

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA: Tel. 57971 Télex: 610181 FAO I. Cables Foodagri

ALINORM 85/22A

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISION DEL CODEX ALIMENTARIUS

16º PERIODO DE SESIONES  
GINEBRA, 1-12 DE JULIO DE 1985

### INFORME DE LA 18ª REUNION DEL COMITE DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS OTTAWA, CANADA, 11-18 DE MARZO DE 1985

S

#### INTRODUCCION

1. El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos celebró su 18ª reunión en Ottawa, Canadá, del 11 al 18 de marzo de 1985 por cortesía del Gobierno del Canadá. Presidió la reunión el Sr. R.H. MacKay, Director, Dirección de Productos del Consumo del Ministerio de Asuntos Corporativos y del Consumidor. Asistieron a la reunión delegados y observadores de los 32 países siguientes: Argentina, Australia, Austria, Birmania, Brasil, Canadá, Colombia, Cuba, Chile, China, Dinamarca, España, Estados Unidos de América, Finlandia, Francia, Gabón, India, Irlanda, Israel, Japón, México, Noruega, Nueva Zelanda, Países Bajos, República Federal de Alemania, Reino Unido, Suecia, Suiza, Tailandia, Trinidad y Tabago, Turquía y Zimbabwe.

Asistieron también observadores de las siguientes organizaciones internacionales:

- Confederación de industrias agroalimentarias de la CEE (CIAA)
- Asociación europea de agencias de publicidad (EAAA)
- Comunidad económica europea (CEE)
- Federación internacional de industrias y del comercio al por mayor de vinos (FIVS)
- Organismo Internacional de Energía Atómica (OIEA)
- Federación internacional de lechería (FIL)
- Federación internacional de asociaciones de fabricantes de alimentos (IFGMA)
- Asociación internacional de alimentos congelados (IFFA)
- Instituto internacional de ciencias de la vida (ILSI)
- Organización internacional de uniones de consumidores (OIUC)
- Unión internacional de de la nutrición (IUNS)
- Federación mundial de agencias de publicidad (WFA)
- Organización mundial de la salud (OMS)

En el Apéndice I del presente informe figura la lista de participantes, incluida la Secretaría y los oficiales de la FAO y la OMS.

2. La reunión fue inaugurada oficialmente por el Dr. A.J. Liston, Subsecretario Adjunto, Dirección de Protección de la Salud del Ministerio de Salud Pública y Bienestar Social de Canadá. El Dr. Liston dio la bienvenida a los participantes, en particular a las delegaciones de China y Zimbabwe que participan en este Comité por primera vez desde que se integraron en la Comisión del Codex Alimentarius. El Dr. Liston recordó que la primera reunión de este Comité tuvo lugar hace veinte años y declaró que la importancia que los países miembros atribuyen a los trabajos de este Comité se ve reflejada en la participación cada vez más numerosa a las reuniones del CCFL. El Apéndice II de este informe contiene el texto completo de la disertación del Dr. Liston.

3. El Presidente recordó al Comité que la Comisión esperaba que los textos finales de la Norma General Revisada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, y de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional fueran presentados en su próximo período de sesiones. Hizo incapié en que el Comité debería hacer todos los esfuerzos posibles para adelantar los dos textos al Trámite 8 del Procedimiento.

#### TEMA 2

##### APROBACION DEL PROGRAMA

4. El Comité estuvo de acuerdo con la opinión del Presidente de que algunos temas del programa tenían una naturaleza técnica compleja y, por consiguiente, debían ser examinados por Grupos de Trabajo que, a su vez, someterían un informe y presentarían recomendaciones al Comité. Se identificaron tres Grupos de Trabajo diferentes, a saber:

a) Grupo de Trabajo I sobre Marcado de la fecha

Mandato

- Analizar las disposiciones de marcado de la fecha para los productos estables en almacén, presentadas por los Comités del Codex.
- Examinar las disposiciones para el marcado de la fecha contenidas en las Directrices para el Marcado de la fecha y en la Norma General para el Etiquetado de alimentos preenvasados, a la luz de las observaciones hechas.
- Examinar las observaciones sobre exenciones del marcado de la fecha, y establecer una lista de productos a los que se aplican dichas exenciones.
- Hacer recomendaciones para las aprobaciones de las disposiciones sobre marcado de la fecha estipuladas en las Normas sobre Productos.

b) Grupo de Trabajo II sobre Algunas disposiciones de las directrices sobre etiquetado nutricional

Mandato

- Examinar métodos de análisis para incorporarlos en el Proyecto de directrices sobre etiquetado nutricional.
- Analizar las definiciones que aparecen en ALINORM 85/22, Apéndice II, Sección 2.
- Examinar los factores de conversión del contenido de nitrógeno en contenido de proteínas.
- Analizar la Sección 4 del Proyecto de directrices para el etiquetado nutricional (ALINORM 85/22, Apéndice VI), a la luz de las observaciones de los gobiernos.

c) Grupo de Trabajo III sobre (a) Directrices sobre Disposiciones de etiquetado en las Normas del Codex y sobre (b) el Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

Mandato

- Examinar las Directrices mencionadas, tal como se estipula en CX/FL 85/6 Parte I, y ajustarlas al Texto Revisado de la Norma General para el Etiquetado de alimentos preenvasados.
- Establecer criterios de prioridad y recomendar un plan de trabajo para los Comités del Codex respecto a la revisión de disposiciones de etiquetado en las Normas del Codex después de la aprobación de la Norma General sobre etiquetado.
- Examinar el Estudio de las disposiciones para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor estipuladas en las Normas del Codex (CX/FL 85/8) y párrs. 9-18 de ALINORM 85/22 y
  - i) examinar la necesidad de Directrices para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor;
  - ii) examinar la necesidad de asesorar acerca de los envases no destinados a la venta al por menor en las Directrices sobre disposiciones de etiquetado previstas en las normas del Codex y elaborar textos apropiados.

5. El Comité acordó que los informes sobre estos Grupos de Trabajo serían examinados de conformidad con los temas pertinentes del programa.

6. El Comité observó que el Grupo de Trabajo III había abordado los asuntos del tema 6 a), así como los del tema 8 y acordó discutirlos consecutivamente. Varias delegaciones pensaron que las aprobaciones constituían una de las tareas importantes asignadas a este Comité y que, por lo tanto, se debería dar suficiente tiempo para tratarlas. Se acordó tratar el tema 10 después del tema 7. Con estas enmiendas, el Comité adoptó el programa provisional para la reunión (CX/FL 85/1).

### TEMA 3

#### ASUNTOS DE INTERES PARA EL COMITE

7. El Comité tuvo ante sí el documento de trabajo CX/FL 85/2. Este documento trata de asuntos de interés para el Comité planteados por otros comités del Codex. Se informó al Comité que el documento contenía solamente información sobre los comités que se habían reunido después de la 17ª reunión del CCFL.

#### Comité Ejecutivo - 31ª Reunión, ALINORM 85/3

#### Informe sobre posible uso de un nuevo logotipo o declaración del Codex en las etiquetas, para indicar la conformidad con las Normas del Codex (párrs. 48-51)

8. El Comité recordó que en su reunión anterior había examinado la posibilidad de introducir una marca o logotipo especial en la etiqueta para indicar que un producto estaba en conformidad con la Norma del Codex pertinente. En aquella ocasión, ni el Comité Ejecutivo ni la Comisión fueron partidarios de la introducción de tal logotipo.

9. Se informó al Comité de que, en enero de 1982, el Comité Ejecutivo de la OMS había sostenido la opinión de que existía una relación entre el fomento de la aceptación de las Normas del Codex y la meta de la salud para todos para el año 2000. Una de las maneras previstas para alcanzar este objetivo era la posible introducción de una marca o logotipo del Codex en las etiquetas. En el documento de trabajo, preparado por un consultor, se concluía que la posición de la Comisión seguía siendo válida hoy, es decir:

- a) Los nombres y emblemas de la OMS y la FAO no deberán utilizarse o incorporarse en ninguna marca o etiqueta. La experiencia había indicado que ello conduciría probablemente a prácticas abusivas.
- b) Las dificultades prácticas inherentes a la utilización de una marca de conformidad eran, en general, tales que sería sumamente dudoso que pudiera ser conveniente en la actualidad, incluso aplicándola de forma limitada, ya que sería difícil retirar una marca una vez que se hubiese introducido.

10. En el documento se hacía también alusión al uso de sistemas de certificación e inspección en diversos países y se sugirió que la Comisión podría contemplar nuevos estudios, a fin de alentar la armonización del procedimiento de certificación; posiblemente la introducción de procedimientos por trámites, por el Programa, para abordar la cuestión de forma más estructurada. El Comité Ejecutivo decidió solicitar a la Secretaría que distribuyera una circular a los gobiernos preguntándoles si creían que se necesitaba un sistema de certificación; si tal sistema debía ser internacional o nacional y qué cuestiones debían regularse en los certificados que se expidieran.

#### Otros asuntos

11. El Comité tomó nota de que otros temas que figuran en CX/FL 85/2 estaban relacionados con otros puntos del programa y decidió discutirlos al tratar los temas con los que estaban relacionados.

### TEMA 4

#### EXAMEN DEL PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL (SECCIONES 4 y 5) EN EL TRAMITE 7

12. El Comité tuvo a la vista el informe del Grupo Especial de Trabajo sobre Definiciones y metodología (GT II) (CX/FL 85/4) que, además de examinar las definiciones y los factores de conversión del contenido de nitrógeno en contenido de proteínas, examinó la sección 4 revisada del Proyecto de Directrices sobre etiquetado nutricional tomando como base los Apéndices II y VI de ALINORM 85/22 (véanse también párrs. 106-108, 117-120 y 127-128) y las observaciones de los gobiernos, que figuran en CX/FL 85/3, Addendum 1 y 2 (Egipto, Finlandia, República Federal de Alemania, Irlanda, Italia, Países Bajos, Nueva Zelanda, Noruega, Suecia, Francia, Suiza, Tailandia y la Federación internacional de lechería) (véase párr. 4). El texto entero del informe del Grupo de Trabajo se recoge en el Apéndice VII de este informe. El Grupo de Trabajo decidió poner a disposición de la Secretaría su informe sobre métodos de análisis para adjuntarlo a las Directrices sobre etiquetado nutricional, más tarde, durante la reunión (véase párr. 55 y Anexo 1 al Apéndice VII).

13. El informe del Grupo de Trabajo fue presentado al Comité por el Dr. M.C. Cheney de Canadá, que había presidido el Grupo de Trabajo II.

#### Subsecciones 2.6 y 2.7 - Definiciones

14. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo había recomendado modificar la definición de "azúcares", como sigue: "por azúcares se entiende todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento". Se recomendó dicho cambio en la definición de "azúcares" porque muchos países opinaban que los métodos para evaluar oligosacáridos que contenían hasta cuatro unidades de hexosa no estaban todavía plenamente elaborados. Además, la cantidad de estos azúcares presente en los alimentos en muchos países era muy baja, excepto en los países en que se utilizaban edulcorantes derivados del maíz. El Comité aceptó la definición revisada de azúcares propuesta por el Grupo de Trabajo. El Grupo de Trabajo no propuso cambio alguno en la definición actual de fibra dietética.

#### Subsección 3.2.7.1 - Cálculo de energía

15. Se informó al Comité de que, en respuesta a un comentario hecho por la República Federal de Alemania, el Grupo de Trabajo había acordado aclarar la referencia al alcohol, insertando "etanol" entre paréntesis después de dicha palabra. Asimismo, dado que opinaba que la referencia a factores de conversión específicos para componentes secundarios en los alimentos crearía complicaciones innecesarias sin mayores ventajas, recomendó la supresión de las tres últimas líneas de la disposición 3.2.7.1.

16. El Comité estuvo de acuerdo con los puntos de vista del Grupo de Trabajo.

#### Subsección 3.2.7.2 - Factor de conversión para las proteínas

17. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo había acordado revisar la disposición 3.2.7.2 para tener en cuenta diferentes factores de conversión del nitrógeno en proteínas en las Normas del Codex. Percatándose de que el uso de un factor de conversión diferente del que se encuentra en una norma específica del Codex daría lugar a discrepancias en las cantidades de proteínas determinadas en el alimento y las declaradas en la etiqueta, el Grupo de Trabajo acordó utilizar, en su caso, el factor de conversión mencionado en la norma del Codex y un factor de 6,25 en todos los demás casos. Por consiguiente, el Grupo de Trabajo modificó la disposición 3.2.7.2 como sigue:

"La cantidad de proteínas que ha de indicarse debería calcularse utilizando la fórmula:

Proteína = Total Kjeldahl de nitrógeno x 6,25, a menos que en una norma del Codex aparezca un factor diferente para dicho alimento."

18. El Comité tomó nota de que, en sus observaciones escritas, varios países y organizaciones internacionales habían sugerido los siguientes factores de conversión específicos para proteínas derivadas de diversas fuentes animales y vegetales: leche y productos lácteos, 6,38; proteínas de cereales y hortalizas, 5,70 y otros 6,25. Nueva Zelandia propuso que se utilizara un factor de 5,6 para la gelatina y sus productos.

19. La delegación de Nueva Zelandia, respaldada por la delegación de Australia y de los Estados Unidos, opinó que la adopción del factor de 6,25, para la conversión del nitrógeno en proteínas, para todos los alimentos no era apropiado. El delegado de los Países Bajos informó al Comité de que podrían surgir problemas, si se usan factores de conversión específicos en productos mixtos y citó como ejemplo los alimentos que contienen diferentes proteínas. Se hizo notar que actualmente sólo dos Comités del Codex (CCVP y CCPMPP) utilizan un factor de conversión específico de 6,25 en sus normas y directrices. Se tomó nota asimismo de que el Comité sobre la leche acordó utilizar el factor de conversión de 6,38 en los métodos de análisis para la leche y los productos lácteos, que había elaborado el Grupo de Trabajo AOAC/ISO/IDF.

20. El delegado de Suecia propuso incluir una referencia a los "Métodos de Análisis del Codex" en el texto propuesto por el Grupo de Trabajo.

21. El Comité adoptó el texto propuesto por el Grupo de Trabajo, con la enmienda para incluir la referencia a los métodos del Codex.

#### Subsección 3.2.3

22. El Comité estuvo de acuerdo con la decisión del Grupo de Trabajo de no modificar la información sobre los ácidos grasos exigiendo la declaración de los ácidos grasos trans y los ácidos grasos de cadena corta, por lo que retuvo la subsección 3.2.3 sin variaciones.

#### Relación entre la subsección 3.3.3 y la sección 4

23. El Presidente del Grupo de Trabajo informó al Comité de que varios países habían opinado que la sección 4, Información nutricional educativa, debería ser suprimida de las Directrices, ya que todavía no se había elaborado bien el concepto de información nutricional educativa. Se expresó también la opinión de que, como en las secciones 1 a 3 de las Directrices se habían establecido todos los requisitos para el etiquetado de los nutrientes, las directrices complementarias para las técnicas educativas sobre nutrición sólo estarían justificadas si en ellas se indicaban detalladamente las ventajas, los grupos de población a que se destinan, etc. Algunos países opinaron que no debería eliminarse, sino abreviarse la sección.

24. Se informó al Comité de que el Grupo de Trabajo había redactado nuevamente la sección 4 y había sugerido reemplazar la expresión "Información nutricional educativa" por otra más apropiada, "Información nutricional complementaria", en vista de que toda información nutricional en las etiquetas tiene valor educativo. El Grupo de Trabajo propuso que en el nuevo texto se mantuvieran solamente las subsecciones 4.1.1, 4.1.2 y 4.1.3 y se examinara la posibilidad de incluir en la subsección 3.3.3 las otras subsecciones de la sección 4, relativas a la expresión del contenido de nutrientes en relación con el aporte (dietético) diario recomendado y las dosis de ingestión (ADRs/IDRs), como alternativa a la declaración numérica de nutrientes. Se suprimió la expresión de contenido de nutrientes en términos de densidad de nutrientes, etc.

25. El Grupo de Trabajo había tomado nota de que, tal como estaba redactada actualmente, la subsección 3.3.3 no reflejaba el sistema de la expresión del contenido de nutrientes en términos de ADRs/IDRs, que se utilizaba en varios países. Dado que se había acordado suprimir la subsección 4.2, que trataba del sistema de expresión del contenido de nutrientes en términos de ADRs/IDRs, el Grupo de Trabajo, había decidido incluir el sistema en la subsección 3.3.3.

26. El Comité estuvo de acuerdo, en principio, con la modificación propuesta por el Grupo de Trabajo, por lo que convino en reanudar el debate sobre las subsecciones pertinentes de la subsección 3.3 que se habían aprobado en la 17ª reunión del Comité.

#### Subsección 3.3.1

27. El Comité acordó que no debería hacerse ningún cambio a la subsección 3.3.1.

#### Subsección 3.3.2

28. El Comité convino en aclarar la segunda frase, modificando la segunda mitad como sigue: "... si se declara el número de porciones que contiene el envase".

29. El delegado del Reino Unido informó al Comité de que, en muchos casos, todo el envase se considera como una porción única por lo que sugirió modificar el texto para regular los casos en que un envase contenga sólo una porción única. Se aceptó la propuesta.

#### Subsección 3.3.3

30. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo (GT II) había redactado nuevamente la subsección 3.3.3 del Apéndice II de ALINORM 85/22 incorporando el sistema mencionado en el anterior párrafo 25 e incluyendo los ADRs/IDRs de referencia incluidas originalmente en la disposición 4.2.4 del Apéndice VI. Se informó al Comité de que algunos de estos valores de referencia eran diferentes de los ADRs en los distintos países, por lo que se acordó que, en interés de la armonización internacional, estos valores deberían recomendarse generalmente para fines de etiquetado.

31. El delegado de Dinamarca, apoyado por la delegación de la República Federal de Alemania, destacó que el nuevo texto contiene una disposición relativa a la ración, que no había sido aceptada por el Comité en su última reunión, y opinó que como toda la sección 3 de las Directrices había sido adoptada por el Comité en su última reunión no debería reanudarse el debate sobre esta sección.

32. El delegado de Australia declaró que, en su opinión la subsección 3.3.2 trataba del valor energético y que la subsección 3.3.3 trataba de los macro y micro nutrientes. Estimó que se facilitaría el debate si se trataban los macro nutrientes y los micro nutrientes en diferentes secciones. La propuesta de Australia fue apoyada por el Reino Unido.

33. El delegado de Nueva Zelanda señaló a la atención del Comité el hecho de que en el nuevo texto de la subsección 3.3.3 se preveía la declaración de nutrientes en modos diferentes: como unidades métricas, ADRs/IDRs, por 100 g, por ración y por porción. Los múltiples tipos de declaración de nutrientes confundirían al consumidor. En su opinión, debería efectuarse únicamente en unidades métricas por 100 g/100 ml. Esta modalidad tenía la ventaja de que se proporcionaba a los consumidores la información apropiada para comparar el valor nutritivo de los diferentes alimentos. Se podrían proporcionar otros tipos de información, aunque sería facultativa. Los puntos de vista de Nueva Zelanda fueron apoyados por Suecia, Noruega, India, Dinamarca, Finlandia y la República Federal de Alemania.

34. La delegación de los Estados Unidos de América se opuso a estos puntos de vista, ya que el espacio disponible en la etiqueta es muy reducido y la declaración de nutrientes por 100 g/100 ml no era comprendida por los consumidores de dicho país. En su opinión, no debería obligarse a ningún país a utilizar más de un tipo de declaración.

35. El delegado del Reino Unido opinó que en el nuevo texto de la subsección 3.3.3 no se pretendía exigir que en la etiqueta se declararan los nutrientes en diversas formas, sino que en cada país se utilizan diferentes maneras de etiquetado, según la legislación nacional vigente. En opinión de la delegación de Suiza, el nuevo texto, aunque era satisfactorio, prácticamente excluía el uso de ADRs para energía y proteínas.

36. Habida cuenta de las observaciones anteriores, se decidió redactar nuevamente las subsecciones 3.3.2 y 3.3.3 y someterlas a debate. El Reino Unido preparó el texto siguiente para someterlo al examen del Comité:

"3.3.2 La información sobre el valor energético deberá expresarse en kJ y kcal por 100 g o por 100 ml; y/o por ración cuantificada en la etiqueta, o por porción, si se declara el número de porciones que contiene el envase; o por paquete, si éste contiene sólo una porción."

"3.3.2A La información sobre la cantidad de proteínas, carbohidratos y grasas que contienen los alimentos deberá expresarse en g por 100 g, o por 100 ml; y/o por ración cuantificada en la etiqueta; o por porción, si se indica el número de raciones que contiene el envase; o por paquete, si éste contiene sólo una porción."

"3.3.3 La información numérica sobre vitaminas y minerales deberá expresarse en unidades métricas y/o en porcentaje del ADR de referencia por 100 g o por 100 ml; y/o por ración cuantificada en la etiqueta, o por porción, si se declara el número de porciones que contiene el envase; o por paquete; si éste contiene sólo una porción. Además, la información sobre el valor energético y proteínico puede expresarse también en porcentaje del ADR de referencia. Cuando se utilizan valores de ADR de referencia, éstos deberán basarse en lo posible en las dosis de ingestión de nutrientes recomendadas por la FAO/OMS. Hasta que no se revisen estas dosis deberán utilizarse los siguientes valores como ADR de referencia para fines de etiquetado, en el interés de la normalización y armonización internacional:

Energía MJ (kcal)	9,5 (2300)
Proteínas g	50
Vitamina A µg	1000
Vitamina D µg	5
Vitamina E mg	10
Vitamina C mg	60
Tiamina mg	1,4
Riboflavina mg	1,6
Niacina mg	18
Vitamina B6 mg	2
Folacina µg	400
Vitamina B12 µg	3
Calcio mg	800
Fósforo mg	800
Hierro mg	14
Magnesio mg	300
Zinc mg	15
Yodo µg	150"

37. Los Estados Unidos de América informaron al Comité de que el nuevo texto propuesto por el Reino Unido era un compromiso que tomaba en cuenta los diferentes puntos de vista expresados por los países participantes. El delegado estadounidense opinó que esta propuesta permitiría a todos los países proporcionar a los consumidores un etiquetado nutricional y una información apropiados por lo que apoyó la propuesta.

38. Dinamarca y Suecia se opusieron a este texto. En su opinión, la energía y los macro nutrientes deberían expresarse solamente por 100 g/100 ml y, además, la información en cuestión podría expresarse por ración o porción, si fuese necesario.

39. Estados Unidos se opuso vigorosamente a los puntos de vista de Dinamarca y Suecia y llamó la atención del Comité sobre el hecho de que si se aceptaba el texto propuesto por Dinamarca y Suecia tendría serias reservas, conforme a lo expresado en el párr. 105 del informe de la última reunión (ALINORM 85/22).

40. La oposición de los Estados Unidos de América al texto sugerido por Dinamarca y Suecia se debe al hecho de que en los Estados Unidos no se utiliza comúnmente el sistema métrico para el etiquetado, y que la expresión por ración o por porción era el sistema más significativo y preferido por el consumidor en dicho país. El texto propuesto por Dinamarca y Suecia requeriría que los Estados Unidos de América hiciesen una doble declaración para satisfacer las necesidades de sus consumidores, lo que podría confundir al consumidor.

41. El representante de la IFGMA expuso al Comité el punto de vista de la industria sobre la declaración de nutrientes. Los países estaban adoptando diferentes maneras de expresar la declaración de nutrientes, algunas se basaban en la densidad, otras en la cantidad (por ración o porción). Se trata de dos criterios diferentes que podrían ser útiles a su manera.

42. La Secretaría del Codex respaldó la idea de emplear por el momento dos sistemas de declaración con objeto de evitar métodos de declaración divergentes que, en caso de ser aceptados por diferentes países, crearían barreras no arancelarias. Probablemente la experiencia que se tuviera con la utilización de las actuales directrices permitiría seleccionar un tipo de declaración en el futuro.

43. El Reino Unido opinó que el etiquetado nutricional estaba todavía en una etapa experimental y, por consiguiente, no se debería imponer un texto oficial a los consumidores. No obstante, eran preferibles los valores numéricos por 100 g ó 1000 ml. La flexibilidad del nuevo texto permitía utilizar diferentes sistemas y el Reino Unido propuso que fuera adoptado. Esta propuesta fue apoyada por la delegación de Zimbabwe.

44. El Comité concluyó que era necesario llegar a un compromiso. La delegación de Dinamarca presentó otro texto revisado que incluía una nueva sección, para tener en cuenta que en países donde normalmente se utilizaban tamaños de la ración, la declaración de nutrientes podría expresarse solamente por ración. El Comité aceptó unánimemente el texto siguiente:

- 3.3.2 La información sobre el valor energético deberá expresarse en kJ y kcal por 100 g o por 100 ml o por paquete, si éste contiene sólo una porción. Esta información podrá darse además por ración cuantificada en la etiqueta; o por porción, si se indica el número de porciones que contiene el envase.
- 3.3.3 La información sobre la cantidad de proteínas, carbohidratos y grasas que contienen los alimentos deberá expresarse en g por 100 g o por 1000 ml; o por paquete si éste contiene sólo una porción. Esta información podrá darse además por ración cuantificada en la etiqueta; o por porción, si se declara el número de porciones que contienen el envase.
- 3.3.4 La información numérica sobre vitaminas y minerales deberá expresarse en unidades métricas y/o en porcentaje del ADR de referencia por 100 g o por 100 ml; o por paquete si éste contiene sólo una porción. Esta información podrá darse además por ración cuantificada en la etiqueta; o por porción, si se indica el número de porciones que contiene el envase. Además, la información sobre el valor energético y proteico puede expresarse también en porcentaje del ADR de referencia. Cuando se utilizan valores de ADR de referencia, éstos deberán basarse en lo posible en las dosis de ingestión de nutrientes recomendadas por la FAO/OMS. Hasta que no se revisen estas dosis deberán utilizarse los siguientes valores como ADR de referencia para fines de etiquetado, en el interés de la normalización y armonización internacional:

Energía MJ (kcal)	9,5 (2300)
Proteína g	50
Vitamina A µg	1000
Vitamina D µg	5
Vitamina E mg	10
Vitamina C mg	60
Tiamina mg	1,4
Riboflavina mg	1,6
Niacina mg	18
Vitamina B6 mg	2
Folacina µg	400
Vitamina B12 µg	3
Calcio mg	800
Fósforo mg	800
Hierro mg	14
Magnesio mg	300
Zinc mg	15
Yodo µg	150

3.3.5 En los países en que normalmente se emplean raciones, la información exigida por las subsecciones 3.3.2, 3.3.3 y 3.3.4 podrá expresarse solamente por ración cuantificada en la etiqueta, o por porción, si se indica el número de porciones que contiene el paquete.

45. El Comité hizo notar que los valores de los ADR propuestos entre corchetes en toda la subsección 4.2.4 del Apéndice VI de ALINORM 85/22 habían sido enmendados, en gran parte, de acuerdo con las propuestas de Suiza (CX/FL 85/3, Add. 1), y que se habían eliminado los corchetes (ahora subsección 3.3.4). La República Federal de Alemania expresó sus reservas respecto a los valores de ADR. El Reino Unido deseaba que se hiciera constar que no se había debatido acerca de esos valores ni de los principios en que se basaba dicha selección. La mayoría de los valores, excepto los energéticos, se referían a hombres norteamericanos de 23 a 50 años, se habían tomado las dosis diarias recomendadas de los Estados Unidos y eran considerablemente superiores a los de la FAO/OMS. El Reino Unido señaló que era irreal esperar que en los países en desarrollo y quizás la mayor parte de las personas de países desarrollados satisficiera esos niveles de ingestión de nutrientes. Estos valores podrían hacer perder la confianza en la calidad nutricional de los suministros alimentarios y estimular el uso innecesario de complementos vitamínicos y de minerales. Podría aumentar también la dificultad de educar a tales poblaciones para mejorar sus regímenes alimentarios mediante una mejor selección de alimentos elaborados y no elaborados (no etiquetados).

46. Suiza sugirió que se incluyera en la lista de ADRs la biotina a una dosis de 0,2 mg, y el ácido pantoténico a 60 mg. El Comité no estuvo de acuerdo con la propuesta de Suiza de incluir en la lista de ADRs ninguna de las dos sustancias, cosa que ya se había discutido en la 17ª reunión. Sin embargo, se acordó remitir este asunto al CCFSDU para que expresara su opinión.

47. La delegación de la República Federal de Alemania preguntó si los ADR que figuraban en la nueva subsección 3.3.4 de las directrices deberían someterse al examen del CCFSDU. El Comité hizo notar que una de las funciones del CCFSDU, incluida en su nuevo mandato es la de asesorar sobre diferentes aspectos nutricionales, siempre y cuando el Comité interesado lo solicitara. Habida cuenta de las observaciones del Reino Unido, el Comité acordó remitir la lista de ADRs al CCFSDU, pero convino en que ello no debería impedir el avance de las directrices.

#### Sección 4 - Información nutricional complementaria

##### Subsección 4.1.1

48. El Grupo de Trabajo suprimió en esta sección la referencia a las distintas maneras de presentarse la información nutricional. Se tomó esta medida, porque algunos países opinaban que había otras maneras de presentar dicha información, que no estaba incluida en la sección, por lo que debería mejorarse el texto antes de incluirlo en las directrices.

49. El Comité estuvo de acuerdo con el texto revisado de la subsección 4.1.1 que había propuesto el Grupo de Trabajo.

##### Subsección 4.1.2

50. Sin embargo, el Grupo de Trabajo, considerando que era esencial incluir una disposición sobre el uso de símbolos alimentarios que podrían resultar útiles para las poblaciones que tienen un alto porcentaje de analfabetismo, cambió el texto actual.

51. El Comité estuvo de acuerdo con el texto revisado propuesto por el Grupo de Trabajo.

Subsección 4.1.3 - Sin cambios.

Sección 5

52. El Grupo de Trabajo no modificó el texto actual de las subsecciones 5.1-5.3.

53. El Comité convino en que debería revisarse la definición actual de azúcares y fibra dietética, así como la declaración del valor energético, modificando en consecuencia la subsección 5.3 como sigue:

"Subsección 5.3

La definición actual de azúcares que figura en la subsección 2.6 y la de fibra dietética de la subsección 2.7, así como la actual declaración de energía que figura en la subsección 3.3.2, deberán ser revisadas a la luz de los nuevos adelantos."

