatación se considera aditivo alimentario y, por lo tanto, debe declararse. Se acordó que el requisito adicional del párrafo 7.7.2 debería aclararse con los siguientes términos... "cuando el producto contenga más de 2 g/kg de dióxido de carbono, el término "carbónico" deberá aparecer muy cerca del nombre y el término "dióxido de carbono" deberá aparecer en la lista de ingredientes". El Comité aprobó las disposiciones de etiquetado con las enmiendas hechas al 7.7.2.

11. Las delegaciones de Ghana y Noruega indicaron que en la sección de descripción de la norma no se mencionaba la carbonatación del zumo de uva y que, en su opinión, debería incluirse esta referencia.

Zumo (Jugo) de Uva Concentrado Conservado por Medios Físicos Exclusivamente (ALINORM 76/14, Apéndice III)

12. El Comité aprobó las disposiciones de rotulado de esta norma, corrigiendo el error mecanográfico del párrafo 7.8, Grado de Concentración, para que en la línea 4 donde dice "reenvasado" diga "preenvasado".

Zumo (Jugo) Concentrado y Azucarado de Uva Tipo Labrusca Conservado por Medios Físicos Exclusivamente (ALINORM 76/14, Apéndice IV)

13. El Comité aprobó las disposiciones de etiquetado de esta norma.

Zumo (Jugo) de Piña Conservado por Medios Físicos Exclusivamente (ALINORM 76/14, Apéndice V)

14. El Comité aprobó las disposiciones de etiquetado de esta norma. A continuación se debatió si debería exigirse o no que el código utilizado para la identificación del lote se debería notificar a una autoridad nacional reguladora. Algunas delegaciones indicaron que el país importador debería disponer de una clave de dicho código a fin de poder identificar al fabricante en casos como, por ejemplo, cuando se venden los alimentos con el nombre del importador. Varias delegaciones opinaron que bastaba disponer de un código como instrumento administrativo para identificar un lote dado.

15. La delegación de Suecia declaró que debería indicarse la cantidad de azúcar añadido, además del requisito establecido ya en el proyecto de norma de que, en niveles superiores a 15 g/kg, se indique la presencia de azúcar añadido junto con el nombre genérico del producto.

Carne Tipo "Corned Beef" Envasada (ALINORM 76/16, Apéndice II)

16. Una delegación propuso que el alimento se denominase "Corned Beef Envasado". Sin embargo, se consideró que no era necesario incluir específicamente la palabra envasado, ya que, tal como se indica en el nombre de esta norma, el producto va a venderse envasado. También se sugirió que la disposición relativa al nombre del alimento debería contener una descripción en forma negativa, similar a la que aparece en el párrafo relativo al ámbito de aplicación. El Comité juzgó que los términos empleados actualmente en el párrafo relativo al ámbito de aplicación eran suficientemente claros y que no consideraba necesario proporcionar información adicional en la sección relativa al etiquetado, que se aprobó sin enmiendas.

Carne tipo "Luncheon" (ALINORM 76/16, Apéndice V)

17. Se señaló que, a ciertos productos incluidos en la norma, se les podría añadir eritrosina para remediar la decoloración. En circunstancias similares, se había adoptado en la sección de etiquetado una disposición relativa a la declaración de colores añadidos en las normas correspondientes a ciertas frutas y hortalizas elaboradas. El Comité aprobó las disposiciones sobre rotulado, sin enmiendas. (Véase también párrafos 97-98 del presente informe).

Filetes de peces planos congelados rápidamente (ALINORM 76/18, Apéndice II)

18. La delegación de Suecia expresó la opinión de que esta norma debe contener una disposición sobre instrucciones de almacenaje (véanse también los párrafos 22-24 de este Informe). La delegación de la República Federal de Alemania propuso la inclusión de una disposición sobre marcado de la fecha en todas las normas relativas a pescado y carnes. El Comité aprobó las disposiciones sobre etiquetado, sin enmiendas.

Carne de cangrejo en conserva (ALINORM 76/18, Apéndice IV)

19. El Comité aprobó las disposiciones sobre rotulado.

Macedonia de frutas en conserva (ALINORM 76/20, Apéndice II)

20. Se señaló que, en la disposición relativa a la lista de ingredientes, se habla de coloración y sabor artificiales de las cerezas. Al parecer, en ciertos países, la palabra "artificial" se refiere a cualquier color y sabor añadidos, mientras que en otros países esto se refiere al hecho de si la sustancia utilizada es natural o no.

21. Algunas delegaciones indicaron que se deberían nombrar los colores y sabores artificiales en la lista de ingredientes, teniendo en cuenta que ciertas personas pueden ser alérgicas a tales sustancias. Se señaló, no obstante, que dichas alergias no se limitan a los compuestos sintéticos. El Comité convino en suprimir las palabras "o en otro lugar", con referencia a la declaración, fuera de la lista de ingredientes, de cerezas con coloración y/o sabor artificiales. Las disposiciones sobre etiquetado fueron aprobadas con esta enmienda.

Espinacas congeladas rápidamente (ALINORM 76/25, Apéndice II)

22. El Comité discutió ampliamente el significado de la palabra "conservación" en la disposición que requiere que "en los envases comerciales se den instrucciones para la conservación y preparación culinaria del producto". Algunas delegaciones expresaron la opinión de que las instrucciones para la conservación deberían incluir el período desde la producción hasta la preparación culinaria. Otras delegaciones opinaron que, en los envases comerciales, bastaba con dar instrucciones para la conservación del producto por el consumidor, es decir, después de su venta al detalle.

23. Se señaló que la disposición que aparece en el Proyecto de Código de Prácticas para la Elaboración y Manipulación de Alimentos Congelados Rápidamente (Trámite 8) se ha llevado al Anteproyecto de Normas para Coliflor Congelada Rápidamente (Trámite 3) dándose instrucciones específicas para la conservación: "los envases de alimentos congelados rápidamente deberán contener indicaciones claras sobre el modo de conservarlos desde el momento de la compra al detalle hasta el momento de su utilización". Se sugirió que esta redacción podría emplearse también para la norma actual.

24. El Comité decidió aprobar las disposiciones sobre etiquetado tal como aparecen, y pedir al Comité sobre Artículos de Consumo que considere cuidadosamente si el propósito de la disposición es referirse a toda la serie de productos congelados o si se limita a aconsejar al consumidor. La delegación de Suecia se reservó su posición, ya que deseaba que la propuesta abarcara toda la cadena alimentaria.

Melocotones (Duraznos) Congelados Rápidamente (ALINORM 76/25, Apéndice III)

25. La delegación de la República Federal de Alemania expresó la opinión de que en la etiqueta se debería declarar el porcentaje de azúcar añadido. El Comité aprobó sin enmienda la disposición sobre etiquetado.

Arándanos Congelados Rápidamente (ALINORM 76/25, Apéndice IV)

26. El Comité aprobó las disposiciones sobre etiquetado. La delegación de la República Federal de Alemania reiteró su parecer respecto a la declaración del porcentaje de azúcar añadido.

ORIENTACIONES GENERALES SOBRE DECLARACION DE PROPIEDADES PARA USO DE LOS COMITES DE ARTICULOS DE CONSUMO DEL CODEX AL ESTUDIAR LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO DE LAS NORMAS DEL CODEX

27. El Comité tuvo ante sí los documentos CX/FL 75 Reivindicaciones-Primer Borrador-Versión B, octubre de 1973; el CX/FL 75/Reivindicaciones-Primer Borrador-Versión B, con Comentarios; y el CX/FL 75 Reivindicaciones, Segundo Borrador. Se distribuyeron, además, durante la reunión, los comentarios de Holanda, el Reino Unido e Italia.

28. El Presidente recordó al Comité que, en su Octava Reunión, había decidido que se elaborasen Orientaciones Generales sobre Declaración de Propiedades para Uso de los Comités de Artículos de Consumo del Codex. (Véase ALINORM 74/22, párrafos 52-55). Al no llegarse a un acuerdo sobre si sería posible revisar el Artículo 2 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, a fin de incluir el tema de las declaraciones de propiedades, se decidió elaborar orientaciones generales para las mismas, que fueron revisadas después de una serie de comentarios de los gobiernos.

