



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

48.ª reunión

Xi'an, China, 14-18 de marzo de 2016

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LAS SECCIONES 4.1(c) Y 5.1(c) DE LA
NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE SE VENDEN COMO TALES
(CODEX STAN 107-1981)

Preparado por los Estados Unidos de América con la ayuda de Armenia, Bélgica, Brasil, Canadá, Costa Rica, China, Unión Europea, Ghana, India, Indonesia, Irán, Japón, Malasia, Marruecos, Noruega, Nueva Zelanda, Países Bajos, Perú, República de Corea, Federación de Rusia, España, Reino Unido, Calorie Control Council (CCC), FoodDrinkEurope, Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas (ICBA), International Chewing Gum Association (ICGA), Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Comestibles (ICGMA), Federación Internacional de Lechería (FIL), International Glutamate Technical Committee (IGTC), y Organización Internacional de la Industria de los Aromatizantes (IOFI)

Se invita a los Gobiernos y a las organizaciones internacionales participantes en calidad de observadores ante la Comisión del Codex Alimentarius que deseen presentar observaciones en el Trámite 3 sobre el Anteproyecto de revisión de las Secciones 4.1(c) y 5.1(c) de la ***Norma General para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales (CODEX STAN 107-1981)*** (Anexo 1) a que las envíen a más tardar el **31 de enero de 2016**, a: Secretariat, Codex Committee on Food Additives, China National Center for Food Safety Risk Assessment (CFSA), Building 2, No. 37 Guangqu Road, Chaoyang District, Beijing 100022, China, (correo electrónico: cfa@cfsa.net.cn), con copia a la Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (correo electrónico: Codex@Fao.org).

Formato para presentar las observaciones: A fin de facilitar la recopilación de las observaciones y preparar un documento más útil de las mismas, se ruega a los miembros y observadores que presenten sus observaciones en un archivo de Word.

Información general y objetivo

1. La 47.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA47) recordó que la CCFA46 había juzgado necesario ocuparse de la falta de concordancia en la terminología respecto a los aromatizantes en diversos textos del Codex, y que los Estados Unidos de América (EE UU), prepararía un documento de debate sobre este tema que el CCFA examinara en CCFA47^{1,2}. El documento de debate contiene: (i) un resumen de las definiciones pertinentes en las *Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008)*³; (ii) una comparación de las definiciones que figuran en *(CAC/GL 66-2008)* con otros textos del Codex que tratan la utilización de los aromatizantes, incluida la *Norma General para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985)* y la *Norma General para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales (CODEX STAN 107-1981)*, y (iii) opciones para tratar las faltas de concordancia encontradas. El documento de debate también incluye un proyecto de documento para un nuevo trabajo a fin de tratar las faltas de concordancia en la terminológica en los distintos textos del Codex.⁴

¹ [CX/FA 15/47/20](#).

² Presentaron observaciones: la India, Indonesia, el Perú, Tailandia y la Unión Africana ([FA/47 CRD17](#)); la Federación de Rusia ([FA/47 CRD20](#)) y Egipto ([FA/47 CRD21](#)).

³ Las *Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008)*, se mencionan como "las *Directrices*" en [CX/FA 15/47/20](#) y en el documento de proyecto revisado ([REP 15/FA](#), Apéndice XIV).

⁴ [REP 15/FA](#), párrs. 150-151.

2. La CCFA47 estuvo en general de acuerdo en la realización de nuevos trabajos para tratar la falta de concordancia en la terminología correspondiente a los aromatizantes. El Comité observó que la *Norma General para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales* ([CODEX STAN 107-1981](#)) quedaba en el mandato del CCFA y que éste también tenía la responsabilidad de revisar las secciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos elaboradas por los comités inactivos (aplazados o abolidos). La CCFA47 señaló también que podría hacer recomendaciones específicas en cuanto a la necesidad de revisar textos elaborados por comités activos para que los examinara el comité pertinente. La CCFA47 observó que podrían surgir faltas de concordancia cuando diferentes comisiones trabajan simultáneamente en la revisión de textos señalados que fueran de su competencia. Por lo tanto, la CCFA47 estuvo de acuerdo en que sería conveniente que el CCFA revise primero la *Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales* ([CODEX STAN 107-1981](#)), a fin de que las disposiciones de las secciones 4.1(c) y 5.1(c) sean congruentes con las *Directrices para el uso de aromatizantes* ([CAC/GL 66-2008](#)), antes de que otros comités contemplen la posibilidad de revisar los textos de su competencia, o antes de que el CCFA considere la posibilidad de revisar textos elaborados por comités inactivos.⁵

3. La CCFA47 examinó el documento del proyecto que figura en [CX/FA 15/47/20](#) y lo enmendó para limitar el alcance del nuevo trabajo a la revisión de las secciones 4.1(c) y 5.1(c) de la *Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios cuando se venden como tales* ([CODEX STAN 107-1981](#))⁶. El Comité acordó remitir el documento de proyecto revisado al Comité Ejecutivo del Codex para su examen crítico, y pedir al CAC38 su aprobación como nuevo trabajo.⁷

4. La CCFA47 decidió establecer un grupo de trabajo electrónico (GTe), dirigido por los EE.UU., abierto a todos los miembros y observadores y que trabajaría sólo en inglés, para preparar, con la aprobación de la Comisión, un proyecto de revisión de las secciones 4.1(c) y 5.1(c) de la *Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios cuando se venden como tales* ([CODEX STAN 107-1981](#)), a fin de distribuirlo para recoger observaciones en el Trámite 3 y examinarlo en la 48.^a reunión del CCFA.⁸

5. En el documento de proyecto revisado³ establece que los principales aspectos que se tratarán en las revisiones propuestas son:

"...eliminar las faltas de acuerdo entre las actuales secciones 4.1(c) y 5.1(c) de [CODEX STAN 107-1981](#) y la sección 2.2.1 de las Directrices. Las definiciones de las Directrices sólo distinguen el origen del aromatizante como naturales o sintéticos, mientras que en [CODEX STAN 107-1981](#) se establece que los aromatizantes pueden ser clasificados como naturales, idénticos a los naturales, y artificiales. Además, las actuales disposiciones sobre el etiquetado remiten a las "hierbas aromáticas" y "especies" que no son aromas de conformidad con el Codex Alimentarius".