Estado actual de las directrices

54. El Presidente del Comité expresó el aprecio del Comité al Grupo de Trabajo II y a los grupos especiales de redacción por su valioso trabajo.

55. El Comité adelantó el Proyecto de directrices sobre Etiquetado nutricional al trámite 8 del procedimiento y recomendó a la Comisión que las adoptara en el Trámite 8. El texto revisado de las directrices se halla incluido en el Apéndice III del presente informe. El Comité recibió un informe sobre Métodos de análisis del GT II, CX/FL 85/4 Add. 1 (véase párr. 12) y estuvo de acuerdo con las conclusiones de dicho informe. El Comité convino en enviar los métodos incluidos en el documento a los gobiernos, los organismos internacionales que se ocupan de la elaboración de métodos y al CCFSDU, para que hicieran observaciones. La Dra. Cheney confirmó que continuaría coordinando los trabajos. La delegación de Australia deseaba seguir participando en el Grupo de Trabajo.

TEMA 5

EXAMEN DE LA NORMA GENERAL REVISADA RECOMENDADA PARA EL ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS EN EL TRAMITE 7

56. El Comité tuvo ante sí la Norma general mencionada tal como figura en ALINORM 85/22, Apéndice III, así como las observaciones de los gobiernos y de las organizaciones internacionales recogidas en el documento CX/FL 85/5 y adendos. El Comité tuvo también a su disposición el informe del Grupo de Trabajo sobre Marcado de la fecha que figura como Apéndice VI al presente informe. (Véase también párr.4). El Comité tuvo en cuenta también las observaciones de otros Comités incluidas en el documento CX/FL 85/2.

57. El Presidente recordó al Comité que las disposiciones señaladas con triple asterisco en ALINORM 85/22, Apéndice III, eran las que había que examinar en la presente reunión. El Presidente examinó brevemente las observaciones de Chile, Egipto, Finlandia, Irlanda, Italia, Nueva Zelandia, Noruega, España, Suecia, Tailandia, Estados Unidos de América, Asociación Europea del Almidón y la Federación Internacional de Lechería.

Subsección 4.2.1.3

58. Antes de debatir sobre la Subsección 4.2.2.1, el Comité examinó la cuestión general contenida en la subsección 4.2.1.3 sobre si no era necesario declarar los constituyentes de un ingrediente compuesto para el que ya se había establecido un nombre en una Norma del Codex o en la legislación nacional, si el constituyente representaba menos del 25% del alimento. Algunas delegaciones opinaron que debería informarse al consumidor lo más detalladamente sobre los ingredientes contenidos en el alimento ya que en muchos casos éstos eran de vital importancia por razones de salud. Otras delegaciones opinaron que debería reducirse a 10-15% el límite superior. Se señaló también que dadas las fluctuaciones de concentración y las variaciones estacionales de muchos ingredientes, los fabricantes tendrían que hacer pequeñas variaciones en la composición de los ingredientes, por lo que se apoyó la retención de un límite del 25% para permitirles cierta flexibilidad en el mercado. El Comité estuvo de acuerdo en general con este punto de vista y decidió no efectuar ningún cambio en la subsección 4.2.1.3.

Subsección 4.2.2.1

59. El Comité debatió a continuación las clases de ingredientes y los nombres genéricos pertinentes que figuran en la subsección 4.2.2.1. El Comité señaló que la lista había sido preparada por un Grupo de Trabajo en la última reunión y distribuida a los gobiernos para que formularan sus observaciones. Antes de tratar la cuestión

de las adiciones a la lista, el Comité examinó los nombres genéricos ya incluidos en la norma y los alimentos a que se referían.

Aceites refinados, distintos de los aceites de oliva

60. Hubo una propuesta de que se incluyeran los aceites de origen marino en esta categoría. El Comité hizo notar que esto causaría dificultades lingüísticas y convino en que la referencia actual a los aceites animales y animales y vegetales era suficiente. Varias delegaciones propusieron incluir en los nombres genéricos los aceites hidrogenados y/o parcialmente hidrogenados. El Comité acordó el siguiente texto:

"Aceite", "hidrogenado" o "parcialmente hidrogenado", juntamente con el término "vegetal" o "animal" calificado con el término, según sea el caso".

61. La delegación de Suecia señaló que en su país se exigían nombres específicos para los aceites y las grasas, por lo que expresó sus reservas respecto al uso de nombres genéricos para los aceites y las grasas.

Grasas refinadas

62. El Comité aceptó este tema sin cambios.

Almidones, distintos de los almidones modificados químicamente

63. El Comité aceptó este tema sin cambios. Al examinar este tema, el Presidente tomó nota de las observaciones escritas presentadas por la Asociación Europea del Almidón, que se oponía a la clasificación de los almidones alimentarios modificados químicamente como aditivos alimentarios y sugería la transferencia de estas sustancias de la disposición 4.2.2.4 a la disposición 4.2.2.1. Se hizo notar que este asunto sería examinado en detalle por el CCFA en la próxima reunión.

Todas las especies de pescado en que ...

64. El Comité aceptó el nombre genérico de "pescado" sin cambios. Se tomó nota de que Canadá, Estados Unidos de América y Suecia exigían nombres específicos y habían expresado sus reservas.

Todos los tipos de carne de ave de corral ...

65. El Comité aceptó el nombre genérico, "carne de aves de corral" sin cambios. Se tomó nota de que Canadá, Finlandia y Suecia exigían nombres específicos y habían expresado sus reservas.

Todos los tipos de queso ...

66. El Comité aceptó el nombre genérico "queso" sin cambios.

Todas las especias y extractos de especias ...

67. El Comité aceptó una enmienda al texto, que tenía en cuenta las observaciones escritas presentadas por Chile:

(Clases de ingredientes)

(Nombres genéricos)

Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.

"Especia", "especias", o "mezclas de especias", según sea el caso.

Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas

68. El Comité aceptó una enmienda al texto basada en las observaciones escritas presentadas por Chile:

(Clases de ingredientes)

(Nombres genéricos)

Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.

"Hierbas aromáticas" o "mezclas de hierbas aromáticas", según sea el caso.

Todos los tipos de preparados de goma ...

69. El Comité hizo notar que la traducción correcta en español y francés era "goma de base" y "gomme base", respectivamente. No se hicieron cambios del nombre genérico como tal.

Todos los tipos de sacarosa

70. El Comité aceptó el nombre genérico "azúcar" sin enmiendas.

Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada

71. El Comité aceptó la propuesta de modificar el nombre genérico en "dextrosa" o "glucosa".

#### Todos los tipos de caseinatos

72. Tras un debate sobre si debían incluirse las proteínas de la leche como nombre genérico, la delegación de los Estados Unidos de América señaló que, según la definición, las "proteínas de la leche" no podían constituir un nombre genérico. Había, sin embargo, normas del Codex para la caseína y los caseinatos ácidos que regulaban una variedad de productos. El Comité decidió no incluir las "proteínas de la leche" como nombre genérico y dejar como estaba "caseinatos".

#### Mantequilla de leche de todos los tipos...

73. La delegación de Suecia propuso que se limitara la disposición al producto derivado de la leche de vaca; para la mantequilla obtenida de otras fuentes, debería declararse el animal de origen. La Secretaría señaló que el Código de Principios referentes a la leche y los productos lácteos exigía la declaración del origen de la leche, cuando no era leche de vaca. La delegación de los Estados Unidos opinó que la mantequilla no necesitaba más definición ni podía utilizarse como categoría para una variedad de productos. El Comité concordó con esta opinión y suprimió la disposición de la lista.

#### Manteca de cacao obtenida por ...

74. El Comité tomó nota de que había alguna discrepancia entre los textos inglés y español de los nombres genéricos. Se acordó que la Secretaría armonizaría las dos versiones.

#### Todas las frutas escarchadas ...

75. Tras un debate, el Comité estuvo de acuerdo en retener esta disposición para permitir cierta flexibilidad en la composición, sin necesidad de declarar los constituyentes. Las delegaciones de los Estados Unidos de América, Suecia, Finlandia y Canadá no estuvieron de acuerdo en retener esta disposición.

#### Vinagres de fermentación ...

76. Varias delegaciones señalaron que, debido a que el vinagre procedía de fuentes muy distintas que tenían características organolépticas diferentes, no sería apropiado clasificarlas colectivamente. El Comité convino en suprimir la disposición. La delegación de Suiza expresó sus reservas a esta decisión.

#### Adiciones propuestas a la lista

77. La delegación de Nueva Zelanda se remitió a sus observaciones escritas, en las que había propuesto que se añadiera "grasa de leche" y "sólidos lácteos no grasos" así como "proteínas vegetales" en la lista de nombres genéricos. El Comité no dio curso a la propuesta.

#### Subsección 4.2.2.3 - Nombres genéricos de aditivos alimentarios

78. Se informó al Comité de que en la última reunión del Comité del Codex sobre Cereales, legumbres y leguminosas, se había examinado la cuestión del nombre genérico "agente para el tratamiento de las harinas". Dicho Comité había examinado la función tecnológica de dichos agentes y los había separado en dos categorías, a saber: "mejoradores de harinas" y "blanqueadores", que fueron clasificados como "coadyuvantes de elaboración", y consultaron a este Comité sobre si el término "agente de tratamiento de las harinas" podría ser sustituido por la expresión "mejoradores de harinas". El Comité hizo notar que el Comité del Codex sobre Aditivos alimentarios había definido ya los "coadyuvantes de elaboración", y que no era necesario declarar éstos en la etiqueta. Se manifestó apoyo general al cambio propuesto en "mejoradores de harinas", por lo que el Comité hizo la enmienda necesaria en la lista. La delegación de Suiza expresó sus reservas sobre la enmienda.

79. Se informó al Comité de que el Comité del Codex de Aditivos alimentarios (CCFA) había examinado en su 18ª reunión la propuesta del Comité sobre Pescado y productos pesqueros de incluir todos los fosfatos contenidos en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las Normas para Bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezcla de filetes y carne de pescado picada congelados rápidamente, así como para barritas y porciones de pescado congeladas rápidamente, empañadas o rebozadas como "agentes de retención del agua".

80. El CCFA había examinado la cuestión anterior en su 18ª reunión, y su Grupo Especial de Trabajo sobre Nombres genéricos opinó que el nombre genérico "fosfatos" proporcionaba información apropiada al consumidor y no había por tanto necesidad de incluir el nuevo nombre genérico de aditivo alimentario "agentes de retención del agua" en la lista actual.

81. El CCFA estaba, sin embargo, en desacuerdo con la opinión del Grupo de Trabajo y había remitido la cuestión planteada por el CCFFP a este Comité. El Comité

hizo notar que la cuestión del uso de los fosfatos había sido planteada también en el Comité del Codex sobre Productos Cárnicos elaborados de reses y aves, habiéndose considerado que los fosfatos desempeñaban una función estabilizadora.

82. La delegación de Dinamarca señaló que los fosfatos no desempeñaban una función directa de retención del agua en los productos de pescado o de carne, sino que proporcionaban las condiciones apropiadas para que la carne misma recuperara su capacidad natural de retención del agua.

83. Este delegado señaló también que en otros Comités los fosfatos podrían clasificarse en otras categorías y que no eran propiamente un nombre genérico en el verdadero sentido de la palabra, ya que no se refieren a una función de las sustancias. Varias delegaciones estuvieron de acuerdo con este punto de vista y propusieron eliminar los fosfatos de los títulos genéricos. No se adoptó la sugerencia de utilizar los nombres químicos de los fosfatos, porque se estimó que dicha nomenclatura no haría sino confundir a los consumidores.

84. Después de algunos debates más, el Comité decidió no incluir por el momento la expresión "agente de retención del agua" y que, debido a los múltiples usos de los fosfatos, esta disposición no debería aparecer entre los títulos genéricos. El Comité acordó también remitir nuevamente este asunto al CCFPP y al CCPMP para que volvieran a examinarlo. La delegación de España señaló que la eliminación de los fosfatos podrían crear inconvenientes cuando se trataba de alimentos para los que se hacían declaraciones negativas de los fosfatos, por lo que reservó su posición sobre la eliminación.

85. El Comité tomó nota de que el término "enzimas" no indica la función de las sustancias, y que la mayoría de ellas se emplean como coadyuvantes de elaboración. El Comité acordó que las utilizadas como aditivos alimentarios podían incluirse en otros nombres genéricos, o mencionarse por sus nombres específicos, decidiendo en consecuencia eliminar la palabra "enzimas" de la lista de nombres genéricos.

86. El Comité hizo observar en la subsección 4.2.2.3, la nota al pie de página introducida al aprobar el informe de la 17ª Sesión, relativa a la decisión del Comité de reemplazar el término "podrá contener" por "deberá contener", que aparece en el párrafo en que se permite utilizar los títulos genéricos junto con el nombre específico, o la identificación numérica reconocida según lo exija la legislación nacional. La secretaría señaló que, en su opinión, el Grupo Especial de Trabajo establecido en la 16ª Sesión había examinado los títulos genéricos para los ingredientes, y había recomendado utilizar nombres genéricos junto con el número específico o el nombre específico del alimento, sin aclarar si debería ser una práctica obligatoria o se trataba solamente de una recomendación. El párrafo 204 del ALINORM 85/22 podría interpretarse como una decisión facultativa y no obligatoria; en cambio, la versión que aparece en la Norma era obligatoria. El Comité acordó utilizar la expresión "deberá". Las delegaciones de los Estados Unidos y Tailandia expresaron sus reservas al respecto.

#### Subsección 4.7 - Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

87. El Comité tuvo a la vista el informe del Grupo de Trabajo sobre Marcado de la Fecha (GT I) (véase el párr. 4) que fue presentado por el Presidente del Grupo de Trabajo, el Sr. P. Rossier (Suiza).

88. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo (GT I) había examinado las disposiciones sobre marcado de la fecha que aparecen en las Directrices para el marcado de la fecha y en la Norma General para el etiquetado de alimentos preenvasados. El Grupo había señalado que varios Comités se habían apartado de las disposiciones relativas al marcado de la fecha contenidas en las Directrices para el marcado de la fecha vigentes, y también que las disposiciones para el marcado de la fecha que aparecen en la subsección 4.7.1 de la Norma general revisada se refieren solamente a la fecha de duración mínima.

89. Se hicieron algunas sugerencias para tener en cuenta situaciones en que los Comités sobre Productos necesiten estipular otras disposiciones sobre marcado de la fecha. A tal fin, la delegación de España propuso incluir en esta sección la siguiente nota al pie de página:

"Las normas del Codex para productos específicos podrá determinar, en casos excepcionales, la utilización de otra u otras fechas definidas en esta Norma General, que pueda reemplazar a la fecha de duración mínima, o añadirse a la misma. Además, las normas podrían estipular la exención del marcado de la fecha de duración mínima para determinados productos, cuando esté justificado."

90. Se informó al Comité de que el Grupo de Trabajo había examinado también la subsección 4.7.1 (vi), en que aparece una lista de productos que no requieren indicación de la fecha de duración mínima.

91. El Grupo de Trabajo había acordado recomendar la aceptación de la lista de productos exentos de marcado de la fecha que aparece en ALINORM 85/22, párr. 253, subsección 4.7.1 (vi), entendiéndose que la lista, como se prevé en ALINORM 85/22, Apéndice III, subsección 4.7.1, podría extenderse a los productos que han sido o podrían ser eximidos por los Comités del Codex sobre Productos. A este fin, se acordó añadir a la subsección 4.7.1 (vi) la siguiente frase: "productos específicos que han sido eximidos por los Comités sobre Productos del Codex". También se acordó incluir una exención específica para la goma de mascar. (La lista de todos los productos exentos propuesta por el GT I, se recoge en el Apéndice VI). La delegación de Irlanda expresó la opinión de que los productos de duración en almacén superior a 18 meses deberían estar exentos de marcado de la fecha.

92. La delegación de España señaló un error en la versión española relativa a los vinos, donde aparece el término "licores" en vez de "vinos de licor". La secretaria acordó hacer las correcciones necesarias.

93. La delegación de España opinó que, además de la fecha de duración mínima, deberían permitirse otras formas de marcado de la fecha en los casos en que, en opinión de los Comités sobre Productos, las circunstancias así lo requieran. La delegación del Japón respaldó esta sugerencia, ya que los reglamentos vigentes de su país exigen la fecha de fabricación.

94. Al examinar el informe del Grupo de Trabajo, el Comité tomó nota de que el GT III, que estaba revisando las Directrices sobre disposiciones de etiquetado en las Normas del Codex, entre las cuales figuran las instrucciones para el marcado de la fecha haría recomendaciones detalladas sobre las cuestiones tratadas actualmente en las directrices sobre el marcado de la fecha, por lo que era probable que éstas quedaran anticuadas. Respecto a las disposiciones sobre el marcado de la fecha contenidas en la Norma general, varias delegaciones opinaron que se podría interpretar que en ellas se estipula solamente la fecha de duración mínima. Sin embargo, se señaló que el párrafo introductorio de la sección 4 de la Norma general permite a los Comités sobre productos, en general, apartarse, en ciertos casos, de los requisitos de etiquetado obligatorio que aparecen en dicha sección, cuando sea necesario. Esta posibilidad podría aplicarse también al marcado de la fecha. Las definiciones correspondientes se incluyeron en la "lista de definiciones que aparece en la sección 2, para referencia y uso de los Comités del Codex. El Comité acordó volver a examinar esta cuestión cuando se dispusiera del informe del GT III, (véase Apéndice VIII).

95. El Comité adoptó el informe del Grupo de Trabajo sobre marcado de la fecha y expresó su agradecimiento al Presidente y los demás miembros por el trabajo realizado. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo había hecho también recomendaciones para la ratificación de las disposiciones sobre marcado de la fecha, que se examinarían al tratar los temas correspondientes del programa.

#### Sección 5 - Requisitos adicionales obligatorios para alimentos específicos

96. La delegación de los Países Bajos preguntó si era necesario mencionar "Alimentos específicos" en esta sección, dado que la sección 4 estipula el etiquetado obligatorio de todos los alimentos preenvasados. Se acordó eliminar la referencia a "alimentos específicos" en el título de esta sección.

#### Subsección 5.1 - Etiquetado Cuantitativo de los Ingredientes

97. La delegación de Nueva Zelanda opinó que el término "destaque" se presta a confusión y propuso que se eliminara toda la subsección 5.1.1. Esta propuesta fue respaldada por la delegación de los Estados Unidos. La delegación de los Países Bajos sugirió que se retuvieran las subsecciones 5.1.1 y 5.1.2, ya que informan al consumidor de la presencia o ausencia de un ingrediente caracterizador. Varias delegaciones estuvieron de acuerdo con este punto de vista, por lo que el Comité decidió no eliminar estas disposiciones. También se llegó al acuerdo de que podía eliminarse la subsección 5.1.3, ya que no era necesario dar igual relieve a las declaraciones relativas a la presencia de bajos contenidos de ingredientes. Se acordó mantener la subsección 5.1.4 (que pasa a ser la nueva subsección 5.1.3), relativa al etiquetado de los ingredientes utilizados en pequeñas cantidades en los alimentos.

### Subsección 5.2 - Alimentos irradiados

98. El Comité señaló que en su reunión anterior, ALINORM 85/22, (párrs.265-279), se había examinado exhaustivamente la manera de etiquetar alimentos irradiados. Las opiniones que se emitieron en dicha oportunidad indujeron al Comité a evitar la referencia al término "irradiación" y de incluir la siguiente subsección 5.2.1: 1/

"5.2.1 Todo alimento que haya sido tratado con radiación ionizante deberá llevar en la etiqueta la declaración "tratado con energía ionizante."

99. El Comité estuvo también de acuerdo en que las otras dos subsecciones:

"5.2.2 Cuando se utilice un producto irradiado como ingrediente de otro alimento, dicho producto se deberá declarar en la lista de ingredientes empleando los términos "elaborado utilizando energía/radiación ionizante" juntamente con el nombre del producto sometido a dicho tratamiento."

"5.2.3 Cuando un producto que contenga un sólo ingrediente se prepare a partir de una materia prima que haya sido irradiada, la etiqueta del producto deberá llevar la declaración "fabricado con x elaborado utilizando energía/radiación ionizante."

deberían figurar en el cuerpo del informe, para que estas subsecciones pudieran examinarse más detenidamente en la presente reunión.

100. El Comité tuvo a su disposición las observaciones escritas de Finlandia, Francia, Países Bajos, Noruega, España, Suecia y Tailandia. La delegación de Suecia informó al Comité de que su gobierno estaba examinando todavía toda la cuestión del etiquetado de alimentos irradiados. Opinó que, en la actualidad, la frase "tratado con energía ionizante" podría inducir a engaño al consumidor y que el término "tratado con radiación ionizante" podría ser más aceptable. Esta opinión fue apoyada por varias delegaciones. La delegación de Francia indicó que había cambiado su posición al respecto y expresó sus reservas sobre la retención de las subsecciones 5.2.2 y 5.2.3.

101. Las delegaciones del Reino Unido y de los Estados Unidos indicaron que sus autoridades nacionales estaban estudiando todavía el asunto y que no se había llegado aún a una posición oficial. La delegación de los Estados Unidos declaró que no era favorable al etiquetado de los productos de "segunda" generación. En el Reino Unido las opiniones expresadas hasta el presente señalaban que deberían indicarse tanto los productos de "primera" como los de "segunda" generación y que la expresión "energía ionizante" era engañosa. Las delegaciones de España, la República Federal de Alemania y Trinidad y Tobago estuvieron de acuerdo con este punto de vista respecto a la declaración de "primera" y "segunda" generación. Dichas delegaciones y la delegación de Colombia opinaron también que en la disposición debería incluirse el término "irradiación". La delegación de Francia opinó que dicha descripción debería referirse solamente a los productos de la "primera" generación. Las delegaciones de la República Federal de Alemania y de la India declararon además que los requisitos de la subsección 5.2.2 deberían estipularse en relación con el nombre del alimento y de que deberían declararse todos los ingredientes irradiados.

102. El Observador de la OIEA señaló que la Comisión había adoptado en 1983 la Norma general revisada del Codex para alimentos irradiados y un Código de prácticas afín. Estos documentos se han remitido actualmente a los gobiernos, alguno de los cuales están tomando medidas para regular el uso de la energía ionizante en relación con los alimentos y la comercialización de alimentos irradiados. Se observaba, sin embargo, una falta de armonización en las medidas de reglamentación de los gobiernos. Con todo, la FAO y la OIEA habían establecido un Grupo asesor sobre Requisitos tecnológicos y de reglamentación para la autorización del procedimiento de irradiación de los alimentos.

103. El observador de la OIEA señaló que el tratamiento de los alimentos con energía ionizante mejoraba la estabilidad en almacén de los alimentos, satisfacía los requisitos de cuarentena y contribuía a la prevención de enfermedades transmitidas por los alimentos, sin alterar la naturaleza del alimento. La Norma general del Codex daba por supuesto que los alimentos, tanto antes como después de la irradiación, tenían que ajustarse a las normas vigentes para los productos. Respecto al etiquetado, el Grupo Asesor había tomado nota de la opinión del Comité Mixto FAO/OIEA/OMS de Expertos sobre la comestibilidad de los alimentos irradiados, de que no era necesario etiquetar los alimentos irradiados por razones científicas. Sin embargo, el Grupo asesor había acordado que existían sólidas razones tecnológicas para informar a los fabricantes de alimentos de que la materia prima y otros ingredientes habían sido irradiados.

1/ El observador de la OIEA señaló que los términos tecnológicos apropiados en estas disposiciones deberían ser: "energía/radiación ionizante".

104. El Grupo asesor había tomado nota de que, en respuesta a las exigencias de información del consumidor o por analogía con otras formas de elaboración previstas en la subsección 4.2.1, los gobiernos podrían exigir declaraciones especiales en la etiqueta de alimentos irradiados preenvasados. El Grupo asesor había considerado que dichas declaraciones de etiquetado no deberían ser obligatorias y debería dejarse a la discreción de las autoridades nacionales el requisito de etiquetar alimentos irradiados. El Grupo asesor opinó que las disposiciones de etiquetado relacionadas con los ingredientes irradiados serían de poco valor y, por último, que no debería declararse en la etiqueta la presencia de alimentos irradiados presentes en los productos alimenticios elaborados, a menos que se hallen presentes en cantidades que caractericen el producto.

105. Se debatió además sobre si los alimentos deberían ser etiquetados con la expresión "irradiados" o "tratados con energía ionizante". Las delegaciones de Tailandia y Dinamarca opinaron que el etiquetado debería hacer una referencia directa a la "irradiación".

106. La Presidencia señaló que las delegaciones de Colombia, la República Federal de Alemania, la India, España, Suecia, Trinidad y Tobago y el Reino Unido compartían este punto de vista. La delegación de la República Federal de Alemania propuso que se añadieran las palabras "o una declaración análoga" en la subsección 5.2.1, después de la expresión "tratado con energía ionizante".

107. El observador de la OIUC informó al Comité de que en una encuesta se había demostrado que los consumidores prefieren que se indique en la etiqueta si el alimento ha sido o no irradiado. Sin embargo, el observador preferiría que en lugar de "irradiado" se utilizara una expresión como "elaborado con energía ionizante", o un símbolo, o cualquier otra denominación apropiada, distinta de la expresión "irradiado".

108. La encuesta mostró que en la mente de los consumidores el término "irradiado" tiene connotaciones extremadamente negativas con respecto a la salud y a los efectos de la radioactividad. Por lo tanto, no resulta aconsejable utilizar dicho término a la hora de introducir un nuevo procedimiento conveniente y saludable. En el pasado, la OIUC, a fin de fomentar una actitud más positiva, había sugerido adoptar un símbolo reconocido internacionalmente, juntamente con un programa educativo que contribuyera a la identificación de los alimentos elaborados con energía ionizante. El observador de la OIEA estuvo de acuerdo con este punto de vista.

109. La delegación de Tailandia informó al Comité de que una encuesta realizada en ese país había arrojado que el 85% de las personas entrevistadas preferían el término "irradiación ionizante". La delegación de los Estados Unidos informó al Comité de que una Encuesta Gallup, realizada por el Canadian Department of Fisheries and Oceans que había revelado que, dando a escoger una expresión para el etiquetado entre cinco opciones, las menos preferidas fueron "irradiación" y "tratado con irradiación ionizante". Las expresiones preferidas fueron "frescura prolongada por la irradiación" y "frescura ionizada". El observador de la IFGMA afirmó que la experiencia de su organización enseñaba que era más conveniente dejar la reglamentación de las disposiciones relativas a la irradiación de alimentos a los órganos de legislación nacional. Los diferentes países promulgarían reglamentos diferentes, que reflejarían la preocupación de los consumidores respecto a la irradiación de los alimentos.

110. Habida cuenta de las observaciones de la OIUC y de los resultados de las encuestas, la delegación de los Estados Unidos y el observador de la IFGMA consideraron que no era apropiado ni oportuno obligar a que se indique en la etiqueta el hecho de que los alimentos han sido irradiados. Debería haber un período de transición durante el cual los gobiernos tendrían la oportunidad de decidir qué opción prefieren sus consumidores. Mientras tanto, no debería modificarse ni eliminarse la subsección 5.2.1

111. Se debatieron brevemente las subsecciones 5.2.2 y 5.2.3, relativas al etiquetado de productos irradiados utilizados como ingredientes y de productos irradiados que contienen un sólo ingrediente, respectivamente (véanse los párrs. 98 y 99). Varias delegaciones opinaron que estas subsecciones deberían incluirse en la norma, aunque resultaba prematura exigir la utilización de términos específicos relativos a la irradiación, dado que todavía se estaba estudiando la cuestión en muchos países. La delegación del Reino Unido propuso un nuevo texto. La República Federal de Alemania propuso que la declaración específica fuera "en relación con el nombre del alimento" y la delegación de los Estados Unidos, en cambio, "muy cerca del nombre del alimento". El texto enmendado dice así:

"5.2.1 Cuando un alimento haya sido tratado con energía de radiación ionizante, en la etiqueta deberá indicarse dicho tratamiento muy cerca del nombre del alimento."

"5.2.2 Cuando se utilice un producto irradiado como ingrediente de otro alimento, deberá declararse como tal en la lista de ingredientes."

"5.2.3 Cuando un producto que contenga un sólo ingrediente se prepare a partir de una materia prima que haya sido irradiada, en la etiqueta del producto deberá figurar una declaración que indique dicho tratamiento."

112. La delegación de Dinamarca estuvo de acuerdo, en términos generales, con esta propuesta, pero no pudo aceptar la subsección 5.2.2 dado que, en su opinión, cuando más del 5% de los ingredientes de que se compone un producto han sido irradiados, debería indicarse dicho tratamiento en relación con el nombre.

113. La delegación de la República Federal de Alemania propuso la siguiente redacción para la subsección 5.2.2:

"Cuando los alimentos contienen ingredientes que han sido tratados con rayos ionizantes, deberá aparecer la declaración "contiene componentes tratados con energía ionizante", u otra declaración análoga, en relación con el nombre del alimento."

114. Después de algunos debates más, el comité acordó incluir en el informe el texto que figura en el párr.111, añadiendo una nota al pie para indicar que estas secciones quedan sujetas a revisión en vista de que muchos gobiernos todavía no han tomado una decisión definitiva respecto a la manera en que debería declararse la irradiación. La delegación de Australia manifestó su preocupación de que la redacción actual podría dar lugar a que las autoridades nacionales exijan muchas expresiones diferentes. Tal diversificación tiene el riesgo de que se creen barreras no arancelarias y contradice los objetivos fundamentales del Programa del Codex. A fin de evitar que esta disposición se utilice como barrera no arancelaria, el Comité tomó nota de la propuesta de la delegación de Australia, de instar a las autoridades nacionales a que adopten la disposición que se había acordado, sin incluir disposiciones más estrictas mediante textos obligatorios específicos. Esto permitiría a los fabricantes utilizar diferentes redacciones, con tal que las mismas informen suficientemente al consumidor del procedimiento de irradiación y no sean equívocas ni engañosas.