29. Al comenzar el debate, varias delegaciones expresaron su reserva sobre la conveniencia de intentar definir lo que se entiende por "declaración de propiedades". Una de las delegaciones declaró que podía aceptarse cualquier declaración de propiedades comprobable.

30. Mientras algunas delegaciones indicaron que las directrices deberían contener tan sólo disposiciones relativas a la prohibición de declaraciones de propiedades, otras delegaciones opinaron que sería más útil adoptar una postura positiva con respecto a su admisibilidad.

31. El Comité estudió con detenimiento la cuestión de determinar quiénes eran los destinatarios del documento, decidiendo que las orientaciones sobre declaración de propiedades no estaban destinadas exclusivamente a los Comités de Artículos de Consumo sino que podían servir también de guía a los fabricantes de alimentos y a los órganos encargados de hacer cumplir la ley.

32. Varias delegaciones expresaron gran preocupación por el hecho de que las orientaciones, en su forma actual, no abarcarían adecuadamente la publicidad en general. Se señaló que el hacer cumplir las declaraciones de propiedades difiere de la falsa publicidad en que lo primero provocaría la retirada de ciertos alimentos, mientras que lo segundo traería consigo una pena que no afectaría directamente su venta. Varias delegaciones, así como el observador de la IOCU señalaron, que cualquier restricción en el etiquetado del producto debería traer consigo, lógicamente, restricciones similares en su publicidad. Se decidió eliminar por el momento la referencia a la publicidad. Las delegaciones de la República Federal de Alemania, Suecia y Suiza expresaron sus reservas sobre esta decisión.

33. A este respecto, la delegación de Australia se refirió a la modificación de las atribuciones de este Comité, para incluir en ellas la revisión de material publicitario (párrafo 154 del Informe de la Séptima Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius), decidiendo el Comité mantener el texto actual.

34. A la luz del debate señalado anteriormente, el Comité decidió cambiar el título del documento de Trabajo por el de "Orientaciones Generales sobre Declaración de Propiedades".

Sección 1 - Definición general

35. La delegación de los Estados Unidos propuso entonces la siguiente definición revisada de la expresión "declaración de propiedades":

"A efectos de estas orientaciones, declaración de propiedades significa cualquier representación, en una etiqueta (o anuncio publicitario), que afirma, sugiere o implica que un alimento tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera".

36. Después de bastante discusión, el Comité decidió que las directrices sobre declaración de propiedades se aplicaban a las declaraciones obligatorias y no obligatorias de alimentos normalizados y sin normalizar.

37. La República Federal de Alemania expresó su reserva respecto a la nueva definición de "declaración de propiedades" y la delegación de Suecia expresó su reserva por el uso de corchetes en las palabras "o anuncio publicitario".

#### Sección 2 - Restricciones sobre las declaraciones de propiedades en general

38. Se debatió largamente la pertinencia de esta Sección a la luz de las prohibiciones previstas en la Sección 5, por considerarse éstas suficientes. De modo particular, el Comité no veía ninguna razón para mantener la Sección 2 por las razones referidas anteriormente. Finalmente, el Comité convino en que debería eliminarse completamente la Sección 2.

#### Sección 3 - Definición de ciertos tipos de declaraciones de propiedades

39. El Comité discutió también minuciosamente esta Sección y aceptó una propuesta presentada por la República Federal de Alemania. Esencialmente, esta propuesta consistía en suprimir las definiciones relativas a las propiedades médicas (3.1), dietéticas (3.2) y nutricionales (3.3) (CX/FL 75/Claims, segundo borrador) y en incluir una nueva disposición en la Sección para las "Reivindicaciones prohibidas":

"Se prohíben, en general, las declaraciones de propiedades especiales sobre la utilidad de un alimento para la prevención, alivio, tratamiento o cura de una enfermedad, trastorno o estado fisiológico. Sin embargo, en el caso de ciertos alimentos utilizados (exclusivamente bajo supervisión médica) en el control dietético de trastornos y enfermedades específicas, pueden permitirse afirmaciones relativas a declaraciones de propiedades comprobadas médicamente.

La terminología para cada tipo específico de alimento dietético especial destinado a uso médico, debería elaborarla el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales".

#### Sección 4 - Restricciones sobre ciertos tipos de declaraciones de propiedades

40. En consecuencia con la aceptación de la propuesta formulada por la República Federal de Alemania, el Comité acordó suprimir las cláusulas restrictivas para las declaraciones de propiedades médicas (4.1) y dietéticas (4.3) y aceptó que el texto de la subsección 4.3 fuera revisado y clarificado por la Secretaría canadiense. (Véase (nueva) Sección 2 - Secretaría).

#### Sección 5 - Reivindicaciones prohibidas

41. El Comité convino con la delegación de Irlanda en que el título de 5.2, "Declaraciones de Propiedades no Comprobadas", debería cambiarse por el de "Declaraciones de Propiedades que no Pueden Comprobarse". (Nuevo punto 3.2).

42. Por Declaraciones de Propiedades sin Significado (5.4) se entiende declaraciones que no proporcionan información respecto a ninguna naturaleza especial de los alimentos, incluyendo el uso de comparativos y superlativos. El Comité convino en que no se necesita una frase calificativa adicional en el texto original, por lo que debe suprimirse. (Nuevo punto 3.4).

43. Después de una corta discusión, se decidió mantener Declaraciones de Propiedades Prohibidas 5.5 con un pequeño cambio en el texto: "declaraciones de propiedades relativas a buenas normas higiénicas: sano, saludable y salutar". Como hubo alguna divergencia de opinión sobre la redacción y el contenido en conjunto, se aceptó poner el texto entre corchetes. (Nuevo punto 3.5).

44. Varias delegaciones señalaron que en los últimos años el adjetivo "orgánico" se ha utilizado para denotar alimentos que se dice haber sido producidos sin el uso de abonos químicos, plaguicidas, etc. Se convino en que se debe prohibir el uso de la palabra "orgánico" en este contexto. (Nuevo punto 3.8).

#### Declaraciones de Propiedades Generales de Uso Restringido

45. Se advirtió que las palabras "natural" y "puro" tienen diferente significado según la naturaleza del producto y el país donde se vende. Se planteó la cuestión de si, por ejemplo, en la producción de carne, el uso de anabólicos proporcionaría un producto que pudiera llamarse propiamente natural. Como ejemplo de uso corriente del término "natural", se dió la descripción de "jamón cocido con jugos naturales".

También se mencionó la expresión "pura carne de res", para indicar que no contiene cerdo. Igualmente se señaló que, a menudo, ciertos productos vegetales sometidos a un proceso de blanqueamiento reciben el nombre de naturales aunque se eliminen algunas enzimas. (Nuevos puntos 4.1 y 4.2).

46. La delegación de la República Federal de Alemania opinó que el término "natural" no debe aplicarse a los productos que contienen residuos de aditivos alimentarios, plaguicidas y sustancias que tienen efectos farmacológicos.

47. Si bien se convino en que es reducido el volumen de productos de fabricación casera -según se definen en el texto- que circulan en el mercado internacional, había habido, sin embargo, casos de engaño. Se acordó restringir el uso del término. (Nuevo punto 4.3).

48. Por lo que se refiere al uso del término "fresco", no se consideró necesario incluir referencia a un límite de tiempo y, por consiguiente, se suprimió. La delegación de Suecia se reservó su posición sobre la supresión y propuso que se mantuviera la limitación de tiempo "hasta un mes" tal como consta en el borrador. (Nuevo punto 4.4).

#### Estado del documento

49. El Comité convino en devolver el documento al Trámite 3 para someterlo a nuevos comentarios por parte de los gobiernos. El documento revisado aparece en el Apéndice II de este Informe.

#### ETIQUETADO NUTRICIONAL DE LOS ALIMENTOS

50. El Comité tenía ante sí el documento CX/FL 73/6, ponencia sobre Etiquetado, preparada para la Reunión de 1973; el CX/FL 75-3 más el Addendum I que contenía los comentarios de los gobiernos, y las Directrices sobre Etiquetado Alimentario de Dinamarca, documento distribuido durante la reunión.

