



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS  
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE  
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION  
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797

---



WORLD HEALTH ORGANIZATION  
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ  
1211 Genève, Avenue Appia. Câbles: UNISANTE, Genève Tél 34 60 61

ALINORM 68/22  
Junio 1967

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

Roma, 19 febrero - 1 marzo 1968

INFORME DEL TERCER PERIODO DE SESIONES

DEL

COMITE DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS

OTTAWA, Canadá

26-30 junio 1967

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS  
COMITE DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS  
TERCER PERIODO DE SESIONES

OTTAWA, CANADA  
26-30 junio 1967

1. El Tercer período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos, cuya presidencia fue asumida por el Gobierno del Canadá, se celebró en Ottawa, Canadá, del 26 al 30 de junio de 1967. Este período de sesiones fue inaugurado por el Sr. S. B. Williams, Ministro Adjunto de Agricultura. Actuó como Presidente de este período de sesiones, el Sr. H.V. Dempsey, Director del Servicio de Inspección del Departamento de Pesca. A esta reunión asistieron representantes de los siguientes 22 países: Argentina, Australia, Bélgica, Canadá, Cuba, Dinamarca, Ecuador, Estados Unidos de América, Francia, Israel, Japón, México, Noruega, Países Bajos, Polonia, Reino Unido, República Dominicana, República Federal de Alemania, Suecia, Suiza, Trinidad y Tobago y Turquía. Asistieron observadores de las siguientes organizaciones: Federación Internacional de las Asociaciones de la Margarina, Organización Internacional de las Uniones de Consumidores y el Instituto de Legislación Alimentaria y Productos Farmacéuticos (se ha omitido el Apéndice I, en el que figura la lista de participantes).

2. El Comité adoptó el programa provisional modificando ligeramente el orden de los temas a tratar.

Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados  
(Trámite 4 del Procedimiento)

3. El Comité examinó las observaciones de los Gobiernos en el Trámite 3 del Procedimiento para la Elaboración de Normas, de la Comisión del Codex Alimentarius, sobre la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. Después de un debate general acerca de esta Norma General y de las observaciones enviadas por los Gobiernos, se acordó hacer varias modificaciones en la Norma antes de presentarla a la Comisión en el Trámite 5. La Norma General revisada para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados figura en el Apéndice II.

Finalidad del etiquetado de los alimentos

4. El Comité reconoció que el párrafo 1 de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, titulado "Objeto" no debe considerarse como parte de la Norma.

Definición de los términos

5. El Comité convino en que la sección de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, que trata de la definición de los términos, debe comenzar con las palabras: "Para los fines de esta Norma."

## "Etiqueta" y "Etiquetado"

6. Después de considerar las propuestas del delegado de Polonia para que se revisasen las definiciones de los términos "etiqueta" y "etiquetado", el Comité decidió no modificar estas definiciones en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

7. El delegado de Dinamarca sugirió que en la definición de etiquetado podría incluirse la publicidad. El Comité reconoció que la publicidad no entraba dentro de la esfera de su actual mandato, sin embargo, acordó considerar si en su próxima reunión debía hacerse o no una recomendación a la Comisión del Codex Alimentarius para que se modificase en este sentido su mandato.

## Ingrediente

8. Los delegados de Polonia y Suiza opinaron que debía darse la definición del término "aditivo alimentario" en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, con objeto de establecer una distinción entre aditivos alimentarios e ingredientes. Otras delegaciones consideraron que no era necesario establecer una definición específica de la expresión "aditivos alimentarios", ya que la definición de "ingrediente" comprendía los aditivos alimentarios, y además, en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados no se hacía referencia específica a los aditivos alimentarios. El Comité acordó no modificar la definición del término "ingrediente".

## Nombre del alimento

9. Varias delegaciones estimaron que esta sección de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados no era suficientemente clara respecto a los casos en que podrían utilizarse un nombre "acuñado" o "de fantasía", en lugar de un nombre apropiado y descriptivo, que fuese complicado o demasiado largo, y expresó su preocupación de que el empleo de un nombre "acuñado" o "de fantasía" sin añadir un adjetivo calificativo, no diese información suficiente al consumidor. El Comité acordó que cuando se empleasen nombres acuñados o de fantasía, estos nombres deberían ir acompañados de un término descriptivo apropiado, a menos que la naturaleza del alimento fuese evidente para el consumidor. El Comité enmendó consecuentemente esta sección de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados. El delegado de Polonia puso objeciones a esta parte de la Norma General por considerarla indebidamente complicada.