115. La Secretaría señaló que en el texto original de la subsección 5.2 de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados aparecía la disposición siguiente:

"Los alimentos que hayan sido tratados con radiación ionizante deberán designarse con este tratamiento"

Se lamentó no haber podido proporcionar indicaciones más precisas sobre este punto en aquella ocasión.

#### Sección 6 - Exenciones de los requisitos obligatorios de etiquetado

116. El Presidente resumió las observaciones escritas presentadas por Tailandia, Estados Unidos de América, Chile, Italia, Nueva Zelanda, Noruega, Países Bajos y Suecia. Señaló que cinco países respaldaban la retención de la declaración de contenidos netos (subsección 4.3). La delegación de Japón declaró que en su país están eximidas las unidades con una superficie total máxima de 30 cm<sup>2</sup> por lo que consideraba excesivo 50 cm<sup>2</sup> para la mayoría de los productos. Después de considerables debates sobre si la disposición debería estar relacionada con la superficie total (25 cm<sup>2</sup>) o la superficie parcial más grande (10 cm<sup>2</sup>), el Comité acordó modificar la redacción de la subsección 6.1 como sigue:

"A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm<sup>2</sup> podrán quedar exentas de los requisitos estipulados en las subsecciones 4.2 y 4.6 al 4.8."

117. La delegación del Reino Unido, respaldada por la de Irlanda, expresó la opinión de que deberían quedar exentos los paquetes que pesan menos de 5 g o cuyo volumen es inferior a 5 ml.

118. La delegación de Suecia puso en duda la necesidad de información obligatoria en las etiquetas de los alimentos preenvasados para fines de hostelería, ya que tal disposición plantearía un problema práctico para la industria de los alimentos. Las delegaciones de Dinamarca, Irlanda y el Reino Unido compartieron esta opinión. A continuación, la delegación de Suecia propuso que se añadiera un nuevo párrafo, como subsección 6.2:

"Por lo que respecta a los alimentos para fines de hostelería no es necesario que en la etiqueta aparezca otra información que no sea el nombre del alimento y, si es necesario, las instrucciones sobre conservación. La restante información exigida, por esta norma que no aparezca en la etiqueta deberá incluirse en los documentos de acompañamiento."

119. El Comité no aceptó esta propuesta, señalando que la sección sobre Ambito de aplicación de la norma contempla los alimentos para fines de hostelería.

### Sección 7 - Etiquetado Facultativo

#### Subsección 7.1

120. El Presidente resumió las observaciones escritas de Egipto, Tailandia, Suecia, Francia e Italia. Después de una breve discusión, el Comité estuvo de acuerdo con las enmiendas a la Sección 7.1 propuestas por las delegaciones de Australia y Nueva Zelanda, a saber:

"El etiquetado podrá presentar cualquier información o representación gráfica, materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no estén en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y al engaño, establecidos en la Sección 3 - Principios generales."

#### Subsección 7.2 - Designaciones de calidad

121. El Comité convino con las observaciones escritas de Francia para cambiar "should" por "shall", enmendando el texto como sigue:

"Cuando se empleen designaciones de calidad, éstas deberán ser fácilmente comprensibles y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna."

#### Subsección 7.3 - Etiquetado de nutrientes

122. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta de la delegación de Australia de suprimir esta sección, basándose en la reiteración de su punto de vista, ya expresado en el párr. 260 de ALINORM 85/22.

### Sección 8 - Presentación de información obligatoria

#### Subsección 8.1 - Generalidades

##### Subsección 8.8.1

123. El Presidente examinó las observaciones escritas de Egipto, Irlanda, Nueva Zelanda y Francia.

124. Con objeto de asegurar la flexibilidad respecto al reetiquetado, el Comité acordó revisar el texto como sigue:

"Las etiquetas que se pongan en los alimentos preenvasados deberán aplicarse de manera que no se separen del envase."

##### Subsección 8.1.2

125. El Presidente tomó nota de la observación escrita de Suecia en que proponía la supresión de los párrafos ii) y iii) basándose en que eran redundantes al estar regulados en el párrafo i).

126. El Comité estuvo de acuerdo con esta supresión, siempre y cuando se añadiese al párrafo i) la palabra "indeleble". El texto fue modificado como sigue:

"Los datos que deben aparecer en la etiqueta, en virtud de esta norma o de cualquier otra norma del Codex, deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso."

### Subsección 8.1.3

127. El Presidente resumió las observaciones escritas de Chile, Francia, Suecia y Estados Unidos. Varias delegaciones expresaron su opinión de que la subsección 8.1.2, en la forma enmendada, abarcaba sustancialmente la subsección 8.1.3, por lo que propusieron su supresión. El Comité acordó entonces suprimir la subsección 8.1.3. Las delegaciones de Argentina y España expresaron sus reservas sobre esta decisión.

### Subsección 8.1.4

128. El Comité convino con las observaciones escritas de Suecia de cambiar la frase "la información necesaria" en "toda la información obligatoria". El texto fue revisado como sigue:

"Cuando el envase está cubierto por una envoltura, en ésta deberá figurar toda la información obligatoria o la etiqueta aplicada al envase deberá ser fácilmente legible a través de la envoltura exterior o no deberá estar oscurecida por ésta."

### Subsección 8.1.5

129. El Presidente examinó las observaciones escritas de Chile, Países Bajos, Noruega, Suecia, España, Francia, Estados Unidos y Tailandia.

130. El Comité discutió detenidamente una propuesta basada en las observaciones escritas de los Estados Unidos cuyo texto dice así:

"El nombre del alimento y la declaración del contenido neto deberán aparecer cada cual en una parte prominente de la porción de la etiqueta normalmente destinada a ser presentada al consumidor en el momento de la venta."

131. Varias delegaciones discreparon con el concepto de cara principal de exposición tal como está incorporada en esta propuesta que presentaba considerables problemas para el etiquetado multilingüe. El Presidente recordó que este asunto había sido discutido detenidamente en ocasiones anteriores.

132. Algunas delegaciones propusieron la inclusión del marcado de la fecha en esta disposición. En respuesta, la delegación de Suiza propuso el siguiente texto:

"El nombre, contenido neto y, cuando sea necesario, el marcado de la fecha del alimento, deberán aparecer en un lugar prominente de modo que se pueda leer simultáneamente."

133. El Comité examinó luego la posible supresión de la sección antes de aceptar la siguiente propuesta de la delegación de los Países Bajos:

"El nombre y contenido neto del alimento deberán aparecer en un lugar prominente y en el mismo campo de visión."

134. La delegación de Tailandia expresó sus reservas sobre esta decisión porque el texto no incorporaba el marcado de la fecha.

### Subsección 8.2 - Idioma

135. El Presidente examinó las observaciones de Noruega, Suecia, Italia, Finlandia, Países Bajos, Estados Unidos, Francia y Tailandia. El Comité acordó suprimir el párrafo introductorio sin numerar de esta sección.

136. La delegación de Tailandia señaló que toda la información obligatoria del etiquetado debe aparecer en idioma tailandés.

#### Subsección 8.2.1

137. El Comité convino con una propuesta de la delegación del Reino Unido para dar flexibilidad al etiquetado de alimentos vendidos a minorías lingüísticas. Esta sección fue revisada como sigue:

"Cuando el idioma en que está redactada la etiqueta original no es aceptable para el consumidor a que se destina, en vez de poner una nueva etiqueta, podrá emplearse una etiqueta complementaria que contenga la información obligatoria en el idioma requerido."

#### Subsección 8.2.2

138. El Comité estuvo de acuerdo con la propuesta escrita de los Estados Unidos de enmendar el texto como sigue, con miras a evitar posibles problemas relacionados con las palabras "traducción directa":

"Cuando se aplique una nueva etiqueta o una etiqueta complementaria, la información obligatoria que se facilite deberá reflejar totalmente con exactitud la información que figura en la etiqueta original."

#### Estado de la Norma

139. El Comité acordó adelantar la Norma general revisada, tal como figura en el Apéndice IV, al trámite 8 del procedimiento, y recomendó a la Comisión que la adoptara en el trámite 8.

#### TEMAS 6 (A) Y 8

#### EXAMEN DEL PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO INCLUIDAS EN LAS NORMAS DEL CODEX Y ESTUDIO DE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO DE LOS ENVASES NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR QUE FIGURAN EN LAS NORMAS DEL CODEX

140. Tal como se ha dicho en el párr. 6, el Comité había acordado discutir estos puntos consecutivamente. El Comité tuvo ante sí una nueva redacción de las directrices sobre las disposiciones de etiquetado incluidas en las normas del Codex, preparada por Australia, (CX/FL 85/6 - Parte I), ALINORM 85/22, párrs. 288-239, y el informe del GT III CX/Fl 85/8 - Add. 1.

141. El Presidente del Grupo de Trabajo, el Sr. L. Erwin (Australia), presentó el informe de su grupo, señaló en particular que el "Proyecto de directrices sobre las disposiciones de etiquetado incluidas en las normas del Codex" había sido revisado para tener en cuenta las disposiciones de etiquetado para envases no destinados a la venta al por menor. El informe íntegro del Grupo de Trabajo se recoge en el Apéndice VIII de este informe.

142. El Comité convino con las medidas adoptadas por el Grupo de Trabajo sobre Disposiciones para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor. El Comité estuvo también de acuerdo con la opinión del GT III sobre las Directrices para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor, y decidió recomendar a la Comisión que no prosiguiera por el momento con la elaboración de dichas directivas (Apéndice VII de ALINORM 85/22).

143. El Comité aprobó la siguiente recomendación del GT III respecto al establecimiento de criterios de prioridad y a un plan de trabajo para los Comités del Codex, referente a la revisión de las disposiciones sobre etiquetado, una vez que se haya aprobado definitivamente la Norma general:

- i) los Comités del Codex que están por completar sus trabajos y aplazar sine die sus reuniones, deberían conceder máxima prioridad a la revisión de las disposiciones de etiquetado de las Normas del Codex elaboradas por los mismos;
- ii) los Comités del Codex en actividad, que están elaborando normas, deberían incluir en sus planes de trabajo la revisión de las disposiciones de etiquetado de tales normas del Codex; y
- iii) respecto a los Comités del Codex que hayan terminado sus trabajos y aplazado sine die sus reuniones, debería solicitarse a la Secretaría del Comité y a la Secretaría del Codex que inicien la revisión de las disposiciones sobre etiquetado de sus normas, de acuerdo con el procedimiento aceptado en el 159 período de sesiones de la Comisión.

144. El Comité examinó luego, sección por sección, el Apéndice I del documento CX/FL 85/8 - Add. 1, Proyecto de directrices sobre las disposiciones de etiquetado incluidas en las normas del Codex (que había sido revisado por el GT III y figura ahora en el Anexo 1 al Apéndice VIII).

#### Sección 1 - Finalidad

145. El Comité aceptó todo el texto sin introducir modificaciones.

#### Sección 2 - Aprobación de las disposiciones de etiquetado de los alimentos incluidas en las normas del Codex

146. El Comité aceptó todo el texto sin introducir modificaciones

#### Sección 3 - Instrucciones a los comités del Codex

147. El Comité aceptó todo el texto sin introducir modificaciones.

Sección 4 - Disposiciones de etiquetado para alimentos preenvasados

Subsección 4.1.1

148. El Comité aceptó el texto sin modificaciones, después de examinar cuidadosamente la posibilidad de hacer referencia en el preámbulo a las secciones 5 y 6 de la Norma General. Se señaló que no bastaría una simple referencia numérica en el preámbulo. Se convino en que sería más fácil aplicar estas disposiciones si las mismas aparecieran en secciones específicas de las directrices. Esto requeriría repetirlas en cada norma de productos haciendo referencia a la Norma general. Se recordó que la redacción de las secciones 5 y 6 de la Norma General impedían a los Comités del Codex interpretar estas disposiciones.

149. Como consecuencia de esta decisión, el Comité acordó eliminar el título de la subsección 4.2.4.10, sustituyéndola con "Requisitos obligatorios adicionales". Se introducirían nuevas disposiciones: 4.2.4.11 "Exenciones de los requisitos obligatorios de etiquetado" y 4.2.4.12 "Otros requisitos obligatorios".

150. El Comité aceptó el texto sin introducir ninguna enmienda.

Subsección 4.2 - Disposiciones específicas y facultativas de etiquetado

151. El Comité aceptó todo el texto sin introducir modificaciones, exceptuando la eliminación de la referencia a las secciones 5 y 6 de la Norma general, que aparece en la subsección 4.2.2, de acuerdo con lo estipulado anteriormente en el párr. 149.

Subsección 4.2.4.1 - Nombre del alimento

152. El Comité acordó no modificar los párrafos 4.2.4.1 ii) y iii) e introducir la siguiente modificación menor en el párrafo 4.2.4.1 i):

"El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta deberá ser ..."

Subsección 4.2.4.2 - Lista de ingredientes

153. El Comité aceptó todo el texto sin introducir modificaciones.

Subsección 4.2.4.3 - Contenido neto

154. El Comité aceptó todo el texto sin introducir modificaciones.

Subsección 4.2.4.4 - Peso escurrido

155. El Comité estuvo de acuerdo con el texto.

Subsección 4.2.4.5 - Nombre y dirección

156. El Comité estuvo de acuerdo con el texto.

Subsección 4.2.4.6 - País de origen

157. El Comité estuvo de acuerdo con el texto. La delegación de Argentina expresó sus reservas con respecto a esta sección, señalando que en Argentina es obligatoria la declaración del país de origen.

Subsección 4.2.4.7 - Identificación del lote

158. El Comité estuvo de acuerdo con el texto.

Subsección 4.2.4.8 - Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

159. El Comité aceptó los textos de las subsecciones 4.2.4.8 i) y ii) sin introducir enmiendas. El Comité acordó introducir una modificación secundaria en la disposición 4.2.4.8 iii), a fin de incluir la frase "por circunstancias excepcionales" para tener en cuenta también los casos en que no bastaba estipular simplemente el marcado de la fecha:

"Si, por circunstancias excepcionales, un Comité del Codex determina otra(s) fecha(s), según se ha definido en la Norma general, sea en sustitución de la fecha de duración mínima o además de la misma, o bien, considere innecesario el marcado de la fecha, deberá someter una justificación completa al Comité del Codex sobre Etiquetado de los alimentos, indicando las razones de tal decisión.

160. Por otra parte, el Comité estuvo de acuerdo con una propuesta de la delegación de Suecia de introducir la siguiente modificación secundaria en la Subsección 4.7.1 de la Norma general, a fin de aclarar que serían aceptables otras formas de marcado de la fecha además de la fecha de duración mínima:

"Mientras no se indique otra cosa en una Norma del Codex se aplicará el siguiente marcado de la fecha ..."

161. El Comité adoptó luego una propuesta presentada por las delegaciones de Suiza y Australia, para introducir una nota a pie de página en la subsección 4.7.1 que remitiera a las directrices. La nota deberá decir:

"Véase la subsección 4.2.4.8 iii) de las "Directrices sobre las disposiciones de etiquetado incluidas en las normas del Codex y sobre etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor."

Subsección 4.2.4.9 - Instrucciones para el uso

162. El Comité aceptó el texto sin introducir modificaciones.

Subsección 4.2.4.10 - Requisitos obligatorios adicionales (véase también el párr.149)

163. De conformidad con el párr. 149, el Comité convino en modificar la redacción de esta sección como sigue:

"El etiquetado cuantitativo de los ingredientes y el etiquetado de los alimentos irradiados, deberán incluirse haciendo referencia a las subsecciones 5.1 y 5.2 de la Norma general, respectivamente."

Subsección 4.2.4.11 - Exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorio (véase también el párr. 149)

164. De conformidad con el párr. 149, el Comité acordó modificar la redacción e incluir esta nueva sección, como sigue:

"Las exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorios deberán incluirse por referencia a la subsección 6.1 de la Norma general."

Subsección 4.2.4.12 - Otros requisitos obligatorios

165. De conformidad con el párrafo 149, el Comité acordó incluir la disposición siguiente:

"Puede que, por razón de la naturaleza del alimento, sea necesario incluir otras disposiciones de etiquetado obligatorias, estipuladas en otras normas generales de etiquetado del Codex aplicables a dicho alimento (por ejemplo, los alimentos para regímenes especiales)."

Sección 5 - Disposiciones de etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

Subsección 5.1

166. El Comité aceptó el texto sin cambios.

Subsección 5.2

167. El Comité aceptó el texto sin introducir modificaciones.

Subsección 5.3

168. El Comité estuvo de acuerdo con la revisión del texto hecha por el GT III, así como con las notas al pie que había añadido. Convino también con la propuesta del Presidente del Grupo de Trabajo de incluir la "identificación del lote" en la última frase y con la propuesta de la delegación de Nueva Zelanda de incluir una referencia a la subsección 5.2. El texto revisado dice:

5.3 Cuando sea necesario, en las normas individuales del Codex deberán incluirse las siguientes disposiciones de etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor:

Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

Además de las secciones 2, 3 y 5.2 de la Norma general para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (Codex STAN 1-1985), se aplica también la siguiente disposición específica:

La información sobre ...1/ deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y dirección del fabricante o envasador, que deberán aparecer en el envase 2/. Sin embargo, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán sustituirse con una señal de identificación, a condición de que dicha señal sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan."

1/ Los Comités del Codex deberán decidir de acuerdo con la sección de etiquetado de alimentos preenvasados que figura en la misma norma y con los requisitos relativos al alimento de que se trate, las disposiciones que deberán incluirse.

- 2/ Los Comités del Codex pueden decidir si se requiere información adicional en el envase. A este propósito, deberá prestarse especial atención a la necesidad de incluir en el envase las instrucciones para la conservación.

169. La delegación de España expresó sus reservas sobre esta decisión, ya que, en su opinión, la sustitución con una señal de identificación sólo debería permitirse en los contenedores de flete.

170. El Presidente del Comité expresó el aprecio del Comité al Presidente y miembros del GT III, por el valioso trabajo que habían realizado.

171. El Comité acordó que las directrices sobre las disposiciones de etiquetado incluidas en las normas del Codex, que figuran en el Apéndice V deberían ponerse a disposición de los Comités del Codex junto con la Norma General Revisada, que ha sido adelantada al trámite 8, decidiendo en consecuencia que, debido a su carácter poco conflictivo, las Directrices no deberían seguir el Procedimiento por trámites, sino que deberían ser sometidas directamente a la aprobación de la Comisión en su 16º período de sesiones.

#### TEMA 6 b)

#### EXAMEN DEL DOCUMENTO RESUMIDO SOBRE LA PRESENTACION DE DECLARACIONES OBLIGATORIAS EN LA ETIQUETA

172. El Comité tuvo a la vista el documento CX/FL 85/6, Parte II, preparado por la Secretaría canadiense, así como las observaciones al respecto enviadas por Nueva Zelandia, Noruega, Filipinas y Tailandia recogidas en el documento CX/FL 85/6, Parte II, Add. I. Al presentar este documento, la Secretaría canadiense recordó que el Comité había examinado la cuestión de la Armonización de las declaraciones obligatorias en las etiquetas en cinco ocasiones diferentes durante el decenio pasado. También la Comisión había examinado este punto en su 13º período de sesiones celebrado del 3 al 14 de diciembre de 1979.

173. Se señaló a la atención del Comité el problema que se presenta cuando los gobiernos establecen requisitos nacionales más rigurosos o que regulen aspectos que no son considerados en la Norma general para el etiquetado de alimentos preenvasados. Estas disposiciones adicionales no constituyen excepciones de acuerdo con la definición del procedimiento de aceptación, y, por lo tanto, no era necesario pormenorizarlas cuando los gobiernos formulaban aceptaciones oficiales. Hacía ya varios años que se venían formulando propuestas para resolver este problema pero ninguna había resultado satisfactoria o factible.

174. El Comité convino con la propuesta de la Secretaría canadiense de que este punto debería remitirse al Comité del Codex sobre Principios generales, para que elaborara un procedimiento especial de aceptación para el etiquetado de los alimentos. La Secretaría aseguró al Comité que, al parecer, los problemas sin resolver eran suficientemente numerosos como para convocar una nueva reunión del Comité sobre Principios generales. El Comité hizo saber que deseaba estar informado de los posibles debates que se sostuvieran al respecto.

#### TEMA 7

#### EXAMEN DE DETERMINADOS ASPECTOS DE LA PUBLICIDAD; INCLUIDAS LAS OPINIONES DE CARÁCTER JURIDICO DE LA FAO Y LA OMS

175. El Comité examinó el documento de trabajo CX/FL 85/7 sobre publicidad en que se exponían las opiniones de carácter jurídico de la FAO y la OMS sobre si las cuestiones de publicidad pertenecen al mandato de la Comisión del Codex Alimentarius, una descripción resumida de la labor del CCFL en materia de publicidad, y una propuesta para un Código de prácticas para la publicidad alimentaria, las dos últimas preparadas por la delegación de Canadá, así como las observaciones contenidas en los adendos 1-4. Al presentar este documento, la delegación de Canadá subrayó que el hecho de haber preparado este documento no significaba que el gobierno canadiense aprobara el contenido del mismo. Por el contrario, el punto de vista de Canadá es que no es necesario un Código de prácticas del Codex para la Publicidad alimentaria.

176. Un gran número de delegaciones y observadores estuvieron de acuerdo con la opinión expresada por Canadá de que no era necesario elaborar dicho Código de prácticas. Además, se puso en duda que fuera parte del mandato del Comité tratar este asunto. Se señaló a la atención del Comité el hecho de que existen ya varios códigos publicitarios nacionales e internacionales, por lo que no parecía conveniente introducir otro más en un sector ya muy lleno.

177. La delegación de Suecia, respaldada por las delegaciones de Finlandia, Noruega y la India, opinó que habida cuenta de que la publicidad alimentaria estaba adoptando un carácter cada vez más transnacional, la elaboración de un código de

prácticas del Codex concretamente para la publicidad alimentaria podría resultar muy útil para el consumidor, por lo que sugirió que deberían continuarse los trabajos en dicho sector.

178. La delegación de Australia expresó la opinión de que la elaboración de tal código no pertenecía al mandato del Comité. Además, se conocían casos en que la publicidad era motivo de preocupación. Si bien no había tal vez necesidad de elaborar un código por el momento, el Comité debería mantener su derecho de preparar un código, caso de que se demostrara la necesidad.

179. El Comité decidió recomendar a la Comisión que no había por ahora necesidad de proseguir con los trabajos sobre el Código de prácticas. Las delegaciones de Suecia, Noruega, Finlandia y la India expresaron sus reservas sobre esta decisión.

180. El Comité estuvo de acuerdo también con la observación de la delegación de Canadá que fue respaldada por las delegaciones de Argentina y Australia, de que había que revisar las directrices sobre declaraciones de propiedades y no debía confundirse la revisión de las declaraciones de propiedades con la elaboración de un Código de prácticas para la publicidad alimentaria.

#### TEMA 9

#### APROBACION DE DISPOSICIONES DE ETIQUETADO INCLUIDAS EN PROYECTOS DE NORMAS Y PROYECTOS DE CODIGOS DE PRACTICAS

181. El Comité examinó el documento de trabajo CX/FL 85/9 y Addendum 1, que contienen las secciones de etiquetado de las normas, códigos y directrices en los trámites 5 y 8 que, habían sido sometidos a aprobación.

182. Varias delegaciones expresaron su preocupación respecto a que se aprobaran en el momento presente disposiciones que requerirían ser revisadas dentro de poco.

183. El Comité reconoció las dificultades que planteaba el hecho de que se aprobaran en ese momento las disposiciones sobre etiquetado que aparecen en las normas en el trámite 8, dado que todavía no se habían aprobado el texto revisado de la Norma general sobre etiquetado, ni las correspondientes Directrices para los Comités del Codex. Se reconoció también que la Norma general original y las Directrices para el marcado de la fecha estaban todavía en vigor y que todas las aprobaciones deberían referirse a estos textos que habría que revisar más tarde.

#### Proyectos de normas en el trámite 8

#### Comité del Codex sobre Frutas y hortalizas elaboradas Dátiles, ALINORM 85/20, Apéndice II

184. La delegación de Argentina, remitiéndose a las observaciones que había hecho anteriormente en la reunión, (véase párr. 157), confirmó que en Argentina la declaración del país de origen era obligatoria para todos los productos.

185. El Comité señaló que las disposiciones que aparecen en esta norma ya habían sido aprobadas por este Comité en su 16ª reunión. Sin embargo, se había enmendado la norma para incluir disposiciones relativas a revestimiento de glucosa y al marcado de la fecha. El Comité señaló que, en su 17ª reunión, el CCPFV había elaborado una disposición para el marcado de la fecha para incluirla en todas las normas. Estas disposiciones sobre marcado de la fecha figuran en el Apéndice V de ALINORM 85/20, y el CCPFV había solicitado la aprobación de las enmiendas de consecuencia a todas las normas para frutas y hortalizas elaboradas. El Comité señaló también que el GT I había examinado el texto propuesto y había manifestado su preocupación por que las disposiciones se apartan de la sección propuesta sobre el marcado de la fecha, estipulado en la Norma general revisada. Se informó también al Comité de que el GT I había examinado otro texto diferente, que había sido incluido accidentalmente en la norma para los dátiles. La delegación de los Estados Unidos informó al Comité de que el texto propuesto para el marcado de la fecha había sido objeto de un examen minucioso, a fin de incluir disposiciones específicas para los productos de larga duración en almacén. El Comité había señalado que el marcado de la fecha para estos productos requería ser examinado con mayor detalle.

186. El Comité decidió aprobar por el momento las disposiciones sobre marcado de la fecha tal como figuran en el Apéndice V de ALINORM 85/20, sin olvidar que podría ser necesario volver a examinarlas una vez que se haya adoptado la Norma general revisada.

187. El observador de la CEE señaló que el texto actual relativo a la declaración del mes se presta a una interpretación ambigua, es decir, no se sabe si se refiere al comienzo o al fin del mes. El Comité reconoció que había que examinar quizás más detalladamente esta cuestión.

Disposición general para las formas de presentación (ALINORM 85/29, Apéndice III)

188. El Comité fue informado de que la Comisión había solicitado al CCPFV que instruyera en sus normas una disposición general para las formas de presentación, según fuera conveniente.

189. El Comité aceptó estas disposiciones.

Medios de cobertura, composición y etiquetado (ALINORM 85/20, Apéndice IV)

190. El Comité tomó nota de que el CCPFV había decidido enmendar sus normas, en los casos pertinentes, a fin de incluir una disposición revisada para los medios de cobertura, como la adoptada para los albaricoques en conserva.

191. El Comité aprobó las disposiciones.

Nombres alternativos para la ensalada de frutas tropicales (ALINORM 85/20, párrs. 82-86).

192. A petición del Comité coordinador del Codex para Asia, el CCPFV había examinado nuevamente la subsección 7.1.1 de la Norma para Ensaladas de frutas tropicales (Codex STAN ...), a fin de incluir nombres alternativos como p.ej., "Cóctel de frutas tropicales" y "Mezcla de frutas tropicales". El Comité estuvo de acuerdo con esta propuesta y también con una nota a pie de página en que se pedía a los gobiernos que presentaran sus puntos de vista con respecto al nombre de este alimento. El Comité aprobó las disposiciones.

Palmito en conserva (ALINORM 85/20, Apéndice VII)

Castañas en conserva y puré de castañas en conserva (ALINORM 85/20, Apéndice VIII)

193. El Comité tomó nota de que las disposiciones de etiquetado contenidas en estas dos normas se ajustan fielmente a la disposición del texto en otras normas para productos enlatados elaborados por el CCPFV. La delegación de Suiza señaló que en el texto francés de la sección relativa al país de origen había una contradicción. El Comité convino en que se armonizara este texto con la disposición correspondiente de la Norma general.

194. El Comité aprobó las disposiciones de etiquetado que aparecen en estas dos normas.

Grupo mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la normalización de zumos (jugos) de frutas

Marcado de la fecha de productos estables en almacén (ALINORM 85/14, párrs. 76-77).

195. El Comité tomó nota de que el Grupo de expertos había examinado nuevamente el marcado de la fecha para los productos estables en almacén y había decidido no eliminar las disposiciones sobre marcado de la fecha aprobadas en la 16ª reunión del CCFL.

Productos pulposos líquidos conservados por medios físicos exclusivamente (ALINORM 85/14, Apéndice III)

196. El Comité señaló que el Grupo de Expertos había decidido suspender los trabajos sobre la norma para el zumo de mango e incluir en la norma para el néctar de mango una disposición relativa al nombre del alimento que, en determinadas circunstancias permitiera utilizar el término "zumo (jugo) de mango" para aquellos productos que tienen un contenido mínimo del 50% de pulpa de mango más agua. Se enmendó en consecuencia el título de la norma.

197. El Comité aprobó modificar el nombre de dicho alimento.

Comité sobre aditivos alimentarios

Sal de calidad alimentaria (Anexo I al Apéndice VIII de ALINORM 85/12)

198. El Comité señaló que, en esta norma, la sección de etiquetado había sido modificada por el CCFA en su 17ª reunión, a la luz de las observaciones que había hecho el presente Comité, que se recogen en los párrafos 320-322 de ALINORM 85/22.

199. El Comité propuso introducir las siguientes modificaciones:

Subsección 7.1.2

200. El Comité señaló la repetición de la palabra "sal" y propuso que se redactara de nuevo el texto como sigue: "Cerca del nombre "sal", o como parte de la denominación, deberá figurar una declaración que especifique que se trata de "sal de calidad alimentaria", "de cocina" o "de mesa". Las modificaciones no afectan el contenido.

#### Subsección 7.1.4

201. El Comité señaló la repetición de la palabra "sal" y propuso volver a redactar el texto como sigue: "Cuando la sal se utiliza como transportador de uno o más nutrientes, y se vende como tal al público por razones higiénicas, deberá declararse de forma apropiada en la etiqueta el nombre del producto, por ejemplo: sal "fluorada", "yodurada", "yodada", "enriquecida con hierro", "enriquecida con vitaminas", etc., según convenga. Las modificaciones son solamente estilísticas.

#### Subsección 7.6

202. El Comité propuso eliminar "y/o el envasador", para que la redacción coincida con la que aparece en otras normas aprobadas por el Comité."

#### Subsección 7.7

203. El Comité señaló que esta sección incluía instrucciones para la conservación, y propuso que se modificara el título de la misma, como sigue: "Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación".