51. La delegación de Dinamarca declaró que las directrices elaboradas en su país eran optativas en el sentido de que constituían solamente una recomendación al fabricante sobre el modo en que debería presentarse el etiquetado nutricional. De acuerdo con las directrices, el etiquetado debería contener siempre una declaración básica del valor nutritivo por 100 g de alimento, en cuanto a energía, proteínas, grasa e hidratos de carbono, pudiendo complementarse con otros elementos diversos de información nutricional.

52. Varias delegaciones señalaron que el Comité de Etiquetado de los Alimentos debía tratar de establecer un sistema uniforme de etiquetado nutricional. Este no habría de tener carácter obligatorio, pues el fabricante sería libre de facilitar o no información nutricional. Ahora bien, si hubiera de facilitarse tal información, habría que darla de manera uniforme.

53. Varias delegaciones señalaron que, por lo general, el consumidor no tiene la información o motivación suficiente que le permita servirse del tipo de información que proporciona el Etiquetado Nutricional. La delegación de Ghana, apoyada por la delegación de Brasil, indicó, además, que una declaración, en el Etiquetado Nutricional, del contenido proteínico obtenido mediante análisis químico era menos informativa que si se expresaba en términos de la disponibilidad biológica. No obstante, la disponibilidad biológica resultaba difícil de evaluar. Se señaló que cualquier indicación de una asignación diaria razonable variaría de un país a otro.

54. El observador de la IOCU, declaró que los altos costos en que se incurriría para proporcionar la información nutritiva ofrecida deberían compararse con los beneficios. Se juzgó que todavía no se disponía de suficiente información para hacer tal cosa. Si fuera necesario completar una dieta nacional con algunos elementos podrían estudiarse otros medios, como por ejemplo, el de facilitar directamente esos elementos.

55. El observador de la IOCU señaló también que los alimentos de elaboración compleja deberían llevar una indicación clara del grado en que satisfacen las necesidades nutritivas pero manteniendo, no obstante, una revisión continua para no desorientar al consumidor sobre el valor de alimentos más simples.

56. Algunas delegaciones señalaron que, actualmente, las especificaciones precisas pueden muy bien poner trabas al comercio internacional entre países cuya legislación difiere. El Comité estuvo de acuerdo con este punto de vista y decidió pedir a los gobiernos que enviasen a la Secretaría Canadiense sus reglamentos y directrices, así como cualquier información suplementaria sobre etiquetado de alimentos, a fin de poder preparar un documento de base para la próxima reunión del Comité.

DIRECTRICES SOBRE DISPOSICIONES DE ETIQUETADO EN LAS NORMAS DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS CON RELACION AL MERCADO DE LA FECHA

57. El Comité examinó el documento CX/FL 75 DM, 2º y 3º Borrador, que contenía las directrices con observaciones; el CX/FL 75/4, 2º Borrador, que contenía los comentarios de los gobiernos; y los comentarios de Australia, Dinamarca y el Reino Unido que se distribuyeron durante la reunión. Se había revisado el tercer Borrador a fin de tomar en cuenta los comentarios de los gobiernos.

Título y Esfera de Aplicación

58. El Comité acordó modificar la esfera de aplicación del documento con objeto de abarcar los alimentos preenvasados, enmendando el título a fin de reflejar este cambio.

59. A la vista de los debates anteriores sobre lo que constituía "almacenaje" y "conservación" (véase párrafos 22-24 de este Informe), el Comité convino en hacer referencia a ambos a lo largo del documento.

Propósito del Mercado de la Fecha

60. Se sugirió que el etiquetado de ciertos productos debería llevar "una fecha relacionada con el estado del alimento y las instrucciones de almacenaje". Tomando esto en cuenta, el Comité revisó el texto como sigue: "el propósito del mercado de la fecha es dar al consumidor una fecha relacionada con una calidad aceptable del producto alimenticio, suponiendo que el alimento esté debidamente almacenado".

61. Se declaró que el mercado de la fecha no debería relacionarse con el control de salubridad y que el término, según se había utilizado, resultaba ambiguo. Se acordó que no debería utilizarse el mercado de la fecha para garantizar la inocuidad del producto alimenticio y que no debía confundirse tampoco con las marcas de control para identificación del lote. Se enmendó la disposición en este sentido.

62. Se sugirió la conveniencia de que el Comité se ocupara en primer lugar del mercado de la fecha de los alimentos putrescibles, pues era muy importante realizar la armonización en lo que a esta cuestión respecta. La delegación de Suecia indicó que no podía aceptar la frase "El mercado de la fecha no garantiza la inocuidad del producto alimenticio". Se acordó colocar el texto enmendado entre corchetes.

63. El observador de la IOCU declaró que, desde el punto de vista del consumidor, el propósito del mercado de la fecha sería una garantía de aceptabilidad de utilización. La inocuidad era muy importante (el mercado de la fecha no proporcionaba garantías a este respecto) y, además, estaba sujeto a otros mecanismos reguladores. El observador declaró, además, que el mercado de la fecha tenía un cierto valor para el consumidor al indicarle por cuánto tiempo podía utilizarse el producto. Insistió, asimismo, en la necesidad de que el método de mercado de la fecha, en cualquier clase de alimentos, sea un método uniforme.

Sección 3 - Definición de los tipos de mercado de la fecha

Fecha de Envasado

64. Se expresó cierta preocupación por el hecho de que la terminología actual, utilizada en la disposición relativa a fecha de envasado, no exige, de modo inequívoco, que aparezca la misma fecha en el envase inmediato y en el envoltorio exterior. El Comité convino en que la terminología actual proporciona suficientes garantías a este respecto.

Fecha de fabricación y envasado

65. La delegación de Suecia llamó la atención sobre el hecho de que ni la "fecha de fabricación" ni la "fecha de envasado" indican al consumidor la "calidad aceptable" del producto alimenticio. Así pues, estas dos fechas no satisfacen el propósito del mercado de la fecha, según definición, y deben combinarse con información sobre la duración del producto después de las fechas señaladas en la etiqueta. El Comité no hizo ninguna enmienda.

Fecha límite de venta (Fecha de retirada)

66. Se corrigió el texto de la disposición para que diga "La fecha 'límite de venta' o fecha de 'retirada' es la última fecha en que se ofrece a la venta al detalle, después de la cual queda un plazo razonable de almacenamiento en la casa". (Nuevo punto 3.3).

### Fecha de duración mínima

67. Algunas delegaciones y el observador de IOCU señalaron que la descripción de marcado entiende el consumidor es la "fecha de duración mínima". Por consiguiente, se suprimieron las referencias a "fecha de durabilidad" y "fecha de frescura". Se corrigió la redacción del texto, que ahora dice: "Fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, si las hubiere, expira el período durante el cual el producto sigue siendo totalmente vendible y mantiene cuantas cualidades específicas se atribuyen tácita o explícitamente al alimento. Sin embargo, después de esta fecha el alimento puede ser todavía enteramente satisfactorio". (Nuevo punto 3.4).

### Fecha de expiración

68. Con objeto de evitar el posible desperdicio innecesario de alimentos, que ocurriría si la definición de "fecha de expiración" fuera demasiado estricta, y asimismo para no dar la impresión de que el alimento no será apto para el consumo al siguiente día de la fecha de expiración, se reemplazó la redacción existente por este texto menos restrictivo: "Fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, termina el período después del cual el producto no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente espera el consumidor. Después de esta fecha, el alimento no debe venderse en razón de la naturaleza de la pérdida de su valor o cualidades específicas". (Nuevo punto 3.5).

69. La delegación de Suecia propuso un nuevo tipo de marcado de la fecha, que no fue aceptado por el Comité, a saber: "Fecha límite de utilización: Fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período calculado durante el cual dicho producto mantiene su valor y las cualidades específicas que se atribuyen al alimento, tácita o expresamente. Después de esa fecha, el alimento no debe venderse en su envase, pero debe seguir siendo satisfactorio, durante un corto período de tiempo, para su consumo doméstico. Si, una vez ensayado, el alimento demuestra conservar una calidad aceptable después de la "fecha límite de utilización", se podrá vender fuera de su envase o utilizarlo después de la mencionada fecha".

### Sección 5 - Instrucciones al Comité del Codex para Artículos de Consumo

70. Se señaló que el Comité del Codex para Artículos de Consumo no podría calcular la durabilidad de un producto ya que esto correspondía al fabricante, pero que sí podría determinar la clase de marcado de fecha requerido. El marcado de fecha terminal podría, sin embargo, dar lugar a que fabricantes sin escrúpulos pretendieran extender injustificadamente la vida de sus productos, desalentando así las buenas prácticas de fabricación.