Procedimiento del GTe

6. Se distribuyó en el GTe una primera circular con el análisis del texto de las secciones 4.1(c) y 5.1(c), así como las propuestas de revisión. Se pidió al GTe que presentara observaciones sobre las propuestas de la primera circular, así como otras opciones. Veinte miembros del GTe presentaron observaciones sobre la primera circular. Éstas se recopilaron y fueron la base de las propuestas presentadas en una segunda circular. Las observaciones a la primera circular se resumieron en un documento separado, que se distribuyó al GTe con la segunda circular, con la petición de observaciones adicionales. Diecisiete miembros del GTe presentaron observaciones sobre la segunda circular. Las observaciones a la segunda circular se recopilaron y son la base de las recomendaciones presentadas en este documento de trabajo. La recopilación de las propuestas que figuran en la primera y la segunda circulares, así como la recopilación de las observaciones de los miembros del GTe sobre esas propuestas, se presentan en el Anexo 1 de este documento de trabajo.

⁵ [REP 15/FA](#), párr. 152-159

⁶ [REP 15/FA](#), Apéndice XIV.

⁷ [REP 15/FA](#), párr. 160-161 y 164(i).

⁸ [REP 15/FA](#), párr. 164.

Documento de trabajo

Información general

7. La sección 4 de [CODEX STAN 107-1981](#) especifica los requisitos obligatorios del etiquetado de aditivos alimentarios preenvasados que se venden al por menor (es decir, al consumidor)⁹. Las secciones 4.1(a), (b) y (c) se aplican a la lista de aditivos de la "lista de ingredientes" de los aditivos alimentarios preenvasados.¹⁰ La sección 4.1(a) establece que el nombre específico de cada aditivo deberá aparecer en la lista de ingredientes.¹¹ La sección 4.1(b) estipula que en los preparados de aditivos alimentarios que constan de dos o más aditivos, esos aditivos deberán enumerarse individualmente en el orden de su proporción en peso según estén presentes en la preparación.¹² Tanto la sección 4.1(a) como la (b) son aplicables en general a la mayoría de los aditivos alimentarios, y se aplicarían a cada aromatizante que se venda individualmente así como a cada aromatizante que forme parte de los preparados de aditivos alimentarios. Por ejemplo, la vainillina pura diluida y el orégano son aromatizantes que se ofrecen como aditivos solos. Cada uno de estos aromatizantes deberá figurar en la etiqueta como tal (es decir, "vainillina" o "aceite de orégano").

8. La sección 4.1(c) de [CODEX STAN 107-1981](#) establece una exención para las mezclas de aromatizantes del requisito de nombrar cada uno establecido en la sección 4.1(a). El texto de la Sección 4.1(c) es como sigue:

"Cuando se trate de mezclas de aromatizantes, no será necesario que aparezca el nombre de cada aromatizante presente en la mezcla. Podrá utilizarse la expresión genérica "aroma" o "aromatizante", juntamente con una indicación de la verdadera naturaleza del aroma. Los términos "aroma" o "aromatizante" podrán estar calificados por las palabras "natural" o "artificial", o por ambas, según sea el caso. Esta disposición no se aplicará a los modificadores del sabor, en cambio, se aplicará a las "hierbas aromáticas" y "especias", cuyos nombres genéricos podrán emplearse según proceda."

9. La sección 5 de [CODEX STAN 107-1981](#) especifica los requisitos obligatorios del etiquetado de aditivos alimentarios preenvasados que no se venden al por menor (es decir, entre empresas o fabricantes y no al consumidor). Las secciones 5.1(a), (b) y (c) se aplican a la lista de aditivos de la "lista de ingredientes" de los aditivos alimentarios preenvasados.¹³ El texto de estos apartados no difiere del que se presenta en la sección 4 de [CODEX STAN 107-1981](#).

Análisis y recomendaciones del GTe

10. El GTe examinó el texto de las secciones 4.1(c) y 5.1(c) frase por frase. Como el texto entre estas secciones no difiere, las recomendaciones para estas frases se aplican tanto a la sección 4.1(c) como a la 5.1(c), a menos que se indique lo contrario.

Primera frase:

"Cuando se trate de mezclas de aromatizantes, no será necesario que aparezca el nombre de cada aromatizante presente en la mezcla."

⁹ La sección 2(h) de [CODEX STAN 107-1981](#) establece: "por **venta al por menor** se entiende cualquier venta a una persona para finalidades distintas de la reventa, pero no se incluyen las ventas a abastecedores para los fines de sus empresas de abastecimiento ni las ventas a fabricantes para los fines de sus empresas de fabricación".

¹⁰ La sección 4.1 también tiene las subsecciones (d) y (e), pero estos apartados no se aplican a enumerar los aditivos en la "lista de ingredientes" de los aditivos alimentarios preenvasados y, por lo tanto, no se analizan en este informe del GTe.

¹¹ La sección 4.1(a) reza: "Deberá aparecer el nombre de cada uno de los aditivos alimentarios presentes. El nombre deberá ser específico y no genérico, e indicar la verdadera naturaleza del aditivo alimentario. Cuando se haya establecido un nombre para un aditivo alimentario en la lista de aditivos del Codex, deberá utilizarse dicho nombre. En otros casos, deberá utilizarse el nombre común o usual o, cuando no exista ningún nombre común, deberá emplearse un nombre descriptivo apropiado".

¹² La sección 4.1(b) dice: "Cuando se incluyan dos o más aditivos alimentarios, sus nombres deberán aparecer en forma de lista. Cada aditivo alimentario figurará en la lista según el orden de su proporción en peso con respecto al contenido total del envase, figurando en primer lugar el aditivo alimentario cuya proporción, en peso, sea la mayor. Cuando uno o más de los aditivos alimentarios estén sujetos a una limitación cuantitativa en un alimento regulado por una norma del Codex, deberá declararse la cantidad o proporción de dicho aditivo. Si hay ingredientes alimentarios que forman parte del preparado, deberán declararse en la lista de ingredientes por orden decreciente de proporciones.

¹³ La sección 5.1 también tiene los apartados (d) y (e), pero éstos no se aplican a la enumeración de los aditivos en la "lista de ingredientes" de los aditivos alimentarios preenvasados y, por lo tanto, no se analizan en este informe del GTe.