204. El Comité estuvo de acuerdo con la conclusión a que llegó el Grupo de Trabajo sobre Marcado de la fecha, a saber, que el marcado de la fecha se aplica solamente a la sal de calidad alimentaria, utilizada como transportador de nutrientes y propuso que se incluyera el siguiente inciso: 7.7.1 a): "El marcado de la fecha se aplica solamente a la sal utilizada como transportador de nutrientes".

#### Subsección 7.8 - Envases a granel

205. El Comité señaló que en el comercio internacional la sal se transporta en contenedores a granel, por lo que propuso incluir en esta subsección el texto que aparece en la subsección 5.3 de las "Directrices sobre disposiciones de etiquetado incluidas en las normas del Codex (Apéndice V)", Disposiciones para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor.

206. El Comité aprobó la sección de etiquetado, con las modificaciones del texto que se habían propuesto.

#### Comité coordinador para Europa Vinagre (Norma regional europea ALINORM 85/19, Apéndice II)

201. El Comité recordó que había aprobado ya las disposiciones de etiquetado incluidas en la norma, pero que ciertos asuntos se habían remitido nuevamente al Comité coordinador para Europa. El Comité tomó nota de que, como se había recomendado, se había suprimido la subsección 8.1.5 sobre declaraciones negativas sobre los ingredientes y que no se había incluido ninguna disposición relativa al marcado de la fecha. El Comité recordó que había eximido a los vinagres de la disposición de marcado de la fecha en la Norma general revisada y confirmó su aprobación anterior de la norma.

#### Comité sobre Cereales, legumbres y leguminosas Harina de trigo (ALINORM 85/29, Apéndice II)

208. El Comité había aprobado ya en su 17ª reunión las disposiciones de etiquetado que aparecen en la norma, con excepción de la declaración de nutrientes y el marcado de la fecha.

209. Se informó al Comité de que el CCCPL había eliminado la frase: "por una razón distinta de sustituir nutrientes perdidos en la elaboración" y aprobado el texto modificado de la subsección 8.3 "Declaración del valor nutritivo". Sin embargo, el Comité decidió aclarar el significado de la disposición, añadiendo comas después de la palabra "mineral" y de "sección 3.4.2".

210. El Comité aprobó la subsección 8.8 sobre marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, que se ajustan a las Directrices sobre Marcado de la fecha (véase el párrafo 187 para los detalles sobre la declaración del mes).

211. El Comité tomó nota de que el CCCPL había incluido en todas sus normas disposiciones para los envases no destinados a la venta al por menor, semejantes a las que aparecen en la Norma para los Zumos (jugos) de fruta, ya que gran parte de los productos regulados por la norma se comercializaban en envases no destinados a la venta al por menor. El Comité señaló que se adoptarían las Directrices sobre disposiciones de etiquetado incluidas en las normas del Codex, pero acordó, no obstante, aceptar la disposición actual.

Maíz en grano (ALINORM 85/29, Apéndice III)

Harina integral de maíz (Apéndice IV)

Harina y semola de maíz sin germen (Apéndice V)

El Comité señaló que en las normas del Codex se habían introducido disposiciones para los envases no destinados a la venta al por menor, análogas a las de la harina de trigo. El Comité aprobó estas disposiciones y confirmó la aprobación de la disposición para el marcado de la fecha incluida en las Normas para la Harina integral de maíz y para la harina y sémola de maíz sin germen.

Comité coordinador para Africa

Gari-Norma regional africana (ALINORM 85/28, Apéndice III)

212. El Comité señaló que varias disposiciones incluidas en la norma diferían de los requisitos exigidos en la Norma general. El Comité señaló también que el Comité coordinador para Africa no tendría oportunidad para examinar ninguna enmienda que pudiera proponer este Comité antes del 16º período de sesiones de la Comisión. Se acordó, portanto, aprobar provisionalmente las disposiciones, y pedir al Comité coordinador para Africa que examinara la posibilidad de incluir disposiciones para la identificación del lote y para uniformar las disposiciones para el marcado de la fecha con las de las Directrices generales para el Etiquetado de alimentos preenvasados. Se recomendó también que deberían revisarse minuciosamente las restantes disposiciones contenidas en la norma, a la luz de la Norma general revisada cuando ésta fuera adoptada.

Comité sobre Alimentos para regímenes especiales (CCFSDU)

Norma general para el Etiquetado y la declaración de propiedades para alimentos preenvasados para regímenes especiales (ALINORM 85/26, Apéndice III)

213. El Comité recordó que, en su 17ª reunión, había decidido que los productos incluidos en la antedicha norma estaban regulados también en la Norma general, y que el CCFSDU sólo debería examinar algunas secciones específicas. Las disposiciones restantes deberían incluirse por referencia a la Norma general para el Etiquetado de alimentos preenvasados. El Comité señaló que la Comisión, en su 15º período de sesiones había estado de acuerdo con este punto de vista y había pedido al CCFSDU que armonizara las dos normas generales. El Comité señaló además que el CCFSDU había cumplido dichas instrucciones y modificado esta norma, que aparece en el Apéndice III de ALINORM 85/26.

214. El Comité aprobó dicha norma.

Proyectos de normas y enmiendas propuestas en el trámite 5 del procedimiento

215. El Comité señaló que los comités que habían sometido a aprobación las disposiciones sobre etiquetado que aparecen en las normas que se hallan en el trámite 5 tendrían la oportunidad de volver a examinar dichas disposiciones una vez que la Comisión hubiera adoptado la Norma general y las Directrices sobre Etiquetado de alimentos preenvasados. Se acordó, por tanto, no examinar detenidamente las disposiciones sobre etiquetado contenidas en las normas que se hallan en el trámite 5, sino examinar los asuntos sustanciales que, en opinión de los miembros del Comité, era importante señalar a los Comités sobre Productos y a la Comisión.

216. El Comité analizó brevemente las disposiciones sobre etiquetado contenidas en la Norma general para los Néctares de frutas (ALINORM 85/14, Apéndice IV) y para Determinadas legumbres (ALINORM 85/29, Apéndice VI), pero no planteó cuestiones específicas.

Comité del Codex sobre Frutas y hortalizas elaboradas

Miel (ALINORM 85/20, Apéndice IX)

217. La delegación de Australia opinó que el texto actual de la declaración del contenido aparente de sacarosa, que figura en la subsección 6.1.5, era demasiado técnica y se prestaba a interpretaciones erróneas.

Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales (CCPV)

Norma general para los Productos proteínicos y vegetales (ALINORM 85/30, Apéndice IV)

218. El Comité tomó nota de que el CCPV había examinado la cuestión de si la sección sobre etiquetado se aplicaba también a los alimentos envasados a granel y destinados a ulterior elaboración y había acordado que sería útil incluir dichas disposiciones en la subsección 8.9.

219. El Comité señaló que, por lo general, la cuestión de las disposiciones de etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor había sido examinada por el GT III y que se habían incluido las disposiciones apropiadas en el Proyecto de Directrices sobre disposiciones de etiquetado incluidas en las normas del Codex. Se

convino que el CCVP debería tener en cuenta las propuestas del Grupo de Trabajo en vez del texto de la subsección 8.9. Esta observación era también aplicable a otras normas elaboradas por el Comité.

220. El Comité pidió también al CCVP que enmendara la subsección 8.1.2, para estipular la declaración del contenido de proteínas en porcentaje del peso escurrido.

Productos proteínicos derivados de la soja (ALINORM 85/30, Apéndice V)

221. Se señaló que, tal como están redactados en la actualidad, tanto la Norma general para los PPV como la norma específica para los productos proteínicos derivados de la soja regulaban los productos proteínicos derivados de la soja; la única diferencia estribaba en el contenido de proteína exigido. Como esta diferencia podría afectar también al nombre del alimento, el Comité opinó que debería pedirse al CCVP que aclarara la relación entre ambas normas.

Glutén de trigo (ALINORM 85/30, Apéndice VI)

222. El Comité acordó que las observaciones sobre las otras dos normas se aplicaban también a esta norma.

Aceitunas de mesa (texto revisado de la norma Codex STAN 66/1981) (ALINORM 85/33, Apéndice III)

223. El Comité señaló que la antedicha revisión fue realizada por el Consejo oleícola internacional en cooperación con los representantes de los estados miembros de la Comisión del Codex Alimentarius. El texto revisado de la norma incluía ya en parte referencias al texto revisado de la Norma general sobre etiquetado. El Comité señaló que esta norma contiene disposiciones sobre el marcado de la fecha que difieren del texto de las directrices y que la subsección 9.8, "Exenciones y disposiciones adicionales" contenía requisitos más detallados que los incluidos en la Norma general.

224. La delegación de España destacó que la subsección 9.8 había sido tomada de la norma comercial del COI. El Comité opinó que debería examinarse la necesidad de estas disposiciones. Se convino también en que, en el texto inglés la palabra "cover" debería ser sustituida con el término "lid".

Comité del Codex sobre Alimentos para regímenes especiales  
Alimentos complementarios (ALINORM 85/26, Apéndice IV)

225. El Comité tomó nota de que en la sección sobre etiquetado, el CCFSU había incluido una referencia al texto revisado de la Norma general para el etiquetado. El Comité convino en que estas referencias deberían revisarse una vez que la Comisión adoptara la Norma general para el etiquetado. El Comité estuvo de acuerdo en que el CCFSU había actuado correctamente al utilizar la Norma general para el etiquetado como referencia en los casos pertinentes.

Enmiendas propuestas a la Norma del Codex para Fórmulas para niños de pecho

226. El representante de la OMS informó al Comité de que el CCFSU, en su 14ª reunión había examinado un documento sobre las repercusiones que el Código Internacional de la OMS de Comercialización de los sucedáneos de leche materna (CX/FSU 84/9), podría tener para las normas del Codex. El CCFSU había concluido que, para armonizar la norma con el código internacional, había que enmendar la sección 10.10 de la Norma para Fórmulas para niños de pecho introduciendo la frase siguiente: "En este caso, se tendrán particularmente en cuenta las disposiciones del Artículo 9 del Código internacional de comercialización de los sucedáneos de la leche materna de la Organización Mundial de la Salud."

227. El Comité señaló que se había recomendado a la Comisión la aprobación de esta disposición en el Trámite 5.

DIRECTRICES Y CODIGOS DE PRACTICAS

Comité sobre Productos cárnicos elaborados de reses y aves (ALINORM 85/16)  
Proyecto de código de prácticas de higiene para los productos cárnicos elaborados de reses y aves en el trámite 8 (Apéndice II)

228. El Comité señaló que las definiciones que figuran en las subsecciones 2.1.1, "Ingredientes" y 2.1.3, "Lote", así como el texto de la subsección 6.5.6, "Identificación del lote", eran análogas a las incluidas en otras directrices, por lo que aprobó dichas subsecciones.

Anteproyecto de directrices para la utilización de productos proteínicos vegetales (PPV) y productos proteínicos de la leche (PPL) en productos cárnicos elaborados de reses y aves en el trámite 5 (APENDICE IV)

229. El Comité señaló que el CCPMPP, al elaborar las antedichas directrices se había ajustado al formato de las directrices generales para la utilización de productos proteínicos vegetales (PPV) en los alimentos.

230. El Comité tomó nota de que estaba en curso una larga discusión sobre la denominación de los productos cárnicos elaborados de reses y aves en que se usan PPV con fines funcionales y facultativos o como sustitución parcial de la carne de reses y aves, y señaló que los textos alternativos propuestos para el nombre del producto en las directrices eran similares a los que aparecen en las Directrices generales para la utilización de PPV.

231. El Comité opinó que sus observaciones sobre las directrices generales para la utilización de PPV deberían aplicarse también a las antedichas directrices.

Comité del Codex sobre Productos proteínicos vegetales

Anteproyecto de directrices generales para la utilización de productos proteínicos vegetales en los alimentos

Nombre del alimento

232. El Comité señaló que el CCPV había discutido un problema fundamental relacionado con la sustitución parcial de las proteínas en los productos animales con PPV.

233. El Comité no había logrado reconciliar dos opiniones divergentes relativas a la manera en que deberían etiquetarse dichos productos y había remitido este asunto al Comité Ejecutivo.

234. El Presidente del CCVP, el Dr. Norman Tape, informó al Comité de que la cuestión de principio que se había remitido al Comité Ejecutivo para que éste emitiera su opinión era la siguiente: Si, habiéndose establecido un nombre para un alimento en una norma del Codex, podía utilizarse dicho nombre como parte del nombre de un alimento en que parte del contenido de proteínas de un alimento había sido sustituido con proteínas vegetales.

235. Esta cuestión había sido debatida en la 31ª reunión del Comité Ejecutivo (ALINORM 85/3, párr. 139), que "hizo suyas las ideas expresadas en el párrafo 63 del informe de la 6ª reunión del Comité del Codex sobre Principios generales que, en sustancia, permitía el uso de un nombre establecido en una norma del Codex como parte del nombre de otro producto análogo no regulado por la norma, siempre que i) el nombre se calificara apropiadamente, ii) se diera cumplimiento a la sección titulada "Principios generales" de la Norma general para el Etiquetado de alimentos preenvasados, y iii) se tuviera plenamente en cuenta la sección del ámbito de aplicación de la norma."

236. El Reino Unido dijo que no podía aceptar el punto de vista del Comité Ejecutivo que al parecer permitía hasta la sustitución con el 99% de productos proteínicos vegetales en un producto que estaba definido en una norma del Codex. Por consiguiente, el Reino Unido mantuvo su posición tal como la había expresado en la tercera reunión del Comité sobre Productos proteínicos vegetales, a saber: que los nombres de productos definidos en una Norma del Codex deberían ser protegidos en beneficio de los consumidores. El Reino Unido no deseaba discutir el uso del PPV como sucedáneo, pero los nombres de los alimentos deberían reflejar este hecho adecuadamente.

237. Las delegaciones de Francia, Países Bajos, Noruega, España y Suecia apoyaron esta posición.

238. La delegación de Dinamarca informó al Comité de que había surgido un problema análogo en la 13ª reunión del Comité del Codex sobre Productos cárnicos elaborados de reses y aves al examinar los usos de los PPV en sustitución parcial de la carne de reses o de aves en el Anteproyecto de directrices para la utilización de productos proteínicos vegetales y productos proteínicos de la leche en los productos cárnicos elaborados de reses y aves, y de que el Reino Unido había propuesto un texto alternativo que se basaba en el mismo principio mencionado anteriormente (párr. ).

239. La delegación de los Estados Unidos señaló que, tanto en el CCVP como en el CCPMP, varias delegaciones habían llegado a un punto de vista opuesto, a saber: que debería permitirse la sustitución parcial de las proteínas de un producto proteínico animal con PPV en condiciones específicas.

240. El Observador de la IFGMA señaló que tanto los productos sustituidos como los productos de imitación convenientemente etiquetados se encontraban ya en el mercado desde hace algún tiempo, tenían gran aceptación y a veces se preferían por razones de salud.

241. El Comité reconoció que también sobre esta cuestión había división de opiniones en el Comité y acordó remitirla a la Comisión en su 169 período de sesiones para que fuera examinada nuevamente.

Grupo mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la normalización de zumos (jugos) de frutas (ALINORM 85/14)

Proyecto de directrices sobre mezclas de zumos (jugos) de frutas (Apéndice VI) y mezclas de néctares de frutas (Apéndice VII)

242. Por lo que respecta a los antedichos proyectos de directrices, la delegación de Suiza señaló a la atención del Comité una discrepancia entre la última frase de la subsección 2.1 "Descripción" y la subsección 4.1.1 "Nombre del alimento". En la subsección 4.1.1, se declara que una mezcla de zumo (néctar) de fruta podrá llamarse así, sólo si se compone de cuatro o más tipos de zumos. El Comité tomó nota de esta observación.

DISPOSICIONES ESPECIFICAS DE MARCADO DE LA FECHA

Comité del Codex sobre Pescado y productos pesqueros (CCFFP)

Comité de Norma revisada para el Salmón del Pacífico en conserva (Trámite 8) (ALINORM 85/18, Apéndice II)

Anteproyecto de norma para bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y carne de pescado picada congelados rápidamente (Trámite 3) (ALINORM 85/18, Apéndice III)

243. El Presidente del GT I informó al Comité de que el CCFFP había decidido no incluir una disposición para el marcado de la fecha en la norma para el salmón, porque se trataba de un producto poco ácido, que se mantenía estable durante varios años.

244. El CCFFP había adoptado una decisión análoga en relación con la norma para los bloques congelados rápidamente de acuerdo con la decisión general del Grupo Mixto FAO/CEPE de Expertos en la Normalización de alimentos congelados rápidamente de no exigir el marcado de la fecha para dichos productos.

245. Las delegaciones de Nueva Zelanda y Suiza opinaron que, aun cuando no se exigiera el marcado de la fecha, debería declararse igualmente en la norma, habida cuenta del texto introductorio de la subsección 4.7.1 de la Norma general revisada.

246. La delegación de Suiza opinó también que alguna forma de marcado de la fecha sería necesaria, incluso para algunos productos estables en almacén, por razones de información para el consumidor.

247. Las delegaciones de Australia, la República Federal de Alemania, Francia, Israel, Países Bajos, España, Tailandia y Zimbabwe estuvieron de acuerdo con este parecer.

248. Otras delegaciones y el Observador de la IFGMA opinaron que las razones tecnológicas aducidas por el CCFFP justificaban la exención del marcado de la fecha, dado que uno de los problemas principales de los productos estables en almacén era el de las malas condiciones de almacenamiento, en cuyo caso ninguna forma de marcado de la fecha sería informativa para el consumidor.

249. Tras algunos debates más, el Comité decidió no aprobar las disposiciones contenidas en las antedichas normas, sino volver a remitirlas al CCFFP para que las examinara nuevamente.

Comité del Codex sobre Productos cárnicos elaborados de reses y aves (CCPMPP)

Carne "corned beef" envasada (Codex STAN 8-1981)

250. El Comité hizo notar que el CCPMP había considerado también que este producto era estable en almacén y, como tal, no requería disposiciones para el marcado de la fecha.

251. El Comité, en consonancia con la decisión que había tomado para el salmón del Pacífico en conserva remitió la norma para la carne "corned beef" envasada al CCPMP para que la examinara nuevamente.

252. El Comité hizo notar que el CCPMPP había propuesto disposiciones generales para el marcado de la fecha e instrucciones para la conservación en relación con los productos mencionados, aprobándolos en el entendimiento de que serían reexaminados cuando se hubieran adoptado la Norma general y las Directrices sobre etiquetado.

#### TEMA 10 DE LA AGENDA

##### EXAMEN DE LA PROPUESTA PARA MODIFICAR LAS DIRECTRICES GENERALES DEL CODEX SOBRE DECLARACION DE PROPIEDADES PARA INCLUIR LAS DECLARACIONES NEGATIVAS

253. El Comité tuvo ante sí el documento CX/FL 85/10, preparado por la delegación de Australia sobre la base de las observaciones relativas al documento CL 1984/19 enviadas por Australia, Canadá, Irlanda, Finlandia, Nueva Zelandia, Noruega, Suecia, Suiza, Tailandia y los Estados Unidos. El Presidente expresó la opinión de que el documento abarca aspectos muy importantes relativos a ciertos tipos de declaraciones negativas y que, por lo tanto, debería ser examinado minuciosamente. Teniendo en cuenta las limitaciones de tiempo, propuso al Comité dar máxima prioridad a este punto en la próxima reunión y pedir mientras tanto a los gobiernos que hagan observaciones sobre el documento. El Presidente expresó el aprecio del Comité a la delegación de Australia por haber preparado este documento. El Comité convino en adjuntar el antedicho documento al informe (Apéndice IX).

#### TEMA 11

##### TRABAJOS FUTUROS

254. El Comité estuvo de acuerdo en que la tarea más importante del programa de la próxima reunión sería la de la aprobación de las disposiciones de etiquetado en las normas del Codex que habían sido revisadas de conformidad con el Texto revisado de la Norma general para el Etiquetado de los alimentos preenvasados.

255. La delegación de los Países Bajos subrayó la importancia de volver a examinar las Directrices sobre declaraciones de propiedades y que había que calificar mejor algunas declaraciones negativas nutricionales especialmente debido a que el Comité había suprimido las secciones relativas a algunas declaraciones de propiedades en las Directrices sobre Etiquetado nutricional. El Comité acordó que en el tema sobre declaraciones de propiedades, en los trabajos futuros, deberían incluirse dichas declaraciones.

256. El Comité convino en que el programa de la próxima reunión debería incluir las cuestiones siguientes:

- 1) Aprobación de las disposiciones de etiquetado en los proyectos de normas, y de las disposiciones de etiquetado revisadas en las normas del Codex vigentes.
- 2) Enmienda de las directrices generales sobre declaraciones de propiedades en general y sobre las declaraciones negativas en particular, a la luz del documento de trabajo sobre declaraciones negativas (CX/FL 85/10) y las observaciones al respecto, así como sobre los puntos planteados en relación con el tema 10 (véase el párr. 253) y las observaciones hechas por la delegación de los Países Bajos sobre declaraciones de propiedades nutricionales.
- 3) Informe del Grupo especial de trabajo sobre Metodología para las Directrices sobre etiquetado nutricional.
- 4) Asuntos planteados por Comités y por la Comisión.

#### TEMA 12

##### OTROS ASUNTOS

257. Ninguno.

#### TEMA 13

##### FECHA Y LUGAR DE LA PROXIMA REUNION

258. Se informó al Comité de que se había propuesto celebrar la próxima reunión del Comité a mediados de abril de 1987 en Ottawa. La fecha exacta se comunicará oportunamente, después de las consultas pertinentes entre las secretarías Canadiense y del Codex.

LIST OF PARTICIPANTS  
LISTE DES PARTICIPANTS  
LISTA DE PARTICIPANTES

MEMBERS OF THE COMMISSION  
MEMBRES DE LA COMMISSION  
MIEMBROS DE LA COMISION

ARGENTINA

Mr. Alfredo Alcorta  
Minister Counsellor for Economic and  
Commercial Affairs  
Embassy of Argentina  
1705 - 112 Kent Street  
Ottawa, Ontario  
K1P 5P2

Mr. Alberto Proserpi  
Counsellor - Embassy of Argentina  
Suite 620, 90 Sparks Suite  
Ottawa, Ontario  
K1P 5B4

AUSTRALIA  
AUSTRALIE

Mr. Laurie Erwin  
Principal Executive Officer  
Food Standards Section  
Department of Primary Industry  
Canberra ACT, Australia

AUSTRIA  
AUTRICHE

Dr. Wilfried Steiger  
Ministry of Health and  
Environmental Protection  
Stubenring 1  
1010 Wien  
Austria

Mr. K. Smolka  
Federation of Food Industries  
1030 Zaunergasse 1-3  
Vienna, Austria

BRAZIL  
BRESIL  
BRASIL

Dr. Carlos Reis  
Second Secretary  
Brazilian Embassy  
255 Albert Street, #900  
Ottawa, Ontario  
K1P 6A9

BURMA

Dr. Win Thein  
National Health Laboratory  
35 Stewart Road  
Rangoon, Burma

CANADA

Mr. C.G. Sheppard  
Chief, Manufactured Food Division  
Consumer Products Branch  
Consumer and Corporate Affairs Canada  
50 Victoria Street  
Hull, Quebec  
K1A 0C9

Dr. M.C. Cheney  
Chief, Nutrition Evaluation Division  
Health Protection Branch  
Health and Welfare Canada  
Ottawa, Ontario  
K1A 0L2

Dr. Fred M. Clark  
Chief, Standards and Labels  
Meat Hygiene Division  
Agriculture Canada  
2255 Carling Avenue  
Ottawa, Ontario  
K1A 0Y9

Mr. Roger Cosmatos  
Coordinator, Standards and Labels  
Meat Hygiene Division  
Agriculture Canada  
2255 Carling Avenue  
Ottawa, Ontario  
K1A 0Y9

Mr. Gary J. Dinan  
Mammoth International Humanitarian  
Societies Square Projects' Inc.  
39 Westminster Ave. S.  
Montreal, Quebec  
H4X 1Y6

CANADA (cont.)

Mr. W.R. Dunn  
Food Specialist, Manufactured Food Division  
Consumer Products Branch  
Consumer and Corporate Affairs Canada  
50 Victoria Street  
Hull, Quebec  
K1A 0C9

Ms. E.N. Harper  
Flavour Manufacturers Association  
of Canada  
3625 Weston Road, Suite 10  
Weston, Ontario  
M9B 5X6

Mr. R. Harwood  
Director, Technical and Regulatory Affairs  
Nabisco Brands Ltd.  
2509 Royal Windsor Drive  
Mississauga, Ontario  
L5J 1K9

Dr. G. Henderson  
Manager, Technical Affairs  
General Foods Inc.  
P.O. Box 1200  
Don Mills, Ontario

Dr. F.A. Homonnay  
Dr. F.A. Homonnay & Associates  
39 Westminster Ave. S.  
Montreal West, Quebec  
H4X 1Y6

Mr. G. Ikin  
Technical Director, Kraft Ltd.  
8600 Devonshire Road  
Mount Royal, Quebec  
H4P 2K9

Ms. Marilyn Knox  
Vice-President, Technical  
Grocery Products Manufacturers of Canada  
#101 - 1185 Eglinton Avenue East  
Don Mills, Ontario  
M3C 3C6

Mr. Ken F. MacQueen  
Consultant on Food Irradiation  
724 Courtenay Avenue  
Ottawa, Ontario  
K2A 3C1

CANADA (cont.)

Ms. Reta P. Moyer  
Manager, Government Affairs  
Miracle Food Mart (Steinberg Inc.)  
65 Rexdale Boulevard  
Rexdale, Ontario  
M9W 1P2

Mr. Norman Naylor  
Special Assistant (Constituency)  
Office of the Minister of State  
for Mines  
580 Booth Street, 21st Floor  
Ottawa, Ontario  
K1A 0E4

Ms. J. Robert-Stolow  
Food Specialist  
Manufactured Food Division  
Consumer Products Branch  
Consumer and Corporate Affairs Canada  
50 Victoria Street  
Hull, Quebec  
K1A 0C9

Dr. B.G. Shah  
Bureau of Nutritional Sciences  
Banting Research Centre  
Tunney's Pasture  
Ottawa, Ontario  
K1A 0L2

Ms. Pat Steele  
Bureau of Nutritional Sciences  
Health Protection Branch  
Health and Welfare Canada  
Ottawa, Ontario  
K1A 0L2

CHILE

Mr. Andrés Barbé  
Third Secretary  
Embajada de Chile  
Chile

CHINA

Mr. Luo Zengxin  
Commercial Attaché - Chinese  
Embassy  
515 St. Patrick St.  
Ottawa, Ontario  
K1N 5H3

COLOMBIA

Ms. Rosa Amelia Suarez  
Primer Secretario Embajada des  
Colombia  
Via G. Pisanelli 4  
Roma 00196, Italia

CUBA

Mrs. Maritza Linares Fonts  
Jefe Departamento Normalización  
Ministerio Industria Pesquera  
Barlovento, Playa  
CUIDAD Habana, Cuba

DENMARK

DANEMARK

DINAMARCA

Ms. Anne Brincker  
Assistant Director  
Danish Meat Products Laboratory  
Ministry of Agriculture  
Howitzvej 13  
2000 Frederiksberg  
Denmark

Ms. Karen Albeck  
National Food Institute  
Mørkhøj Bygade 19  
DK 2860 Søborg  
Denmark

Mrs. A. Busk-Jensen  
Head of Department, Industrirådet  
H.C. Andersens Boulevard 18  
1596 Copenhagen V.  
Denmark

FINLAND

FINLANDE

FINLANDIA

Mrs. Kristina Dufholm  
Director, National Board of Trade  
and Consumer Interests  
Haapaniemenkatu 4  
SF-00531 Helsinki 53, Finland

Mr. Pekka Pakkala  
Senior Health Officer  
National Board of Health  
Siltasaarenkatu 18  
SF-00530 Helsinki, Finland

FRANCE

FRANCIA

Mr. Jean-Claude Bernaud  
Direction de la Consommation et de la  
répression des fraudes  
13, rue Saint-Georges  
75009 Paris, France

GABON

Mr. Emmanuel Akogue  
Coordinateur national du Codex  
BP 551  
Libreville  
Gabon

Mr. Daniel Ekomi-Ngueye  
BP 1064  
Libreville  
Gabon

GERMANY, Fed. Rep. of  
ALLEMAGNE, Rép. Féd.  
ALEMANIA, Rep. Fed.