71. En previsión de esta eventualidad, se propuso añadir lo siguiente a la disposición: "y el Comité puede, si lo considera oportuno, dictar métodos o parámetros para la determinación de tales fechas". Se indicó que tal disposición podría constituir un impedimento para el uso de nueva tecnología y que resultaría en detrimento tanto del productor como del consumidor. Por ello, la propuesta no fue aceptada.

72. El Comité aceptó combinar las disposiciones de 5.1 y 5.2 en un nuevo párrafo que diga: "Basándose en un estudio sobre la naturaleza del alimento, el Comité de Productos del Codex decidirá si se requiere el marcado de la fecha. En tal caso, se decidirá qué tipo de marcado, según se ha descrito previamente".

73. Después de alguna discusión, se convino en que los Comités de Productos del Codex poseen la suficiente pericia para poder recomendar el tipo de marcado de fecha que deba usarse. Sin embargo, queda dentro de las atribuciones de este Comité el no apoyar recomendaciones de tipos de marcado de fecha que se consideren inapropiados.

74. Se señaló que, para ayudar a los Comités a tomar decisiones, este Comité debe especificar los tipos preferidos de marcado de fecha. No obstante, si los Comités de Productos decidieran adoptar un tipo distinto de marcado de fecha para un producto dado, habrían de justificar su preferencia ante este Comité.

75. La delegación de Australia sugirió que se pidiese a los gobiernos su opinión sobre la posibilidad de establecer categorías de alimentos a efectos de marcado de la fecha; por ejemplo, productos muy perecederos, alimentos de almacenamiento limitado, alimentos congelados, alimentos de estabilidad prácticamente indefinida en condiciones de almacenaje adecuadas, y alimentos esterilizados, totalmente estables en condiciones ambientales.

76. Se señaló que el Comité había examinado las directrices pero no había discutido todavía el curso a seguir dentro del marco del Codex a fin de contar con ellas lo antes posible para poder asesorar a los Comités del Codex sobre Productos acerca de los requisitos para el marcado de fecha. Se recordó al Comité la decisión tomada por la Comisión en 1972 (ALINORM 72/35, párrafo 315) de que solicitase a los Comités de Productos que considerasen la necesidad del marcado de la fecha en claro con relación a los productos para los que estaban preparando normas, así como la respuesta positiva recibida. El Comité acordó solicitar a la Secretaría que distribuyese el informe a la mayor brevedad posible, a fin de recibir los comentarios de los gobiernos con antelación suficiente a la próxima reunión de principios de 1976.

#### Conclusión

77. El Comité decidió por el momento aceptar la propuesta de la delegación de Suiza, de comunicar a la Comisión que después de finalizar las directrices solicitaría a la Comisión que aprobase la recomendación hecha a los Comités sobre Productos, de que el marcado de la fecha se incorporase a las normas para productos, siempre que fuera apropiado. El marcado de la fecha que los Comités sobre Productos deberían considerar en primer lugar sería la fecha de durabilidad mínima. Si tal fecha no se consideraba adecuada para el producto en cuestión, la segunda opción debería ser la fecha de fabricación. Si no se consideraba adecuado ninguno de estos marcados de fecha, el Comité sobre el producto de que se trate debería elegir entre las demás alternativas señaladas en las directrices para marcado de la fecha de alimentos preenvasados.

78. La delegación de la República Federal de Alemania declaró que no debería excluirse una combinación de fechas, cuando así conviniera. La delegación de Suecia reiteró sus anteriores observaciones sobre la "fecha de fabricación" y la "fecha de envase" en relación con la finalidad definida de la fecha de marcado. (Véase párrafo 65).

#### Estado del documento

79. El Comité acordó distribuir el documento para obtener una nueva serie de observaciones de los gobiernos. El documento revisado figura en el Apéndice III del presente informe.

#### DIRECTRICES GENERALES SOBRE EL ETIQUETADO DE ENVASES A GRANEL

80. El Comité examinó el documento CX/FL 75/BC, que contenía las directrices con anotaciones, y el documento CX/FL 75/BC, que contenía las directrices con las observaciones de los gobiernos.

81. Algunas delegaciones pusieron en duda la necesidad de establecer criterios para los envases a granel, sosteniendo que se trataba en este caso de prácticas comerciales. El Comité reconoció, sin embargo, la conveniencia de establecer una serie de directrices para el etiquetado de los envases a granel. Se convino de modo general que estas directrices deberían aplicarse tanto a los organismos gubernamentales como a los Comités del Codex sobre Productos.

82. El Comité acordó adoptar las definiciones de envases a granel, que se encuentran en los comentarios escritos de la delegación de Australia, con una somera revisión:

"Envases a Granel son:

- (1) Envases inmediatos en los que se transportan alimentos o sustancias alimenticias, destinados principalmente a su utilización como provisiones o al envasado posterior en tamaños de venta al detalle;
- (2) Envases inmediatos en los que se transportan alimentos o sustancias alimenticias, destinados principalmente a su elaboración industrial posterior;
- (3) Contenedores exteriores para cierta cantidad de alimentos preenvasados;
- (4) Contenedores de flete de construcción permanente, diseñados para poder utilizarlos y destinarlos al transporte y manipulación de grandes envíos por vía terrestre o marítima, sin necesidad de operaciones intermedias de trasbordo".

83. Varias delegaciones preguntaron si las definiciones propuestas de envases a granel abarcarían su utilización para aditivos alimentarios, cuando se venden como tales. El Comité resolvió que las definiciones incluían los aditivos alimentarios a menos que se incorporasen excepciones específicas, pero que había que dejar en suspenso el examen de los tipos específicos de etiquetado necesarios para esos productos hasta que el asunto hubiera sido estudiado en la próxima reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios prevista para junio de 1975.

84. Hubo cierta discusión sobre la definición revisada de envases a granel en los que se transportan alimentos o sustancias alimenticias, destinados principalmente a su utilización como provisiones o al envasado posterior en tamaños de venta al detalle. Hubo acuerdo general en que el etiquetado de dichos productos debería hacerse de acuerdo con la norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados. Sin embargo, el delegado de Bélgica indicó que, en su país, los propietarios de restaurantes preferían disponer de listas de composición de ingredientes de alimentos o de un documento anexo que contuviera datos semejantes.

85. Se acordó que la información requerida en los envases según la definición (2) era el nombre del producto, el contenido neto, el nombre y dirección del fabricante, la fecha de fabricación, si fuera necesario, y las instrucciones de almacenaje. Dada la controversia que suscitó la enumeración de ingredientes en dichos envases, se decidió colocar entre corchetes la lista de ingredientes.

86. La delegación de los Países Bajos indicó que tan solo serían necesarios el nombre del producto y las marcas de embarque para las definiciones (1) y (2). Varias delegaciones señalaron que los alimentos destinados a una elaboración industrial ulterior y que comercializaban en envases solían comprarse por especificación, con poca o ninguna manipulación intermedia del producto.

87. Sobre el etiquetado de los contenedores exteriores para cierta cantidad de alimentos preenvasados se acordó incluir el nombre del producto, la cantidad neta, el nombre y dirección del fabricante, instrucciones para el almacenaje y manipulación y, cuando así proceda, el país de origen y el marcado de la fecha.

88. Varias delegaciones se preguntaron si caía dentro de las atribuciones de este Comité el ocuparse de los envases a granel definidos en (4) supra (véase el párrafo 82). Se convino en poner toda la definición entre corchetes en espera de oír el parecer del asesor jurídico de la FAO. La delegación de Suecia opinó que debieran darse en la documentación instrucciones sobre la manipulación del envase.

89. Al examinar la Sección (3), que trata de la presentación de informaciones obligatorias (CX/FL 75/BC), el Comité convino en adoptar la redacción sugerida por la delegación de Australia en sus comentarios escritos:

- "(a) El idioma utilizado deberá ser aceptado por el país al que se destina el alimento ya sea para su venta o para su elaboración posterior;
- (b) Las declaraciones serán claras, destacadas y fáciles de leer;
- (c) Las declaraciones no deberán estar disimuladas bajo dibujos o cualquier otro elemento gráfico, impreso o escrito, y deberán marcarse en colores que contrasten con el fondo".

