



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

#### 45.<sup>a</sup> reunión

Ottawa, Ontario (Canadá), 13-17 de mayo de 2019

### ASUNTOS REMITIDOS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX

#### A. ASUNTOS DERIVADOS DEL 41.<sup>o</sup> PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CAC)

##### ASUNTOS QUE SE PRESENTAN A TÍTULO INFORMATIVO

###### *Aprobación de normas en el trámite 8<sup>1</sup>*

1. La CAC, en su 41.<sup>o</sup> período de sesiones, **adoptó** la revisión de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985): Marcado de la fecha.

###### *Nuevo trabajo<sup>2</sup>*

2. La CAC, en su 39.<sup>o</sup> período de sesiones, **aprobó** la elaboración de directrices para el uso de información nutricional en la parte frontal del envase.

#### B. ASUNTOS DERIVADOS DE OTROS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX

##### ASUNTOS QUE SE PRESENTAN A TÍTULO INFORMATIVO

#### COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES (REUNIONES 39.<sup>a</sup> Y 40.<sup>a</sup>)

###### *Declaración de propiedades “libre de ácidos grasos trans”<sup>3</sup>*

3. El Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU), en su 40.<sup>a</sup> reunión, decidió suspender el debate sobre el anteproyecto de condición para la declaración de propiedades “libre de ácidos grasos *trans* (AGT)” y acordó que el Canadá preparara un documento de debate sobre las diversas posibilidades de gestión de riesgos para la reducción de los AGT dentro del mandato del Codex con miras a su examen en la 41.<sup>a</sup> reunión del CCNFSDU.

###### *Perfiles de nutrientes<sup>4</sup>*

4. El CCNFSDU, en su 39.<sup>a</sup> reunión, examinó la solicitud planteada por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL), en su 44.<sup>a</sup> reunión, de estudiar el modo en que el Comité podría complementar la labor del CCFL sobre el etiquetado de la parte frontal de los envases. En dicha reunión, el debate sobre este tema se pospuso a la 40.<sup>a</sup> reunión del CCNFSDU.

5. El CCNFSDU, en su 40.<sup>a</sup> reunión, acordó que Costa Rica y Paraguay se encargaran del inventario de los perfiles de nutrientes y siguieran elaborando el documento de debate con vistas a su examen en la 41.<sup>a</sup> reunión del CCNFSDU.

#### COMITÉ DEL CODEX SOBRE SISTEMAS DE INSPECCIÓN Y CERTIFICACIÓN DE IMPORTACIONES Y EXPORTACIONES DE ALIMENTOS (24.<sup>a</sup> REUNIÓN)

###### *Integridad y autenticidad de los alimentos<sup>5</sup>*

<sup>1</sup> REP18/CAC, párrs. 21-25 y Apéndice III

<sup>2</sup> REP18/CAC, párr. 66 y Apéndice VI

<sup>3</sup> REP19/NFSDU, párrs. 99-111

<sup>4</sup> REP18/NFSDU, párrs. 157-161 y REP19/NFSDU, párrs. 146-154

<sup>5</sup> REP19/FICS, párrs. 54-60

6. El Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS), en su 24.<sup>a</sup> reunión, continuó los debates sobre el tema de la integridad y la autenticidad de los alimentos y el fraude alimentario, y señaló que la labor era amplia y que se podría superponer con los mandatos de otros comités, por lo que el CCFICS podría considerar la posibilidad de solicitar asesoramiento a la Comisión y a otros comités pertinentes.

7. Los resultados de las deliberaciones y las propuestas de nuevo trabajo que surgieran en el CCFICS no impedirían que otros comités del Codex iniciaran nuevos trabajos, en el marco del ámbito y el mandato respectivos de dichos comités, que pudieran complementar la labor del CCFICS.

8. **Se invita** al Comité **a tomar nota** de la información presentada más arriba.