Mr. Frede  
Bundesverband der Diätetischen  
Lebensmittel Industrie  
Geschäftsführer  
Kelkheimer Strasse 10  
638 Bad Homburg  
Federal Republic of Germany

Mr. Karl-Heinz Kühn  
c/o Bund für Lebensmittelrecht und  
Lebensmittelkunde  
Godesberger Allee 157  
D 5300 Bonn 2  
Federal Republic of Germany

Dr. Pia Noble  
Oberregierungsrätin  
Bundesministerium für/Jugend, Familie  
und Gesundheit  
Deutscherreustrasse 87  
D-5300 Bonn 2  
Federal Republic of Germany

INDIA

Mr. S.V. Subramaniyan  
Joint Secretary, Ministry of  
Health and Family Welfare  
New Delhi, India

Mrs. Debi Mukherjee  
Assistant Secretary (PFA)  
Directorate General of Health  
Services  
New Delhi, Nirman Bhawan  
Pin-110011, India

IRELAND  
IRELANDE

Mr. Anthony McGrath  
Department of Industry, Trade,  
Commerce and Tourism  
Frederick Building, Setanta Centre  
South Frederick Street  
Dublin 2, Ireland

ISRAEL

Mr. R. Knobil  
Institute of Quality Control  
Israel Committee of Codex  
76 Mazeh St.  
TelAviv 65789, Israel

JAPAN  
JAPON

Mr. Tsuyoshi Motonaga  
Director, Premiums and Representation  
Inspection Division  
Fair Trade Commission  
2-2-1 Kasumigaseki, Tokyo  
#100, Japan

Mr. Toshio Maki  
Assistant Director  
Consumer Economy Division  
Ministry of Agriculture, Forestry  
and Fisheries  
1-2-1 Kasumigaseki Chiyoda-ku  
Tokyo, Japan

Mr. Toru Tomita  
Technical Advisor  
Japan Dairy Industry Association  
3-6 Kyobashi, 2-chome, Chuo-ku  
Tokyo, Japan

JAPAN (cont.)  
JAPON

Mr. K. Yamaguchi  
Japanese Embassy in Canada  
255 Sussex Drive  
Ottawa, Ontario  
K1N 9E6

MEXICO  
MEXIQUE

Ms. Leonora Hernandez  
Rinconada Pintores Orozco 203  
Pedregal de Carrasco Coyoacan  
04700 México D.F. México

NETHERLANDS  
PAYS-BAS  
PAISES BAJOS

Mr. G.M. Koornneef  
Central Commodity Board on Arable  
Products  
Postbus 29739  
2502 LS The Hague  
The Netherlands

Dr. R.F. van der Heide  
Ministry of Welfare, Public Health  
and Cultural Affairs  
Head Section General Food Hygiene  
Dr. Reyersstraat 10 Leidschendam  
The Netherlands

Mr. M.J. van Stigt Thans  
Netherlands Bureau for Food and  
Nutrition Education  
Laan Copes 44 The Hague  
2500 CK The Netherlands

Mr. E. Veen  
Secretary  
Dutch Food and Agricultural Industry  
Post Box 93093  
2509 AB The Hague  
The Netherlands

NEW ZEALAND  
NOUVELLE-ZELANDE  
NUEVA ZELANDIA

Mrs. Marion Riordan  
Food Technologist  
Department of Health  
P.O. Box 5013  
Wellington  
New Zealand

NORWAY  
NORVEGE  
NORUEGA

Mrs. Ase Fulke  
Executive Officer  
Directorate of Health  
P.O. Box 8128 Dep.  
0032 Oslo 1, Norway

Ms. Vibeke Knudsen  
Norwegian Ministry of Fisheries  
P.O. Box 8118 Dep.  
0032 Oslo 1, Norway

Mr. Harald Pedersen  
Managing Director  
Norwegian Cannery Association  
P.O. Box 327, Stavanger  
Norway

Dr. P.A. Rosness  
Director  
The National Quality Control Authority  
for Processed Fruits & Vegetables  
Ministry of Agriculture  
P.O. Box 6399 Etterstad  
Oslo 6, Norway

Mrs. Ruth Stabel  
Norwegian Codex Alimentarius  
Committee  
P.O. Box 8139 Dep.  
0032 Oslo 1, Norway

SPAIN  
ESPAGNE  
ESPAÑA

Ms. Ester Arizmendi  
Ministerio de Agricultura, Pesca  
y alimentación  
P. Infanta Isabel No. 1  
Madrid, Espana

Candido Egoscozabal  
Ministerio Economía y Hacienda  
Paseo de la Castellana 162  
Madrid 28071  
Espana

SWEDEN  
SUEDE  
SUECIA

Mr. Bengt Augustinsson  
Head of Division  
Swedish National Food Administration  
Box 622  
S-75126 Uppsala  
Sweden

Prof. Carl Erik Danielson  
Kooperativa Forbundet  
Katarinavagen 15  
Stockholm, Sweden

Dr. Allan Edhborg  
Manager, Food Law Research  
Quality and Nutrition  
AB Findus  
Box 500  
S-26700 BJUV  
Sweden

Mr. A. Edling  
Deputy Consumer Ombudsman  
National Board for Consumer Policies  
Box 503  
Vällingby, Sweden

SWITZERLAND  
SUISSE  
SUIZA

Dr. Ph. Pittet  
Nestec Ltd.  
Av. Henri Nestlé  
1800 Vevey  
Switzerland

Mr. P. Rossier  
Head, Codex Alimentarius Section  
Office Federal de la Santé Publique  
Haslerstrasse 16  
CH-3008 Berne  
Switzerland

Dr. B. Schmidli  
Roche  
CH-4002 Basel  
Switzerland

Dr. G.F. Schubiger  
Case Postale 88  
CH-1814 La Tour-de-Peilz  
Switzerland

THAILAND  
THAILANDE  
TAILANDIA

Theera Satasuk  
Director of Technical Division  
Food and Drug Administration  
Ministry of Public Health  
Bangkok, Thailand

Ms. Siwaporn Siwawej  
Associate Professor  
Department of Food Science and  
Technology  
Kasetsart University  
Bangkok, Thailand

TRINIDAD & TOBAGO

Miss Patricia Hovell  
First Secretary  
Trinidad & Tobago High Commission  
#508, 75 Albert Street  
Ottawa, Ontario

TURKEY

Mr. Demir Erman  
Turkish Embassy  
Economic and Commercial Attaché  
197 Wurtemberg St.  
Ottawa, Ontario

UNITED KINGDOM  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

Dr. D.H. Buss  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London, SW1, U.K.

Mr. C.A. Cockbill  
Head of Standards Division  
Ministry of Agriculture, Fisheries  
and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London, SW1, U.K.

UNITED KINGDOM (cont.)  
ROYAUME-UNI  
REINO UNIDO

Mr. John Elliott  
Food and Drink Federation  
6 Catherine St.  
London, U.K.

Mr. G.A. Lewis  
Higher Executive Officer  
Ministry of Agriculture  
Fisheries and Food  
Great Westminster House  
Horseferry Road  
London, SW1, U.K.

UNITED STATES  
ETATS-UNIS  
ESTADOS UNIDOS

Mr. Lowrie Beacham  
National Food Processors Association  
1401 New York N.W.  
Washington, D.C. 20005

Mr. C. Ronald Brewington  
U.S.D.A. Chief, Labeling Branch  
14th & Independence Avenue  
Washington, D.C. 20250

Ms. Gloria Brooks-Ray  
Director, Regulatory Affairs and  
Nutritional Sciences  
CPC International, Inc.  
International Plaza  
Englewood Cliffs, N.J. 07632

Mrs. Julia C. Howell  
Manager, Regulatory Submissions  
The Coca-Cola Company  
310 North Avenue  
Atlanta, Georgia 30301

Dr. Christopher Hudson  
Manager, Office of Scientific Affairs  
General Foods Inc.  
250 North Street  
White Plains, N.Y. 10625

UNITED STATES (cont.)  
ETATS-UNIS  
ESTADOS UNIDOS

Dr. Robert D. Humbert  
Manager, Food Safety  
Kellogg Co.  
235 Porter Street  
Battle Creek, Mi. 49016

Mrs. Maureen Kapustynski  
Manager, Ingredient Safety  
Nabisco Brands Inc.  
15 River Road  
Wilton, Connecticut 06987

Mr. Bruce A. Lister  
Vice President, Regulatory Affairs  
and Nutrition  
Nestlé Foods Corporation  
President of International  
Hydrolyzed Protein Council  
100 Bloomingdale Road  
White Plains, N.Y. 11510

Ms. Kim Ogden  
Assurance Supervisor  
McDonald's Corporation, Quality  
Oakbrook, Il. 60521

Dr. C.D. Stone  
M&M/MARS Scientific Affairs Manager  
High Street  
Hackettstown, N.J. 07840

Mr. Dennis Strickland  
Office of the Secretary  
Department of Health & Human Services  
200 Independence Ave. S.W.  
Washington, D.C.

Mr. John M. Taylor  
Director, Division of Regulatory  
Division  
Center for Food Safety & Applied  
Nutrition (HFF-310)  
U.S. Food and Drug Administration  
200 "C" St. S.W.  
Washington, D.C. 20204

UNITED STATES (cont.)  
ETATS-UNIS  
ESTADOS UNIDOS

Ms. Ellen Thomas  
Manager, Regulatory Compliance  
Kraft, Inc.  
Kraft Court  
Glenview, Il. 60025

Dr. John E. Vanderveen  
Director, Division of Nutrition  
Center for Food Safety & Applied  
U.S. Food and Drug Administration  
Nutrition (HFF-260)  
200 "C" St. S.W.  
Washington, D.C. 20204

Dr. Robert W. Weik  
Assistant to the Director  
Center for Food Safety & Applied  
Nutrition (HFF-4)  
U.S. Food and Drug Administration  
200 "C" St. S.W.  
Washington, D.C. 20204

ZIMBABWE

Dr. Casper M. Mombeshora  
The Government Analyst  
Ministry of Health  
Mazoe St./North Ave.  
P.O. Box 8042 Causeway  
Harare, Zimbabwe

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

Confédération des Industries  
AGRO-Alimentaires de la CEE (CIAA)

Mr. John Elliott  
31, Parkhead Road  
Sheffield S117RA, England

European Association of Advertising  
Agencies (EAAA)

Dr. Hans W. Fluczynski  
Food Advertising Committee  
Ave. du Barbeau, 28  
B-1160 Brussels, Belgium

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (cont.)  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

European Economic Community (EEC)

Luigi Cisnetti  
Secretariat général du Conseil  
des C.E.  
170, rue de la Loi  
1048 Bruxelles, Belgique

Mr. Egon Gaerner  
Deputy Head of Division  
Commission of the European Community  
Rue de la Loi 200  
B-1049 Bruxelles, Belgique

Fédération International Industries  
et du Commerce en Gros des Vins  
(FIVS)

Mr. K.M. Campbell  
90 Sparks Street  
Ottawa, Ontario  
K1P 5T8

International Atomic Energy  
Agency (IAEA)

Mr. J.G. van Kooij  
Head, Food Preservation Section  
Joint FAO/IAEA Division  
P.O. Box 100  
A-1400 Vienna, Austria

International Dairy Federation (IDF)

Mr. Edward Hopkin  
Deputy Secretary General (IDF)  
41 Square Vergote  
1040 Brussels, Belgium

Mr. John Lestage  
Vice President  
Dairy Bureau of Canada  
20 Holly Street  
Toronto, Ontario  
M4S 3B1

Mr. Gaetan Busque  
Direction de l'inspection des  
produits laitiers  
Ministère de l'Agriculture des  
Pêcheries et de l'Alimentation  
200A Chemin Ste-Foy  
Quebec, P.Q. G1R 4X6

INTERNATIONAL ORGANIZATIONS (cont.)  
ORGANISATIONS INTERNATIONALES  
ORGANIZACIONES INTERNACIONALES

International Federation of Grocery  
Manufacturers Associations (IFGMA)

Dr. Andrew B. Moore  
1010 Wisconsin Ave. N.W.  
Washington, D.C. 20007-3694  
U.S.A.

International Frozen Food  
Association (IFFA)

Mr. Hugh W. Symons  
Deputy Director General  
International Frozen Food Assoc.  
1700 Old Meadow Road  
McLean, Va. 22102  
U.S.A.

International Life Sciences  
Institute (ILSI)

Mr. James A. Drum  
1126-16th St. N.W., Suite 111  
Washington, D.C. 20036  
U.S.A.

International Organization of  
Consumers Unions (IOCU)

Mrs. Marilyn Lister  
54 Kilbarry Cr.  
Ottawa, Ontario  
K1K 0H1

Mrs. Marilyn Young  
13 Riverbrook Road  
Nepean, Ontario  
K2H 7W7

International Union of Nutrition  
Sciences (IUNS)

Dr. J. Alex Campbell  
1785 Riverside Dr., Suite 2204  
Ottawa, Ontario  
K1G 3T7

World Federation of Advertisers (WFA)

Mr. J. Foss  
President, Association of Canadian  
Advertisers, Inc.  
180 Bloor St. W., Suite 1010  
Toronto, Ontario  
M5S 2V6

Mr. Keith B. McKerracher  
President (ICA)  
30 Soudan Avenue  
Toronto, Ontario  
M4S 1V6

JOINT FAO/WHO SECRETARIAT

Mrs. Barbara Dix  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
00100-Rome, Italy

Mr. J. Hutchinson  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
00100-Rome, Italy

Dr. N. Rao Maturu  
Food Standards Officer  
Joint FAO/WHO Food Standards  
Programme  
00100-Rome, Italy

Dr. Sami Shubber  
Senior Legal Officer  
Office of the Legal Counsel  
1211 Geneva 27  
Switzerland

CANADIAN SECRETARIAT

Mr. R.H. McKay (Chairman)  
Director, Consumer Products Branch  
Bureau of Consumer Affairs  
Consumer & Corporate Affairs Canada  
Place du Portage, Phase I  
Hull, Quebec  
K1A 0C9

CANADIAN SECRETARIAT (cont.)

Mr. Barry L. Smith  
Chief  
Food Regulatory Affairs Division  
Health Protection Branch  
Health and Welfare Canada  
Ottawa, Ontario  
K1A 0L2

Mr. John L. Mercer  
Head, International and  
Interagency Liaison  
Food Regulatory Affairs Division  
Health Protection Branch  
Health and Welfare Canada  
Ottawa, Ontario  
K1A 0L2

Ms. I. Henderson  
Economist  
Food Regulatory Affairs Division  
Health Protection Branch  
Health and Welfare Canada  
Ottawa, Ontario

Discurso inaugural de la 18ª reunión del  
Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos  
el 11 de marzo de 1985 a las 10:00 hrs. en el  
Centro de Conferencias del Gobierno

Sr. Presidente, Señores delegados y observadores, señoras y señores. Permítanme, en nombre del Gobierno de Canadá darles la bienvenida a la 18ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

Como Ministro de Agricultura de Canadá, la labor de este Comité y de la Comisión del Codex Alimentarius entraña particular interés para mí.

Examinando la historia del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos he observado que hace casi veinte años que vienen ustedes deliberando las cuestiones pertinentes a este Comité. A la primera reunión, celebrada en Ottawa del 21 al 25 de junio de 1965, asistieron delegados y observadores de 10 países. El interés por la labor de este Comité ha crecido visiblemente a lo largo de los años, de forma que son ahora 32 los países y 12 los organismos internacionales que asisten a la reunión.

Ustedes pueden sentirse muy orgullosos de pertenecer a un Comité que en el transcurso de los años ha alcanzado importantes objetivos tales como:

- La Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, adoptada por la Comisión en 1969 y observo que están ustedes terminando ahora la revisión de tan importante norma;
- la aprobación de más de 200 normas mundiales, que han sido adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius;
- las Directrices generales del Codex sobre declaraciones de propiedades;
- las Directrices para el marcado de la fecha de alimentos preenvasados, para uso de los Comités del Codex;
- y los trabajos que están ustedes realizando actualmente para elaborar las Directrices sobre etiquetado nutricional, para citar sólo algunos logros.

Canadá se siente, por supuesto, muy orgullosa de ser el país que ha hospedado a vuestro Comité durante estos veinte años. Deseo expresar mi agradecimiento a todos los canadienses que han participado en estas tareas en el transcurso de los años y han contribuido con su aporte individual al éxito de las mismas. Quisiera también agradecer a la Secretaría del Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, que tiene su sede en Roma, por sus esfuerzos en la preparación y dirección de las actividades de este Comité durante todos estos años. Pero sobre todo, quisiera testimoniarles mi reconocimiento a ustedes, señores delegados, ya que sin sus diligentes esfuerzos y su dedicación al fomento de la cooperación internacional, no se habrían realizado en absoluto los trabajos de este y otros comités del Codex.

La Comisión misma, de unos cuarenta países que eran en la época de su fundación en 1962, ha crecido hasta los 129 países miembros actuales. Quisiera dar la bienvenida particularmente a las delegaciones de la República Popular China y de Zimbabwe, los nuevos miembros de la Comisión. Os damos la bienvenida a la Comisión y esperamos vuestra participación en los debates de esta reunión.

La Comisión, en su 159 período de sesiones, había subrayado la importancia de vuestros trabajos de elaboración del Proyecto de Directrices sobre Etiquetado Nutricional y de revisión del texto de la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados. La Comisión estuvo de acuerdo sobre la necesidad de que concluyan sus deliberaciones sobre estos dos importantes temas antes del próximo período de sesiones, que se celebrará en Ginebra más tarde durante este año.

Sé que ustedes estarán muy atareados durante esta semana. Sin embargo, confío en que tendrán éxito porque sé que en el fondo los anima el bienestar de la comunidad internacional. Espero que su apretado programa les deje algún tiempo libre para disfrutar de los muchos atractivos de la ciudad de Ottawa y sus alrededores.

Les deseo toda clase de éxitos y con esto declaro abierta la 18ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos.

PROYECTO DE DIRECTRICES PARA EL ETIQUETADO NUTRICIONAL  
(Adelantado al Trámite 8 del Procedimiento)

FINALIDAD DE LAS DIRECTRICES

- Velar por que el etiquetado nutricional:
  - i) facilite al consumidor datos sobre los alimentos, para que pueda elegir su alimentación con discernimiento;
  - ii) sirva como medio para indicar en la etiqueta datos sobre el contenido de nutrientes del alimento;
  - iii) estimule la aplicación de principios nutricionales sólidos en la preparación de alimentos, en beneficio de la salud pública;
  - iv) ofrezca la oportunidad de incluir información nutricional complementaria en la etiqueta.
- Asegurar que el etiquetado nutricional no describa un producto, ni presente datos sobre el mismo, que sea de algún modo falsa, equívoca, engañosa o carente de significado en cualquier respecto.
- Asegurar que no se hagan declaraciones de propiedades nutricionales sin un etiquetado nutricional.

PRINCIPIOS PARA EL ETIQUETADO NUTRICIONAL

A. Declaración de nutrientes

- La información que se facilite tendrá por objeto suministrar a los consumidores un perfil adecuado de los nutrientes contenidos en el alimento, y que se considera que son de importancia nutricional, Dicha información no deberá hacer creer al consumidor que se conoce exactamente la cantidad que cada persona debería comer para mantener su salud, antes bien deberá dar a conocer las cantidades de nutrientes que contiene el producto. No sirve indicar datos cuantitativos más exactos para cada individuo, ya que no se conoce ninguna forma razonable de poder utilizar en el etiquetado los conocimientos acerca de las necesidades individuales.

B. Información Nutricional complementaria

- El contenido de la información nutricional complementaria variará de un país a otro y, dentro de cada país, de un grupo de población a otro de acuerdo con la política educacional del país y las necesidades de los grupos a los que se destina.

C. Etiquetado Nutricional

- El etiquetado nutricional no deberá dar a entender que los alimentos presentados con tal etiqueta tienen necesariamente alguna ventaja nutricional con respecto a los que no se presenten así etiquetados.

1. AMBITO DE APLICACION

1.1 Las presentes directrices recomiendan procedimientos para el etiquetado de los alimentos.

1.2 Estas directrices se aplican al etiquetado nutricional de todos los alimentos. Respecto de los alimentos para regímenes especiales, se podrán elaborar disposiciones más detalladas.

2. DEFINICIONES

Para los fines de estas directrices:

2.1 Por etiquetado nutricional se entiende toda descripción destinada a informar al consumidor sobre las propiedades nutricionales de un alimento.

2.2 El etiquetado nutricional incluye dos componentes:

- a) la declaración de nutrientes;
- b) la información nutricional complementaria.

2.3 Por declaración nutricional se entiende una relación o enumeración normalizada del contenido de nutrientes de un alimento.

2.4 Por declaración de propiedades nutricionales se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, así como su contenido de vitaminas y minerales. No constituirán declaración de propiedades nutricionales:

- (a) la mención de sustancias en la lista de ingredientes;
- (b) la mención de nutrientes como parte obligatoria del etiquetado nutricional;
- (c) la declaración cuantitativa o cualitativa de algunos nutrientes o ingredientes en la etiqueta, si lo exige la legislación nacional.

2.5 Por nutriente se entiende cualquier sustancia química consumida normalmente como componente de un alimento, que:

- (a) proporciona energía; o
- (b) es necesaria para el crecimiento, el desarrollo y el mantenimiento de la vida; o
- (c) si es deficiente, hará que se produzcan cambios químicos o fisiológicos característicos.

2.6 Por azúcares se entiende todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento.

2.7 Por fibra dietética se entiende cualquier material comestible de origen vegetal o animal que no es hidrolizado por las enzimas endógenas del tracto digestivo humano, determina según el método convenido.

2.8 Por ácidos grasos poliinsaturados se entiende los ácidos grasos con doble enlace interrumpido de cis-cis metileno.

### 3. DECLARACION DE NUTRIENTES

#### 3.1 Aplicación de la declaración de nutrientes

3.1.1 La declaración de nutrientes deberá ser obligatoria para aquellos alimentos respecto de los cuales se formulen declaraciones de propiedades nutricionales, tal como se ha definido en la sección 2.4.

3.1.2 La declaración de nutrientes en la etiqueta será voluntaria para todos los demás alimentos.

#### 3.2 Nutrientes que han de declararse

3.2.1 Cuando se aplique la declaración de nutrientes, será obligatorio declarar lo siguiente:

3.2.1.1 valor energético, y

3.2.1.2 las cantidades de proteínas, carbohidratos disponibles (es decir, carbohidratos, con exclusión de la fibra dietética) y grasas, y

3.2.1.3 la cantidad de cualquier otro nutriente sobre el que se haga una declaración de propiedades, y

3.2.1.4 la cantidad de cualquier otro nutriente que se considere importante para mantener un buen estado nutricional, según lo exija la legislación nacional.

3.2.2 Cuando se haga una declaración de propiedades con respecto a la cantidad o el tipo de carbohidrato, deberá incluirse la cantidad total de azúcares, además de lo prescrito en la sección 3.2.1. Podrán indicarse también las cantidades de almidón y/o otro(s) constituyente(s) carbohidrato(s). Cuando se haga una declaración de propiedades respecto al contenido de fibra dietética, deberá declararse dicha cantidad de fibra dietética.

3.2.3 Cuando se haga una declaración de propiedades respecto a la cantidad o el tipo de ácidos grasos, deberán indicarse las cantidades de ácidos grasos saturados y de ácidos grasos poli-insaturados de conformidad con lo estipulado en la sección 3.3.7.

3.2.4 Además de la declaración obligatoria indicada en las secciones 3.2.1, 3.2.2 y 3.2.3, podrán enumerarse las vitaminas y los minerales con arreglo a los siguientes criterios.

3.2.4.1 Deberán declararse solamente las vitaminas y los minerales para los que se han establecido ingestas recomendadas y/o que sean nutricionalmente importantes en el país de que se trate.

3.2.5 Cuando se aplique la declaración de nutrientes, sólo se indicarán las vitaminas y minerales que se hallan presentes en cantidades significativas.\*

3.2.6 Cuando un producto esté sujeto a los requisitos de etiquetado de una norma del Codex, las disposiciones para la declaración de nutrientes establecidas en dicha norma tendrán precedencia sobre las disposiciones de las secciones 3.2.1 a 3.2.5 de estas Directrices, pero no deberán estar en contradicción con ellas.

### 3.2.7 Cálculo de nutrientes

#### 3.2.7.1 Cálculo de energía

La cantidad de energía que ha de declararse deberá calcularse utilizando los siguientes factores de conversión:

Carbohidratos	4 kcal/g - 17 kj
Proteínas	4 kcal/g - 17 kj
Grasas	9 kcal/g - 37 kj
Alcohol (Etanol)	7 kcal/g - 29 kj
Acidos orgánicos	3 kcal/g - 13 kj

#### 3.2.7.2 Cálculo de proteínas

La cantidad de proteínas que ha de indicarse, deberá calcularse utilizando la fórmula:

$$\text{Proteína} = \text{total Kjeldahl de nitrógeno} \times 6,25$$

a no ser que se dé un factor diferente en la norma del Codex o en el método de análisis del Codex para dicho alimento.

### 3.3 Presentación del contenido en nutrientes

3.3.1 La declaración del contenido de nutrientes debería hacerse en forma numérica. No obstante, no se excluirá el uso de otras formas de presentación.

3.3.2 La información sobre el valor energético deberá expresarse en kJ y kcal por 100 g o por 100 ml, o por paquete, si éste contiene sólo una porción. Esta información podrá darse además por ración cuantificada en la etiqueta, o por porción, si se indica el número de porciones que contiene el envase.

3.3.3 La información sobre la cantidad de proteínas, carbohidratos y grasas que contienen los alimentos deberá expresarse en g por 100 g o por 100 ml o por paquete, si éste contiene sólo una porción. Además, ésta información podrá darse por ración cuantificada en la etiqueta, o por porción, si se declara el número de porciones que contiene el envase.

\* Como norma, podría considerarse cantidad significativa si la ración cuantificada en la etiqueta es el 5% de la ingesta recomendada (de la población pertinente).

3.3.4 La información numérica sobre vitaminas y minerales deberá expresarse en unidades métricas y/o en porcentaje del ADR de referencia por 100 g ó 100 ml, o por paquete si éste contiene sólo una porción. Esta información podrá darse además por ración cuantificada en la etiqueta, o por porción, si se indica el número de porciones que contiene el envase. Además, la información sobre el valor energético y proteico puede expresarse también en porcentaje del ADR de referencia. Cuando se utilizan valores ADR de referencia, éstos deberán basarse en lo posible en las dosis de ingestión de nutrientes recomendadas por la FAO/OMS. Hasta que no se revisen estas dosis, deberán utilizarse los siguientes valores como ADR de referencia para fines de etiquetado, en el interés de la normalización y armonización internacional:

Energía MJ (kcal)	9,5 (2300)
Proteína g	50
Vitamina A µg	1000
Vitamina D µg	5
Vitamina E mg	10
Vitamina C mg	60
Tiamina mg	1,4
Riboflavina mg	1,6
Niacina mg	18
Vitamina B6 mg	2
Folacina µg	400
Vitamina B12 µg	3
Cálcio mg	800
Fósforo mg	800
Hierro mg	14
Magnesio mg	300
Zinc mg	15
Yodo µg	150

3.3.5 En los países en los que normalmente se emplean raciones, la información exigida en las secciones 3.3.2, 3.3.3 y 3.3.4 podrá expresarse solamente por ración cuantificada en la etiqueta o por porción si se indica el número de porciones que contiene el paquete.

3.3.6 La presencia de carbohidratos disponibles deberá declararse en la etiqueta como "carbohidrato". Cuando se declaren los tipos de carbohidrato, tal declaración deberá seguir inmediatamente a la declaración del contenido total de carbohidratos de la forma siguiente:

"carbohidrato ...g, del cual, azúcares, ...g".

Podrá seguir:

"x" ...g"

donde "x" representa el nombre específico de cualquier otro constituyente carbohidrato.

3.3.7 Cuando se declare la cantidad y/o tipo de ácidos grasos, esta declaración deberá seguir inmediatamente a la declaración del contenido total de grasas, de conformidad con la sección 3.3.3.

Deberá utilizarse el formato siguiente:

grasas ...g,  
de las cuales, poliinsaturadas ..... g  
y saturadas ..... g

### 3.4 Tolerancias y cumplimiento

3.4.1 Deberán establecerse límites de tolerancia en relación con las razones de salud pública, la estabilidad en almacén, la precisión de los análisis, el diverso grado de elaboración y la inestabilidad y variabilidad propias del nutriente en el producto, así como para tener en cuenta si el nutriente ha sido añadido al producto o se encuentra naturalmente presente en él.

3.4.2 Los valores usados en la declaración de nutrientes deberían ser valores medios ponderados derivados de los datos específicamente obtenidos de análisis de productos que son representativos del producto que se está etiquetando.

3.4.3 Cuando el producto esté sujeto a una norma del Codex, los requisitos establecidos por la norma para las tolerancias en la declaración de nutrientes en la etiqueta deberán tener prioridad con respecto a estas Directrices.

### 4. Información nutricional complementaria

4.1.1 La información nutricional complementaria tiene por objeto aumentar la comprensión del consumidor sobre el valor nutritivo de su alimento y de ayudarlo a interpretar la declaración sobre el nutriente. Hay varias maneras de presentar dicha información que pueden utilizarse en las etiquetas de los alimentos.

4.1.2 El uso de información nutricional complementaria en las etiquetas de los alimentos deberá ser facultativo y no deberá sustituir sino añadirse a la declaración de los nutrientes, excepto para las poblaciones a las que se destina y que tienen un alto índice de analfabetismo y/o comparativamente conocimientos escasos sobre nutrición. Para éstas podrán utilizarse símbolos de grupos de alimentos u otras representaciones gráficas o en colores sin la declaración de nutrientes.

4.1.3 La información nutricional complementaria en las etiquetas deberá ir acompañada de programas educativos del consumidor con objeto de aumentar la comprensión de éste, así como el uso de la información.

### 5. REVISION PERIODICA DEL ETIQUETADO NUTRICIONAL

5.1 El etiquetado nutricional deberá revisarse periódicamente, para mantener actualizada la lista de nutrientes que ha de incluirse en la información sobre la composición y de acuerdo con datos de salud pública en materia de nutrición.

5.2 A medida que aumenten la alfabetización y los conocimientos sobre nutrición de los grupos a que se destina, será necesario revisar la información facultativa orientada a la educación nutricional.

5.3 La definición actual de azúcares que figura en la subsección 2.6 y la de fibra dietética de la subsección 2.7, así como la actual declaración de energía que figura en la subsección 3.3.2 deberán ser revisadas a la luz de los nuevos adelantos.

PROYECTO DE NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE LOS  
ALIMENTOS PREENVASADOS

(Adelantado al Trámite 8 del Procedimiento)

1. AMBITO DE APLICACION

La presente norma se aplicará al etiquetado de todos los alimentos preenvasados que se ofrecen como tales al consumidor o para fines de hostelería, y a algunos aspectos relacionados con la presentación de los mismos.

2. DEFINICION DE LOS TERMINOS

Para los fines de esta norma se entenderá por:

"Declaración de propiedades", cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene cualidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra cualidad cualquiera.

"Consumidor", las personas y familias que compran o reciben alimento con el fin de satisfacer sus necesidades personales.

"Envase", cualquier recipiente que contiene alimentos para su entrega como un producto único, que los cubre total o parcialmente, y que incluye los embalajes y envolturas. Un envase puede contener varias unidades o tipos de alimentos preenvasados cuando se ofrece al consumidor.

Para los fines del "marcado de la fecha" de los alimentos preenvasados, se entiende por:

"Fecha de fabricación", la fecha en que el alimento se transforma en el producto descrito.

"Fecha de envasado", la fecha en que se coloca el alimento en el envase inmediato en que se venderá finalmente.

"Fecha límite de venta", la última fecha en que se ofrece el alimento para la venta al consumidor, después de la cual queda un plazo razonable de almacenamiento en el hogar.