90. El Comité convino en que las Secciones 4 y 5 ya no eran necesarias puesto que habían quedado tratadas bajo categorías específicas.

#### Estado del documento

91. El Comité acordó distribuir el documento para obtener una nueva serie de observaciones de los gobiernos. El documento revisado figura en el Apéndice IV al presente informe.

#### EMPLEO Y COLOCACION DE NOMBRES GENERICOS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS

92. El Comité estudió el precitado documento CX/FL 75/8, preparado por la Secretaría y que contenía, además de un resumen del tema según se había discutido a lo largo de los años, una conclusión en la que se solicitaba al Comité que examinase los siguientes puntos:

- (a) El objeto de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados en lo relativo al uso de una nomenclatura uniforme para describir las clases de aditivos alimentarios frente al empleo de nombres genéricos equivalentes (por ejemplo, colores, colores alimentarios, sustancias colorantes, agentes colorantes, etc.);
- (b) La necesidad de reducir, ampliar o modificar el párrafo 3.2(c)(ii) de la Norma General Internacional Recomendada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados;
- (c) El lugar donde debe aparecer la declaración de algunos tipos de aditivos alimentarios, dado el creciente interés de los consumidores en los últimos años.

93. El Comité hizo notar que existían ciertas diferencias entre la nomenclatura utilizada por este Comité y la del Comité sobre Aditivos Alimentarios en la Lista de Aditivos Establecida para Evaluar la Inocuidad de los Alimentos. Se indicó que la armonización de ambas listas presentaría la ventaja de facilitar el trabajo de los Comités de Productos del Codex. (Para que se disponga de una referencia pronta, el Apéndice V de este Informe contiene una lista de los diferentes nombres genéricos que reciben los aditivos alimentarios).

94. Se señaló, además, que mientras para los productos regulados por las normas sería posible apartarse de la lista restringida de nombres genéricos, como había sido el caso cuando este Comité aprobó la utilización del término "agentes alcalinizantes y neutralizantes" para el cacao en grano, esto no sería posible en el caso de productos para los que no existen normas en países que habían aceptado la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

95. La delegación de Suiza propuso que, puesto que el Comité de Aditivos Alimentarios había sancionado para los sabores tres categorías -natural, similiturales y artificiales- se aprobaran también estas categorías con fines de etiquetado. Asimismo, se propuso que se procediera de igual modo con los colorantes de nombres genéricos. La propuesta de Suiza fue apoyada por la delegación de Ghana y el observador de la IOCU.

96. Se señaló que las sustancias que aparecían en la lista de aditivos alimentarios de las Normas Internacionales Recomendadas habían sido aprobadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y, por consiguiente, podían considerarse inocuas y no requerían clasificación ulterior. El Comité acordó que no se necesitaba modificar el párrafo 3.2(c)(ii) de la Norma General de Etiquetado, pero consideró que debería señalarse este asunto a la atención de los gobiernos.

97. El Comité y el observador de la IOCU estimaron que la designación selectiva de los aditivos en un lugar distinto de la lista de ingredientes podría hacer que se atribuyera demasiada importancia a esos aditivos, desorientando posiblemente al consumidor y redundando en perjuicio del creciente interés del consumidor por disponer de una lista completa de ingredientes. El Comité convino en que todos los aditivos alimentarios deberían aparecer únicamente en la lista de ingredientes y, habida cuenta del debate, acordó que no era necesario revisar su aprobación previa de las disposiciones de etiquetado en las normas para productos. Los delegados de la República Federal de Alemania y del Canadá opinaron que, en interés de los consumidores, podrían existir razones válidas para facilitar información esencial sobre los aditivos alimentarios en otro lugar de la etiqueta, y se reservaron su posición.

98. En cuanto al lugar donde debe aparecer la declaración de ciertos tipos de aditivos alimentarios, por ejemplo, en lugar próximo al nombre del producto, se acordó que, por lo general, sería suficiente que los nombres genéricos de los aditivos alimentarios apareciesen en la lista de ingredientes.

#### ARMONIZACION DE DETALLES NO TECNICOS SOBRE BASES LINGÜISTICAS

99. Debido a la escasez de tiempo, el Comité no pudo ocuparse de este punto del orden del día. Se acordó aceptar la oferta de la delegación de Noruega de revisar el documento CX/FL 75/7 en colaboración con la Secretaría Canadiense y a la luz de los comentarios de los gobiernos; dichos documentos revisados se presentarían en la próxima Sesión plenaria del Comité.

#### OTROS ASUNTOS

100. La delegación de Noruega hizo observar al Comité que un país había introducido una reglamentación que restringía el uso del nombre "sardinas". Se dijo que dicha reglamentación se había introducido en virtud de una decisión tomada en el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros.

101. La delegación de Noruega señaló, además, que no había todavía una Norma Recomendada del Codex para las Sardinas, pero que un Anteproyecto de Norma para las Sardinas y Productos Tipo Sardina contenía disposiciones contrarias a la reglamentación introducida. La delegación deseaba hacer observar al Comité que se había mencionado al Codex Alimentarius erróneamente en relación con un asunto de etiquetado.

#### IDENTIFICACION DE PRODUCTOS VENDIDOS CON MARCAS DE ETIQUETA PARTICULAR

102. La delegación de los Países Bajos declaró que de conformidad con lo acordado en la Octava Reunión del Comité (ALINORM 74/22, párrafos 87-88) había preparado una ponencia sobre este tema. El documento se perdió en el correo y, por tanto, no era posible distribuirlo como se había previsto. El Comité acordó considerar este asunto en su próxima Reunión.

LUGAR Y FECHA DE LA PROXIMA REUNION.

103. El Presidente propuso que, con sujeción al calendario de reuniones de los Comités del Codex, el próximo período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos fuese una reunión de uno a dos días, con el fin de aprobar las disposiciones de etiquetado en las Normas del Codex y discutir las Directrices Revisadas sobre Marcado de la Fecha de Alimentos Preenvasados. Se propuso que esta reunión tuviera lugar antes de la que celebrará la Comisión en Roma a principios de 1976.

APENDICE I

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

AUSTRALIA  
AUSTRALIE

W.C.K. Hammer  
Assistant Secretary  
Department of Agriculture  
Canberra A.C.T. 2600

Dr. K.T.H. Farrer  
Manager, Science and Technology  
Kraft Foods Limited  
Salmon Street  
Port Melbourne

S.W.C. Smith  
Principal Chemist  
Australian Department of Health  
P.O. Box 100  
Woden A.C.T. 2611

R. Stanhope  
Senior Chemist and Food Technologist  
Health Laboratory  
Victorian Department of Health  
5 Parliament Place  
Melbourne 3002

Mrs. Winifred Williams  
Australian Federation of Consumer  
Organizations  
38 Taurus Street North  
Balwyn 3104

BELGIUM  
BELGIQUE  
BELGICA

M. Fondu  
European Food Law Association  
3 Boulevard de la Cambre  
Bruxelles

M. Fondu  
Belgium Codex Committee  
Federation des Industries  
Alimentaires Belges  
Bruxelles

Baron A. Guillaume  
Embassy of Belgium  
85 Range Road  
Ottawa K1N 8J6, Canada

BRAZIL  
BRESIL  
BRASIL

Carlos Alberto M. Lima Dos Santos  
Director, Division of Inspection of  
Fish and Fishery Products  
Dipoa, Ministry of Agriculture  
Brasilia DF

CANADA

K.H. Dean (Head of Canadian Delegation)  
Chief, Processed Products Section  
Fruit and Vegetable Division  
Production and Marketing Branch  
Agriculture Canada  
Sir John Carling Building  
Carling Avenue  
Ottawa K1A 0C5

E. Banting  
Executive Vice-President  
Canadian Food Processors Association  
Suite 1409, 130 Albert Street  
Ottawa K1P 5G4

Ms. Maryon Brechin  
Past President  
Consumers' Association of Canada  
251 Laurier Avenue West  
Ottawa K1P 5Z7

D.H. Burns  
Grocery Products Division  
Agriculture, Fisheries and Food  
Products Branch  
Department of Industry, Trade  
and Commerce  
Tower "B", Place de Ville  
112 Kent Street  
Ottawa K1A 0H5

G. Farn, Head  
Food Composition  
Bureau of Nutritional Sciences  
Health Protection Branch  
Health and Welfare Canada  
Ottawa K1A 0L2

CANADA (cont.)