11. La primera frase establece que, contrariamente a otros aditivos alimentarios que deben enumerarse individualmente en la lista de ingredientes de acuerdo a la sección 4.1(a), cuando estén presentes dos o más aromatizantes (es decir, una "mezcla de aromatizantes") en un aditivo alimentario, no se requiere que los aromatizantes se enumeren individualmente. El GTe señaló que esto refleja la práctica comercial actual; es un principio que aplican los reglamentos alimentarios de muchos países. Como las mezclas de aromatizantes se componen normalmente de 50 a 150 materias primas, no sería práctico exigir que aparezcan listas detalladas en las etiquetas. Hubo consenso en el GTe de mantener la redacción actual.

Recomendación 1

El GTe recomienda que la 48.^a reunión del CCFA mantenga sin modificación la actual redacción de la primera frase de las secciones 4.1(c) y 5.1(c) de [CODEX STAN 107-1981](#).

Segunda frase:

"Podrá utilizarse la expresión genérica "aroma" o "aromatizante", juntamente con una indicación de la verdadera naturaleza del aroma."

12. La primera parte de la segunda frase aclara que, si los aromatizantes que son ingredientes de una mezcla de aromatizantes no aparecen en la lista de ingredientes individualmente, pueden agruparse y enumerarse genéricamente como "aroma" o "aromatizante". Se debatió en el GTe que el término "aroma" se define en las *Directrices para el uso de aromatizantes* ([CAC/GL 66-2008](#)) como una propiedad organoléptica de los alimentos y que, como tal, la utilización del término "aroma" para referirse a una sustancia aromatizante no era apropiado. No obstante, también se señaló que el etiquetado de una sustancia aromatizante como "aroma" es una práctica habitual en el mercado. Además, la inclusión del término "aroma" en la segunda frase es congruente con el uso del término "aroma" en la sección 3.2 de [CODEX STAN 107-1981](#).¹⁴ En el análisis que sigue de la tercera frase se presenta una recomendación sobre el uso de "aroma" en la segunda frase.

13. La última parte de la segunda frase expone aclaraciones de la expresión genérica con que aparecen las mezclas de aromas. El GTe debatió que este texto era ambiguo, ya que no estaba claro si se refiere a las propiedades organolépticas del aromatizante (es decir, "naturaleza", refiriéndose al aroma que la mezcla imparte a alimentos, p.ej., "aromatizante de manzana" o "aromatizantes de caramelo con mantequilla") o si este texto era un preludio a la frase tres, que se refiere a la procedencia u origen de los aromatizantes (es decir, si en realidad procede de la naturaleza. "Indicación de la verdadera naturaleza del aroma" presenta los calificativos "natural", "idéntico a los naturales" y "artificial" en la frase tres). También se discutió que la intención de incluir "verdadera" como aclaración de "indicador" tampoco era clara. Hubo consenso en el GTe en que esta frase debería revisarse para suprimir la palabra "verdadera" y permitir el esclarecimiento tanto de la propiedad organoléptica del aromatizante (e incluir un ejemplo de tal aclaración) y su origen o procedencia.

Recomendación 2

El GTe recomienda que la 48.^a reunión del CCFA modifique la actual redacción de la primera frase de las secciones 4.1(c) y 5.1(c) de [CODEX STAN 107-1981](#), de la siguiente manera:

*"La expresión genérica "aroma" o "aromatizante" se puede utilizar, junto con una indicación de las propiedades organolépticas (p. ej., "aroma de manzana") y/o el origen o procedencia del producto".**

*El debate ulterior de la inclusión del término "aroma" se presenta más abajo, en el debate de la tercera frase.

Tercera frase:

"La expresión "aroma" o "aromatizante" podrá estar calificada por las palabras "natural", "idéntico a los naturales" o "artificial", o por una combinación de estas palabras, según proceda."

14. La primera parte de la tercera frase repite la aclaración de la segunda frase, que si los aromas que son ingredientes de una mezcla de aromatizantes no aparecen en la lista de ingredientes individualmente, pueden agruparse y enumerarse genéricamente como "aroma" o "aromatizante". El debate del GTe sobre el uso del término "aroma", como se indica antes respecto a la segunda frase, también es aplicable al uso del término "aroma" en la tercera frase.

¹⁴ Cabe señalar que el párr. 16 de [CX/FA 15/47/20](#) discutió que el uso del término "aroma" que aparece en la sección 3.2 de [CODEX STAN 107-1981](#) se refiere a la utilización de ese término en el nombre general del producto y no a la utilización del término "aroma" en la lista de ingredientes.

15. La última parte de la tercera frase enumera calificativos específicos que se pueden asociar a estos términos generales, con el fin de especificar la procedencia u origen de la mezcla de aromatizantes. El GTe debatió si la inclusión de los calificativos para especificar la procedencia u origen de la mezcla de aromatizantes debería ser obligatoria (es decir, sustituir "podrá" por "deberá"). La gran mayoría del GTe acordó que la práctica actual es que el uso de tales calificativos es opcional y que esta práctica debería mantenerse.

16. Cuando la tercera frase se presentó al GTe para revisión, se observó que dos de los calificativos específicos (ej. "idéntico a los naturales" y "artificial") que figuran en esa frase, no aparecen ni se definen en las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008). CAC/GL 66-2008 sólo distingue el origen o procedencia de los aromatizantes como "naturales" o "sintéticos". El GTe también señaló que su mandato era revisar las secciones 4.1(c) y 5.1(c) de CODEX STAN 107-1981 para que estas disposiciones concuerden con CAC/GL 66-2008.¹⁵ Sin embargo, el GTe no pudo llegar a consenso sobre un enfoque para revisar la tercera frase, a fin de armonizar CODEX STAN 107-1981 con CAC/GL 66-2008.

17. Muchos miembros del GTe estuvieron a favor de una propuesta de sustituir los calificativos específicos enumerados en la tercera frase de las secciones 4.1(c) y 5.1(c) de CODEX STAN 107-1981 con una referencia a la sección 2.2 de CAC/GL 66-2008. Estos miembros del GTe señalaron que este enfoque permitiría resolver cualquier falta de concordancia entre CODEX STAN 107-1981 y CAC/GL 66-2008.