## Lista de ingredientes

10. Respecto a la cuestión de la enumeración de los ingredientes en la etiqueta por orden decreciente de las proporciones empleadas, el Comité consideró con cierto detenimiento, si este orden debiera tenerse en cuenta en el producto final o en el producto en el momento de su fabricación. El Comité convino en que, por regla general, los consumidores normalmente esperaban hallar los ingredientes

tal como se declaraba en la etiqueta en orden decreciente de las proporciones utilizadas en el producto final. Se reconoció, sin embargo, que en algunos casos, el orden de proporciones indicado en la etiqueta tendría que referirse a las cantidades añadidas en el momento de la fabricación, debido a los cambios que se producían durante la elaboración y almacenamiento. En vista de esto, el Comité decidió enmendar la declaración que figura en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados relativa a esta cuestión, suprimiendo la expresión: "que entran en el producto final". No obstante, el delegado de los Países Bajos manifestó que esta indicación debía conservarse en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, porque el consumidor utiliza el producto final, que es el que es examinado por parte del organismo supervisor. El delegado de los Países Bajos manifestó también que en su opinión, cuando ya existiera una norma nacional o regional para un alimento determinado, no debía exigirse que la etiqueta de dicho alimento llevase necesariamente la indicación de la lista de los ingredientes.

El delegado de Suiza señaló a la atención del Comité la posibilidad que existía de que el consumidor fuese inducido a engaño si no se exigía que se mencionase la cantidad empleada de un ingrediente dado, de valor o importancia especiales, antes de autorizar su mención en la lista de los ingredientes.

Consideración de los alimentos que estarán exentos de cumplir el requisito de enumerar sus ingredientes

11. En el Segundo período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (ALINORM 66/22, párrafo 13), se convino en que se invitase a los Gobiernos a que indiquen qué alimentos pueden quedar exentos de la obligación de indicar la lista de sus ingredientes. No obstante, el Comité llegó a la conclusión que no disponía de información suficiente para poder tomar una decisión satisfactoria sobre este problema.

12. El Comité recomendó que se pida de nuevo a los Gobiernos que sugieran los alimentos que, en su opinión no han de llevar indicados en su etiqueta la lista de los ingredientes. Además de enumerar tales alimentos, los Gobiernos deben indicar las razones por las que estos alimentos quedan exentos del requisito de enumerar sus ingredientes. Se convino además que se señale a la atención de los Gobiernos los posibles peligros para la sanidad pública, tales como alergias, que podrían producirse al eximir a los alimentos del requisito de enumerar sus ingredientes, y que se pida a los Gobiernos que formulen sus observaciones también sobre este aspecto del problema.

13. Además, se notificó al Comité que la Secretaría de la FAO prepararía un documento para la siguiente reunión de este Comité, en el que se examinaría la legislación nacional que permitía que

en las etiquetas de algunos alimentos no se enumerasen los ingredientes que entraban en ellos. Se pidió a la Secretaría de la OMS que tratase de obtener el asesoramiento de los expertos acerca de los peligros potenciales para la salud que podrían producirse al omitir la lista de los ingredientes en los alimentos preenvasados, especialmente por lo que se refiere a las reacciones de carácter alérgico.

#### Declaración de la cantidad o porcentaje de ingredientes

14. El Comité llegó a la conclusión de que, por regla general, no debería ser necesario declarar las cantidades o porcentajes de ingredientes que entraban en la composición de los alimentos. No obstante, el Comité estimaba que en algunos casos, por ejemplo, cuando se tratase de ingredientes o mezclas de ingredientes de importancia especial para el consumidor por razones económicas o de otra índole, quizá fuese conveniente indicar los porcentajes de algunos o de todos los ingredientes, especialmente si la omisión de tal declaración puede conducir a confusión o fraude.

#### Declaración de los componentes de los ingredientes

15. El Comité decidió que sería conveniente obtener más información respecto a la enumeración de los componentes de los ingredientes en las etiquetas de los alimentos. En consecuencia, el Comité recomendó que se invitase de nuevo a los Gobiernos a formular observaciones acerca de la cuestión de enumerar los componentes de los ingredientes. Al mismo tiempo, los Gobiernos deben indicar las razones en que basan sus sugerencias.

#### Nombres de clases

16. El Comité examinó las disposiciones pertinentes de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados y consideró también el Informe del Segundo período de sesiones del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos (ALINORM 66/22), en el que se daban varios ejemplos de nombres aceptables de clases. Además, varios Gobiernos habían presentado sus puntos de vista sobre esta cuestión.

17. El Comité, después de un amplio debate, decidió que los únicos nombres de clases de productos que eran aceptables para el Comité en este momento eran los de almidón, hierbas, especias, gomas vegetales, agentes aromáticos y colorantes. El Comité convino en pedir al Comité del Codex sobre Grasas y Aceites que propusiera nombres de clases para las grasas y aceites cuando se utilizasen como ingredientes en los alimentos. El Comité acordó, igualmente, considerar otros nombres de clases cuando dispusiera de más información, y que cuando se admitiese el uso de un nombre de clase para sustancias que debía sancionar posteriormente el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios u otros Comités del Codex de carácter general, solamente podrían declararse de este modo aquellos ingredientes que se enumerasen dentro de la clase determinada.