M.R. Getz, Standards Officer  
Inspection and Grading Section  
Poultry Division  
Production and Marketing Branch  
Agriculture Canada  
Sir John Carling Building  
Carling Avenue  
Ottawa K1A OC5

A.P. Goll  
Legislation and Labelling Officer  
Dairy Division  
Production and Marketing Branch  
Agriculture Canada  
Sir John Carling Building  
Carling Avenue  
Ottawa K1A OC5

D.J. Graham  
Green Giant of Canada  
500 Ouellette Avenue  
Windsor N9A 1B3

J.R. Jackson, President  
National Dairy Council of Canada  
365 Laurier Avenue West  
Ottawa K1P 5K2

O.M. Linton, Chief  
Enforcement and Operations  
Inspection Branch  
Fisheries and Marine Service  
Environment Canada  
Ottawa K1A OA6

Mrs. Marilyn Lister  
Consumers' Association of Canada  
251 Laurier Avenue West  
Ottawa K1P 5Z7

J.H. McGeough, Director  
Purchasing, Packaging and  
Supply Control  
Swift Canadian Company  
(Meat Packers Council of Canada)  
2 Eva Road  
Etobicoke M9C 4V5

Miss E.A. McMurray  
National Dairy Council of Canada  
365 Laurier Avenue West  
Ottawa K1P 5K2

CANADA (cont.)

Dr. G. Meilleur, Chief  
Standards and Labelling  
Meat Inspection Division  
Health of Animals Branch  
Agriculture Canada  
Sir John Carling Building  
Carling Avenue  
Ottawa K1A OC5

P. Moyes  
Executive Vice-President  
Grocery Products Manufacturers  
of Canada  
Suite, 504, 797 Don Mills Road  
Don Mills M3C 1V1

Dr. J.P. Paré  
Canadian Federation of Agriculture  
111 Sparks Street  
Ottawa K1P 5B5

G. Sinki  
Givaudan Limited  
3470 St. Antoine Street  
Montreal H4C 1B1

C.J. Ross, Research Manager  
Canadian Food Processors Association  
Canadian Cannery Limited  
1101 Walkers Line  
Burlington L7N 2G4

C.G. Sheppard, Chief  
Food Division  
Consumer Fraud Protection Branch  
Consumer Standards Directorate  
Department of Consumer and  
Corporate Affairs  
Place du Portage  
Ottawa/Hull K1A OC9

DENMARK  
DANEMARK  
DINAMARCA

P. Lindberg  
Ministry of Environment  
Slotsholmsgade 12  
Copenhagen K. DK-1216

Mrs. Anne Brincker  
Food Technologist  
Danish Meat Products Laboratory  
Ministry of Agriculture  
Howitzvej 13,  
Copenhagen DK-2000

DENMARK (cont.)

M. Kondrup  
Food Technologist  
Chief of Secretariat  
Isalesta, Vesterbrogade 1  
Kobenhavn DK-1620

FINLAND  
FINLANDE  
FINLANDIA

Dr. K. Salminen, Director  
Finish Food Industries Federation  
Unioninkatu K 14A  
00130 Helsingki 13

FRANCE  
FRANCIA

C. Michal  
Assistant Agricultural Attaché  
French Embassy  
1100 Connecticut Avenue, N.W.  
Washington, D.C. 20030

J.L. Gianardi  
Inspecteur principal de la  
Répression des Fraudes  
42 bis rue de Bourgogne  
F75007 Paris

GERMANY, Fed. Rep.  
ALLEMAGNE, Rép. féd.  
ALEMANIA, Rep. fed.

Dr. D. Eckert  
Ministerialdirigent  
Federal Ministry of Youth, Family  
Affairs, and Health  
Bonn-bad, Godesberg

Dr. W. Schultheiss  
6146 Alsbach  
Schlosstrasse 5

Dr. H.B. Tolkmitt  
33 Schwanenwik  
2000 Hamburg 76

GHANA

Mrs. J.M. Kordylas  
Senior Research Scientist  
Food Research Institute  
P.O. Box M-20  
Accra

Dr. A.A. Owusu  
Ghana Standards Board  
P.O. Box M245  
Accra

HUNGARY  
HONGRIE  
HUNGRIA

Dr. P. Vigh  
First Secretary  
Hungarian Agricultural Attaché  
Embassy of the Hungarian  
People's Republic  
2437 Fifteen Street Northwest  
Washington, D.C., U.S.A.

IRAN

Eng. A.N. Shafi, Head  
Bureau of Industries and Marketing of  
Livestock Products, and Deputy  
Manager of Iran Cold-Store Projects  
Tehran

Eng. H. Tamiskar  
Chief, Cold-Store Specialist  
Bureau of Industries and Marketing  
Office  
Livestock Products  
Ministry of Agriculture and  
Natural Resources  
Tehran

IRELAND  
IRLANDE  
IRLANDA

A. Hunter  
Head of Food Technology  
Institute for Industrial Research  
Ballymun Road  
Dublin

M. MacLiam, Assistant Secretary  
Department of Industry and Commerce  
Kildare Street  
Dublin 2

ITALY  
ITALIE  
ITALIA

C. Calvani  
Comitato Nazionale Italiano  
Via Sallustiana 10  
00100 Rome

Mrs. O. Mancini  
Ministero Sanita  
00100 Rome

IVORY COAST  
COTE-D'IVOIRE  
COSTA DE MARFIL

K. Otchoumou  
Directeur des Etudes et des Programmes  
Ministère de l'Agriculture  
Abidjan

Z. Ouattara  
ler Conseiller à l'Ambassade  
de Cote d'Ivoire au Canada  
381 Wilbrod Street  
Ottawa K1N 6M6, Canada

JAPAN  
JAPON

T. Kuroda  
Fair Trade Commission  
2-2-1 Kasumigaseki  
Chiyoda-KU,  
Tokyo

K. Namba  
Ministry of Health and Welfare  
1-2-2 Kasumigaseki  
Chiyoda-KU  
Tokyo

S. Otsuka  
Embassy of Japan  
75 Albert Street  
Ottawa K1P 5E7, Canada

KUWAIT  
KOWEIT

N.A. Al-Nusif  
Director of Chemical Food Laboratory  
Ministry of Health  
P.O. Box 5  
Kuwait

NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS

J.A.P. Smit  
Ministerie van Volksgezondheid en  
Milieu hygiene  
Dr. Reyersstraat 10  
Leidschendam

A. Feberwee, Head  
Department of Food Quality  
Ministry of Agriculture  
The Hague

H.G. Lyklema  
Ministry of Economic Affairs  
The Hague

O.C. Knottnerus  
Hoofdproduktschap voor Akkerbouwprodukten  
Stadhoudersplantsoen 12  
The Hague

Dr. H. Prins  
Director of Quality Control  
N.V. Nutricia  
P.O. Box 1  
Zoetermeer

A.M. Ruoff, Adviser  
Commission for the Dutch Food and  
Agricultural Industry - V.A.I.  
Prinses Beatrixlaan 5  
The Hague

NEW ZEALAND  
NOUVELLE-ZEELANDE  
NUEVA ZELANDIA

I. Stockwell  
Assistant Trade Commissioner  
New Zealand Trade Commission  
2 Bloor Street East  
Toronto M4W 1A8

D.W. Leask  
New Zealand High Commission  
77 Metcalfe Street  
Ottawa K1P 5L6, Canada

NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA

Dr. O.R. Braekkan  
Government Vitamin Institute  
P.O. Box 187  
Bergen

H. Pedersen  
Managing Director  
Norwegian Cannery Association  
Stavanger

P. Haram  
Ministry of Fisheries  
Oslo

J. Race  
National Nutrition Council  
Norwegian Codex Alimentarius Committee  
Box 8139, Oslo-Dep.  
Oslo 1

SPAIN  
ESPAGNE  
ESPANA

Dr. Fernando Miranda de Larra  
Ministerio de Agricultura  
Servicio Defensa Contra Fraudes  
Paseo Infanta Isabel 1  
Madrid