18. Otros miembros del GTe señalaron que "idéntico a los naturales" y "artificial" son términos que se usan mucho y en general se entienden cuando se asocian con los aromatizantes. También señalaron que estos términos figuran en muchos reglamentos nacionales de etiquetado de los alimentos, pero no el término "sintético". Estos miembros del GTe afirmaron que sólo permitir el uso de los términos indicados en la sección 2.2 del CAC/GL 66-2008 tendría grandes repercusiones en el comercio, sin beneficio adicional para el consumidor. También se observó que la sección de CAC/GL 66-2008 que especifica los requisitos de etiquetado es la sección 6.0 "Etiquetado" y no la sección 2.2. La sección 6.0 de CAC/GL 66-2008 en sí no enumera especificaciones para el etiquetado de los aromatizantes contenidos en aditivos alimentarios, sino que remite a CODEX STAN 107-1981.

19. Varios miembros del GTe plantearon una propuesta conciliadora de que se revisara la tercera frase para hacer referencia únicamente a la expresión "natural". Esto permitiría a los fabricantes calificar los aromatizantes que son de origen vegetal o animal como "naturales" sin necesidad de utilizar el término "sintéticos" para los obtenidos por síntesis química. Estos miembros del GTe señalaron que muchas normas nacionales de etiquetado sólo permiten el uso del término "natural", y que el término "sintético" no es un término de etiquetado común para los aromatizantes. Sin embargo, otros miembros del GTe señalaron que, como la inclusión de calificativos para especificar la fuente u origen de la mezcla de aromatizantes es opcional debido a la utilización de la palabra "pueden" en la tercera frase, la intención de la propuesta de conciliación coincide con la propuesta original de que se revise la tercera oración para remitir a la sección 2.2 de CAC/GL 66-2008. Como el uso de los calificativos es opcional, una referencia a CAC/GL 66-2008 permitiría de todas formas al fabricante enumerar los aromas que son de origen vegetal o animal como "naturales", y no sería necesario usar el término "sintético".

20. La presidencia del GTe presenta la siguiente recomendación a la consideración del CCFA48. Esta recomendación se basa en el debate del GTe y en el examen de la información proporcionada en los documentos de información general que fueron la base del debate del GTe, incluidos CX/FA 15/47/20, REP 15/FA y FA/46 CRD13. En el debate de esta propuesta, la presidencia del GTe pide al Comité que considere los siguientes aspectos:

- a. La base original del trabajo actual es proporcionar una orientación congruente a los responsables de la reglamentación de los países, que están en el proceso de establecer normativas nacionales o regionales para los aromatizantes.¹⁶ La falta de concordancia en la terminología relacionada con los aromatizantes en los textos del Codex puede causar confusión a los responsables de la reglamentación en los países, que buscan orientación en los textos del Codex en materia de regulación del uso de los aromatizantes. En ese contexto, cabe señalar que las definiciones para los aromatizantes que figuran en CAC/GL 66-2008 reflejan los términos utilizados por el JECFA y otros evaluadores de riesgos.¹⁷ La presidencia del GTe señala que el debate del Grupo indica que la terminología utilizada para la evaluación de riesgos podría no ser adecuada para el comercio o para efectos del etiquetado de los aromatizantes, pero que la relación entre la terminología utilizada en ambos contextos debe ser clara.

¹⁵ REP15/FA, párr. 155 y Apéndice XIV.

¹⁶ FA/46 CRD 13.

¹⁷ CX/FA 15/47/20, párr. 4.

- b. El debate del GTe señaló que la eliminación del calificativo "artificial" que figura en la tercera frase tendrá grandes repercusiones en el comercio de los aromatizantes y los alimentos preenvasados que contienen aromatizantes. Sin embargo, el GTe no expresó un firme apoyo a la inclusión del término "idéntico a los naturales".
- c. No se proporcionó información de que la eliminación del término "aroma" de la segunda y tercera frases afectaría mucho al comercio.

Recomendación 3

La presencia del GTe recomienda que la CCFA48 considere la revisión de la tercera frase de las secciones 4.1(c) y 5.1(c) de [CODEX STAN 107-1981](#), de la siguiente manera:

"Cuando se indique el origen o procedencia del producto, la expresión genérica puede ser matizada por las palabras "natural" en el caso de los aromatizantes naturales, tal como se define en [CAC/GL 66-2008](#), "artificial" en el caso de los aromatizantes sintéticos, como se establece en [CAC/GL 66-2008](#), o una combinación de estas palabras, según proceda."

Como parte de esta recomendación, el término "aroma" se eliminaría de la segunda frase de las secciones 4.1(c) y 5.1(c) de [CODEX STAN 107-1981](#).

Cuarta frase:

"Esta disposición no se aplicará a los modificadores del sabor, en cambio, se aplicará a las "hierbas aromáticas" y "especias", cuyos nombres genéricos podrán emplearse según proceda."

21. La primera parte de la cuarta frase excluye "modificadores del sabor" de la opción de etiquetado genérico para los aromatizantes, es decir, la redacción actual de la cuarta frase requiere que los modificadores del sabor se enumeren individualmente. Cuando se aprobó originalmente [CODEX STAN 107-1981](#), el término "modificador del sabor" figuraba en *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* ([CAC/GL 36-1989](#)) como una subclase de la clase funcional de los "acentuadores del sabor". En [CAC/GL 36-1989](#) no figuran aromatizantes. Sin embargo, el término "modificador del sabor" se eliminó de [CAC/GL 36-1989](#) en el CAC29,¹⁸ siguiendo la recomendación de la 38ª reunión del Comité sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC)¹⁹ -después de la aprobación de [CODEX STAN 107-1981](#). La CCFA38 recomendó la supresión, se observó que "modificador del sabor" no concordaba con la definición de "acentuador del sabor". Por lo tanto, el término "modificador del sabor" no figura actualmente en [CAC/GL 36-1989](#).

22. Se propuso al GTe que el término "modificadores del sabor" se eliminara de la cuarta frase, ya que los modificadores del sabor no estaban claramente definidos en el contexto del Codex y la inclusión de este término en la cuarta frase es ambigua. Varios miembros del GTe afirmaron que el JECFA considera que los modificadores del sabor son aromatizantes.²⁰ El GTe también observó que la sección 2.2 de las *Directrices para el uso de aromatizantes* ([CAC/GL 66-2008](#)) los define así: "...son los productos que se añaden a los alimentos para ... modificar ...el aroma de los alimentos." Algunos miembros del GTe también indicaron que si esos aditivos se utilizaban para fines distintos que como sustancias aromatizantes, sus requisitos de etiquetado estarían cubiertos en la las secciones 4.1(b) y 5.1(b) y, como tales, su inclusión en las secciones 4.1(c) y 5.1(c) es redundante. El consenso del GTe fue que el término "modificadores del sabor" debería eliminarse de la cuarta frase.