18. El delegado del Japón solicitó que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios considerase los nombres de clases, incluidos los nombres de los agentes "anticristalizantes" y "aderezos químicos".

19. El Comité, después de celebrar un debate acerca del empleo de los términos "naturales" y "artificiales", decidió invitar al al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios a que empresase sus puntos de vista sobre la posibilidad de establecer una distinción científica entre colorantes y aromatizantes "naturales" y "artificiales".

#### Declaración del agua añadida

20. El Comité se puso de acuerdo respecto a la redacción de la declaración que debía figurar en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados sobre el agua añadida.

#### Contenido neto

21. El Comité examinó una declaración relativa al contenido neto, tal como figuraba en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, preparada en la Segunda reunión de este Comité. Se discutió el aspecto relativo a la declaración del contenido neto en los alimentos en los que se producen cambios inevitables en su humedad.

El Comité llegó a la conclusión de que, por regla general, en el momento de la venta al por menor debería figurar en la etiqueta el contenido neto declarado. No obstante, el Comité reconoció que existían varios productos para los que debían hacerse excepciones. Sin embargo, el Comité recomendó que se invitase a los Comités sobre Productos del Codex a que sugirieran aquellos alimentos, cuyo peso podría variar respecto al declarado en la etiqueta, en el momento de su venta al por menor, debido a la naturaleza del producto.

22. El delegado del Japón manifestó la opinión de que el contenido neto que debía declararse en la etiqueta de los alimentos congelados recubiertos de glaseado, debía ser el peso neto del alimento congelado, excluido el glaseado. El Comité estuvo de acuerdo con este punto de vista. El Comité convino además en señalar esta cuestión a la atención de los correspondientes Comités del Codex sobre Productos.

23. El Comité estudió también la cuestión de la declaración relativa al "peso escurrido" de ciertos alimentos. El Comité observó que los Comités sobre productos del Codex están ya estudiando esta cuestión de los requisitos mínimos aplicables al peso escurrido, en la preparación de ciertas normas para productos. Los delegados de Dinamarca y Polonia expresaron la opinión de que el peso escurrido debía indicarse en todos los productos alimenticios envasados con líquidos.

24. Al contestar a una pregunta formulada por el delegado de Dinamarca sobre el método que debía emplearse para determinar el contenido neto, se señaló que este asunto está siendo estudiado por el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

25. El Comité tomó nota de la recomendación del Comité Ejecutivo de la Comisión de que, en todas las Normas del Codex, en las que se usase el sistema métrico decimal, las medidas debieran indicarse en unidades S.I.

#### Nombre y dirección

26. Algunas delegaciones se preguntaron hasta qué punto debería delcararse en la etiqueta las señas de la parte responsable del producto. El Comité consideró que esta sección de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados no debía modificarse, y que sería necesario que en la etiqueta figurasen unas señas lo suficientemente completas para que cualquiera pudiera ponerse en contacto con la parte designada en dichas señas.

#### País de origen

27. El Comité acordó que todos los alimentos preenvasados deberían llevar la indicación del país de origen, excepto cuando se fabricasen y vendiesen dentro de dicho país. Cuando en un segundo país se llevase a cabo una elaboración del producto suficiente para modificar su naturaleza, entonces se considerará como país de origen el país en el que se haya llevado a cabo la elaboración del producto. El Comité modificó de acuerdo con esto la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

28. El delegado de los Países Bajos opinó que no era necesario modificar la redacción original de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

#### Alimentos para fines dietéticos especiales

29. El Comité convino en que se conservase el actual texto que figura en las directrices relativas a los alimentos dietéticos especiales. El Comité hizo observar que el Comité del Codex sobre Alimentos Dietéticos presentaría propuestas sobre etiquetado a la aprobación del Comité sobre Etiquetado. Entre las muchas manifestaciones de detalle que se hicieron por parte de las delegaciones, el delegado de Polonia opinó que debían declararse también las cantidades de las sustancias añadidas o eliminadas que fuesen de valor especial para un alimento determinado. El Comité sobre Etiquetado recomendó que el Comité del Codex sobre Alimentos Dietéticos debería prestar especial atención en sus propuestas a los aspectos del etiquetado de aquellos alimentos dietéticos especiales en los que la adición o eliminación de sustancias tenía como resultado que el alimento adquiriese propiedades especiales. tales propiedades deberían declararse en la etiqueta con objeto de informar al consumidor de la verdadera naturaleza del alimento en cuestión.