Mrs. Maria Penty, Assistant  
Commercial Office of Spain  
151 Slater Street  
Suite 610  
Ottawa K1P 5H3, Canada

SWEDEN  
SUEDE  
SUECIA

B. Augustinsson  
Head of Law Division  
National Swedish Food Administration  
Fack  
S-10401 Stockholm

SWITZERLAND  
SUISSE  
SUIZA

H.N. Pfister  
Federal Health Service  
Haslerstrasse 16  
Bern

Dr. G.F. Schubiger  
B.P. 88  
1814 La Tour de Peilz

Dr. W. Hausheer  
Swiss Codex Committee  
Grenzacherstrasse 124  
CH-4002 Basel

THAILAND  
THAILANDE  
THAILANDIA

Prof. A. Bhumiratana, Director  
Institute of Food Research and  
Product Development  
Kasetsart University  
P.O. Box 4-170  
Bangkok

Mrs. R. Bhumiratana  
Deputy Director General  
Department of Science  
Ministry of Industry  
Bangkok

UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

Miss A.M. Evans, Principal  
Food Standards Division, Branch "A"  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Great Westminster House  
London S.W. 1

P.G. Allix  
Higher Executive Officer  
Food Standards Division, Branch "A"  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Great Westminster House  
London S.W. 1

UNITED KINGDOM (cont.)

L.C.J. Brett  
Unilever House  
Blackfriars  
London EC 4

F. Gilliatt  
Government and Industry Relations  
Director for Europe  
Del Monte Foods Limited  
West Lynn, King's Lynn  
Norfolk

F. J. Lawton  
Food Manufacturers Federation  
112 Castle Lane, Buckingham Gate  
London S.W. 1

W. Roberts  
Consumers Association  
14 Buckingham Street  
London W.C. 2

UNITED STATES  
ETATS UNIS  
ESTADOS UNIDOS

Dr. R. W. Weik  
Assistant to Director for  
International Standards  
Bureau of Foods (HFF-40),  
Food and Drug Administration  
Washington, D.C. 20204

L. M. Beacham, Consultant  
National Canners Association  
1133-20th Street, N.W.  
Washington, D.C. 20036

R. C. Bruner  
President, L.C.C.A.P., Inc.  
953 W. Foothill  
Claremont, California 91711

Dr. L. A. Campbell  
Food Regulations Administrator  
Sunkist Growers, Inc.  
14130 Riverside Drive  
Sherman Oaks, California 91403

UNITED STATES (cont.)

Dr. R. Dougherty  
Assistant to Executive Vice-President  
National Canners Association  
1133-20th Street, N.W.  
Washington, D.C. 20036

J. W. Farquar  
Vice-President  
Research and Technical Services  
American Frozen Food Institute  
919 - 18th Street, N.W.  
Washington, D.C. 20006

L. L. Gast  
Chief Staff Officer  
Labels and Packaging  
US Department of Agriculture  
Washington, D.C.

Dr. R. W. Harkins  
Vice-President, Scientific Affairs  
Grocery Manufacturers of America  
1425 K. Street, N.W.  
Washington, D.C. 20005

A. H. Nagel  
Technical Manager, Regulatory Affairs  
General Foods Technical Center  
250 North Street  
White Plains, New York 10625

Dr. J. B. Stine  
Vice-President  
Kraft Foods  
500 Peshtigo Street  
Chicago, Illinois 60690

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

European Economic Community  
Conseil des Communautés Européennes

E. Gaerner  
Administrateur principal  
200, rue de la Loi  
Bl049, Bruxelles, Belgique

M. Graf  
Administrateur  
Secrétariat général du Conseil  
170, rue de la Loi  
Bl040, Bruxelles, Belgique

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (cont.)

International Federation of  
Margarine Association

L. C. J. Brett  
44 Ramweg  
The Hague, Netherlands

International Secretariat of  
Dietetic Food Industry

Dr. W. Schultheiss  
638 F.F. Bad Homburg  
Kelkheimerstrasse 10  
Federal Republic of Germany

International Organisation of  
Consumers' Unions

Ms. Maryon Brechin  
251 Laurier Avenue West  
Ottawa K1P 5Z7, Canada

OBSERVER NATIONS  
OBSERVATEURS  
NACIONES OBSERVADORAS

SOUTH AFRICA  
AFRIQUE DU SUD  
AFRICA DEL SUR

W. J. Lubbe  
Minister (Economic)  
Embassy of South Africa  
3051 Massachusetts Avenue  
Washington, D.C. 20008, U.S.A.

FAO SECRETARIAT  
SECRETARIAT DE LA FAO  
SECRETARIA DE LA FAO

W. L. de Haas  
Food Standards Programme  
00100 Rome, Italy

J. Hutchinson  
Food Standards Programme  
00100 Rome, Italy

CANADIAN SECRETARIAT  
SECRETARIAT CANADIEN  
SECRETARIA CANADIENSE

H. W. Wagner (Chairman)  
Director, Consumer Fraud  
Protection Branch  
Consumer Standards Directorate  
Department of Consumer and  
Corporate Affairs  
Place du Portage  
Ottawa/Hull K1A 0C9

Dr. D. G. Chapman  
Assistant Director-General  
Food Directorate  
Health Protection Branch  
Health and Welfare Canada  
Ottawa K1A 0L2

W. R. Dunn, Head  
Dietetic Section, Food Division  
Consumer Fraud Protection Branch  
Consumer Standards Directorate  
Department of Consumer and  
Corporate Affairs  
Place du Portage  
Ottawa/Hull K1A 0C9

B. L. Smith  
Head, Office of International  
Food Standards  
Food Directorate  
Health Protection Branch  
Health and Welfare Canada  
Ottawa K1A 0L2

## APENDICE II

### DIRECTRICES GENERALES SOBRE DECLARACION DE PROPIEDADES

#### 1. Definición General

A efectos de estas directrices, declaración de propiedades significa cualquier representación, en una etiqueta o anuncio publicitario, que afirma, sugiere o implica que un alimento tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.

#### 2. Restricciones sobre Ciertos Tipos de Declaración de Propiedades

##### 2.1 Declaración de Propiedades Nutritivas

Se prohibirán declaraciones de propiedades explícitas de que un alimento o combinación de alimentos dados proporcionan cantidades suficientes de todos los nutrientes ni declaraciones de propiedades implícitas de que una dieta equilibrada de alimentos ordinarios no puede proporcionar cantidades suficientes de todos los nutrientes. Se permiten declaraciones de propiedades implícitas de valor nutritivo en el rotulado. Dichas declaraciones de propiedades están sujetas a comprobación mediante el simple análisis del alimento, tomando en consideración la existencia biológica del componente declarado.

2.2 Estará prohibido indicar, sin el permiso de las autoridades nacionales, que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o mayor gracias a la adición de nutrientes, tales como vitaminas, minerales y aminoácidos. Tan solo se concederá este permiso si se estima que dicha adición es pertinente desde el punto de vista nutricional.

2.3 Tan solo se permitirá el uso de los términos "enriquecido" y "fortalecido" para describir la adición de vitaminas, nutrientes minerales o aminoácidos en un alimento que normalmente no contiene dichos nutrientes.

##### 3. Declaraciones de Propiedades Prohibidas

###### 3.1 Declaraciones de Propiedades Engañosas

3.2 Declaraciones de Propiedades No Comprobadas.

###### 3.3 Declaraciones de Propiedades Médicas

Se prohíben, en general, las declaraciones de propiedades especiales sobre la utilidad de un alimento para la prevención, alivio, tratamiento o cura de una enfermedad, trastorno o estado fisiológico. Sin embargo, en el caso de ciertos alimentos utilizados exclusivamente bajo supervisión médica en el control dietético de trastornos y enfermedades específicas, pueden permitirse afirmaciones relativas a declaraciones de propiedades comprobadas médicamente. La terminología "para cada tipo específico de alimento dietético especial normalizado destinado a uso médico", debería elaborarla el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales.

###### 3.4 Declaración de propiedades sin significado

Se prohíben las declaraciones de propiedades que no proporcionan información sobre alguna característica especial del alimento, incluyendo en dicha prohibición los comparativos y superlativos.

3.5 Declaraciones de propiedades tales como sano y saludable, relativas a buenas prácticas manufactureras.

3.6 Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos similares.