23. La última parte de la cuarta frase establece que cuando dos o más hierbas aromáticas o especias están presentes en un aditivo alimentario, las hierbas específicas o especias que forman parte no tienen que ser enumeradas individualmente en la lista de ingredientes. Más bien, se pueden agrupar y enumerar genéricamente como "hierbas" o "especias". En el GTe se observó que las hierbas y las especias no son aditivos alimentarios, sino que son considerados alimentos (o ingredientes de alimentos) en el Codex. Aparecen en el sistema de categorías de alimentos (12.2.1) de la NGAA. El consenso del GTe fue que, como las hierbas y especias son alimentos y no aromatizantes, se deberían quitar de las secciones 4.1(c) y 5.1(c), que se ocupa específicamente de las mezclas de aromatizantes.

¹⁸ [ALINORM 06/29/41](#), párr. 99.

¹⁹ [ALINORM 06/29/12](#), párr. 96.

²⁰ Anexo 3 del Resumen y Conclusiones de la [76.ª reunión del JECFA](#), 5-14 de junio de 2012: "Una serie de agentes aromatizantes presentados a esta reunión [...] modifican el sabor de los otros componentes de la alimentación. En la presente reunión, el Comité ha adoptado el término "modificador de sabor" para todos los agentes que alteran o enmascaran los sabores de aromatizantes o de otros componentes de la alimentación".

Recomendación 4

El GTe recomienda que la CCFA48 elimine la cuarta frase de las secciones 4.1(c) y 5.1(c) de [CODEX STAN 107-1981](#).

24. Aunque el GTe llegó a consenso en que la referencia a las hierbas y las especias deberá eliminarse de las secciones 4.1(c) y 5.1(c) de [CODEX STAN 107-1981](#), también reconoció la necesidad de mencionar en general las mezclas de hierbas y especias en las listas de ingredientes de aditivos alimentarios. El GTe examinó la inclusión de un nuevo apartado en las secciones 4.1 y 5.1 de [CODEX STAN 107-1981](#) para tratar las especificaciones para la mención de los ingredientes de los aditivos alimentarios. Sin embargo, el GTe no tuvo tiempo para llegar a consenso en cuanto al texto de este nuevo apartado. Una de las propuestas fue que el nuevo apartado no sólo permita que figure una lista general de las hierbas y especias, sino que también de todos los ingredientes de alimentos cuyos nombres de clase se exponen en la sección 4.2.3.1 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* ([CODEX STAN 1-1981](#)). Un miembro del GTe manifestó su preocupación de que algunas hierbas y especias se consideran alergénicas, y deberían mencionarse individualmente en las etiquetas. Otros miembros del GTe señalaron que en la Sección 4.2.1.4 de [CODEX STAN 1-1981](#) se señalan los alimentos e ingredientes que se sabe que producen hipersensibilidad, y que podría hacerse referencia a esta sección para calificar cualquier autorización general para los ingredientes alimentarios. También se observó que no hay hierbas o especias que figuren en la sección 4.2.1.4 de [CODEX STAN 1-1981](#). Se señaló asimismo que la sección 4.2.1.4 de [CODEX STAN 1-1981](#) establece "El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos tomará en consideración, teniendo en cuenta el parecer del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios, los productos que en el futuro se añadan o se eliminen de esta lista".

Recomendación 5

El GTe recomienda que la CCFA48 examine la inclusión de un nuevo apartado en las secciones 4.1 y 5.1 de [CODEX STAN 107-1981](#) para permitir la mención genérica de los ingredientes alimentarios, que comprenda, pero sin limitarse a ellas necesariamente, las hierbas y especias. El GTe recomienda que el CCFA consulte con el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) si es apropiado incluir un texto sobre el etiquetado de los alérgenos en [CODEX STAN 107-1981](#).

Como punto de partida, el CCFA podría considerar el texto propuesto por el Canadá en respuesta al segundo proyecto de circular:

"Si hay ingredientes alimentarios que formen parte del preparado, deberán declararse en la lista de ingredientes en orden decreciente de proporciones. Los ingredientes para los que se establecen nombres de clase en la sección 4.2.3.1 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados ([CODEX STAN 1-1985](#)) pueden mencionarse por el nombre de la clase correspondiente, con excepción de los ingredientes que se señalan en la sección 4.2.1.4 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados ([CODEX STAN 1-1985](#)) como alimentos o ingredientes que se sabe que causan hipersensibilidad."

Resumen

25. Sobre la base de las recomendaciones anteriores, el texto siguiente resume las revisiones propuestas para las secciones 4.1(c) y 5.1(c) de [CODEX STAN 107-1981](#), que se distribuirán para recoger observaciones en el Trámite 3 y para que se examinen en la CCFA48:

"Cuando se trate de mezclas de aromatizantes, no será necesario que aparezca el nombre de cada aromatizante presente en la mezcla. "Podrá utilizarse la expresión genérica "aroma" o "aromatizante", juntamente con una indicación de las propiedades organolépticas (p. ej., "aromatizante a manzana") y/o el origen o procedencia del producto. "Al indicar el origen o procedencia del producto, la expresión genérica podrá calificarse con las palabras "natural", en el caso de los aromatizantes naturales, de acuerdo a la definición de [CAC/GL 66-2008](#), "artificial" en el caso de los aromatizantes sintéticos, como se establece en [CAC/GL 66-2008](#), o una combinación de estas palabras, según proceda."