"Fecha de duración mínima" ("consumir preferentemente antes de"), la fecha en que, bajo determinadas condiciones de almacenamiento, expira el período durante el cual el producto es totalmente comercializable y mantiene cuantas cualidades específicas se le atribuyen tácita o explícitamente. Sin embargo, después de esta fecha, el alimento puede ser todavía enteramente satisfactorio.

"Fecha límite de utilización" (Fecha límite de consumo recomendada) (Fecha de caducidad), la fecha en que termina el período después del cual el producto, almacenado en las condiciones indicadas, no tendrá probablemente los atributos de calidad que normalmente esperan los consumidores. Después de esta fecha, no se considerará comercializable el alimento.

"Alimento", toda sustancia elaborada, semielaborada o en bruto, que se destina al consumo humano, incluidas las bebidas, el chicle y cualesquiera otras sustancias que se utilicen en la elaboración, preparación o tratamiento de "alimentos", pero no incluye los cosméticos, el tabaco ni las sustancias que se utilizan únicamente como medicamentos.

"Por Aditivo Alimentario", se entiende cualquier sustancia que no se consume normalmente como alimento por sí mismo ni se usa normalmente como ingrediente típico del alimento, tenga o no valor nutritivo, cuya adición intencional al alimento para un fin tecnológico (inclusive organoléptico) en la fabricación, elaboración, tratamiento, envasado, empaquetado, transporte o almacenamiento provoque, o pueda esperarse razonablemente que provoque (directa o indirectamente), el que ella misma o sus subproductos lleguen a ser un complemento del alimento o afecten a sus características. Esta definición no incluye los "contaminantes" ni las sustancias añadidas al alimento para mantener o mejorar las cualidades nutricionales.

"Ingrediente", cualquier sustancia, incluidos los aditivos alimentarios, que se emplee en la fabricación o preparación de un alimento y esté presente en el producto final aunque posiblemente en forma modificada.

"Etiqueta", cualquier marbete, rótulo, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, que se haya escrito, impreso, estarcido, marcado, marcado en relieve o en huecograbado o adherido al envase de un alimento.

"Etiquetado", cualquier material escrito, impreso o gráfico que contiene la etiqueta, acompaña al alimento o se expone cerca del alimento, incluso el que tiene por objeto fomentar su venta o colocación.

"Lote", una cantidad determinada de un alimento producida en condiciones esencialmente iguales.

"Preenvasado", todo alimento envuelto, empaquetado o embalado previamente, listo para ofrecerlo al consumidor o para fines de hostelería.

"Coadyuvante de elaboración", toda sustancia o materia, excluidos aparatos y utensilios, que no se consume como ingrediente alimenticio por sí mismo, y que se emplea intencionadamente en la elaboración de materias primas, alimentos o sus ingredientes, para lograr alguna finalidad tecnológica durante el tratamiento o la elaboración pudiendo dar lugar a la presencia no intencionada, pero inevitable, de residuos o derivados en el producto final.

"Alimentos para fines de hostelería", aquellos alimentos destinados a utilizarse en restaurantes, cantinas, escuelas, hospitales e instituciones similares donde se preparan comidas para consumo inmediato.

### 3. PRINCIPIOS GENERALES

- 3.1 Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto. 1/

1/ En el Apéndice I, Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades, que se añadirá al texto definitivo, se dan ejemplos de las formas de describir o presentar a que se refieren estos principios generales.

3.2 Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en los que se empleen palabras, ilustraciones u otras representaciones gráficas que se refieran a, o sugieran, directa o indirectamente, cualquier otro producto con el que el producto de que se trate 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 aquel otro producto.

#### 4. ETIQUETADO OBLIGATORIO DE LOS ALIMENTOS PREENVASADOS

En la etiqueta de todos los alimentos preenvasados deberá aparecer la siguiente información según sea aplicable al etiquetado del alimento de que se trate, excepto cuando expresamente se indique otra cosa en una norma individual del Codex.

##### 4.1 Nombre del alimento

4.1.1 El nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento y, normalmente, deberá ser específico y no genérico:

4.1.1.1 Cuando se hayan establecido uno o varios nombres para un alimento en una norma del Codex, deberá utilizarse por lo menos uno de estos nombres.

4.1.1.2 En otros casos, deberá utilizarse el nombre prescrito por la legislación nacional.

4.1.1.3 Cuando no se disponga de tales nombres, deberá utilizarse un nombre común o usual consagrado por el uso corriente como término descriptivo apropiado, que no induzca a error o engaño al consumidor.

4.1.1.4 Se podrá emplear un nombre "acuñado", "de fantasía" o "de fábrica", o una "marca registrada", siempre que vaya acompañado de uno de los nombres indicados en las disposiciones 4.1.1.1 a 4.1.1.3.

4.1.2 En la etiqueta, junto al nombre del alimento o muy cerca del mismo, aparecerán las palabras o frases adicionales necesarias para evitar que se induzca a error o engaño al consumidor con respecto a la naturaleza y condición física auténticas del alimento, que incluyen pero no se limitan al tipo de medio de cobertura, la forma de presentación o su condición o el tipo de tratamiento al que ha sido sometido, por ejemplo, deshidratación, concentración, reconstitución, ahumado.

##### 4.2 Lista de ingredientes

4.2.1 Salvo cuando se trate de alimentos de un único ingrediente, deberá figurar en la etiqueta una lista de ingredientes.

4.2.1.1 La lista de ingredientes deberá ir encabezada o precedida por un título apropiado que consista en el término "ingrediente" o lo incluya.

4.2.1.2 Deberán enumerarse todos los ingredientes por orden decreciente de peso inicial (m/m) en el momento de la fabricación del alimento.

- 4.2.1.3 Cuando un ingrediente sea a su vez producto de dos o más ingredientes, dicho ingrediente compuesto podrá declararse como tal en la lista de ingredientes, siempre que vaya acompañado inmediatamente de una lista entre paréntesis de sus ingredientes por orden decreciente de proporciones (m/m). Cuando un ingrediente compuesto, para el que se ha establecido un nombre en una norma del Codex o en la legislación nacional, constituya menos del 25 por ciento del alimento, no será necesario declarar los ingredientes, salvo los aditivos alimentarios que desempeñan una función tecnológica en el producto acabado.
- 4.2.1.4 En la lista de ingredientes deberá indicarse el agua añadida, excepto cuando el agua forme parte de ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo empleados en un alimento compuesto y declarados como tales en la lista de ingredientes. No será necesario declarar el agua u otros ingredientes volátiles que se evaporan durante la transpiración.
- 4.2.1.5 Como alternativa a las disposiciones generales de esta sección, cuando se trate de alimentos deshidratados o condensados destinados a ser reconstituidos, podrán enumerarse sus ingredientes por orden de proporciones (m/m) en el producto reconstituido, siempre que se incluya una indicación como "ingredientes del producto cuando se prepara según las instrucciones de la etiqueta".
- 4.2.2 En la lista de ingredientes deberá emplearse un nombre específico de acuerdo con lo previsto en la subsección 4.1 (nombre del alimento), con la excepción de que:
- 4.2.2.1 Podrán emplearse los siguientes nombres genéricos para los ingredientes que pertenecen a la clase correspondiente:

Clases de ingredientes

Nombres genéricos

Aceites refinados distintos del aceite de oliva.

"Aceite", juntamente con el término "vegetal" o "animal", calificado con el término "hidrogenado" o "parcialmente hidrogenado", según sea el caso.

Grasas refinadas.

"Grasas", juntamente con el término "vegetal" o "animal", según sea el caso.

Almidones, distintos de los almidones modificados químicamente.

"Almidón"

Todas las especies de pescado, cuando el pescado constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a una determinada especie de pescado

"Pescado".

Todos los tipos de carne de aves de corral, cuando dicha carne constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de carne de aves de corral.

"Carne de aves de corral".

Clase de ingredientes

Nombres genéricos

Todos los tipos de queso, cuando el queso o una mezcla de quesos constituya un ingrediente de otro alimento y siempre que en la etiqueta y la presentación de dicho alimento no se haga referencia a un tipo específico de queso.

'Queso'.

Todas las especias y extractos de especias en cantidad no superior al 2% en peso, solas o mezcladas en el alimento.

'Especia', 'especias', o 'mezclas de especias', según sea el caso.

Todas las hierbas aromáticas o partes de hierbas aromáticas en cantidad no superior al 2% en peso, solas mezcladas en el alimento.

'Hierbas aromáticas' o 'mezclas de hierbas aromáticas', según sea el caso.

Todos los tipos de preparados de goma utilizados en la fabricación de la goma de base para la goma de mascar.

'Goma de base'.

Todos los tipos de sacarosa.

'Azúcar'.

Dextrosa anhidra y dextrosa monohidratada.

'Dextrosa' o 'glucosa'.

Todos los tipos de caseinatos.

'Caseinatos'

Manteca de cacao obtenida por presión o por el procedimiento "expeller" o refinada.

'Manteca de cacao'

Todas las frutas confitadas, sin exceder del 10% del peso del alimento.

'Frutas confitadas'.

4.2.2.2 No obstante lo estipulado en la disposición 4.2.2.1, deberán declararse siempre por sus nombres específicos la grasa de cerdo, la manteca y la grasa de bovino.

4.2.2.3 Cuando se trate de aditivos alimentarios pertenecientes a las distintas clases y que figuran en la lista de aditivos alimentarios cuyo uso se permite en los alimentos en general, deberán emplearse los siguientes nombres genéricos junto con el nombre específico o el número de identificación aceptado según lo exija la legislación nacional. 1/

Agente(s) antiaglutinante(s)  
Antioxidante(s)  
Colorante(s)  
Emulsionante(s)  
Acentuador(es) del aroma  
Agente(s) de glaseado  
Sustancia(s) conservadora(s)  
Estabilizador(es)  
Agente(s) espesante(s)/Gelatinizante(s)  
Antiespumante(s)  
Mejoradores de harinas  
Enzima(s)  
Edulcorante(s) artificiales(s)  
Regulador(es) de acidez  
Propulsor(es)  
Levadura(s)/polvo(s) de panificación  
\*Sal(es) emulsionante(s)

4.2.2.4 Podrán emplearse los siguientes títulos genéricos cuando se trate de aditivos alimentarios que pertenezcan a las respectivas clases y que figuren en las listas del Codex de aditivos alimentarios cuyo uso en los alimentos ha sido autorizado:

Aroma(s)  
Almidón(es) químicamente modificado(s)

La expresión "aromas" podrá estar calificada con los términos "naturales", "idénticos a los naturales", "artificiales" o con una combinación de los mismos.

4.2.3 Coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios:

4.2.3.1 Todo aditivo alimentario que, por haber sido empleado en las materias primas u otros ingredientes de un alimento, se transfiera a este alimento en cantidad notable o suficiente para desempeñar en él una función tecnológica, será incluido en la lista de ingredientes.

---

1/ Los gobiernos que acepten la norma deberán indicar los requisitos vigentes en sus países.

\* Sólo en el caso de los quesos fundidos y de los productos de queso fundido.

4.2.3.2 Los aditivos alimentarios transferidos a los alimentos en cantidades inferiores a las necesarias para lograr una función tecnológica, y los coadyuvantes de elaboración, estarán exentos de la declaración en la lista de ingredientes.

#### 4.3 Contenido neto y peso escurrido

4.3.1 Deberá declararse el contenido neto en unidades del sistema métrico ("Systeme international"). <sup>1/</sup>

4.3.2 El contenido neto deberá declararse de la siguiente forma:

- i) en volumen, para los alimentos líquidos;
- ii) en peso, para los alimentos sólidos;
- iii) en peso o volumen, para los alimentos semisólidos o viscosos.

4.3.3 Además de la declaración del contenido neto, en los alimentos envasados en un medio líquido deberá indicarse en unidades del sistema métrico el peso escurrido del alimento. A efectos de este requisito, por medio líquido se entiende agua, soluciones acuosas de azúcar o sal, zumos (jugos) de frutas y hortalizas en frutas y hortalizas en conserva únicamente, o vinagre, solos o mezclados.

#### 4.4 Nombre y dirección

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

#### 4.5 País de origen

4.5.1 Deberá indicarse el país de origen del alimento cuando su omisión pueda resultar engañosa o equívoca para el consumidor.

4.5.2 Cuando un alimento se someta en un segundo país a una elaboración que cambie su naturaleza, el país en el que se efectúe la elaboración deberá considerarse como país de origen para los fines del etiquetado.

#### 4.6 Identificación del lote

4.6.1 Cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier otro modo, pero de forma indeleble, una indicación en clave o en lenguaje claro, que permita identificar la fábrica productora y el lote.

#### 4.7 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

4.7.1 Si no está determinado de otra manera en una norma individual del Codex, regirá el siguiente marcado de la fecha:

- i) Se declarará la "fecha de duración mínima".
- ii) Esta constará por lo menos de:

<sup>1/</sup> Véase la disposición 4.2.4.8 (iii) de las 'Directrices sobre disposiciones de etiquetado incluidas en las normas del Codex y sobre el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor'.

- el día y el mes para los productos con una duración mínima no superior a tres meses;
- el mes y el año para productos con una duración mínima de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año.

iii) La fecha deberá declararse con las palabras:

- "Consumir preferentemente antes del ....", cuando se indica el día.
- "Consumir preferentemente antes del final de..." en los demás casos.

iv) Las palabras prescritas en el apartado (iii) deberán ir acompañadas de:

- la fecha misma;o
- una referencia al lugar donde aparece la fecha.

v) El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor.

vi) No obstante lo prescrito en la disposición 4.7.1 (i), no se requerirá la indicación de la fecha de duración mínima para:  
(Lista por elaborar)

- frutas y hortalizas, frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
- vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de fruta;
- bebidas alcohólicas que contengan 10 % o más de alcohol por volumen;
- productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consumen por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
- vinagre;
- sal de calidad alimentaria;
- azúcar sólido;
- productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados;
- goma de mascar;
- productos específicos que han sido eximidos por los Comités sobre Productos del Codex.

4.7.2 Además de la fecha de duración mínima, se indicarán en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

#### 4.8 Instrucciones para el uso

4.8.1 La etiqueta deberá contener las instrucciones que sean necesarias sobre el modo de empleo, incluida la reconstitución, si es el caso, para asegurar una correcta utilización del alimento.

5. REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES

5.1 Etiquetado Cuantitativo de los Ingredientes

- 5.1.1 Cuando el etiquetado de un alimento destaque la presencia de uno o más ingredientes valiosos y/o caracterizantes, o cuando la descripción del alimento produzca el mismo efecto, se deberá declarar el porcentaje inicial del ingrediente (m/m) en el momento de la fabricación.
- 5.1.2 Asimismo, cuando en la etiqueta de un alimento se destaque el bajo contenido de uno o más ingredientes, deberá declararse el porcentaje del ingrediente (m/m) en el producto final.
- 5.1.3 La referencia en el nombre del alimento, a un determinado ingrediente no constituirá, este hecho por sí solo, que se le concede un relieve especial. La referencia, en la etiqueta del alimento, a un ingrediente utilizado en pequeña cantidad o solamente como aromatizante, no constituirá este hecho por sí sólo, que se le concede un relieve especial.

5.2 Alimentos irradiados 1.

- 5.2.1 Todo alimento que haya sido tratado con radiación/energía ionizante deberá indicar en la etiqueta dicho tratamiento muy cerca del nombre del alimento.
- 5.2.2 Cuando un producto irradiado se utiliza como ingrediente en otro alimento, esto deberá declararse esta circunstancia en la lista de ingredientes.
- 5.2.3 Cuando un producto que consta de un solo ingrediente se prepara con materia prima irradiada, la etiqueta del producto deberá contener una declaración que indique el tratamiento.

6. EXENCIONES DE LOS REQUISITOS OBLIGATORIOS DE ETIQUETADO

- 6.1 "A menos que se trate de especias y de hierbas aromáticas, las unidades pequeñas en que la superficie más amplia sea inferior a 10 cm<sup>2</sup> podrán quedar exentas de los requisitos estipulados en las subsecciones 4.2 y 4.6 al 4.8."

7. ETIQUETADO FACULTATIVO

- 7.1 El etiquetado podrá presentar cualquier información o representación gráfica, materia escrita, impresa o gráfica, siempre que no estén en contradicción con los requisitos obligatorios de la presente norma, incluidos los referentes a la declaración de propiedades y al engaño, establecidos en la sección 3 - Principios Generales.

7.2 Designaciones de calidad

Quando se empleen designaciones de calidad, éstas deberán ser fácilmente comprensibles, y no deberán ser equívocas o engañosas en forma alguna.

1/ El texto de esta subsección sigue sometida a revisión.

8. PRESENTACION DE LA INFORMACION OBLIGATORIA

8.1 Generalidades

- 8.1.1 Las etiquetas que se pongan en los alimentos preenvasados deberán aplicarse de manera que no se separen del envase.
- 8.1.2 Los datos que deben aparecer en la etiqueta, en virtud de esta norma o de cualquier otra norma del Codex deberán indicarse con caracteres claros, bien visibles, indelebles y fáciles de leer por el consumidor en circunstancias normales de compra y uso.
- 8.1.3 Cuando el envase esté cubierto por una envoltura, en ésta deberá figurar toda la información necesaria, o la etiqueta aplicada al envase deberá poder leerse fácilmente a través de la envoltura exterior o no deberá estar oscurecida por ésta.
- 8.1.4 El nombre y contenido neto del alimento deberán aparecer en un lugar prominente y en el mismo campo de visión.

8.2 Idioma

- 8.2.1 Cuando el idioma en que está redactada la etiqueta original no sea aceptable para el consumidor a que se destina, en vez de poner una nueva etiqueta, podrá emplearse una etiqueta complementaria, que contenga la información obligatoria en el idioma requerido.
- 8.2.2 Cuando se aplique una nueva etiqueta o una etiqueta complementaria, la información obligatoria que se facilite deberá reflejar totalmente y con exactitud la información que figura en la etiqueta original.

PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO INCLUIDAS EN LAS NORMAS DEL CODEX

1. Finalidad

1.1 Las presentes directrices tienen por objeto ayudar a los Comités del Codex a elaborar las disposiciones de etiquetado de las normas del Codex a fin de asegurar:

- i) la presentación uniforme de las disposiciones;
- ii) el cumplimiento de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (denominada en adelante la Norma general), cuando proceda;
- iii) un procedimiento uniforme y coherente cuando se necesiten disposiciones adicionales o diferentes a las de la Norma general, con respecto a determinados alimentos.

2. Aprobación de las disposiciones de etiquetado de los alimentos incluidas en las normas del Codex

2.1 Según los procedimientos de trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius, todas las disposiciones de etiquetado de las normas del Codex han de someterse a la aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los alimentos (Manual de procedimiento, 5ª edición, págs. 68-69). A tal efecto, todas las normas deberán remitirse al Comité sobre etiquetado, preferiblemente después de que hayan pasado el Trámite 5 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex o antes de que los respectivos comités las examinen en el Trámite 7. No obstante, esta presentación no deberá retrasar el paso de la norma a los siguientes trámites del procedimiento.

2.2 La sección de etiquetado de todas las normas del Codex en curso de elaboración deberán incluir una declaración, según sea apropiado, que indique el estado de aprobación de las disposiciones.

3. Instrucciones a los comités del Codex

3.1 Los comités del Codex deberán preparar una sección de etiquetado en cada proyecto de norma, y esta sección deberá contener todas las disposiciones relativas al etiquetado que figuran en la norma. Las disposiciones deberán incluirse o expresamente o por remisión a los correspondientes párrafos de la Norma general. En esta sección podrán figurar también disposiciones que sean excepciones o adiciones, o que se consideren necesarias, para la interpretación de la Norma general con relación al producto en cuestión (Manual de procedimiento, 5ª Edición, página 52).

4. Disposiciones de etiquetado para los alimentos preenvasados

4.1 Disposiciones generales de etiquetado

4.1.1 Deberán incluirse, en las distintas normas del Codex, disposiciones de etiquetado para los alimentos preenvasados, mediante la siguiente referencia a la Norma general:

"ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS

Además de las secciones 2, 3, 7 y 8 de la Norma general para el Etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las disposiciones siguientes:"

4.1.2 Las secciones de la Norma general citadas en la declaración que precede son las que se aplican a todos los alimentos preenvasados y, por consiguiente, deben incluirse por referencia en todas las normas del Codex.

4.2 Disposiciones Específicas y facultativas de etiquetado

4.2.1 En muchos casos, podrán aplicarse también otras secciones de la Norma general a determinados alimentos, incluyéndolas igualmente por referencia.

4.2.2 Según el tipo y la naturaleza del producto, puede que alguno de los requisitos de la sección 4 de la Norma general no sea adecuado para que sea incluido en las normas del Codex por simple referencia, sin ulterior certificación. Sin embargo, deberá velarse por que cualquier cambio:

- i) sea coherente, en cuanto a su formato y finalidades con la Norma general;
- ii) facilite al consumidor información apropiada que no induzca a error o engaño;
- iii) esté redactada convenientemente para su adopción uniforme por los gobiernos, con miras a facilitar el comercio internacional.

4.2.3 Cuando un Comité del Codex decida eximir de una disposición específica de etiquetado o se desvíe de lo dispuesto en la Norma general, junto con el proyecto de norma que someta a la aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los alimentos, deberá facilitar una declaración detallada de justificación, indicando las razones para tal decisión.

4.2.4 Al preparar las disposiciones específicas de etiquetado, deberán aplicarse las directrices siguientes:

4.2.4.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento deberá determinarse de conformidad con la subsección 4.1.1 de la Norma general e incluirse en cada una de las distintas normas del Codex como sigue:

- i) El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta deberá ser ....
- ii) Puede que sea necesario estipular otras disposiciones, de conformidad con la subsección 4.1.2 de la Norma general, para regular la declaración de término(s) descriptivo(s) como parte del nombre, o muy cerca del mismo.
- iii) El "nombre y la descripción" del alimento (i y ii supra) deberán seleccionarse con cuidado, habida cuenta de las amplias repercusiones que tienen en relación con la aceptación de las normas del Codex por parte de los gobiernos. Ello se debe a que la aceptación completa exige que los gobiernos permitan la libre distribución de los productos que satisfacen los requisitos de una determinada norma con el "nombre y descripción" especificados en la Norma (Manual de procedimiento, 5ª edición, pág. 20). El Comité del Codex sobre Principios generales ha decidido que, para los fines de la aceptación de normas del Codex, por "nombre y descripción" se entiende la suma de todas las disposiciones pertinentes señaladas en la sección de la norma que se refiere al "nombre del alimento" (ALINORM 79/35, párr. 59). Se ha de tener en cuenta también que el Comité del Codex sobre Principios generales ha decidido que el "nombre y descripción" establecidos en la norma no están destinados a impedir el uso legítimo, en el caso de un producto no incluido en el ámbito de aplicación de la norma, de ninguna de las disposiciones previstas en la sección del "nombre del alimento" con declaraciones calificativas apropiadas, a condición de que se observen los principios generales de la sección 3 de la Norma general (ALINORM 79/35, párr. 63).

4.2.4.2 Lista de ingredientes

- i) La enumeración de los ingredientes deberá efectuarse de conformidad con lo dispuesto en la subsección 4.2 de la Norma general. Siempre que sea posible, la disposición deberá redactarse en las distintas normas del Codex como sigue:

"Lista de ingredientes

Deberá declararse la lista completa de ingredientes, de conformidad con la subsección 4.2 de la Norma general."

4.2.4.3 Contenido neto

- i) Deberá declararse el contenido neto, de conformidad con las subsecciones 4.3.1 y 4.3.2 de la Norma general; los comités del Codex deberán determinar, según la naturaleza del alimento, la manera en que deberá declararse el contenido neto, de conformidad con la subsección 4.3.2 de la Norma general.

- ii) Puede que sea necesario también incluir disposiciones adicionales para determinar claramente el contenido neto de un producto (por ejemplo, contenido neto con exclusión del glaseado).

4.2.4.4 Peso escurrido

En cuanto a los productos envasados en un medio líquido, deberá decidirse también, de acuerdo con la subsección 4.3.3 de la Norma general, si se ha de exigir o no la declaración del peso escurrido. Si se considera necesaria dicha disposición, deberá redactarse como sigue:

"Peso escurrido

Deberá declararse el peso escurrido en el sistema métrico (unidades del Sistema Internacional)".

4.2.4.5 Nombre y dirección

Deberá incluirse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto por referencia a la subsección 4.4 de la Norma general.

4.2.4.6 País de origen

Deberá incluirse el país de origen del producto por referencia a la subsección 4.5 de la Norma general.

4.2.4.7 Identificación del lote

Deberá incluirse la identificación del lote por referencia a la subsección 4.6 de la Norma general.

4.2.4.8 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

- i) Los comités del Codex sobre productos deberán determinar sobre la base de un estudio de la naturaleza del alimento, si se necesitan disposiciones sobre marcado de la fecha e instrucciones para la conservación.
- ii) En los casos en que se determine que se necesita declarar la fecha de duración mínima, tales disposiciones pertinentes deberán ajustarse a lo estipulado en las subsecciones 4.7.1 y 4.7.2 de la Norma general.
- iii) Si, por circunstancias excepcionales un Comité del Codex determina otra u otras fechas, según se ha definido en la Norma General, sea en sustitución de la fecha de duración mínima o además de la misma, o bien, considere innecesario el marcado de la fecha, deberá someter una justificación completa al Comité del Codex sobre Etiquetado de los alimentos.

4.2.4.9 Instrucciones para el uso

Cuando, según la naturaleza del alimento, se considere necesario incluir instrucciones para su uso, éstas deberán ajustarse a la subsección 4.8.1 de la Norma general.

4.2.4.10 Requisitos obligatorios adicionales

El etiquetado cuantitativo de los ingredientes y el etiquetado de los alimentos irradiados deberá incluirse por referencia a las subsecciones 5.1 y 5.2 de la Norma general, respectivamente.

4.2.4.11 Exenciones de los Requisitos obligatorios sobre etiquetado

Las exenciones de los requisitos de etiquetado obligatorios deberán incluirse por referencia a la subsección 6.1 de la Norma general.

4.2.4.12 Otros requisitos obligatorios

Puede que, por razón de la naturaleza del alimento, sea necesario incluir otras disposiciones de etiquetado obligatorias, estipuladas en otras normas generales de etiquetado del Codex aplicables a dicho alimento (por ejemplo, los alimentos para regímenes especiales).

5. Disposiciones de etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

5.1 Cuando el ámbito de aplicación de una norma del Codex no se limita a los alimentos preenvasados, deberá incluirse una disposición para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor.

5.2 Los envases no destinados a la venta al por menor se definen como sigue:

"Por envases no destinados a la venta al por menor se entiende cualquier forma de envasado de alimentos no regulada por la Norma general para el Etiquetado de los alimentos preenvasados, incluyéndose como tales, aunque no exclusivamente, los siguientes: envases de alimentos destinados a la elaboración industrial posterior, envases de alimentos destinados a ser reenvasados en envases para uso del consumidor, embalajes exteriores para una cantidad de alimentos envasados o preenvasados contenedores de materia prima, para uso en máquinas expendedoras automáticas y contenedores de flete de construcción permanente, diseñados para ser reutilizados y destinados al transporte y manipulación de grandes consignaciones, sin necesidad de efectuar nuevas operaciones intermedias de carga."

5.3 Cuando sea necesario, en las normas individuales del Codex deberán incluirse las siguientes disposiciones de etiquetado para envases no destinados a la venta al por menor:

"Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor"

Además de las secciones 2, 3 y 5.2 de la Norma general para el Etiquetado de alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplica también la disposición específica siguiente:

La información sobre ... 1/ deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador, deberán aparecer en el envase. 2/

Sin embargo, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o del envasador podrán sustituirse con una señal de identificación, a condición de que dicha señal sea claramente identificable en los documentos que lo acompañan."

- 1/ Los Comités del Codex deberán decidir de acuerdo con la sección de etiquetado de alimentos preenvasados que figura en la misma norma y con los requisitos relativos al alimento de que se trate, las disposiciones que deberán incluirse.
- 2/ Los Comités del Codex pueden decidir si se requiere información adicional en el envase. A este propósito, deberá prestarse especial atención a la necesidad de incluir en el envase las instrucciones para la conservación.

Grupo de Trabajo sobre Marcado de la Fecha

1. Participaron en el Grupo de Trabajo los siguientes países y observadores: Argentina, Canadá, Colombia, Cuba, República Federal de Alemania, Finlandia, Israel, Japón, México, Países Bajos, Nueva Zelandia, Noruega, España, Suecia, Suiza, Tailandia, Reino Unido, Estados Unidos de América, Zimbabwe, CEE, IFFA, IFGMA.

2. El Grupo de Trabajo tenía el mandato siguiente:

1. Examinar las disposiciones sobre marcado de la fecha para los productos estables en almacén estipuladas por los Comités sobre Productos del Codex.
2. Examinar las disposiciones sobre marcado de la fecha que figuran en las Directrices para el Marcado de la Fecha y en la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, a la luz de las observaciones hechas.
3. Examinar las observaciones sobre exenciones del marcado de la fecha y establecer una lista de productos a los que se aplican dichas exenciones.
4. Hacer recomendaciones sobre aprobaciones de las disposiciones del marcado de la fecha incluidas en las normas para productos.

Primeramente se acordó discutir el punto 2 del mandato.

3. El Grupo de Trabajo comenzó examinando la disposición 4.7.1 (vi) de la Norma General Revisada que incluye una lista de productos exentos del requisito de una fecha de duración mínima. El Grupo de Trabajo acordó aceptar la lista eximiendo del requisito a cualesquiera alimentos, tal como se indica en "ALINORM 85/22 - párr. 253, que figura en la disposición 4.7.1 (vi), en el entendimiento de que los Comités de Productos pueden hacer adiciones a esta lista, tal como se estipula en ALINORM 85/22 Apéndice III, Sección 4, e incluir en ella, en esta ocasión, la goma de mascar, y posteriormente los productos que han sido o pueden ser específicamente exentos por los Comités de Productos del Codex.

4. Acordó añadir a la disposición 4.7.1 (vi), después de la lista de exenciones, el siguiente texto: "Productos específicos que han sido eximidos por los Comités sobre Productos del Codex (Véase también Introducción a la Sección 4)". (Véase Apéndice I).