#### Presentación de la información obligatoria

30. Se desarrolló un amplio debate sobre la declaración que figuraba en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados relativa a la presentación de la información obligatoria. El Comité convino en que debería añadirse una frase a esta

declaración indicando que cuando un recipiente esté cubierto con un material de envolver, el material que se emplea como envoltorio deberá llevar indicada la información necesaria, o la etiqueta fijada al recipiente deberá poderse leer fácilmente a través del material que envuelve exteriormente, y dicha información tampoco deberá quedar oscurecida por este material.

#### Etiquetado facultativo

31. El Comité acordó también que en la etiqueta podría figurar cualquier información o ilustración siempre que éstas no estuviesen en contradicción con los requisitos obligatorios ni indujesen a error o engaño al consumidor en forma alguna. El Comité convino además, en que ningún alimento debería describirse en la etiqueta mediante palabras, ilustraciones o diseños de cualquier otra índole que pudieran sugerir otro producto con el que el alimento pudiera confundirse.

#### Tamaño de los caracteres utilizados en la información

32. Algunas delegaciones sugirieron que debería fijarse un tamaño mínimo de los caracteres que se utilizaban para la presentación de la información obligatoria. No obstante, otras delegaciones opinaron que si la información que figuraba en una etiqueta se presentase con caracteres claros, bien visibles, y fácilmente legibles, entonces no sería necesario especificar un tamaño mínimo para los caracteres de las indicaciones.

33. Como algunos países tienen legislación en vigor acerca de este asunto, el Comité solicitó que la Secretaría de la FAO prepare un documento sobre el "Tamaño de los caracteres que deben utilizarse para indicar la información obligatoria" después de consultar la legislación en vigor de varios países acerca de esta cuestión.

#### Indicaciones en la etiqueta sobre los alimentos con requisitos especiales respecto a almacenamiento y preparación

34. Aunque algunas delegaciones consideraron que la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, debería contener una declaración relativa a los aspectos de etiquetado de aquellos alimentos que necesitan unos requisitos especiales en su manipulación, almacenamiento y preparación, el Comité decidió que dicha declaración no debería figurar en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados en este momento, ya que para ello habría que estudiar especialmente los diferentes productos.

35. El Comité acordó señalar a la atención de los Comités de productos del Codex, la necesidad de considerar el etiquetado especial para aquellos alimentos que requerían una manipulación, almacenamiento, transporte o preparación especiales.

### Indicación de la fecha

36. El Comité examinó un documento preparado por la Organización Internacional de las Uniones de Consumidores, recomendando que en determinadas clases de alimentos se indicasen la fecha de expiración y de fabricación. Algunas delegaciones apoyaron esta recomendación. El delegado del Japón informó al Comité que en su país se exigía a determinados alimentos que llevasen indicada la fecha de su fabricación, y expresó la opinión de que ese requisito debiera adoptarse para las Normas del Codex. Otras delegaciones, sin embargo, expresaron la opinión de que, en muchos alimentos, el hecho de indicar la fecha, ya se trate de la fecha de expiración o de la fecha de fabricación, podría constituir una desventaja para el consumidor, ya que ello podría inducir a un falso sentido de seguridad o a la elevación de precios. Estas delegaciones consideraron también que existían factores, además de los relativos al hecho de que el alimento fuese perecedero a su vida de almacenamiento, que debían tenerse en cuenta en relación con la indicación de la fecha.

37. El Comité recomendó que los Comités del Codex sobre productos, cuando elaborasen normas para los alimentos perecederos, debían considerar, para la mejor protección del consumidor, la necesidad de que tales alimentos llevasen indicada la fecha de caducidad, después de la cual el alimento no debía ser consumido. El Comité subrayó la necesidad de contar con razones científicas bien fundamentadas, que justificasen el uso de las fechas de caducidad de los alimentos.

### Situación de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados

38. El Comité acordó que la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados debía pasar a la Comisión en el Trámite 5.

### Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros

39. El Comité consideró las cuestiones relativas al etiquetado que le habían sido sometidas por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (ALINORM 66/18). Respecto a las declaraciones sobre el marcado y etiquetado que figuran en la Norma Provisional sobre filetes congelados de bacalao y eglefino, el Comité decidió que estas declaraciones eran, por regla general, aceptables. No obstante, el Comité deseaba señalar a la atención del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, los siguientes hechos: i) si el producto está glaseado, entonces el peso neto deberá indicarse excluyendo el peso del glaseado, e ii) que debe fomentarse la costumbre de indicar en clave el lote y el día, además del mes y el año.