#### **ASUNTOS QUE REQUIEREN LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS**

##### **Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (50.<sup>a</sup> reunión)<sup>6</sup>**

##### ***Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos: etiquetado preventivo sobre alérgenos***

9. El Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH), en su 50.<sup>a</sup> reunión, acordó solicitar asesoramiento al CCFL sobre i) la pertinencia del uso de una declaración de etiquetado preventivo sobre alérgenos y la definición correspondiente, y ii) la lista de alimentos que causan reacciones alérgicas (véase el Apéndice I de este documento). Asimismo, el CCFH pidió a la FAO/OMS que convocaran una consulta de expertos para proporcionar asesoramiento científico sobre los umbrales para los alérgenos prioritarios (cereales con gluten, crustáceos, huevo, pescado, leche, maní [cacahuete], soja, y nueces de árbol), entre otras cuestiones. El mandato completo para el asesoramiento científico figura en el párrafo 56 del documento REP19/FH.

10. **Se invita** al Comité **a examinar** la solicitud del CCFH y **a tomar nota** de la petición del CCFH de asesoramiento científico de la FAO/OMS.

##### **Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (40.<sup>a</sup> reunión)<sup>7</sup>**

##### ***Definición de bioenriquecimiento***

11. El CCNFSDU, en su 40.<sup>a</sup> reunión, acordó i) retener la definición de bioenriquecimiento en el trámite 4; y ii) remitir la definición al CCFL y solicitar a dicho Comité que:

- determinara si la definición satisfacía las necesidades previstas; y
- aclarara el uso previsto de la definición y su ubicación adecuada.

12. **Se invita** al Comité **a examinar** la solicitud del CCNFSDU. La definición se reproduce en el Apéndice II.

---

<sup>6</sup> REP19/FH, párr. 56

<sup>7</sup> REP19/NFSDU, párrs. 76-84

## Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos

### Caracterización del peligro

14. [En algunos casos, es posible que no se pueda evitar el contacto cruzado, a pesar de la implementación de medidas preventivas y de las BPH, y en tales situaciones, la aplicación de una declaración preventiva sobre alérgenos del tipo "puede contener" está justificada. Sin embargo, puede ser posible reducir al mínimo el contacto cruzado hasta un punto en el cual la cantidad de alérgeno presente debido al contacto cruzado esté por debajo del umbral que causaría una reacción adversa en la mayoría de los consumidores alérgicos al alérgeno específico. En estos casos, el uso de niveles de umbral con base científica es una herramienta que permite evaluar el riesgo para los consumidores con alergias alimentarias. Los niveles de umbral pueden usarse para reducir el etiquetado preventivo sobre alérgenos y, a su vez, hacer que el etiquetado preventivo sea mucho más significativo para los consumidores con alergias alimentarias.]

### 2.3 Definiciones

[**Etiquetado preventivo sobre alérgenos se refiere a una etiqueta que indica qué alérgenos (además de los enumerados como ingredientes) pueden estar presentes en el producto debido a contacto cruzado inevitable (p.ej. "puede contener").**]

#### 5.2.1.4 Seguimiento y verificación

72. [Debería hacerse un análisis periódico de los proveedores para garantizar que todos los ingredientes, incluyendo los ingredientes formados por varios componentes (por ej., las salsas, las mezclas de especias), los coadyuvantes de elaboración o las operaciones no hayan cambiado de manera tal que se introduzca un ingrediente alergénico nuevo o que dé lugar al contacto cruzado con alérgenos. **Los fabricantes deberían comprobar que el etiquetado preventivo sobre alérgenos únicamente se aplique en aquellos casos en los que no se puede evitar razonablemente el contacto cruzado con alérgenos (por ej., desmontar un equipo si esto ocasiona una importante pérdida de tiempo de producción) a través de las BPH y si dicho contacto cruzado supone un riesgo para los consumidores alérgicos.** También se pueden considerar pruebas periódicas del producto para detectar alérgenos no declarados.]

#### 9.2.1

152. [Todos los productos e ingredientes alimentarios deberían llevar o ir acompañados de información adecuada para que otros fabricantes o elaboradores de alimentos y los consumidores sepan si el alimento es un alérgeno o contiene uno. Esto incluye cualquier información pertinente que sea relevante para evaluar la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos, como se describe en la Sección 5.1, y puede incluir el etiquetado preventivo sobre alérgenos como se describe en la Sección 9.3. Tales declaraciones deben ser veraces, no engañosas y no deben usarse en lugar de las BPH (véase la Sección 9.3).]

