



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ESPECIAS Y HIERBAS CULINARIAS

Quinta reunión

Virtual, 20-29 de abril de 2021

CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES

CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CAC)

Cuestiones presentadas a título informativo

42.º período de sesiones de la CAC

Adopción de normas¹

1. Teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo en su 77.ª reunión, la CAC, en su 42.º período de sesiones:

- adoptó el proyecto de norma para el ajo desecado o deshidratado en el trámite 5/8, tal como fue ratificado por los comités de asuntos generales pertinentes;
- adoptó en el trámite 5 y adelantó al trámite 6 los proyectos de normas para el orégano desecado, el jengibre seco o deshidratado, la albahaca seca, el clavo de olor seco y el azafrán.

2. Asimismo, la CAC, en dicho período de sesiones, tomó nota de lo siguiente:

Parámetro sobre los excrementos de mamíferos

2.1 La preocupación expresada por una delegación acerca de que los cinco proyectos de normas sobre especias y hierbas culinarias contenían parámetros, como los relativos a los excrementos de mamíferos, la formación de mohos visibles y la presencia de fragmentos de insectos, que eran motivo de preocupación para la salud pública.

Anteproyectos de normas para el orégano desecado y el azafrán, respectivamente

2.2 Por lo que respecta a las normas adoptadas en el trámite 5, todos los comentarios técnicos deberían volver a presentarse en el trámite 6, en respuesta a una carta circular, para que se considerasen en la quinta reunión del CCSC.

Plan estratégico del Codex para 2020-2025²

3. En su 42.º período de sesiones, la CAC adoptó el Plan estratégico para 2020-2025.

43.º período de sesiones de la CAC

Aspectos relativos al procedimiento y reuniones de los órganos auxiliares³

4. En su 43.º período de sesiones, la CAC recomendó lo siguiente:

- a) que el Comité Ejecutivo, en su 80.ª reunión⁴ transmitiera sus recomendaciones basadas en el informe del Subcomité sobre el Codex y la pandemia: desafíos y oportunidades estratégicos a todos los órganos auxiliares para su información y su ulterior examen, según procediera.
- b) a todos los órganos auxiliares y a los miembros y observadores que hicieran pleno uso de los mecanismos de trabajo a distancia existentes, como los grupos de trabajo por medios electrónicos y

¹ REP19 CAC, párrs. 14; 85-92

² REP19 CAC, párr. 122

³ REP20/CAC, párrs. 20 i-ii), 31 ii) y 32

⁴ REP21/EXEC1, párrs. 35-36

las cartas circulares, y que planificaran sus reuniones virtuales de comités con idea de optimizar la posibilidad de concluir sus programas.

5. Se invita al CCSCH a **tomar nota de las decisiones anteriores** formuladas por la Comisión (párrafos 1 a 4).

CUESTIONES REMITIDAS POR OTROS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX

A: Cuestiones que se presentan a título informativo

77.ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius⁵

6. En su 77.ª reunión, el Comité Ejecutivo acogió con agrado la labor en curso sobre la elaboración o actualización de una plantilla para normas para grupos de productos, que en último término aceleraría el trabajo del CCSCH.

7. Asimismo, el Comité Ejecutivo recomendó que la Comisión aprobara en su 42.º período de sesiones el Anteproyecto de norma para el ajo desecado o deshidratado en el trámite 5/8, en el entendimiento de que solo se publicaría tras la ratificación por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) de las tres disposiciones sobre etiquetado pendientes. Se aclaró que los métodos no formaban parte de las normas y que, por lo tanto, el proyecto de norma podía adoptarse y publicarse, aunque el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS) no hubiera ratificado las disposiciones relativas a los análisis.

78.ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius⁶

Seguimiento del examen periódico de la gestión del trabajo del Codex correspondiente a 2017-2018: uso de referencias en los textos del Codex

8. El Comité Ejecutivo, en su 78.ª reunión, hizo hincapié en que, si bien en ocasiones podía ser conveniente incluir referencias a normas de otra organización de establecimiento de normas, estas debían reducirse todo lo posible, ya que pasaban a formar parte integrante de un texto del Codex y exigían un seguimiento durante toda la vigencia de este.