40. El Comité observó que en los anteproyectos de normas provisionales para los productos pesqueros y en normas similares para otros alimentos, no se hacía distinción alguna entre los alimentos preenvasados y los productos para la venta a granel, respecto a los cuales existe la posibilidad de que no aparezcan nunca en el

comercio al por menor. El Comité acordó que se invitará a los Comités de productos del Codex a que hiciesen sus observaciones acerca de la necesidad de establecer dicha distinción. El problema de rotular los productos que se venden a granel quizá debe ser estudiado por el Comité de Etiquetado en una futura reunión. El Comité observó además, que el actual título de la norma sobre etiquetado es el siguiente: "Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados", título que automáticamente excluye de sus disposiciones los alimentos que se venden a granel.

41. Respecto a las cuestiones relativas al marcado y etiquetado que figuran en el Anteproyecto de norma provisional para el salmón del Pacífico eviscerado y congelado, el Comité decidió sugerir al Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros que éste quizá desee añadir a la expresión "el peso neto del contenido" las palabras "excluido el glaseado" cuando el producto se haya glaseado.

42. El Comité deseaba también señalar a la atención del Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros el hecho de que en la Norma sobre el salmón congelado no se hacía referencia alguna a la declaración de la fecha ni a las indicaciones en clave. El Comité estimaba que dicha referencia debía figurar en la Norma, teniendo en cuenta las disposiciones del párrafo 39, inciso (ii) anterior.

43. Respecto al Anteproyecto de norma provisional para el salmón del Pacífico en conserva, el Comité decidió que, en esencia, los requisitos relativos al marcado y etiquetado, eran satisfactorios pero que la presentación de esta información debía estar de acuerdo con el formato del Codex.

Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Alimentos Congelados Rápidamente (Profundamente)

44. El Comité examinó las cuestiones relativas al etiquetado de la Norma general para los alimentos congelados, y estuvo de acuerdo en que era satisfactoria la parte fundamental de esta norma pero indicó que en las normas sobre alimentos congelados debiera insertarse una disposición relativa a los requisitos especiales de etiquetado, de almacenamiento, manipulación y preparación de los productos congelados.

45. El Comité consideró los requisitos sobre etiquetado establecidos para las fresas y para los guisantes congelados rápidamente (profundamente), e hizo las siguientes observaciones:

Fresas. Debe darse una definición más clara de los "agentes fluidificantes" y una indicación, igualmente, más clara acerca de las disposiciones de etiquetado relativas a la "clasificación por tamaño".

Guisantes congelados rápidamente (profundamente). Debe darse una definición más clara de qué se entiende por "otras sustancias sazonadoras", y la nomenclatura que debe emplearse en la etiqueta de los guisantes congelados rápidamente (profundamente) deberá indicarse claramente en el texto inglés, de conformidad con la práctica usual en los países de habla inglesa.

46. El Comité convino además, en que las disposiciones relativas al etiquetado de estas normas, deberían redactarse de nuevo para ajustarlas al formato del Codex.

### Comité del Codex sobre Grasas y Aceites

47. Al considerar los requisitos de etiquetado que figuran en las normas generales para los aceites y grasas comestibles, no comprendidos en las diferentes normas del Codex, Apéndice II, Codex/Grasas y Aceites, Informe IV, el Comité convino en que se redactase de nuevo el párrafo 5.2, con objeto de asegurarse que las designaciones tales como "aceite comestible" y "aceite para ensaladas" no induzcan a error al consumidor.

48. El delegado de Francia manifestó que, en su opinión, la expresión "aceite para ensalada" debería rechazarse, ya que se aplica a ciertas mezclas de aceites. Incluso cuando se emplean los mejores aceites, el término "aceite para ensaladas" parece indicar que existe una calidad mejor que la mezcla de aceites de composición diversa, y no está sometida a las disposiciones de ninguna norma. El delegado de Francia consideró que la designación apropiada que debería utilizarse para tales aceites era la de "aceites comestibles" o "aceites para freír".

49. En vista de las observaciones hechas por el delegado de Francia, el delegado de los Estados Unidos expresó la opinión de que un aceite o una mezcla de aceites adecuados y destinados a ser empleados en la preparación de ensaladas, podía denominarse apropiadamente "aceites para ensaladas", indicando oportunamente en la etiqueta el nombre o nombres del aceite o aceites presentes en el producto.

50. El Comité se mostró de acuerdo de un modo general, con el principio expuesto en el párrafo 5.3 (Codex/Grasas y Aceites/Informe IV, Apéndice 2, pág. 23), pero solicitó que el Comité de Grasas y Aceites considerase si era necesario o no redactar de nuevo este párrafo para indicar claramente qué tratamientos se prevenían. El Comité convino también en pedir al Comité de Grasas y Aceites que examinara si era necesario o no redactar de nuevo el párrafo 5.4, de forma que las denominaciones "grasa virgen" o "aceite virgen" no se aplicasen a las mezclas.