### 9.3 Etiquetado

157. Véanse los *Principios generales de higiene de los alimentos* (CXC 1-1969).

158. Se aplica la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985).

159. La *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* enumera los alimentos e ingredientes que se sabe que causan hipersensibilidad que "siempre deben declararse" en la etiqueta.

160. [El etiquetado preventivo sobre alérgenos sólo debería usarse después de que se haya realizado una evaluación de la probabilidad de contacto cruzado con alérgenos y se haya identificado un riesgo para los consumidores. Tras una evaluación de riesgos y antes de usar una etiqueta preventiva sobre alérgenos, se deben considerar todas las posibles medidas de mitigación disponibles para eliminar la probabilidad. Las etiquetas preventivas sobre alérgenos que son necesarias después de este proceso pueden ayudar a informar a los OEA y a los consumidores sobre la probabilidad de que los productos pudieran contener un alérgeno (además de los enumerados como ingredientes) en las situaciones siguientes:

- cuando no se pueda evitar el contacto cruzado con un alérgeno en un alimento concreto mediante BPH;
- cuando ocurra contacto cruzado en forma esporádica; y

- cuando el alérgeno pueda estar presente a niveles que, según una evaluación del riesgo, pueda tener consecuencias negativas para la salud de la mayoría de los consumidores alérgicos.]

**161. [Sin embargo, con el objeto de no limitar las alternativas de alimentos para los consumidores alérgicos, el uso de etiquetado preventivo sobre alérgenos se debería limitar a aquellas situaciones en las que no se pueda controlar el contacto cruzado en una medida tal que el producto no presente ningún riesgo para el consumidor alérgico.]**

**Párrafo 9 del Anteproyecto de Código de prácticas sobre la gestión de los alérgenos alimentarios por parte de los operadores de empresas de alimentos (lista de alimentos que causan reacciones alérgicas)**

9. [Aunque existen muchos alimentos diferentes que pueden causar reacciones alérgicas en personas sensibles, la mayoría de las alergias alimentarias a escala mundial son causadas por una variedad de proteínas presentes en ocho alimentos o grupos de alimentos (y productos derivados). Son los siguientes<sup>1</sup> :

- cereales que contengan gluten (a saber, trigo, centeno, cebada, avena<sup>2</sup> , espelta o sus cepas híbridas, y productos derivados de éstos)
- crustáceos;
- huevos;
- pescado;
- leche;
- maníes (cacahuetes);
- soja; y
- nueces de árbol]

---

<sup>1</sup> Los alérgenos mencionados, salvo algunas excepciones (p.ej., los sulfitos), también figuran en la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CXS 1-1985) en lo relativo al etiquetado.

<sup>2</sup> Aunque la avena no contiene gluten, normalmente se produce en el mismo lugar que cereales que contienen gluten como el trigo, lo que provoca el contacto cruzado.

**Apéndice II****Anteproyecto de definición de bioenriquecimiento**

El **bioenriquecimiento**<sup>1</sup> es todo proceso<sup>2</sup> distinto de la adición convencional de nutrientes a los alimentos<sup>3</sup> por el que se aumentan el contenido o la biodisponibilidad de los nutrientes en cualquiera de las posibles fuentes alimenticias<sup>4</sup> para los fines nutricionales previstos<sup>5</sup>.

- 1) Es posible que algunos Estados miembros prefieran usar un término equivalente.
- 2) El **proceso** deberá ser determinado por la autoridad nacional o regional competente.
- 3) La **adición convencional de nutrientes a los alimentos** se encuentra cubierta por los *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CXG 9-1987).
- 4) Por ejemplo, animales, vegetales, hongos, levaduras o bacterias.
- 5) **Fin nutricional:**
  - prevenir o reducir el riesgo de una deficiencia demostrada en la población, o corregirla;
  - reducir el riesgo de un estado nutricional inadecuado o ingestas insuficientes en la población, o corregirlos;
  - cubrir las necesidades o las ingestas recomendadas de uno o más nutrientes;
  - mantener o mejorar la salud, y/o
  - mantener o mejorar la calidad nutricional de los alimentos.