45.ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)⁷

Proyecto de orientación para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

9. El CCFL, en su 45.ª reunión, observó que se había producido un gran progreso en el trabajo y, por tanto, acordó avanzar el anteproyecto de norma a la CAC para su adopción, en el 42.º período de sesiones en el trámite 5, e informar a los comités sobre productos básicos pertinentes sobre el progreso del trabajo.

51.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)⁸

10. El CCFA, en su 51.ª reunión, acordó:

- modificar el texto de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del CCSCH de la siguiente manera: "*Los agentes antiaglutinantes indicados en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) solo son aceptables en forma de polvo para los alimentos contemplados por esta Norma.*"
- ratificar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de los anteproyectos de normas para el ajo desecado o deshidratado, orégano desecado, hojas secas: albahaca seca, partes florales secas: clavo de olor seco y azafrán.

13.ª reunión del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF)⁹

11. El CCCF, en su 13.ª reunión, acordó informar a todos los comités sobre productos de que, en ausencia de niveles máximos (NM) en la *Norma general para los contaminantes y las toxinas presentes en los alimentos y piensos* (NGCTAP), documentos como los códigos de prácticas se pueden mencionar en las secciones de contaminantes o higiene u otras secciones adecuadas.

⁵ REP19/EXEC2, párrs. 12-13

⁶ REP20/EXEC1, párr. 64

⁷ REP19/FL párrs. 6, 19-23

⁸ REP19/FA párr. 30

⁹ REP19/CF párr. 9

80.ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius¹⁰

12. El Comité Ejecutivo reconoció, en dicha reunión, que la Comisión, en su 43.º período de sesiones, había convenido en la posibilidad de celebrar reuniones virtuales en 2021 y respaldó las propuestas formuladas por el Subcomité sobre el Codex y la pandemia para llevar a la práctica esta decisión, señalando que ello no requería, en el momento actual, ninguna modificación de los procedimientos formales del Codex.

Conclusión

13. Se invita al CCSCCH **a tomar nota** de los asuntos anteriores examinados en los diferentes órganos auxiliares del Codex.

B: Cuestiones para las que se requiere la adopción de medidas

51.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)¹¹

14. El CCFA, en su 51.ª reunión, decidió no aprobar el Anteproyecto de norma para raíces, rizomas y bulbos secos: jengibre seco o deshidratado, señalando que no estaba claro si las dos sustancias (es decir, óxido de calcio y dióxido de azufre) eran aditivos alimentarios o coadyuvantes de elaboración y solicitar la aclaración correspondiente al CCSCCH.

15. **Se invita** al Comité **a examinar** la solicitud del CCFA, en dicha reunión, bajo el tema 4.1 del programa.

45.ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)¹²

Revisión de las disposiciones sobre el marcado de la fecha

16. El CCFL, en su 45.ª reunión:

- tomó nota del uso continuado del término "fecha de duración mínima" en varios textos del Codex, lo que era incompatible con la sección revisada sobre el marcado de la fecha de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) y, por lo tanto, era necesario alinear estos textos con dicha Norma;
- aceptó informar a los comités sobre productos básicos para asegurar la alineación de la terminología con la recién revisada *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados*, y señaló que la Secretaría realizaría también una búsqueda de los textos donde tal alineación era necesaria y podría hacer propuestas de enmiendas a los textos pertinentes del Codex para su aprobación por la CAC.

Ratificación de las disposiciones sobre el etiquetado

17. El CCFL, en dicha reunión, ratificó todas las disposiciones sobre el etiquetado de los seis anteproyectos de normas siguientes: ajo desecado o deshidratado, orégano desecado; raíces, rizomas y bulbos secos: jengibre seco o deshidratado; albahaca seca; partes florales secas: clavo de olor seco y azafrán, excepto las secciones 8.3 y 8.3.1 ("País de origen/País de cosecha") y 8.5 (marca de inspección (opcional), que fueron enviadas al CCSCCH para un examen ulterior.