5. El Grupo de Trabajo hizo notar que varios países se habían apartado de las disposiciones de marcado de la fecha en las actuales Directrices sobre Marcado de la Fecha así como de la disposición para el marcado de la fecha de la disposición 4.7.1 de la Norma General Revisada (ALINORM 85/22 Apéndice III). Se admitió que la Norma General Revisada no había sido adoptada todavía por la Comisión y se hicieron algunas sugerencias para modificar las disposiciones de marcado de la fecha, para que se tuvieron en cuenta productos con una duración en almacén de más de 18 meses. Después de algunas deliberaciones, la delegación de España propuso como nota de pie de página a la disposición 4.7.1 el texto adicional siguiente:

"Las normas del Codex para productos específicos podrían determinar, en casos excepcionales, la utilización de otra u otras fechas definidas en esta Norma General, que pueda reemplazar a la fecha de duración mínima, o añadirse a la misma. Además, las normas podrían estipular la exención del marcado de la fecha de duración mínima para determinados productos, cuando esté justificado."

Se retuvo la propuesta para ser discutida por el Comité en la sesión plenaria.

6. Al considerar la aprobación de las disposiciones para el marcado de la fecha de las normas de los Comités sobre Productos, una mayoría del Grupo de Trabajo deseaba que se prescribiese un lenguaje uniforme para expresar la fecha de duración mínima e indicó su preferencia por el texto establecido en ALINORM 85/22, Apéndice III, disposición 4.7.1, o una referencia a la Norma General. Acordaron que el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas y otros Comités que habían estipulado un límite de 18 meses para el marcado de la fecha anual deberán adoptar el lenguaje susodicho para todas las normas en las que se prescribe el marcado de la fecha, si la Comisión aprueba la Norma General Revisada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.

APROBACIONES

I. COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

(17a Reunión (ALINORM 85/20))

Dátiles

Subsección 7.7 - Marcado de la Fecha

7.7.1 Se declarará "la fecha de duración mínima" (precedida de la expresión "consumir preferentemente antes del") mediante el día, mes y año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración superior a tres meses, bastará la indicación del mes y el año. El mes podrá indicarse con letras en aquellos países en los que esta indicación no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos en que sólo se requiera la declaración del mes y el año, y la duración del producto alcance hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión "fin (indicar el año)".

7.7.2 Además de la fecha de duración mínima deberán indicarse todas las condiciones especiales para la conservación del producto, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

7.7.3 Siempre que sea posible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indique la fecha."

Se tomó nota de que las disposiciones se ajustaban a las Directrices para el Marcado de la Fecha y se recomendó la aprobación.

(e) Palmito en conserva (Apéndice VII)

7.8 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

7.8.1 Se declarará la "fecha de duración mínima" (precedida de la expresión "consumir preferentemente antes del") mediante el día, mes y año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración de más de tres meses, pero no más de 18 meses, será suficiente la indicación del mes y el año, y para los productos con una duración de 18 meses o más será suficiente la indicación del año.

El mes podrá indicarse con letras en aquellos países en los que esta indicación no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos en que sólo se requiera la declaración del mes y el año, o del año solamente, y la duración del producto alcance hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión "fin de (indicar el año)".

7.8.2 Además de la fecha de duración mínima deberán indicarse todas las condiciones especiales para la conservación del producto si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

7.8.3 Siempre que sea posible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

Castañas y puré de castañas en conserva (Apéndice VIII):

7.6 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

7.6.1 Se declarará la "fecha de duración mínima" (precedida de la expresión "consumir preferentemente antes del") mediante el día, mes y año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración de más de tres meses, pero no más de 18 meses, será suficiente la indicación del mes y el año, y para los productos con una duración de 18 meses o más será suficiente la indicación del año. El mes podrá indicarse con letras en aquellos países en los que esta indicación no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos en que sólo se requiera la declaración del mes y el año, o del año solamente, y la duración del producto alcance hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión "fin (indicar el año)".

7.6.2 Además de la fecha de duración mínima deberán indicarse todas las condiciones especiales para la conservación del producto si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

7.6.3 Siempre que sea posible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

Se tomó nota de que las disposiciones se apartaban del texto propuesto en la Norma General en la disposición 4.7.1, por lo que no se recomendó la aprobación.

II. COMITE DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS, 17ª REUNION (ALINORM 85/12)

(a) Sal de calidad alimentaria (Anexo I al Apéndice VIII)

7.7 Marcado de la fecha

Cuando la sal se utilice como portador de nutrientes y se venda como tal por razones de salud pública, el marcado de la fecha es necesario siempre que la duración del producto sea válida hasta el final de un determinado período.

7.7.1 Se declarará la "fecha de duración mínima" (precedida de la expresión "consumir preferentemente antes del") mediante el mes y año. El mes podrá indicarse con letras en aquellos países en los que esta indicación no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos en que sólo se requieran la declaración del mes y el año, y la duración del producto alcance hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión "fin de (indicar el año)".

Se tomó nota de que la sal utilizada como portador de nutrientes constituía una categoría especial de sal de calidad alimentaria y se recomendó la aprobación de las disposiciones propuestas.

V. COMITE SOBRE CEREALES, LEGUMBRES Y LEGUMINOSAS

4ª Reunión (ALINORM 85/29)

(a) Harina de trigo (Apéndice II - Párrs. 97-103)

(b) Maíz en grano (Apéndice III) - Harina Integral de Maíz (Apéndice IV - Harina y Sémola de Maíz sin. Germen (Apéndice V)).

Respecto a la subsección 8.8 - Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación, el CCCPL no cambió el texto que era idéntico al de las Directrices del Codex sobre el Marcado de la Fecha.

Se recomendó la aprobación de las disposiciones.

VI. COMITE COORDINADOR PARA AFRICA - 6ª Reunión

(ALINORM 85/28)

(a) Gari (Norma regional africana) (Apéndice III)

7.5 Marcado de la fecha

Se declarará la fecha de fabricación o de envasado y la fecha de duración mínima.

Se tomó nota de que las disposiciones requerían la fecha de fabricación o de envasado, así como la fecha de duración mínima. Se reconoció que se trataba de un producto regional y que el método de fabricación podría muy bien requerir ambas disposiciones. El Grupo de Trabajo recomendó la aprobación y también que la fecha de duración mínima estuviese en consonancia con la disposición 4.7.1 de la Norma General Revisada.

COMITE DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

- 17ª Reunión (ALINORM 85/20)

(a) Miel (Apéndice IX)

6.5 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

(a) Se declarará la "fecha de duración mínima" (precedida de la expresión "consumir preferentemente antes de") mediante el día, mes y año en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, para los productos que tengan una duración de

más de 3 meses, pero no más de 18 meses, será suficiente la indicación del mes y el año, y para los productos con una duración de 18 meses o más será suficiente la indicación del año. El mes podrá indicarse con letras en aquellos países en los que esta indicación no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos en que sólo se requiera la declaración del mes y año, o del año solamente, y la duración del producto alcance hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión "fin de (indicar el año)".

(b) Además de la fecha de duración mínima deberán indicarse todas las condiciones especiales para la conservación del producto si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

(c) Siempre que sea posible, las instrucciones para la conservación deberán figurar lo más cerca posible de la marca que indica la fecha.

No se recomendó la aprobación. Véase el párr. (6) de este informe.

II. GRUPO MIXTO CEPE/CODEX ALIMENTARIUS DE EXPERTOS EN LA NORMALIZACION DE ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS - 16ª reunión (ALINORM 85/14)

(a) Norma General para Néctares de Frutas Conservadas por Medios Físicos Exclusivamente no Regulados por Normas Individuales (Apéndice IV)

(b) Productos líquidos Pulposos de Mango Conservados por Medios Físicos Exclusivamente (Apéndice V)

(c) Proyecto de Directrices sobre Mezclas de Zumos de Frutas (Texto Revisado)

(d) Proyecto de Directrices sobre Mezclas de Néctares de Frutas (Apéndice VII)

8.7 Marcado de la Fecha

Se declarará la "fecha de duración mínima" (precedida de las palabras "consumir preferentemente antes de") mediante el mes y el año, en orden numérico no cifrado, con la excepción de que para los productos con estabilidad de almacén superior a 18 meses, bastará la indicación del año. El mes podrá indicarse con letras en aquellos países en los que esta indicación no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos en que sólo se requiera la declaración del mes y el año, y la duración del producto alcance hasta el final de un determinado año, podrá emplearse como alternativa la expresión "fin de (indicar el año)".

No se recomendó la aprobación. El Grupo de Trabajo recomendó que se examinaran de nuevo las disposiciones y se armonizaran con las disposiciones sobre marcado de la fecha de la Norma General.

IV. COMITE DEL CODEX SOBRE PROTEINAS VEGETALES - 3ª reunión  
(ALINORM 85/30)

(a) Norma General para Productos Proteínicos Vegetales  
(Apéndice IV)

8.7 Marcado de la Fecha

La "fecha de duración mínima" (precedida de las palabras "consumir preferentemente antes de") deberá indicarse mediante el día, mes y año, en orden numérico no cifrado, con la excepción de que, cuando se trate de productos con una estabilidad en almacén superior a tres meses, bastará la indicación del mes y el año. El mes podrá indicarse mediante letras en aquellos países en que este uso no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos que requieran la declaración del mes y el año solamente, y la estabilidad en almacén del producto sea válida hasta el final de un año determinado, podrá utilizarse como alternativa la expresión "fin de (indicar año)".

(b) Productos proteínicos derivados de la soja (Apéndice V)

8.7 Marcado de la Fecha

La "fecha de duración mínima" (precedida de las palabras "consumir preferentemente antes de") deberá indicarse mediante el día, mes y año, en orden numérico no cifrado, con la excepción de que cuando se trate de productos con una estabilidad de almacén superior a los tres meses, bastará la indicación del mes y el

año. El mes podrá indicarse mediante letras en aquellos países en que este uso no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos que requieran la declaración del mes y el año solamente, y la estabilidad en almacén del producto sea válida hasta el final de un año determinado, podrá utilizarse como alternativa la expresión "final de (indicar año)".

(c) Gluten de trigo (Apéndice VI)

8.7 Marcado de la Fecha

La "fecha de duración mínima" (precedida de las palabras "consumir preferiblemente antes de") deberá indicarse mediante el día, mes y año, en orden numérico, no cifrado, con la excepción de que cuando se trate de productos con una estabilidad en almacén superior a tres meses, bastará la indicación del mes y el año. El mes podrá indicarse mediante letras en aquellos países en que este uso no induzca a confusión al consumidor. Cuando se trate de productos que requieran la declaración del mes y el año solamente, y la estabilidad en almacén del producto sea válida hasta el final de un año determinado, podrá utilizarse como alternativa la expresión "fin de (indicar año)".

Se recomendó la aprobación de las disposiciones sobre el Marcado de la Fecha.

COMITE DEL CODEX SOBRE EL PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS - 16ª reunión  
(ALINORM 85/18)

Proyecto de Norma Revisada para el Salmón del Pacífico en Conserva (Trámite 8)

79. Se indicó que en la última reunión del Comité se discutió detenidamente del marcado de la fecha. Se había señalado que el salmón en conserva era un alimento poco ácido en que normalmente no ocurriría reacción alguna entre la lata y su contenido durante un período de 10 y 15 años; hubo bastante acuerdo en que el marcado de la fecha no podía proporcionar ninguna información útil al consumidor y no debería incluirse en esta Norma.

80. El Comité optó por mantener la decisión adoptada en su reunión anterior de no incluir ningún tipo de marcado de la fecha en la presente norma.

Proyecto de Norma para bloques de Filetes de Pescado, Carne de Pescado Picada y Mezclas de Filetes y de Carne de Pescado Picada Congelados Rápidamente. (Trámite 3)

Marcado de la Fecha

154. El Comité reafirmó su discusión previa (véase ALINORM 83/18, párr. 149) de que el marcado de la fecha no era necesario. El Grupo de Trabajo estuvo de acuerdo en someter estas decisiones a la atención del Comité en la sesión plenaria.

8. Comité del Codex sobre Productos Cárnicos Elaborados de Reses y Aves - 13ª reunión (ALINORM 85/16)

235. El Comité recordó las decisiones que había adoptado en su décima reunión (ALINORM 79/16, párrs. 68-80). Primero, que los productos estables en almacén que tenían una larga duración no necesitaban marcado de la fecha y la indicación de la fecha de duración mínima entrañaría una contradicción de los términos y resultaría a veces engañosa. Segundo, el marcado de la fecha de productos no estables en almacén debería ser el de la indicación de la duración mínima.

238. La Delegación de Dinamarca expresó la opinión de que el marcado de la fecha de productos estables en almacén que son comercialmente estériles crearían problemas al consumidor. En su opinión, declarar la fecha de duración mínima para productos estables en almacén sería contradictoria y a veces engañosa. La opinión de Dinamarca recibió el apoyo de varios países y el acuerdo del Comité. En la opinión del Comité los productos estables en almacén podrían definirse como productos que tienen una duración en almacén prevista de al menos 18 meses, en condiciones de almacenamiento normales.

239. Durante el debate se suscitó la cuestión de si el principio de marcado positivo de la fecha, de alimentos estables en almacén, podía considerarse como un principio general. Se señaló que habría diferencias fundamentales en cuanto a las propiedades de los productos comercialmente estériles en relación, por ejemplo, con la corrosión del envase y la degradación de la textura, y que no podía aplicarse una regla general, sino que sería preferible solucionar el problema producto por producto.

240. En consecuencia, como el producto carne tipo "corned beef" envasada pertenecía a la clase de productos estables en almacén, el Comité acordó no incluir ninguna disposición sobre marcado de la fecha en la norma para dicho producto (CODEX STAN 8-1981).

243. El texto de la sección 6.6 "Instrucciones para la conservación" que figura en todas las normas mencionadas en el párrafo 240 deberá sustituirse con el texto siguiente:

6.6 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

6.6.1 Cuando se trate de productos que no son estables en almacén, es decir, que se supone que no pueden mantenerse por lo menos durante 18 meses en condiciones normales de almacenamiento y venta, y que están envasados en envases para la venta directa al consumidor o a los servicios de comidas, se aplicará el marcado de la fecha siguiente:

- (i) se declarará la "fecha de duración mínima"
- (ii) ésta consistirá, por lo menos en:
  - el día y el mes para los productos con una duración mínima no superior a tres meses;
  - el mes y el año para productos con una duración de más de tres meses. Si el mes es diciembre, bastará indicar el año.
- (iii) se declarará la fecha con las palabras:
  - "consumir preferentemente antes de..." cuando se indica el día;
  - "consumir preferentemente antes del final de..." en los demás casos.
- (iv) Las palabras prescritas en el apartado (iii) deberán ir acompañadas de:
  - la fecha misma, o
  - una referencia al lugar donde aparece la fecha;
- (v) El día, mes y año deberán declararse en orden numérico no codificado, con la salvedad de que podrá indicarse el mes con letras en los países donde este uso no induzca a error al consumidor.

6.6.2 Además de la fecha de duración mínima, se indicará en la etiqueta cualesquiera condiciones especiales que se requieran para la conservación del alimento, si de su cumplimiento depende la validez de la fecha.

6.6.3 Cuando se trate de productos no estables en almacén y que están envasados en envases no destinados a la venta directa al consumidor ni a los servicios de comidas, deberán declararse instrucciones apropiadas para la conservación y distribución".

El Grupo de Trabajo se remitió a sus discusiones recogidas en el párr. (5) y no recomendó la aprobación de las medidas propuestas para los productos considerados no estables en almacén. Se tomó nota de que el CCPMP había definido los productos estables en almacén como los productos que tenían una duración prevista en almacén de 18 meses por lo menos en condiciones normales de almacenamiento y, en consecuencia, había acordado que no debía incluirse ninguna disposición en la norma para la carne "corned beef" envasada.

El Grupo de Trabajo convino en que el asunto debería ser discutido más detenidamente por el Comité en sesión plenaria.

APENDICE I AL INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE MARCADO DE LA FECHA

- (vi) No obstante lo prescrito en la disposición 4.7.1 (i) no se exigirá la indicación de la fecha de duración mínima para los siguientes productos:
- frutas y hortalizas frescas, incluidas las patatas, que no hayan sido peladas, cortadas o tratadas de otra forma análoga;
  - vinos, vinos de licor, vinos espumosos, vinos aromatizados, vinos de frutas y vinos espumosos de frutas;
  - bebidas alcohólicas que contengan 10% o más de alcohol por volumen;
  - productos de panadería y pastelería que, por la naturaleza de su contenido, se consumen por lo general dentro de las 24 horas siguientes a su fabricación;
  - vinagre;
  - sal de calidad alimentaria;
  - azúcar sólido;
  - productos de confitería consistentes en azúcares aromatizados y/o coloreados;
  - goma de mascar;
  - productos específicos que han sido eximidos por los Comités sobre Productos del Codex (Véase asimismo introducción a la sección 4).

Informe del Grupo Especial de Trabajo sobre Definiciones y Metodologías Utilizadas en las Directrices para el Etiquetado Nutricional.

1. El Grupo de Trabajo estuvo integrado por representantes de los siguientes países y organizaciones internacionales: Canadá, Dinamarca, Estados Unidos de América, Noruega, Países Bajos, Reino Unido, República Federal de Alemania, FAO, OMS, OIUC, FIL.

El Grupo estuvo presidido por el Dr. M.C. Cheney, representante de Canadá, y actuaron de relatores el Dr. D. Buss, del Reino Unido, y la Srta. P. Steele, de Canadá.

2. El Grupo de Trabajo se reunió para:

- examinar los métodos de análisis que habían de acompañar al Proyecto de Directrices sobre Etiquetado Nutricional;
- analizar las definiciones que aparecen en ALINORM 85/22, Apéndice II, Sección 2;
- examinar los factores de conversión del contenido de nitrógeno en contenido de proteína;
- analizar la sección 4 del Proyecto de Directrices para el Etiquetado Nutricional (ALINORM 85/22, Apéndice VI), a la luz de los comentarios de los gobiernos.

3. El Grupo de Trabajo acordó examinar los métodos de análisis después de discutir los puntos (b), (c), y (d).

4. Definiciones

4.1 No se discutieron las definiciones que aparecen en las subsecciones 2.1 a 2.5, ni tampoco la 2.8.

4.2 Se modificó la definición de azúcares, quedando como sigue: "Por azúcares se entiende todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento". Se acordó también que la definición debería ser revisada dentro de 5 años, teniendo en cuenta los progresos de la metodología analítica.

4.3 No se modificó la definición de fibra dietética; sin embargo, el Grupo de Trabajo acordó que debería volverse a examinar dentro de 5 años.

5. Factor de Conversión para las Proteínas

El Grupo de Trabajo acordó revisar la disposición 3.2.7.2 para permitir el uso de diferentes factores de conversión del nitrógeno en proteína en algunas Normas del Codex. Se acordó redactar la disposición 3.2.7.2 como sigue:

La cantidad de proteína que há de indicarse deberá calcularse utilizando la fórmula:

$$\text{Proteína} = \text{Total Kjeldahl de Nitrógeno} \times 6,25$$

a menos que en una norma del Codex aparezca un factor diferente para dicho alimento.

6. Factores de conversión para la energía

El Grupo de Trabajo acordó también aclarar la referencia al alcohol, añadiendo entre paréntesis la palabra "etanol" y eliminando las últimas tres líneas de la disposición 3.2.7.1.

7. Disposición 3.3.3

Cinco de los nueve países representados en el Grupo de Trabajo estuvieron a favor de la redacción propuesta, que fue aprobada. Los delegados de cuatro países prefirieron la redacción actual de la disposición 3.3.3.

Texto propuesto

3.3.3 La información numérica sobre nutrientes debería expresarse en unidades métricas y/o en porcentaje del ADR/IDR de referencia, según sea apropiado, por 100 g o por 100 ml; y/o por ración cuantificada en la etiqueta; o por porción, si se declara el número de porciones que contiene el envase. Cuando se utilizan valores de ADR de referencia, éstos deberán basarse en lo posible en la dosis de ingestión de nutrientes recomendados por la FAO/OMS. Hasta que no se revisan estas dosis, deberán utilizarse los

siguientes valores como ADR/IDR de referencia para fines de etiquetado, en el interés de la normalización y armonización internacional:

Energía MJ (kcal)	9,5 (2300)
Proteínas g	50
Vitamina A µg	1000
Vitamina D µg	5
Vitamina E mg	10
Vitamina C mg	60
Tiamina mg	1,4
Riboflavina mg	1,6
Niacina mg	18
Vitamina B6 mg	2
Folacina µg	400
Vitamina B12 µg	3
Calcio mg	800
Fósforo mg	800
Hierro mg	14
Magnesio mg	300
Zinc mg	15
Yodo µg	150

8. El Grupo de Trabajo acordó la nueva redacción siguiente de la sección 4. El término "información nutricional educativa" fue sustituido por "información nutricional complementaria" al reconocer el hecho de que toda información nutricional en las etiquetas es de valor educativo.

#### 4. Información nutricional complementaria

- 4.1.1 La información nutricional complementaria tiene por objeto aumentar la comprensión del consumidor sobre el valor nutritivo de su alimento y de ayudarlo a interpretar la declaración sobre el nutriente. Hay varias maneras de presentar dicha información que pueden utilizarse en las etiquetas de los alimentos.
- 4.1.2 El uso de información nutricional complementaria en las etiquetas de los alimentos deberá ser facultativo y no deberá sustituir sino añadirse a la declaración de los nutrientes, excepto para las poblaciones que tienen un alto índice de analfabetismo y/o comparativamente conocimientos escasos sobre nutrición. Para éstas podrán utilizarse símbolos de grupos de alimentos u otras representaciones gráficas o en colores sin la declaración de nutrientes.
- 4.1.3 La información nutricional complementaria en las etiquetas deberá estar acompañada de programas educativos del consumidor, con objeto de aumentar la comprensión de éste, así como el uso de la información.

#### 9. Disposición 3.2.3

El Grupo de Trabajo no aceptó la recomendación de la FIL de modificar la información sobre ácidos grasos para incluir una declaración sobre ácidos grasos trans o ácidos grasos en cadena corta. El Grupo convino en que la actual disposición 3.2.3 permanezca sin modificación alguna.

#### MÉTODOS DE ANÁLISIS

10. El Grupo de Trabajo basó sus discusiones sobre un documento titulado "Directrices sobre Métodos de Análisis para el Etiquetado Nutricional", una versión anterior del cual la Secretaría Canadiense había hecho circular entre sus miembros el 14 de diciembre de 1984. Se recibieron observaciones escritas y se tomó nota también de documentos adicionales sobre la vitamina E y el análisis de fibra dietética.

11. Los métodos de análisis recomendados para el etiquetado nutricional están incluidos en el ANEXO I. Al hacer estas recomendaciones, se tuvieron en cuenta las consideraciones siguientes:

- (i) Que existen diferentes limitaciones sobre los métodos de análisis para fines de etiquetado y para fines de control o reglamentación. En especial, se pueden aceptar para el etiquetado tolerancias mucho más amplias, y las cantidades que se deben declarar sobre las etiquetas pueden también depender del uso de factores de conversión adicionales. El Grupo de Trabajo recomendó que los factores utilizados para convertir los isómeros de retinol y carotenos en vitamina A y para convertir tocoferoles y tocotrienoles en vitamina E sean examinados por el Comité del Codex sobre Alimentos para Regímenes Especiales.
- (ii) Que el Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras ha recomendado de que todos los métodos sean experimentados en colaboración. Todos los métodos en el Anexo I son de la AOAC. Cuando se han elaborado métodos comparables por otras organizaciones, como la ISO y la UIQPA, también pueden ser apropiados, y se acordó que se deberá preguntar a estas organizaciones internacionales si deben agregarse otros métodos a la lista.
- (iii) Que los países en desarrollo pueden no disponer de instrumentación refinada. Por consiguiente, se deberá incluir en el ANEXO I una variedad de métodos adicionales que no requieran dicha instrumentación.
- (iv) Que para algunos nutrientes de ciertos productos se han recomendado ya métodos del Codex Alimentarius. El uso de los métodos incluidos en el ANEXO I se recomienda solamente allí donde no se han acordado otros métodos.

12. El Grupo de Trabajo recomienda que los métodos incluidos en el ANEXO I se distribuyan a los gobiernos y al CCFSU y a las organizaciones internacionales pertinentes para que hagan observaciones.

ANEXO I

MÉTODOS DE ANÁLISIS RECOMENDADOS PARA EL ETIQUETADO NUTRICIONAL

Parámetro que ha de evaluarse	Método	Tipo
Energía	<u>1/</u>	I
Alcohol (Ethanol)	AOAC 1984, XIV, 9.020-9.037 (licores) 10.023-10.033 (cervezas) y 11.005-11.006 (vinos)	III
Ácidos orgánicos	Por establecer	
Carbohidrato disponible (por diferencia)	<u>2/</u>	I
Ceniza	AOAC 1984, XIV, 7.009 <u>3/</u>	I
Pérdida por desecación	AOAC 1984, XIV, 7.003	I
Total de azúcares, almidón y otros carbohidratos	Por establecer	
Proteínas	AOAC 1984, XIV, 2.057 <u>4/</u>	I & II
Grasas	Por establecer	
Grasas saturadas y poliin- saturadas	Por establecer	
Fibra dietética	Por establecer	

## ANEXO I

## MÉTODOS DE ANÁLISIS RECOMENDADOS PARA EL ETIQUETADO NUTRICIONAL

Parámetro que ha de evaluarse	Método	Tipo
Vitamina A	Método HPLC para los isómeros de retinol y carotenos: por establecer	
Vitamina D	AOAC 1984, XIV, 43.235-43.249 AOAC 1984, XIV, 43.118-43.127	III
Vitamina E	AOAC 1984, XIV, 43.129-43.137; 43.147-43.151 Método HPLC por establecer	III
Vitamina C	AOAC 1984, XIV, 43.076-43.081; 43.064-43.068	III
Tiamina	AOAC 1984, XIV, 43.024-43.030; 43.031-43.034; 43.035-43.038	III
Riboflavina	AOAC 1984, XIV, 43.039-43.047; 43.209-43.217	III
Niacina	AOAC 1984, XIV, 43.048-43.059; 43.167-43.174; 43.191-43.199	III
Vitamina B6	AOAC 1984, XIV, 43.229-43.234 Método HPLC: por establecer	III
Acido fólico	Método de ensayo microbiológico: por establecer	
Vitamina B12	AOAC 1984, XIV, 43.175-43.182	III

ANEXO I

MÉTODOS DE ANÁLISIS RECOMENDADOS PARA EL ETIQUETADO NUTRICIONAL -

Parámetro que ha de evaluarse	Método	Tipo
Calcio, hierro, zinc y magnesio	Método de absorción atómica AOAC, 1984, XIV, 7.096-7.100	III
Fósforo	AOAC, 1984, XIV, 2.019-2.025	III
Yodo	AOAC, 1984, XIV, 47.003-47.008 Nuevo método por establecer	III

1/ Mediante cálculo de las cantidades de proteínas, carbohidratos, grasas, alcohol y ácido orgánico, utilizando los siguientes factores de conversión:

- (a) Proteínas - 4 kcal/g or 17 kJ/g
- (b) Carbohidratos - 4 kcal/g or 17 kJ/g
- (c) Grasas - 9 kcal/g or 37 kJ/g
- (d) Alcohol - 7 kcal/g or 29 kJ/g
- (e) Acido(s) orgánicos(s) - 3 kcal/g or 13 kJ/g

2/ Los carbohidratos disponibles se determinan mediante la diferencia de los resultados de la determinación del contenido total de grasa, ceniza, proteínas, pérdida por desecación y, donde proceda, fibra dietética.

3/ Se recomienda una temperatura inferior a 550°C para la incineración de productos que tienen un alto contenido de calcio y sodio. Metodología similar a la recomendada para la evaluación de la ceniza en la leche condensada.

4/ La cantidad de proteínas se calcula utilizando la fórmula

$$\text{Proteína} = \text{Total Kjeldahl de Nitrógeno} \times 6,25$$

a menos que se dé un factor diferente en una Norma del Codex o en un método de análisis del Codex para dicho alimento.

GRUPO DE TRABAJO SOBRE DIRECTRICES PARA LAS DISPOSICIONES DE  
ETIQUETADO INCLUIDAS EN LAS NORMAS DEL CODEX Y SOBRE EL ETIQUETADO DE  
ENVASES DE ALIMENTOS NO DESTINADOS A LA VENTA AL POR MENOR

Países y Organismos Internacionales Participantes: Países Bajos, Dinamarca, Reino Unido, Irlanda, Estados Unidos de América, Noruega, Suecia, India, Australia, Canadá, Tailandia, España y FAO. El Grupo de Trabajo fue presidido por el Sr. L. Erwin de Australia, siendo el relator el Dr. C. Hudson de EE.UU.

1. Examen del Proyecto de directrices sobre las disposiciones de etiquetado incluidas en las normas del Codex.

Se convino en que las directrices deberían tener por objeto ayudar a los Comités del Codex a elaborar las disposiciones de etiquetado de las normas del Codex de forma coherente, asegurando un procedimiento uniforme de presentación.

El Grupo de Trabajo hizo notar que las directrices ya estaban en consonancia con la Norma General Revisada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados y acordó que deberán utilizarse conjuntamente con la misma.

El Grupo de Trabajo hizo notar asimismo que las disposiciones de etiquetado para envases de alimentos no destinados a la venta al por menor ya habían sido incluidas en una gran cantidad de normas del Codex cuyo ámbito no estaba limitado a los productos preenvasados. Además, algunas normas se aplicaban solamente a productos destinados a ulterior elaboración y que se encontraban siempre en envases de alimentos no destinados a la venta al por menor.

Se decidió que debido al extenso comercio de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor, especialmente a nivel internacional, era muy conveniente contar con una orientación sobre el etiquetado de dichos envases. Se acordó que se deberían incluir en las directrices instrucciones adecuadas para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor.

El Grupo de Trabajo examinó el Documento CX/FL 85/6 Parte I Apéndice I o sea el "Proyecto de directrices sobre las disposiciones de etiquetado incluidas en las normas del Codex" tal como fue preparado por la delegación de Australia. En el Apéndice I figura el proyecto revisado acordado por el Grupo de Trabajo.