51. El Comité aprobó los requisitos de etiquetados que figuraban en las normas, Apéndice III a XIV, para el aceite de semilla de soja, cacahuete (maní), semilla de algodón, semilla de girasol, colza, maíz, semilla de sésamo, semilla de cárcamo, y para la manteca de cerdo, grasa de cerdo fundida, primeros jugos y para el sebo comestible.

### Margarina

52. El Comité consideró los requisitos de etiquetado, que figuran en el Anteproyecto de norma provisional para la margarina en el Trámite 8, según figuran en el Apéndice XIX del Informe del Cuarto período de sesiones del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites. El Comité, después de tomar la decisión de suprimir el párrafo 7.3, se mostró de acuerdo con las restantes disposiciones sobre etiquetado que figuraban en la norma. El texto del párrafo suprimido es el siguiente: "No deberá hacerse referencia a la presencia de

grasa de leche o mantequilla en la margarina, aparte de una declaración sobre la proporción de grasa de leche presente, cuando esta proporción sea sustancial (10 por ciento del contenido total de grasa, o más)".

53. Algunas delegaciones se opusieron a la supresión de este párrafo, y manifestaron que, como la Norma autorizaba la adición de mantequilla a la margarina, y como existía la posibilidad de que el consumidor fuese inducido a error acerca de la naturaleza del producto, el hacer ciertas referencias respecto a la presencia de la mantequilla en la margarina, era esencial establecer una disposición concreta que regulase tales referencias.

#### Comité del Codex sobre Azúcares

54. El Comité ratificó las disposiciones sobre etiquetado de las Normas para el jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado, dextrosa monohidratada, dextrosa anhidra, lactosa y azúcares blancos (Apéndices al Codex/Azúcares/Informe IV). El Comité no hizo objeción alguna acerca del formato por el que se diferenciaban los tipos de azúcar blanco en las disposiciones sobre etiquetado de la Norma para el azúcar blanco. El Comité ratificó las dos primeras secciones de la Norma sobre el azúcar en polvo, pero consideró que debía suprimirse el párrafo 3, teniendo en cuenta el hecho que los agentes antiaglutinantes figurarían en la etiqueta, en la lista de ingredientes. El Comité sugirió que el Comité del Codex sobre azúcares estudiase si era necesario o no, exigir la declaración especial de los agentes antiaglutinantes, además de enumerarlos entre los ingredientes.

#### Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate

55. El Comité estudió las cuestiones relativas al etiquetado que figuraban en el Informe del Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate (ALINORM 68/10).

56. El Comité apoyó la sugerencia hecha por varias delegaciones, durante la reunión del Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate de que en la etiqueta se indicasen, en forma adecuada la presencia de los agentes alcalinizantes. No obstante, el delegado de Suiza manifestó que en su opinión esta declaración no era necesaria.

57. El Comité tomó nota de los requisitos propuestos sobre el etiquetado de la manteca de cacao, pero decidió no formular ninguna observación hasta que recibiera los requisitos de etiquetado para otros productos.

58. Respecto a la Norma para el cacao en polvo edulcorado, el Comité recomendó que se pidiese al Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate que indicase más claramente los nombres que debían emplearse en las etiquetas de este producto.

59. Respecto a las demás normas, el Comité sobre Etiquetado entendió que el Comité sobre Productos del Cacao y Chocolate redactaría de nuevo estas normas, teniendo en cuenta el contenido de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

## Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

60. El Comité examinó las disposiciones de etiquetado que figuraban en las Normas para los tomates en conserva, los frijoles verdes y los frijolillos en conserva, la compota de manzana en conserva, melocotones en conserva, pomelo y maíz en conserva, y respaldó los requisitos sobre etiquetado de todas las normas, que estaban listas para ser consideradas por el Comité en el Trámite 8. Al ratificar estas disposiciones sobre etiquetado, el Comité hizo las siguientes observaciones:

Tomates en conserva. Respecto a los tomates en conserva, la delegación de los Estados Unidos opinó que: a) los tomates cortados en cubitos probablemente no satisfarían el requisito del 50 por ciento del peso escurrido; b) la declaración acerca del tipo de envase, tales como envase lleno, debe ser obligatoria, y c) cuando se haya empleado como vehículo de envase un material residual, este hecho debe constituir una indicación obligatoria.

Compota de manzana en conserva. El Comité, en el caso de la compota de manzana en conserva, opinó que el párrafo 7.2, relativo a las sustancias colorantes, no era lo suficientemente preciso. La delegación de los Estados Unidos convino en estudiar este punto y recomendar una nueva redacción cuando esta Norma se considere en el próximo período de sesiones de la Comisión del Codex.