Anexo 1

**ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LAS SECCIONES 4.1(c) Y 5.1(c) DE LA NORMA GENERAL PARA
EL ETIQUETADO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE SE VENDEN COMO TALES
(CODEX STAN 107-1981)**

(N15-2015)

(En el Trámite 3)

Nota: El texto nuevo se presenta en **negritas y subrayado**; las eliminaciones en ~~texto tachado~~

Secciones 4.1(c) y 5.1(c) "Cuando se trate de mezclas de aromatizantes, no será necesario que aparezca el nombre de cada aromatizante presente en la mezcla." Podrá utilizarse la expresión genérica "aroma" o "aromatizante" juntamente con ~~"una indicación de la verdadera naturaleza del aroma"~~ **una indicación de las propiedades organolépticas (p.ej., "aroma de manzana") y/o el origen o procedencia del producto.** Los términos "aroma" o "aromatizante" podrán estar calificados por las palabras "natural" o "artificial", o por ambas, según proceda. ~~"Esta disposición no se aplicará a los modificadores del sabor, en cambio, se aplicará a las "hierbas aromáticas" y "especias", cuyos nombres genéricos podrán emplearse según proceda."~~ **Al indicar el origen o procedencia del producto, la expresión genérica podrá calificarse con las palabras "natural", en el caso de los aromatizantes naturales, de acuerdo a la definición de CAC/GL 66-2008, "artificial" en el caso de los aromatizantes sintéticos, como se establece en CAC/GL 66-2008, o una combinación de estas palabras, según proceda."**

Annex 2
Original language only

Summary of comments received in response to two Draft Circulars

Revision of Section 4.1(c) and Section 5.1(c) of CODEX STAN 107-1981:

First Sentence: In the case of mixtures of flavourings, the name of each flavouring present in the mixture need not be given.

First Draft Circular		Second Draft Circular	
Proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG	Amended proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG
Maintain existing wording: <i>In the case of mixtures of flavourings, the name of each flavouring present in the mixture need not be given.</i>	All eWG Members that provided comment on this sentence agreed to maintain the existing wording. One Member (Canada) suggested alternative wording: <i>"In the case of mixtures of flavourings, the flavourings may be declared individually, or they may be declared collectively by the generic term "flavour" or "flavouring"."</i>	There was consensus for maintaining the existing wording. However, comments to the first circular proposed further revision to Option III. The eWG is requested to comment as to whether they prefer: 1. To maintain the existing wording; or 2. The alternate proposed revised wording: <i>"In the case of mixtures of flavourings, the flavourings may be declared individually, or they may be declared collectively by the generic term "flavour" or "flavouring"."</i>	All 17 eWG Members that provided comment on this sentence agreed to maintain the existing wording.

Second Sentence: The generic expression "flavour" or "flavouring" may be used, together with a true indication of the nature of the flavour.

First Draft Circular		Second Draft Circular	
Proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG	Amended proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG
<i>The generic expression "flavour" or "flavouring" may be used</i> <u>Option I:</u> <i>together with a true indication of the organoleptic properties of the product.</i> <u>Option II:</u> <i>together with a true indication of the origin or source of the product.</i> <u>Option III:</u> <i>together with a true indication of the organoleptic properties and/or the origin or source of the product.</i>	Of the eWG Members that provided comment on this sentence, 13 preferred Option III, 2 preferred Option II, and 2 preferred Option I. This indicates consensus within the eWG for Option III. Of those Members in favour of Option III, several suggested alternative wording. One Member (New Zealand) suggested: <i>"The generic expression "flavour" or "flavouring" may be used to satisfy the mandatory naming requirement together with a true indication of the organoleptic properties and/or the origin or source of the product."</i> One Member (Canada) suggested alternative wording that removed the word "true" and provided examples of terms indicating the organoleptic properties of the flavouring: <i>"The generic term may be qualified with an indication of the organoleptic properties of the flavouring (e.g. "Apple flavour" or "Apple flavouring")."</i> Although in favour of Option I, one Member (UK) noted that the term "flavour" should be deleted as CAC/GL 66-2008 defines "flavour" as referring to the organoleptic properties of a substance, and not to the substance itself.	There was consensus for Option III. However, the eWG is requested to comment on any portion of the proposed revisions for Option III presented below: <i>"The generic expression "flavouring" may be used to satisfy the mandatory naming requirement together with an indication of the organoleptic properties (e.g. "Apple flavouring") and/or the origin or source of the product."</i>	All 17 eWG Members provided comment. There was consensus (14 Members) for Option III, as proposed in the first draft circular. However, alternative wording that further revises Option III to include a specific example (" e.g., apple flavouring ") to clarify "organoleptic properties" was proposed. Three comments (Canada, EU, and USA) provided new proposals.

Third Sentence: The expression “flavour” or “flavouring” may be qualified by the words “natural”, “nature-identical”, “artificial”, or a combination of these words, as appropriate.

First Draft Circular		Second Draft Circular	
Proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG	Amended proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG
<p><i>The indication of the origin or the source of the flavouring may be qualified by the definitions and terms in Section 2 of Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008).</i></p>	<p>Of the eWG Members that provided comment on this sentence, 11 preferred a reference to CAC/GL 66-2008, and 6 did not support reference to CAC/GL 66-2008.</p> <p>Those Members that did not support a reference to CAC/GL 66-2008 indicated that CAC/GL 66-2008 uses terms that are not consistent with terms in CODEX STAN 1-1985 (<i>General Standard for the Labelling of Prepackaged Food</i>). In their view, the labelling of flavourings informs manufacturers of prepackaged food, therefore, the terms used in CODEX STANs 107-1981 and 1-1985 should be consistent. They noted that food manufacturers are familiar with the “natural,” “nature identical,” and “artificial” terms, and these terms are used in national legislations. The majority of these comments suggested only designating the qualifier “natural” in CODEX STAN 107-1981, while one suggested revising CAC/GL 66-2008 to use the terms “nature identical” and “artificial,” and one other suggested CODEX STAN 107-1981 designate that synthetic flavourings be labelled as “artificial,” “imitation,” or “simulated.”</p> <p>The following proposals were made by those Members that supported the revised wording proposed in the first circular:</p> <p>One Member (Brazil) suggested alternative wording to refer to the specific sub-section in CAC/GL 66-2008:</p> <p><i>“The indication of the origin or the source of the flavouring may be qualified by the definitions and terms in Section 2 2.2 of Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008).”</i></p> <p>One Member (New Zealand) suggested alternative wording requiring an indication of origin or source, and that the indication is qualified as per the guidelines:</p> <p><i>“The indication of the origin or the source of the flavouring may shall be qualified by the definitions and terms in Section 2 of Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008).”</i></p>	<p>The eWG was split, with the majority in support of the proposed revised wording. Further input from the eWG is needed:</p> <ol style="list-style-type: none"> Comments to the first circular proposed further revisions to the wording proposed in the first circular. The eWG is requested to comment on any portion of the proposed revisions for Option III presented below: <p><i>“The indication of the origin or the source of the flavouring may shall be qualified by the definitions and terms in Section 2 2.2 of Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008).”</i></p> The eWG is requested to comment on the impact on the international trade of flavourings and of pre-packaged food if CODEX STAN 107-1981 is revised to include a reference to CAC/GL 66-2008 to specify the qualifiers of the origin or source of flavourings. 	<p>Item # 1</p> <p>Of the 15 eWG Members providing comments, the majority of the comments were split between the current wording (6 Members) and either the proposed revised wording from the first draft circular (see column 1; 2 Members), or the amended proposed revised wording from the second first draft circular (see column 3; 4 Members). Two comments (Canada and ICGA) did not support reference to the <i>Guidelines</i> (CAC/GL 66-2008), and proposed alternative text. Comments preferring retaining the current wording did not support the proposed reference to the <i>Guidelines</i> (CAC/GL 66-2008), nor the use of “shall” in the proposed revised wording. Several comments preferring the amended proposed revised wording from the second first draft circular (see column 3) supported retaining “may” instead of “shall” in order to provide the necessary flexibility for manufacturers.</p> <p>One Member (Canada) provided a new proposal for the entire Sections 4.1(c) and 5.1(c).</p> <p><i>“(c) In the case of mixtures of flavourings, the flavourings may be declared individually, or they may be declared collectively by the generic term “flavour” or “flavouring”. The generic term may be qualified with an indication of the organoleptic properties of the flavouring (e.g. “Apple flavour” or “Apple flavouring”; “Smoke flavour” or “Smoke flavouring”). The generic term may be further qualified with the descriptor “natural” in the cases of natural flavouring substances and natural flavouring complexes as defined in the Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008) or by the descriptor “artificial” in the case of a synthetic flavouring as defined in the Guidelines. A combination of these descriptors may also be used, as appropriate.</i></p> <p>One Member (EU) provided a new proposal that combined the concepts in the current wording and the proposed revised wording from the first draft circular (column 1).</p> <p><i>“The generic expression “flavouring” may be used and may be further clarified with an indication of a more specific name or description of the flavouring by the definitions and terms in Section 2 of Guidelines for the Use of Flavourings (CAC/GL 66-2008).</i></p>