3.7 Declaraciones de propiedades que pueden suscitar o explotar el miedo de los consumidores.

3.8 Declaraciones de propiedades que afirman la naturaleza u origen "orgánico" o "biológico" de un alimento.

#### 4. Declaraciones de propiedades generales de uso restringido

4.1 Natural - La palabra "natural" puede utilizarse tan solo en el etiquetado de un producto crudo, sin mezcla, que no contenga aditivos y que no haya sido sometido a ningún proceso de preservación fuera del enfriamiento, congelado o secado. También se puede utilizar el término "natural" cuando se emplea tradicionalmente y su significado se comprende bien, así como en los casos en que así lo disponen las Normas sobre Artículos de Consumo.

4.2 Puro - La palabra "puro" puede utilizarse tan solo en el etiquetado de un producto que no tenga elementos añadidos, ya sea aditivos o nutrientes, que carezca sustancialmente de contaminantes, agentes anabólicos, abonos químicos y residuos de plaguicidas y que no haya sido sometido a ningún proceso de preservación fuera de la cocción, congelación, enfriamiento o secado. También se puede utilizar el término "puro" cuando se emplea tradicionalmente y su significado se comprende bien.

4.3 Casero - El término "casero" puede utilizarse solamente en el etiquetado de productos hechos en una cocina doméstica.

4.4 Fresco - La palabra "fresco" puede utilizarse para describir alimentos con una duración máxima de un mes y que no han comenzado a deteriorarse de modo notable en su calidad global.

4.5 Preparación Ritual o Religiosa de un Alimento - Puede reivindicarse siempre que los alimentos se conformen a las exigencias de las autoridades religiosas o del ritual apropiadas.

## APENDICE III

### PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE MARCADO DE LA FECHA DE ALIMENTOS PREENVASADOS

#### 1. Propósito del Marcado de la Fecha

1.1 El propósito del marcado de la fecha es dar al consumidor información que contenga una fecha relacionada con una calidad aceptable del producto alimenticio, suponiendo que el alimento está debidamente almacenado.

1.2 El marcado de la fecha no tiene el propósito de garantizar la inocuidad de los productos alimenticios, ni deberá confundirse con las marcas de control para identificación del lote.

#### 2. Ambito de Aplicación

2.1 Estas directrices se destinan al uso de los Comités de Productos del Codex para preparar las disposiciones de etiquetado para alimentos preenvasados con relación al marcado de la fecha.

2.2 Tan solo el marcado de la fecha en claro, esto es, una fecha clara e inconfundible que el consumidor pueda interpretar correctamente, designada de acuerdo con una de las definiciones normalizadas que se dan a continuación, constituye "marcado de la fecha" en el sentido utilizado en estas directrices.

2.3 En el sentido utilizado en estas directrices, el marcado de la fecha en código para identificación del lote o cualquier otro propósito de control no constituye 'marcado de la fecha'. Sin embargo, a efectos de control, para identificación del lote por ejemplo, no se excluye en empleo de una fecha en claro, pero se debe reconocer que dicha fecha no serviría como 'marcado de la fecha' definido específicamente a continuación, así como que el Comité del Codex pertinente convenga en que dicho 'marcado de la fecha' es adecuado para el producto en cuestión.

#### 3. Definición de Tipos de Marcado de la Fecha

3.1 Fecha de Fabricación - Fecha en que el alimento se convierte en el producto descrito.

3.2 Fecha de Envasado - Fecha en que el alimento se coloca en el envase en el que se venderá finalmente.

3.3 Fecha Límite de Venta (Fecha de Retirada) - La fecha 'Límite de Venta' o fecha de 'retirada' es la última fecha en que se ofrece a la venta al detalle después de la cual queda un plazo razonable de almacenamiento en la casa.

3.4 Fecha de Duración Mínima - Fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, si las hubiere, expira el período durante el cual el producto sigue siendo totalmente vendible y mantiene cuantas cualidades específicas se atribuyen tácita o explícitamente al alimento. Sin embargo, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía enteramente satisfactorio.

3.5 Fecha de Expiración (Fecha Límite de Consumo) (Fecha Límite de Utilización) - Fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, si las hubiere, termina el período después del cual el producto no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente espera el consumidor. Después de esta fecha, el alimento no debe venderse en razón de la naturaleza de la pérdida de su valor o cualidades específicas.

#### 4. Instrucciones de Almacenamiento y/o Conservación

Las instrucciones de almacenamiento y/o conservación deben formar parte de los requisitos de etiquetado de todos los alimentos que lleven marcado de la fecha, con excepción de los alimentos que pueden satisfacer las condiciones de dicha fecha a temperatura, luz y humedad normales.

#### 5. Instrucciones a los Comités de Productos del Codex

5.1 Basándose en un estudio sobre la naturaleza del alimento, el Comité de Productos del Codex decidirá si se requiere el marcado de la fecha. En tal caso, se decidirá qué tipo de marcado, según se ha descrito previamente, de conformidad con la Sección 3 anterior.

5.2 Si el producto no es duradero en condiciones normales de ambiente, se decidirá qué tipo de instrucciones de almacenamiento y/o conservación formarán parte de los requisitos de etiquetado incluidos en la norma.

APENDICE IV

PROYECTO DE DIRECTRICES GENERALES PARA EL ETIQUETADO DE ENVASES A GRANEL PARA  
USO DE LOS ORGANISMOS GUBERNAMENTALES Y DE LOS COMITES DE PRODUCTOS DEL CODEX

1. Definición

"Envases a granel son:

- (1) Envases inmediatos en los que se transportan alimentos o sustancias alimenticias, destinados principalmente a su utilización como provisiones o al envasado posterior en tamaños de venta al detalle;
- (2) envases inmediatos en los que se transportan alimentos o sustancias alimenticias, destinados principalmente a su elaboración industrial posterior;
- (3) contenedores exteriores para cierta cantidad de alimentos preenvasados; y
- (4) contenedores de flete, de construcción permanente, diseñados para poder utilizarlos repetidas veces y destinados al transporte y manipulación de grandes envíos por vía terrestre o marítima, sin necesidad de operaciones intermedias de trasbordo.

2. Presentación de la información obligatoria

- (a) El idioma utilizado deberá ser aceptado por el país al que se destina el alimento ya sea para su venta o para su elaboración posterior;
- (b) las declaraciones serán claras, destacadas y fáciles de leer;
- (c) las declaraciones no deberán estar disimuladas bajo dibujos o cualquier otro elemento gráfico, impreso o escrito, y deberán marcarse en colores que contrasten con el fondo.

3. Información obligatoria que debe acompañar al contenedor

Información		Envase o contenedor a granel (según se define en)			
		1.1	1.2	1.3	[1.4]
3.1	Nombre del Alimento	x	x	x	
3.2	Lista de Ingredientes	x	[x]		
3.3	Contenido Neto	x	x	x	
3.4	Nombre y dirección del fabricante, empacador, distribuidor, importador, exportador o vendedor	x	x	x	
3.5	País de origen	[x]	[x]	[x]	
3.6	Marcado de la fecha (faaultativo)			x	
	Fecha de fabricación (faaultativa)		x		
3.7	Instrucciones para almacenaje y manipulación		x	x	[x]
3.8	Marcas de embarque necesarias para identificar las mercancías, correspondientes al conocimiento de embarque				[x]

NOMBRES GENERICOS APLICADOS A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Lista de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos

Grupos Recomendados por el Comité del Codex para Aditivos Alimentarios

Agentes antiaglutinantes	Acidos, Bases y Sales
Antioxidantes	Agentes antiaglutinantes
Agentes blanqueantes	Antioxidantes y Sinérgicos Antioxidantes
	Agentes para el tratamiento de la Harina *
Colores	Disolventes de catalíticos
Emulsionantes	Colores
	Emulsionantes
Sabores	Disolventes de Extracción
	Sabores (Sintéticos)
Agentes maduradores	Mejoradores de Sabores
Preservativos	Preparaciones de Enzimas *
	Preservativos
Estabilizadores	Coadyuvantes de elaboración
Agentes espesantes (incluidos los almidones modificados)	Agentes espesantes
Gomas vegetales	
	Edulcorantes no nutritivos
	Misceláneos

---

\* Se supone que corresponde parcial o totalmente.