Maíz en conserva. Respecto a la norma para el maíz en conserva, la delegación de los Estados Unidos expresó la opinión de que la designación del color "amarillo" o "dorado" debería figurar como parte obligatoria de los requisitos de etiquetado, cuando fuese apropiado.

61. Respecto a todos los requisitos sobre el tamaño, descritos en las disposiciones de etiquetado de estas Normas, el Comité convino en que la declaración de las medidas en pulgadas debería autorizarse como alternativa a la indicación de los tamaños en milímetros, cuando las medidas en pulgadas se utilicen en el país importador.

62. El Comité ratificó las disposiciones sobre etiquetado de la Norma para los espárragos en conserva. El Comité opinó también que las disposiciones sobre etiquetado de la Norma para las setas en conserva eran satisfactorias.

## Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de zumos de frutas

63. El Comité decidió someter al Grupo Mixto los párrafos acerca del etiquetado de las normas sobre los zumos de frutas, con objeto de que este Grupo las redacte de nuevo de acuerdo con el formato del Codex. Respecto a la cuestión específica de la forma apropiada en que debía declararse el ácido ascórbico cuando se utilizase como antioxidante, el Comité convino que, en estas circunstancias, debería indicarse la expresión "ácido ascórbico" y no la expresión "vitamina C".

### Comité del Codex sobre Alimentos Dietéticos

64. En vista del hecho de que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Nutrición había puesto en duda la precisión de la definición de alimentos dietéticos de la que dependen los requisitos sobre etiquetado, y de que las directrices se encontraban todavía en una primera fase del desarrollo, el Comité convino en aplazar el estudio de este tema.

### Fecha y lugar de la próxima reunión

65. El Comité consideró la posible fecha para celebrar su siguiente reunión, teniendo en cuenta el próximo período de sesiones de la Comisión, que se celebrará en febrero de 1968, y observó que si había de estudiarse la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados en la reunión del próximo año, después de haberla enviado a los Gobiernos para que éstos formularan sus observaciones, la reunión podría celebrarse en el mes de julio. Una delegación señaló que quizá fuese posible celebrar la reunión en abril de 1968, junto con otras reuniones del Codex, en Washington, si la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados no había de estudiarse, pero que sin embargo, entonces podrían examinarse otras cuestiones. Estas propuestas eran solamente provisionales y tendrían que considerarse de nuevo teniendo en cuenta el programa de reuniones de todos los Comités del Codex para 1968.

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS

NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

Definición de los términos

1. Para los fines de esta norma se entenderá por :
  - a) "Etiqueta" : toda etiqueta, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en relieve o en huecograbado, o adherida a un envase de un alimento ;
  - b) "Etiquetado" : la etiqueta propiamente dicha y cualquier material escrito, impreso o gráfico, relativo al alimento y que acompaña a este ;
  - c) "Envase" : todo recipiente utilizado para envasar completa o parcialmente cada porción de alimento destinado a la venta, comprendiendo las envolturas y las bandas para sujetar ;
  - d) "Preenvasado" : todo alimento preempaquetado • preparado de antemano, listo para la venta al por menor en un recipiente ;
  - e) "Ingrediente" : toda sustancia utilizada en la fabricación o preparación de un alimento y que se encuentra en el producto final.

Etiquetado de los alimentos preenvasados

2. Las etiquetas de todos los alimentos preenvasados deberán llevar la información que figura en los párrafos 2.1 a 2.7 que se indican a continuación, según corresponda a la rotulación del alimento en cuestión, excepto cuando expresamente se indique otra cosa en una norma específica del Codex.

2.1 Nombre del alimento :

El nombre debe indicar la verdadera naturaleza del alimento y, normalmente, deberá ser específico y no genérico. Cuando se haya establecido un nombre para un alimento en una norma del Codex, este nombre deberá utilizarse. En otros casos deberá utilizarse el nombre común usual, en el caso de que exista. Cuando no exista un nombre común usual, deberá emplearse un nombre descriptivo apropiado, a menos que dicho nombre sea demasiado largo o complicado. En este caso podrá emplearse un nombre "acunado" o de "fantasía", siempre que no sea equívoco, y vaya acompañado de un término adecuadamente descriptivo, a menos que la naturaleza del alimento sea evidente sin el empleo de dicho término descriptivo.