First Draft Circular		Second Draft Circular	
Proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG	Amended proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG
	<p>One Member (Indonesia) suggested specifying the qualifiers of origin or source in CODEX STAN 107-1985 itself rather than referring to CAC/GL 66-2008. However, the qualifiers specified in the standard would correspond to those specified in the <i>Guidelines</i>:</p> <p><i>“The expression “flavour” or “flavouring” may be qualified by the words “natural”, “nature-identical”, “artificial”, “synthetic”, or a combination of these words, as appropriate”</i></p>		<p>Item # 2</p> <p>Of the 10 eWG Members providing comment, 2 did not have information to address the issue, 5 indicated that international trade would be affected, and 3 indicated that international trade would not be affected by the proposed revision to this sentence (see Item #1). The comments indicating that international trade would be affected (Costa Rica, CCC, ICBA, ICGA and ICGMA) cited cost associated with revising labels, and confusion regarding terms that are included in the <i>Guidelines</i> (CAC/GL 66-2008) compared to the terms “natural,” “nature-identical,” and “artificial” that are currently used in CODEX STAN 107-1981.</p>

Fourth Sentence: This provision does not apply to flavour modifiers, but does apply to “herbs” and “spices”, which generic expressions may be used where appropriate.

First Draft Circular		Second Draft Circular	
Proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG	Amended proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG
<p><u>Option I</u>: delete the sentence</p> <p><u>Option II</u>: separate texts are proposed for Section 4.1(c) and Section 5.1(c) as follows:</p> <p>Section 4.1(c): <i>Food additives and other food ingredients should be labelled in accordance with Section 4.1 (b). The presence of one or more herbs and spices may be labelled by using the generic terms “herb(s)” and “spice(s).”</i></p> <p>Section 5.1(c): <i>Food additives and other food ingredients should be labelled in accordance with Section 5.1 (b). The presence of one or more herbs and spices may be labelled by using the generic terms “herb(s)” and “spice(s).”</i></p>	<p>Of the eWG Members providing comment on this sentence, 8 preferred Option I, and 8 preferred Option II.</p> <p>One Member (Malaysia) suggested alternative wording for Section 5.1(c) of Option II because detailed information on other ingredients or food additives used in the flavouring are usually already provided in specifications, COAs, technical data sheet, or questionnaires that are provided to food manufacturer:</p> <p>“Section 5.1(c): Food additives and other food ingredients should be labelled in accordance with Section 5.1(b). The presence of one or more herbs and spices may be labelled by using the generic terms “herb(s)” and “spice(s).”</p> <p>One Member (Canada) suggested alternative wording for Option II:</p> <p>“Section 4.1(c): <i>Food additives and other food ingredients in mixtures of flavourings shall be declared in accordance with Section 4.1(b), except that herbs and spices may be declared using the class names “herbs” and “spices”.</i></p>	<p>There was no consensus in the eWG as to preference for Option I or Option II, and several Members proposed alternate wording. Further input from the eWG is needed:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. The eWG is requested to comment on whether herbs, spices and other food ingredients are used in flavour preparations or other food additive preparations. 2. Preference for Option I, Option II, or the alternative option to revise Section 4.1 and Section 5.1 of CODEX STAN 107-1981: <p><i>“(a) The name of each food additive present shall be given. The name shall be specific and not generic and shall indicate the true nature of the food additive. Where a name has been established for a food additive in a Codex list of additives, that name shall be used. In other cases the common or usual name shall be listed or, where none exists, an appropriate descriptive name shall be used.</i></p>	<p>Item # 1</p> <p>Of the 11 eWG Members providing comment, most comments indicated the Members were not aware of (3), or did not have information on (5), the use of herbs, spices and other food ingredients in flavour preparations or other food additive preparations. However, 3 comments indicated that herbs, spices, and other food ingredients were used for this purpose. One comment (ICGA) recommended obtaining further information on this issue, in particular from manufacturers of flavouring preparations and food additive preparations to better inform CCFA’s discussion. This discussion may lead to further revision of the text of Section 4.1(d) and Section 5.1(d) (see Item #2).</p> <p>Item #2</p> <p>Of the 16 comments received, the eWG is still split on the approach to remove the sentence: Simply delete: (Option I: 5 Members); or to incorporate a new subsection in Section 4.1 and Section 5.1 (see column 3) with additional edits: 6 Members). Three Members preferred Option II.</p> <p>One Member (Canada) also provided a new proposal for Sections 4.1(d) and 5.1(d).</p>

