



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

44.^a reunión

Asunción, Paraguay, 16 - 20 de octubre de 2017

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CAC) Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX

A. CUESTIONES PLANTEADAS EN LOS 39.^o Y 40.^o PERÍODOS DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CAC)

CUESTIONES PARA INFORMACIÓN

*Nuevos trabajos*¹

1. La CAC39 **aprobó** los nuevos trabajos sobre las directrices para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor.

*Interrumpir el trabajo*²

2. La CAC39 consideró la recomendación del CCEXEC de interrumpir el trabajo sobre las *Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: acuicultura orgánica* (véase párr. 3) y convino en examinar esta cuestión en el CAC41 (2018) y en que no se incluyera este tema en el programa del CCFL.

B. CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS ORGANOS AUXILIARES

CUESTIONES PARA INFORMACIÓN

71^o Período de sesiones del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (CCEXEC71)

*Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: acuicultura orgánica*³

3. El CCEXEC apoyó la recomendación de interrumpir la labor de revisión de las *Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente: acuicultura orgánica*.

*Directrices para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor*⁴

4. El CCEXEC, tras reconocer que se cumplían los criterios para el examen crítico, apoyó la aprobación del nuevo trabajo y recomendó que el CCFL mantuviera informado al respecto al CCFICS, teniendo en cuenta que podría haber aspectos de interés para este último.

23^o PERÍODO DE SESIONES DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS (CCFICS23)

*Integridad y autenticidad de los alimentos*⁵

5. En su 23^o período de sesiones, el CCFICS acordó establecer un GTe por clarificar las definiciones de integridad de los alimentos, autenticidad de los alimentos, fraude alimentario y AEM, y delinear el ámbito de aplicación de la evaluación preliminar de los textos del CCFICS; sobre la base de tales definiciones, realizar una primera evaluación de los textos actuales del CCFICS para identificar posibles omisiones y las consecuencias de dichos textos para la mitigación de posibles problemas, ya fueran positivas o negativas; y elaborar un documento de debate con los resultados de dicha evaluación, e identificar si hubiera necesidad de realizar otro trabajo o un posible nuevo trabajo.

¹ REP16/CAC, párr 108 – 111 y Apéndice V.

² REP16/CAC, párr 191 - 196

³ REP16/EXEC, párr 31 - 35

⁴ REP16/EXEC, párr. 36

⁵ REP17/FICS, párr. 19-29

6. Se **invita** al Comité a **tomar nota** de la información anterior.

CUESTIONES PARA CONSIDERACIÓN

48.º Período de sesiones del Comité del Codex sobre higiene de los alimentos (CCFH48)⁶

Revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985): marcado de la fecha

7. El CCFH observó que, independientemente de la naturaleza conservante del alimento establecida en 1.1 (a saber, el alcohol, la sal, la acidez y la baja actividad acuosa), la inocuidad y la calidad de estos alimentos seguían dependiendo de las condiciones de almacenamiento y, por tanto propuso combinar los apartados 1.1 y 1.2 en un único criterio: “ *Cuando no se vea comprometida la inocuidad y la calidad no se deteriore, debido a que la naturaleza conservante del alimento es tal que no permite la proliferación microbiana (a saber, el alcohol, la sal, la acidez y la baja actividad acuosa) en determinadas condiciones de almacenamiento.*”

8. Se **invita** al Comité a **considerar** esta recomendación del CCFH.

25.º Período de sesiones del Comité del Codex sobre grasas y aceites (CCFO25)⁷

Revisión de la Norma general para aceites vegetales especificados (CODEX STAN 210-1999): aceite de palma

9. El CCFO consideró la definición del producto para el aceite de palma con alto contenido de ácido oleico y tomo nota de las opiniones discrepantes acerca del término “alto contenido de ácido oleico” y si era adecuado para los rangos propuestos de ácido oleico (48,0 – 58,0) o si quedaría mejor descrito como “contenido medio de ácido oleico”.

10. El CCFO acordó solicitar al CCFL asesoramiento sobre lo que podría constituir contenido medio y alto de ácido oleico en aceites vegetales.

11. Se **invita** al Comité a **considerar** esta solicitud del CCFO. El debate completo figura en el Apéndice I.

⁶ REP17/FH, párr. 6 - 7

⁷ REP17/FO, párr 38 - 43

Anteproyecto de revisión de la *Norma para aceites vegetales especificados* (CODEX STAN 210-1999): adición de aceite de palma con alto contenido de ácido oleico (OXG)**Sección 2.1 “Definición del producto”**

38. El Comité consideró la definición del producto para el aceite de palma con alto contenido de ácido oleico y tomó nota de las opiniones discrepantes acerca del término “alto contenido de ácido oleico” y si era adecuado para los rangos propuestos de ácido oleico (48,0 – 58,0) o si quedaría mejor descrito como “contenido medio de ácido oleico”.

39. Las delegaciones que apoyaron el uso del término “alto contenido de ácido oleico” explicaron que el aceite con alto contenido de ácido oleico era un aceite relativamente insaturado, derivado de especies de palma híbrida y tiene un alto índice de yodo. Estas delegaciones señalaron que no había en el Codex una definición para “alto contenido de ácido oleico” ni para “medio contenido de ácido oleico” y que el uso del término “aceite de palma con alto contenido de ácido oleico” estaba destinado solo al aceite de palma y que la comparación del contenido de ácido oleico debería limitarse sólo a los aceites vegetales derivados del aceite de palma.

40. Las delegaciones que apoyaron la aplicación del término “contenido medio de ácido oleico” señalaron que el término “alto contenido de ácido oleico” en general se asociaba con niveles relativamente más altos de ácido oleico para los aceites vegetales; y que los rangos propuestos para el aceite de palma con “alto contenido de ácido oleico” no eran comparables con los del aceite de semilla de cártamo con “alto contenido de ácido oleico” y los del aceite de semilla de girasol con “alto contenido de ácido oleico”; y por tanto, sería mejor categorizarlo como “aceite de palma con contenido medio de ácido oleico”. Estas delegaciones señalaron la necesidad de examinar en términos amplios el impacto que el uso del término “aceite de palma con alto contenido de ácido oleico” tendría en otros aceites que tienen un “alto contenido de ácido oleico” definidos en el *Norma para aceites vegetales especificados* (CODEX STAN 210-1999) con el fin de asegurar coherencia y evitar confusión.

41. La Secretaría del Codex aclaró que no existía una definición ni criterios acordados para establecer si un tipo de aceite es de “contenido medio de ácido oleico” o de “alto contenido de ácido oleico”. En vista de las consecuencias de las disposiciones de etiquetado para estos aceites, la Secretaría del Codex recomendó solicitar el asesoramiento del CCFL sobre cuales criterios podrían utilizarse para determinar una declaración de aceites de contenido medio de ácido oleico o de alto contenido de ácido oleico.

Conclusión

42. El Comité señaló que se había alcanzado un progreso sustancial en el anteproyecto de revisión (sección 3) y que debía seguir considerándose el uso del término “aceite de palma con alto contenido de ácido oleico” en la definición del producto.

43. El Comité acordó:

(i) colocar la definición del producto de la Sección 2.1 entre corchetes;

(ii) remitir el anteproyecto de revisión de la *Norma para aceites vegetales especificados* (CODEX STAN 210-1999): Adición de aceite de palma con alto contenido de ácido oleico (OXG) (Apéndice V) a la 40ª sesión de la CAC para su adopción en el Trámite 5.

(iii) Solicitar al CCFL asesoramiento sobre lo que podría constituir contenido medio y alto de ácido oleico en aceites vegetales.