18. También tomó nota de los siguientes puntos que suscitaban preocupación:

Secciones 8.3 y 8.3.1 "País de origen/país de cosecha"

- En la frase "País de origen/País de cosecha" no estaba claro si deberían declararse tanto el país de origen como el país de cosecha o si solo se requería uno de ellos. Se observó además que en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* se contemplaba solamente la declaración obligatoria del país de origen si su omisión indujera a engaño o error al consumidor. En la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* se establecen también criterios claros sobre lo que debe considerarse el país de origen, el cual podría ser diferente del país de cosecha.
- Para el CCSCCH era importante aclarar si el objetivo era establecer como obligatoria la declaración del país de cosecha, en caso de que el país de origen y el país de cosecha fueran distintos, o si el país de cosecha podría ser un requisito opcional adicional en este caso.

¹⁰ REP21/EXEC1, párrs. 35-36

¹¹ REP19/FA párr. 30

¹² REP19/FL párrs. 6, 19-23

Sección 8.5 – Marca de inspección (opcional)

- El CCFL, en su 45.^a reunión, acordó solicitar más información sobre la finalidad de esta marca.

19. **Se invita** al Comité **a examinar** las recomendaciones anteriores formuladas en la 45.^a reunión del CCFL.

40.^a reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)¹³

Métodos de análisis en normas para el ajo desecado o deshidratado, orégano desecado, raíces, rizomas y bulbos secos: jengibre seco o deshidratado, partes florales secas: clavo de olor seco y azafrán

20. El CCMAS, en su 40.^a reunión:

- no ratificó los métodos de análisis presentados por el CCSCCH y señaló que varios métodos se habían presentado para su ratificación como métodos del Tipo I, aunque estos no eran idénticos;
- convino en seleccionar los métodos de análisis propuestos por el grupo de trabajo presencial como posibles ejemplos para que el CCSCCH los examinara. Estas recomendaciones eran similares a las recomendaciones previamente aprobadas respecto a otras normas elaboradas por el CCSCCH.

21. En dicha reunión, el CCMAS se mostró de acuerdo en que el SSCH debía tomar nota de lo siguiente:

- en las disposiciones que se referían a las cenizas totales, las cenizas insolubles en ácido y los aceites volátiles (además de otras disposiciones sobre las características químicas), estas sustancias figuraban “en base seca” en las normas y, por lo tanto, ello también debía reflejarse en las disposiciones de la Norma CXS 234, lo cual requería efectuar un cálculo a partir de la determinación de la humedad antes de determinar el contenido de cenizas o aceites volátiles. Estos pasos debían reflejarse en la Norma CXS 234;
- era fundamental establecer y utilizar disposiciones y terminología coherentes en la medida de lo posible. Por ejemplo, en la versión inglesa de las normas, se debería optar por “*mammalian excreta*” o por “*excreta mammalian*” (excrementos de mamíferos en su versión en español). Se observó que la expresión “*mammalian excreta*” se utilizaba en cuadros anteriores del CCSCCH, ratificados por el CCMAS. Igualmente, las expresiones ‘materias extrañas’ y ‘materias vegetales extrañas’ se utilizaban indistintamente, y ello requería una aclaración;
- en los proyectos de las normas, la especificación para los excrementos de mamíferos se establecía en peso (mg/kg), mientras que en los métodos se hacía referencia a unidades de partículas en relación con el peso (partícula/10g), en concreto, respecto al método AOAC 993.27;
- las referencias a los métodos, incluidos el formato y los enlaces, debían ser coherentes para garantizar que se hacía referencia a los métodos correctos.

22. En dicha reunión, el CCMAS alentó:

- a las delegaciones ante el CCMAS a que se pusieran en contacto con sus homólogos del CCSCCH en lo referente a los métodos de análisis;
- a la India como país principal en materia de especias y hierbas culinarias, tanto en el Codex como en la Organización Internacional de Normalización (ISO), a que coordinara mejor los trabajos sobre los métodos de análisis para estos productos;
- a la Secretaría del Codex a que velara por que se impartiera orientación al CCSCCH sobre la forma de presentar los métodos de análisis para su ratificación, teniendo en cuenta las orientaciones brindadas en el Manual de procedimiento.

23. **Se invita** al Comité **a examinar** las recomendaciones anteriores formuladas en la 40.^a reunión del CCMAS.

¹³ REP19/MAS párrs. 12-14