First Draft Circular		Second Draft Circular	
Proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG	Amended proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG
	<p>Section 5.1(c): <i>Food additives and other food ingredients in mixtures of flavourings shall be declared in accordance with Section 5.1(b), except that herbs and spices may be declared using the class names “herbs” and “spices”.</i></p> <p>One Member (Spain) suggested alternative wording for Option II to include labelling of allergens:</p> <p>“Section 4.1(c): <i>Food additives and other food ingredients should be labelled in accordance with Section 4.1 (b). The presence of one or more herbs and spices may be labelled by using the generic terms “herb(s)” and “spice(s)” as long as they are not considered as substances or products causing allergies or intolerances. In case one of them are considered as an allergenic product, the specific name of the herb(s) or spice(s) must appear in the label.</i></p> <p>Section 5.1(c): <i>Food additives and other food ingredients should be labelled in accordance with Section 5.1 (b). The presence of one or more herbs and spices may be labelled by using the generic terms “herb(s)” and “spice(s)” as long as they are not considered as substances or products causing allergies or intolerances. In case one of them are considered as an allergenic product, the specific name of the herb(s) or spice(s) must appear in the label.</i>”</p> <p>Several Members were of the view that flavour modifiers are not outside the scope of the definition of flavourings, while several others considered flavour modifiers to be food additives.</p> <p>One Member (New Zealand) agreed with exclusion of flavour modifiers. However, with regard to herbs and spices, requests that, in the future, the Codex Committee on Food Labelling (CCFL) confirm whether these substances are used in food additive preparations. As such, in the interim, herbs and spices should be retained in the text. Another member (Brazil) also questioned the use of herbs and spices in flavouring preparations.</p>	<p><i>(b) If two or more food additives are present, their names shall be given in the form of a list. The list shall be in the order of the proportion by weight which each food additive bears to the total contents of the container, the food additive present in the greatest proportion by weight being listed first. Where one or more of the food additives is subject to a quantitative limitation in a food covered by a Codex standard, the quantity or proportion of that additive may be stated. If food ingredients are part of the preparation, they shall be declared in the list of ingredients in descending order of proportion.</i></p>	<p><i>“(d) If food ingredients are part of the food additive preparation, they shall be declared in the list of ingredients in descending order of proportion. Ingredients for which class names are set out in section 4.2.3.1 in the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985) may be declared by the applicable class name, except for those ingredients that are identified in section 4.2.1.4 of the General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods (CODEX STAN 1-1985) as foods or ingredients that are known to cause hypersensitivity.”</i></p> <p>One Member (Russia) requested clarification of the basis for the requirement <i>“Food additives with a shelf-life not exceeding 18 months shall carry the date of minimum durability using words such as “will keep at least until”.</i> (paragraph (e)).</p> <p>Three Members (Costa Rica, ICBA, and ICGMA) observed the use of the term <i>“flavour”</i> and of the qualifiers <i>“natural,” “nature-identical,”</i> and <i>“artificial,”</i> contradict the proposals to remove these terms from the second and third sentences, respectively. It is noted that the proposal for the second sentence, above, retains the term <i>“flavour.”</i> However, as the inclusion or omission of the qualifier terms (third sentence) requires further discussion, any consequential changes to the fourth sentence will need to be taken into account.</p> <p>Item # 3</p> <p>Of the 15 eWG Members providing comment, there was consensus in the eWG to refer the issue regarding inclusion of text regarding labelling of allergens in any subparagraph of Section 4.1 and Section 5.1 of CODEX STAN 107-1981 to CCFL. CCFL should be asked whether CODEX STAN 107-1981 should contain:</p> <ol style="list-style-type: none"> a cross-reference to Section 4.2.1.4 of the <i>General Standard for the Labelling of Prepackaged Foods</i> (CODEX STAN 1-1985); or the specific text for paragraph (d)

First Draft Circular		Second Draft Circular	
Proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG	Amended proposed revised wording of Sections 4.1(c) and 5.1(c)	Comments from eWG
	<p>One Member (UK) suggested moving the exemption for herbs and spices to Sections 4.1 (b) and 5.1 (b) because CAC/GL 66-2008 states herbs and spices are food ingredients, and Sections 4.1 (b) and 5.1 (b) covers how food ingredients should be labelled:</p> <p>“Sections 4.1 (b) and 5.1 (b): <i>If food ingredients are part of the preparation, they shall be declared in the list of ingredients in descending order of proportion. However, the presence of one or more herbs and spices may be labelled by using the generic terms “herb(s)” and “spice(s).”</i></p> <p>One Member (USA) proposed a revision to Section 4.1 and 5.1:</p> <p><i>“(a) The name of each food additive present shall be given. The name shall be specific and not generic and shall indicate the true nature of the food additive. Where a name has been established for a food additive in a Codex list of additives, that name shall be used. In other cases the common or usual name shall be listed or, where none exists, an appropriate descriptive name shall be used.</i></p>	<p><i>(c) In the case of mixtures of flavourings, the name of each flavouring present in the mixture need not be given. The generic expression “flavour” or “flavouring” may be used, together with a true indication of the nature of the flavour. The expression “flavour” or “flavouring” may be qualified by the words “natural”, “nature-identical”, “artificial”, or a combination of these words, as appropriate. This provision does not apply to flavour modifiers, but does apply to “herbs” and “spices”, which generic expressions may be used where appropriate.</i></p> <p><i>(d) If food ingredients are part of the food additive preparation, they shall be declared in the list of ingredients in descending order of proportion. Mixtures of herbs and/or spices may be indicated by the generic expressions “herbs” and “spices.”</i></p> <p><i>(d e) Food additives with a shelf-life not exceeding 18 months shall carry the date of minimum durability using words such as “will keep at least until”.</i></p> <p><i>(e f) The words “For Food Use” or a statement substantially similar thereto shall appear in a prominent position on the label.”</i></p> <p>3. CCFA should consult with CCFL as to whether it is appropriate to include the following text regarding labelling of allergens in any subparagraph of Section 4.1 and Section 5.1 of CODEX STAN 107-1981 that discusses herbs and spices, and if so, who would make the determination as to whether these substances are considered allergenic:</p> <p><i>“... as long as they are not considered as substances or products causing allergies or intolerances. In case one of them is considered as an allergenic product, the specific name of the herb(s) or spice(s) must appear in the label.”</i></p>	