2.2 Lista de ingredientes :

- 1) En la etiqueta deberá indicarse la lista completa de los ingredientes, por orden decreciente de las proporciones, excepto :

- a) cuando se prescriba otra cosa en una norma del Codex ;
  - b) cuando se trate de otros alimentos enumerados por la Comisión, si la exención de la declaración de los ingredientes no es perjudicial para los intereses del consumidor, o
  - c) cuando se trate de alimentos deshidratados, destinados a ser reconstituidos mediante la adición de agua, los ingredientes podrán enumerarse por orden decreciente de concentración en el alimento reconstituido, siempre que la lista de los ingredientes se encabece con una indicación como, por ejemplo : "ingredientes después de ser reconstituidos".
- ii) Cuando un ingrediente de un alimento tenga más de un componente, deberán especificarse los nombres de los componentes, excepto en los siguientes casos :
    - a) cuando el ingrediente sea un producto para el que se haya establecido una norma del Codex, o
    - b) cuando se trate de otros ingredientes, cuando estos ingredientes hayan sido enumerados por la Comisión.
- iii) Deberá emplearse un nombre específico para indicar los ingredientes, con la excepción de que podrán emplearse los títulos genéricos, enumerados por la Comisión, para describir un determinado grupo de ingredientes en un alimento compuesto. A continuación, se da una lista parcial de tales nombres genéricos : almidón, hierbas, especias, gomas vegetales, colorantes y sustancias aromáticas.
- iv) En la lista de los ingredientes deberá indicarse el agua añadida, si esta indicación ha de tener como resultado una mejor comprensión, por parte del consumidor, de la composición del producto, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe, o caldo, empleados en un alimento compuesto.

### 2.3 Contenido neto :

Deberá indicarse exactamente el contenido neto en el sistema métrico (Unidades S.I.) o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas, según las necesidades del país en que se venda el producto alimenticio, en volumen cuando se trate de alimentos líquidos, en peso, para los alimentos sólidos, en peso o volumen para los alimentos semi-sólidos o viscosos, y en número, cuando se trate de alimentos que usualmente se venden por unidades. En los alimentos envasados con un medio líquido que, normalmente, se desecha antes de consumirlos, deberá indicarse el peso escurrido del alimento.

### 2.4 Nombre y dirección :

Deberán indicarse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento.

2.5 País de origen

Deberá indicarse el país de origen de un alimento, pero respecto a los alimentos que se vendan dentro del país de origen no se necesitará hacer esta declaración. Cuando un alimento se someta a una elaboración que cambie su naturaleza en un segundo país, el país en el que se efectue la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines de etiquetado.

2.6 Alimentos irradiados :

Los alimentos que hayan sido tratados con radiación ionizante deberán designarse de acuerdo con este tratamiento.

2.7 Alimentos para fines dietéticos especiales :

Cuando se trate de un alimento que se ofrece para un fin dietético especial, incluidos los alimentos en los que se indica que contienen vitaminas o minerales, en la etiqueta deberán indicarse los datos acreditativos de la buena calidad del producto.

2.8 Presentación de la información obligatoria :

Los datos que deban aparecer en la etiqueta en virtud de esta norma o de cualquier otra norma del Codex, deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles y fácilmente legibles para el consumidor, en condiciones normales de compra y uso. Esta información no deberá estar oscurecida por dibujos o por cualquier otra materia escrita, impresa o gráfica, y deberán presentarse en un color que contraste con el color del fondo. Cuando el envase esté envuelto en el material que se utilice como envoltorio deberá indicarse la información necesaria, o la etiqueta del envase deberá poderse leer fácilmente a través del envoltorio exterior y éste no deberá oscurecerla. En general, el nombre y el contenido neto del alimento deberán aparecer en aquella parte de la etiqueta que, normalmente, se presenta al consumidor en el momento de la venta.

2.9 Idiomas :

El idioma que se utilice para indicar los datos mencionados en el párrafo 2.8 deberá ser un idioma aceptable para el país donde haya de venderse el producto. Cuando el idioma en que esté redactada la etiqueta original no sea aceptable, podrá emplearse una etiqueta suplementaria, redactada en un idioma aceptable, en la que aparezcan los datos obligatorios, en lugar de poner una nueva etiqueta.

2.10 Designaciones de calidad :

Cuando se empleen designaciones de calidad, estas deberán ser fácilmente comprensibles, de una nomenclatura uniforme y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna.

2.11 Etiquetado, incluido el etiquetado facultativo :

El etiquetado podrá presentar cualquier información o representación gráfica adicionales, siempre que no estén en contradicción con la información obligatoria, ni sean equívocas o engañosas para el consumidor en relación con el alimento.

Ningún alimento deberá describirse ni presentarse en la etiqueta o en ningún etiquetado mediante palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran o sugieran, bien directa o indirectamente, cualquier otro producto con el que el producto en cuestión pueda confundirse, ni en una forma tal que pueda inducir al comprador o al consumidor a suponer que el alimento se relaciona, en forma alguna, con dicho otro producto.

2.12 Requisitos adicionales para alimentos específicos :

Ninguna disposición de esta Norma impedirá la adopción de disposiciones adicionales en una norma del Codex, por lo que se refiere al etiquetado, cuando las circunstancias de un determinado alimento justifiquen su incorporación en dicha norma.