2. Examen del Estudio de las Disposiciones para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor en las normas del Codex (CX/FL 85/8 y párrafos 9-18 de ALINORM 85/22).

(a) Examen de la necesidad de directrices para el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor.

(b) Examen de la necesidad de incluir orientaciones sobre envases de alimentos no destinados a la venta al por menor en las directrices sobre disposiciones de etiquetado incluidas en las normas del Codex y elaborar el texto apropiado.

El Grupo de Trabajo hizo notar que el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos, en su 17ª reunión, concluyó que no sería prudente incorporar las disposiciones sobre envases de alimentos no destinados a la venta al por menor en la Norma General para el Etiquetado en ese momento, en vista de que existía una mayor prioridad para analizar la Norma General sobre el Etiquetado. Sin embargo, examinaría la necesidad de directrices sobre envases de alimentos no destinados a la venta al por menor después de finalizar la Norma General sobre el Etiquetado.

El Grupo de Trabajo señaló que la Comisión del Codex había tratado de hallar una mayor justificación para la necesidad de contar con directrices sobre el etiquetado de envases de alimentos no destinados a la venta al por menor.

Se acordó que las disposiciones de etiquetado para envases de alimentos no destinados a la venta al por menor serían útiles para el comercio internacional en una variedad de productos y de que se había visto que dichas disposiciones eran necesarias en muchas normas del Codex. Se decidió incorporar una sección sobre disposiciones de etiquetado para envases de alimentos no destinados a la venta al por menor dentro de las directri-

ces sobre disposiciones de etiquetado, más bien que continuar en este momento con la elaboración de directrices diferentes de conformidad con CX/FL 85/8.

Por consiguiente, el Grupo de Trabajo recomienda que se suspendan las directrices (CX/FL 85/8 Apéndice II) y se incorporen instrucciones apropiadas sobre disposiciones de etiquetado para envases de alimentos no destinados a la venta al por menor en las directrices para las disposiciones de etiquetado.

3. Establecimiento de Criterios Prioritarios, y de Recomendaciones sobre un Plan de Trabajo para los comités del Codex respecto a la revisión de las disposiciones de etiquetado incluidas en las normas del Codex después de la adopción de la Norma General sobre Etiquetado.

El Grupo de Trabajo hizo notar que debería modificarse la sección de etiquetado de prácticamente todas las normas del Codex, para que estuviesen en consonancia con la Norma General Revisada de Etiquetado. Se reconoció que la aprobación simultánea de las disposiciones de etiquetado revisadas de todas las normas muy probablemente requeriría más tiempo que el que se disponía en una sesión plenaria del Comité del Codex para el Etiquetado de los Alimentos. A este respecto, se recomienda que la Comisión asesore a los comités del Codex sobre las prioridades siguientes relativas al examen de las disposiciones de etiquetado, una vez terminada la Norma General sobre Etiquetado.

- (1) Los Comités del Codex que están por terminar sus trabajos y aplazarán sine die sus reuniones deberían dar prioridad absoluta a la revisión de las disposiciones de etiquetado de las normas del Codex que han elaborado.
- (2) Los Comités del Codex activos que están elaborando normas deberían incluir en sus programas la revisión de las disposiciones de etiquetado para dichas normas del Codex.
- (3) En los casos en que los Comités del Codex hayan finalizado sus tareas y aplazado sine die sus reuniones, se debería pedir a la secretaría del Comité y a la secretaría del Codex que comiencen a examinar las disposiciones de etiquetado de sus normas, de conformidad con el procedimiento convenido en el 15º período de sesiones de la Comisión.

Anexo I

PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE LAS DISPOSICIONES DE ETIQUETADO INCLUIDAS EN LAS NORMAS DEL CODEX

1. Finalidad
  - 1.1 Las presentes directrices tienen por objeto ayudar a los Comités del Codex a elaborar las disposiciones de etiquetado de las normas del Codex a fin de asegurar:
    - i) la presentación uniforme de las disposiciones;
    - ii) el cumplimiento de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (denominada en adelante la Norma general), cuando proceda;
    - iii) un procedimiento uniforme y coherente cuando se necesiten disposiciones adicionales o diferentes a las de la Norma general, con respecto a determinados alimentos.
2. Aprobación de las disposiciones de etiquetado de los alimentos incluidas en las normas del Codex
  - 2.1 Según los procedimientos de trabajo de la Comisión del Codex Alimentarius, todas las disposiciones de etiquetado de las normas del Codex han de someterse a la aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los alimentos (Manual de procedimiento, 5ª edición, págs. 68-69). A tal efecto, todas las normas deberán remitirse al Comité sobre etiquetado, preferiblemente después de que hayan pasado el Trámite 5 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex o antes de que los respectivos comités las examinen en el Trámite 7. No obstante, esta presentación no deberá retrasar el paso de la norma a los siguientes trámites del procedimiento.
  - 2.2 La sección de etiquetado de todas las normas del Codex en curso de elaboración deberán incluir una declaración, según sea apropiado, que indique el estado de aprobación de las disposiciones.
3. Instrucciones a los comités del Codex
  - 3.1 Los comités del Codex deberán preparar una sección de etiquetado en cada proyecto de norma, y esta sección deberá contener todas las disposiciones relativas al etiquetado que figuran en la norma. Las disposiciones deberán incluirse o expresamente o por remisión a los correspondientes párrafos de la Norma general. En esta sección podrán figurar también disposiciones que sean excepciones o adiciones, o que se consideren necesarias, para la interpretación de la Norma general con relación al producto en cuestión (Manual de procedimiento, 5ª Edición, página 52).
4. Disposiciones de etiquetado para los alimentos preenvasados
  - 4.1 Disposiciones generales de etiquetado
    - 4.1.1 Deberán incluirse, en las distintas normas del Codex, disposiciones de etiquetado para los alimentos preenvasados, mediante la siguiente referencia a la Norma general:

"ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS  
Además de las secciones 2, 3, 7 y 8 de la Norma general para el Etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985), se aplicarán las disposiciones siguientes:"
    - 4.1.2 Las secciones de la Norma general citadas en la declaración que precede son las que se aplican a todos los alimentos preenvasados y, por consiguiente, deben incluirse por referencia en todas las normas del Codex.
  - 4.2 Disposiciones Específicas y facultativas de etiquetado
    - 4.2.1 En muchos casos, podrán aplicarse también otras secciones de la Norma general a determinados alimentos, incluyéndolas igualmente por referencia.
    - 4.2.2 Según el tipo y la naturaleza del producto, puede que alguno de los requisitos de la sección 4 de la Norma general no sea adecuado para que sea incluido en las normas del Codex por simple referencia, sin ulterior certificación. Sin embargo, deberá velarse por que cualquier cambio:

- i) sea coherente, en cuanto a su formato y finalidades con la Norma general;
- ii) facilite al consumidor información apropiada que no induzca a error o engaño;
- iii) esté redactada convenientemente para su adopción uniforme por los gobiernos, con miras a facilitar el comercio internacional.

4.2.3 Cuando un Comité del Codex decida eximir de una disposición específica de etiquetado o se desvíe de lo dispuesto en la Norma general, junto con el proyecto de norma que someta a la aprobación del Comité del Codex sobre Etiquetado de los alimentos, deberá facilitar una declaración detallada de justificación, indicando las razones para tal decisión.

4.2.4 Al preparar las disposiciones específicas de etiquetado, deberán aplicarse las directrices siguientes:

4.2.4.1 Nombre del alimento

El nombre del alimento deberá determinarse de conformidad con la subsección 4.1.1 de la Norma general e incluirse en cada una de las distintas normas del Codex como sigue:

- i) El nombre del alimento que habrá de declararse en la etiqueta deberá ser ....
- ii) Puede que sea necesario estipular otras disposiciones, de conformidad con la subsección 4.1.2 de la Norma general, para regular la declaración de término(s) descriptivo(s) como parte del nombre, o muy cerca del mismo.
- iii) El "nombre y la descripción" del alimento (i y ii supra) deberán seleccionarse con cuidado, habida cuenta de las amplias repercusiones que tienen en relación con la aceptación de las normas del Codex por parte de los gobiernos. Ello se debe a que la aceptación completa exige que los gobiernos permitan la libre distribución de los productos que satisfacen los requisitos de una determinada norma con el "nombre y descripción" especificados en la Norma (Manual de procedimiento, 5ª edición, pág. 20). El Comité del Codex sobre Principios generales ha decidido que, para los fines de la aceptación de normas del Codex, por "nombre y descripción" se entiende la suma de todas las disposiciones pertinentes señaladas en la sección de la norma que se refiere al "nombre del alimento" (ALINORM 79/35, párr. 59). Se ha de tener en cuenta también que el Comité del Codex sobre Principios generales ha decidido que el "nombre y descripción" establecidos en la norma no están destinados a impedir el uso legítimo, en el caso de un producto no incluido en el ámbito de aplicación de la norma, de ninguna de las disposiciones previstas en la sección del "nombre del alimento" con declaraciones calificativas apropiadas, a condición de que se observen los principios generales de la sección 3 de la Norma general (ALINORM 79/35, párr. 63).

4.2.4.2 Lista de ingredientes

- i) La enumeración de los ingredientes deberá efectuarse de conformidad con lo dispuesto en la subsección 4.2 de la Norma general. Siempre que sea posible, la disposición deberá redactarse en las distintas normas del Codex como sigue:

"Lista de ingredientes

Deberá declararse la lista completa de ingredientes, de conformidad con la subsección 4.2 de la Norma general."

4.2.4.3 Contenido neto

- i) Deberá declararse el contenido neto, de conformidad con las subsecciones 4.3.1 y 4.3.2 de la Norma general; los comités del Codex deberán determinar, según la naturaleza del alimento, la manera en que deberá declararse el contenido neto, de conformidad con la subsección 4.3.2 de la Norma general.

- ii) Puede que sea necesario también incluir disposiciones adicionales para determinar claramente el contenido neto de un producto (por ejemplo, contenido neto con exclusión del glaseado).

4.2.4.4 Peso escurrido

En cuanto a los productos envasados en un medio líquido, deberá decidirse también, de acuerdo con la subsección 4.3.3 de la Norma general, si se ha de exigir o no la declaración del peso escurrido. Si se considera necesaria dicha disposición, deberá redactarse como sigue:

"Peso escurrido

Deberá declararse el peso escurrido en el sistema métrico (unidades del Sistema Internacional)".

4.2.4.5 Nombre y dirección

Deberá incluirse el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del producto por referencia a la subsección 4.4 de la Norma general.

4.2.4.6 País de origen

Deberá incluirse el país de origen del producto por referencia a la subsección 4.5 de la Norma general.

4.2.4.7 Identificación del lote

Deberá incluirse la identificación del lote por referencia a la subsección 4.6 de la Norma general.

\* 4.2.4.8 Marcado de la fecha e instrucciones para la conservación

- i) Los comités del Codex sobre productos deberán determinar sobre la base de un estudio de la naturaleza del alimento, si se necesitan disposiciones sobre marcado de la fecha e instrucciones para la conservación.
- ii) En los casos en que se determine que se necesita declarar la fecha de duración mínima, tales disposiciones pertinentes deberán ajustarse a lo estipulado en las subsecciones 4.7.1 y 4.7.2 de la Norma general.
- iii) Si un Comité del Codex sobre Productos decidiera adoptar otra forma de marcado de la fecha que la fecha de duración mínima, o bien considerase innecesario el marcado de la fecha, deberá someter una justificación completa al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos indicando las razones de tal decisión.

\* 4.2.4.9 Instrucciones para el uso

Cuando, según la naturaleza del alimento, se considere necesario incluir instrucciones para su uso, éstas deberán ajustarse a la subsección 4.8.1 de la Norma general.

\* 4.2.4.10 Requisitos adicionales

Sobre la base de un estudio de la naturaleza del alimento, podrá determinarse si son necesarios los requisitos adicionales estipulados en las secciones 5 y 6 de la Norma General.

5. Disposiciones de etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor

5.1 Cuando el ámbito de aplicación de una norma del Codex no se limita a los alimentos preenvasados, deberá incluirse una disposición para el etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor.

---

\* Tal vez haya que ampliar estas disposiciones, de acuerdo con las decisiones que se toman en la sesión plenaria a propósito de las secciones 4, 5 y 6 de la Norma General.

- 5.2 Los envases no destinados a la venta al por menor se definen como sigue:  
"Por envases no destinados a la venta al por menor se entiende cualquier forma de envasado de alimentos no regulada por la Norma general para el Etiquetado de los alimentos preenvasados, incluyéndose como tales, aunque no exclusivamente, los siguientes: envases de alimentos destinados a la elaboración industrial posterior, envases de alimentos destinados a ser reenvasados en envases para uso del consumidor, embalajes exteriores para una cantidad de alimentos envasados o preenvasados contenedores de materia prima, para uso en máquinas expendedoras automáticas y contenedores de flete de construcción permanente, diseñados para ser reutilizados y destinados al transporte y manipulación de grandes consignaciones, sin necesidad de efectuar nuevas operaciones intermedias de carga."
- 5.3 Cuando los Comités del Codex decidan que es necesario establecer disposiciones de etiquetado de los envases no destinados a la venta al por menor, deberá aplicarse el siguiente texto:

"La información sobre... 1/ deberá indicarse en el envase o en los documentos que lo acompañan, salvo que el nombre del producto, la identificación del lote, y el nombre y la dirección del fabricante o envasador deberán aparecer en el envase. 2/ Sin embargo, el nombre y la dirección del fabricante o envasador podrán sustituirse con una señal, a condición de que dicha señal sea claramente identificable con la documentación de acompañamiento.

- 1/ Los Comités del Codex deberán decidir de acuerdo con la sección de etiquetado de alimentos preenvasados que figura en la misma norma y con los requisitos relativos al alimento de que se trate, las disposiciones que deberán incluirse.
- 2/ Los Comités del Codex pueden decidir si se requiere información adicional en el envase.

DOCUMENTO DE TRABAJO SOBRE DECLARACIONES NEGATIVAS

1. ANTECEDENTES

En diversas ocasiones, en los cinco últimos años, se ha expresado preocupación en el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos acerca del creciente uso de declaraciones negativas. En su 16ª reunión (mayo de 1982), el Comité consideró que había que revisar las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades, prestando especial atención a las declaraciones negativas (ALINORM 83/22, párr. 204). Esta consideración se reiteró en la 16ª reunión del Comité (octubre de 1983), por lo cual acordó examinar la cuestión en su próxima reunión (ALINORM 85/22, párrs. 330-332).

La delegación de Australia se comprometió a preparar un documento de debate sobre declaraciones negativas para la 18ª reunión del Comité. Con objeto de facilitar esta tarea, se invitó a los Estados Miembros, por medio de la circular CL 1984/19(FL), que presentaran sus opiniones sobre cómo debían regularse las declaraciones negativas y proporcionar detalles sobre cualesquiera iniciativas que hubieran adoptado a este respecto.

Se han recibido respuestas de Canadá, Irlanda, Finlandia, Nueva Zelandia, Noruega, Suecia, Tailandia, Estados Unidos y Australia. Dichas respuestas se reproducen en el Apéndice I del presente documento, junto con las observaciones presentadas anteriormente por Suiza sobre esta cuestión.

2. NATURALEZA DE LAS DECLARACIONES NEGATIVAS

Por declaración negativa se entiende toda representación que destaca la ausencia de determinadas sustancias o grupos de sustancias en un alimento, o su no adición al mismo. (Las declaraciones que indican que una sustancia se halla presente, pero en dosis reducida - por ejemplo, "reducido contenido de sal" - no pertenecen a esta categoría y quedan fuera del ámbito de este documento). Actualmente se utilizan esencialmente dos tipos de declaraciones negativas, a saber:

2.1 DECLARACIONES QUE INDICAN AUSENCIA TOTAL

Ejemplos: "no .....", "no contiene .....";  
"exento de .....", "des- .....";  
"dis- .....", "in- ....."  
"sin ....."

Estas declaraciones son inequívocas en cuanto al significado, ya que indican claramente que las sustancias o grupos de sustancias a las que se aplican no se hallan presentes en el producto. Sería de esperar que en ellas se tuviera en cuenta cualquier posibilidad de que las sustancias en cuestión hayan sido introducidas en el alimento indirectamente, a través de otros ingredientes, por medio de sustancias transportadoras.

2.2 DECLARACIONES QUE INDICAN AUSENCIA CALIFICADA

Ejemplos: "no se ha añadido ....", "sin adición de .....", "sin ..... añadido(a)".

Las declaraciones expresadas de este modo implican que la sustancia puede hallarse presente en el producto de forma natural. Tales declaraciones no serían válidas si la sustancia ha sido añadida indirectamente a través de otros ingredientes secundarios (por ejemplo, la sal contenida en mezclas de especias), aparte de las dosis que puedan hallarse presentes naturalmente.

3. PRINCIPALES CATEGORIAS DE PROPIEDADES NEGATIVAS

Para facilitar el debate sobre esta cuestión, las propiedades negativas se han dividido en las dos categorías siguientes, que representan los principales tipos de declaraciones actualmente utilizados:

3.1 DECLARACIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Estas declaraciones pueden presentarse bien en forma general ("sin aditivos alimentarios") o bien en relación con determinada clase de aditivo alimentario (por ejemplo "no contiene sustancias conservadoras"). Además, puede calificarse con la palabra "artificial" que puede sugerir que se han utilizado sustancias naturales. Hay también declaraciones que destacan la ausencia de un aditivo alimentario específico que puede entrañar consideraciones higiénicas particulares (por ejemplo "no contiene glutamato monosódico").

### 3.2 DECLARACIONES SOBRE NUTRIENTES

Estos tipos de declaraciones se hallan relacionados generalmente con conceptos y preocupaciones de orden nutricional actualmente en boga. Tienden a sugerir o presuponer que el alimento tiene una propiedad nutricional particular, debido a la ausencia o no adición de la sustancia mencionada. Ejemplos de esas declaraciones son "sin adición de azúcar", "no edulcorado", "exento de sal", "sin grasa", etc.

### 3.3 DECLARACIONES RELACIONADAS CON COSTUMBRES RELIGIOSAS O ESTILOS DE VIDA

Se han introducido algunas declaraciones negativas para atender a las restricciones dietéticas impuestas por creencias religiosas o estilos de vida (v.gr. vegetarianos). Por ejemplo, "no contiene carne de cerdo", "no contiene grasa animal".

### 3.4 DECLARACIONES INDIRECTAS DE PROPIEDADES NATURALES

La mayoría de estas declaraciones tienen por objeto reforzar los atributos "naturales" de un determinado alimento. Los tipos de declaración que predominan sobre esta clase de productos son "no contiene harina blanca", "no contiene azúcar refinado", "no contiene ingredientes artificiales", etc.

### 3.5 DECLARACIONES RELACIONADAS CON REGIMENES ESPECIALES

Se han utilizado declaraciones negativas para destacar la ausencia de determinadas sustancias en los alimentos destinados a regímenes dietéticos específicos. Pueden citarse, entre otras, expresiones como "exento de gluten", "exento de proteínas", "no alcohólico", "exento de cafeína", "exento de lactosa". En cuanto tales, se hallan estrechamente relacionadas con las declaraciones sobre nutrientes mencionadas anteriormente en el párrafo 3.2. La distinción entre ambas declaraciones es que una se refiere específicamente a los regímenes especiales, mientras que la otra (es decir, las declaraciones sobre nutrientes), se aplica a los alimentos para consumo general y tienden a reflejar consideraciones nutricionales generales.

## 4. ENFOQUE DE LAS DECLARACIONES NEGATIVAS

Tomando como base las sugerencias que han enviado los Estados Miembros, son dos los enfoques que pueden adoptarse en relación con las declaraciones negativas:

Primero, tales declaraciones pueden considerarse como una ayuda útil e importante para que los consumidores conozcan la naturaleza del alimento al que se refieren. Constituyen un medio sencillo y directo de advertir a los consumidores de la ausencia o no adición de sustancias que pueden tener importancia por razones higiénicas, étnicas, religiosas o personales.

El segundo enfoque es el de prohibir las declaraciones negativas por el hecho de que siembran dudas no sólo sobre productos comparables y los ingredientes que contienen, sino también sobre la validez de las listas obligatorias de ingredientes y la tecnología alimentaria en general. Tales declaraciones tienden a destacar cualidades que son a menudo sólo marginales y pueden dar una impresión totalmente errónea del alimento y de su uso.

Son comunes las excepciones en ambos enfoques. Por ejemplo, pueden prohibirse algunos tipos de declaraciones negativas en el primer enfoque, mientras que pueden permitirse otros en la segunda categoría.

Un factor que se ha subrayado en algunos países es la relación que hay entre la sustancia declarada y los ingredientes permitidos por la norma pertinente. En general, se han aceptado las declaraciones negativas, si éstas se aplican a sustancias que normalmente es de esperar que se encuentren en el producto en cuestión. Este caso se aplica evidentemente a las sustancias aprobadas como ingredientes facultativos en la norma. Al contrario, no se han permitido las declaraciones si se trata de una sustancia no permitida (bien concretamente o generalmente) por el hecho de que implican que productos análogos pueden contener tales sustancias. Una solución alternativa ha sido la de permitir estas últimas declaraciones, siempre que vayan acompañadas de una declaración que indique que tales sustancias están prohibidas por la ley.

## 5. DIVERSAS MEDIDAS DE CONTROL

Según el Codex, hay varias medidas alternativas de regular las declaraciones negativas. Aunque se podrían elaborar directrices generales e incluirlas en las Directrices Generales sobre Declaraciones de Propiedades (ver Apéndice II), debería reconocerse que hay otras normas que podrían regular de forma más apropiada las declaraciones negativas. A continuación se exponen, como base para el debate, diversos proyectos de propuestas, junto con algunos comentarios.

### 5.1 NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADOS

Propuesta: Continuar evaluando las declaraciones negativas de forma individual con arreglo a los Principios Generales (Sección 2.1) de esta norma, a saber:

"Los alimentos preenvasados no deberán describirse ni presentarse con una etiqueta o etiquetado en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto a su naturaleza en ningún aspecto."

Comentario: Este principio salvaguarda el status quo y permitiría las declaraciones negativas siempre que no fueran ni falsas ni engañosas. Si bien podrían identificarse fácilmente las declaraciones falsas, queda todavía el problema de determinar cuáles de las declaraciones son equívocas o engañosas y cómo lograr la uniformidad mundial sobre esta cuestión.

### 5.2 DIRECTRICES GENERALES SOBRE DECLARACIONES DE PROPIEDADES

Propuesta A: Podrían prohibirse todas las declaraciones negativas introduciendo en la sección 3 de las Directrices una nueva disposición, que podría ser como la que sigue:

Quedan prohibidas las declaraciones siguientes:

"3.6 Declaraciones que destacan la ausencia de sustancias o grupos de sustancias en el alimento, o su no adición al mismo."

[Una solución alternativa sería la de definir "declaraciones negativas" en la sección 2 de las Directrices, y en la sección 3.6 declarar simplemente: "Declaraciones negativas"]

Comentario: Esta solución tiende a reforzar la sección 3.5 de las Directrices, que prohíbe toda declaración que pueda suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos similares o causar o explotar el miedo del consumidor.

Propuesta B: Establecer una prohibición general sobre declaraciones negativas como en el caso anterior, pero añadir la calificación siguiente: "A no ser que estén específicamente permitidas por otras normas o directrices del Codex".

Comentario: En esta propuesta se reconoce la posibilidad de que algunas declaraciones negativas pueden ser útiles para los consumidores. Pero estas declaraciones necesitan ser reguladas, debiendo ajustarse, por tanto, a disposiciones específicas que podrían incluirse en normas o directrices del Codex más pertinentes.

Propuesta C: Introducir la propuesta A en la sección 4 de las Directrices, que especifica que tales declaraciones "inducen a error".

Comentario: Como la sección 2.1 de la Norma General de Etiquetado prohíbe todo etiquetado falso o engañoso, esta solución coincide con la de la propuesta A que prescribe la prohibición total.

Propuesta D: Podría elaborarse una disposición especial para incluirla en la sección 5 de las Directrices, con objeto de permitir declaraciones negativas sujetas a determinadas condiciones o restricciones. He aquí algunos ejemplos:

"(iv) Pueden hacerse declaraciones que destaquen la ausencia o no adición de determinadas sustancias al alimento, siempre que:

a) la norma pertinente del Codex permita que el alimento contenga tales sustancias

o

b) tratándose de sustancias prohibidas por la ley, se indique de forma clara y visible este hecho en la etiqueta (conjuntamente con la declaración)".

Comentario: Estas restricciones se basan directamente en lo que las normas pertinentes permiten o prohíben. En (a), puede subrayarse la diferencia entre el alimento en cuestión y otros productos. La subsección (b) es facultativa y establece un requisito adicional que califica (y posiblemente desalienta) referencias a sustancias prohibidas.

Propuesta E: La solución anterior depende, en gran medida, de hasta qué punto se hallan normalizados los productos. Para resolver este problema podría considerarse la posibilidad de revisar el texto de la subsección (iv):

"(iv) Podrán utilizarse declaraciones que destaquen la ausencia o no adición de determinadas sustancias al alimento, siempre que la sustancia de que se trate sea un ingrediente que:

- a) los consumidores esperan normalmente encontrar en el alimento;
- b) no ha sido sustituido por otro que confiera al alimento las cualidades correspondientes."

Comentario: Se trata de una solución general que asegura que no se utilicen declaraciones negativas para camuflar el empleo posible de otros ingredientes similares en sustitución. No obstante, su carácter general puede plantear problemas de interpretación uniforme.

Propuesta F: Como en la propuesta B, las soluciones expuestas en D y E podrían calificarse ulteriormente incluyendo las declaraciones negativas para las que se han elaborado (o pueden elaborarse) controles específicos. Por ejemplo, la propuesta E podría ir precedida de la declaración siguiente:

"(iv) Con sujeción a requisitos más específicos que pueden aparecer en otras normas y directrices del Codex, podrán utilizarse declaraciones que destacan ...."

Comentario: Como podrá observarse por las propuestas siguientes, en diversos sectores existe la posibilidad de regular específicamente determinadas categorías de declaraciones negativas. En tal caso, será necesario calificar en consecuencia cualquier disposición general. Es posible también limitar cualquiera de las antedichas propuestas a una o más de las categorías de declaraciones negativas mencionadas en la sección 3 del presente documento.

### 5.3 PROYECTO DE DIRECTRICES SOBRE ETIQUETADO NUTRICIONAL

Propuesta: En estas Directrices (ALINORM 85/22, Apéndice II) por declaración de propiedades nutricionales se entiende "cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un producto posee propiedades nutricionales particulares, especialmente, pero no sólo, en relación con su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, así como su contenido de vitaminas y minerales." Según esta definición, muchas declaraciones negativas que hacen referencia a nutrientes constituirían automáticamente una declaración de propiedad nutricional (por ejemplo, "sin adición de azúcar", "exento de sodio", "exento de proteínas", "sin grasa", etc.) y requiere, por tanto, un etiquetado nutricional completo. Aunque parece haber poco margen para cualquier otra interpretación, tal vez el Comité desea aclarar este punto, incluyendo en la definición de "declaración de propiedades nutricionales" una declaración análoga a la siguiente:

"Toda declaración de propiedades que haga referencia a la ausencia o no adición de un nutriente o clase de nutrientes se considera como una declaración de propiedades nutricionales."

Comentario: El etiquetado nutricional completo impone varias condiciones y restricciones sobre declaraciones negativas de carácter nutricional y elimina, en gran parte, la posibilidad de que se engañe al consumidor sobre la naturaleza y el valor nutritivo del alimento en cuestión. Con este requisito adicional de etiquetado, es improbable que se hagan declaraciones de propiedades sin importancia y, en todo caso, los consumidores se hallarían en condiciones de comprobar si los productos tienen efectivamente las propiedades que se declaran.

### 5.4 NORMAS PARA ALIMENTOS PARA REGIMENES ESPECIALES

Propuesta: Los "alimentos para regímenes especiales" se definen como "alimentos elaborados preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas particulares y/o enfermedades o trastornos específicos y que se presenten como tales. La composición de tales alimentos deberá ser notablemente diferente de la composición de los alimentos ordinarios de naturaleza comparable, en caso de que tales alimentos existan." (ALINORM 83/26, Apéndice 3, Sección 2.1). Si un alimento que contiene una declaración negativa pertenece a esta categoría deberá ajustarse a la norma específica que se haya elaborado (por ejemplo la declaración "exento de gluten" se halla regulada en la Norma del Codex para Alimentos Exentos de Gluten o el Proyecto de norma general para el etiquetado y declaraciones de propiedades para alimentos preenvasados para regímenes especiales que actualmente se halla en el Trámite 8 del Procedimiento del Codex (ALINORM 83/26, Apéndice III). Para aclarar

la situación respecto a las declaraciones negativas, podría pedirse al Comité sobre Regímenes Especiales que incluya en esta última norma la declaración siguiente (entre corchetes), bajo la definición de "declaraciones de propiedades":

"2.5 Por declaración de propiedades se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que el alimento posee cualidades particulares relacionadas con su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición o cualquier otra cualidad, que lo hacen apto para un régimen especial. No constituirá declaración de propiedades la inclusión de sustancias mencionadas solamente en la lista de ingredientes o como parte del etiquetado nutricional. [No obstante, toda declaración que destaque la ausencia o no adición de una sustancia y, como consecuencia, implique que el alimento puede ser apto para un régimen especial constituirá una declaración de propiedades en virtud de la presente norma]."

Comentario: La antedicha norma impone varias condiciones y restricciones adicionales (en particular requisitos de etiquetado nutricional) para alimentos que se comercializan para regímenes especiales. Algunas de las declaraciones negativas podrían clasificarse fácilmente en esta categoría y la aplicación de esta norma podría ayudar a distinguir entre declaraciones propias de la "comercialización de moda" y las de carácter genuino.

#### 5.5 CONTROLES MAS ESPECIFICOS

La mayoría de las anteriores propuestas están orientadas a controlar las declaraciones negativas bien sobre una base general o bien para una determinada categoría de declaraciones de propiedades. Hay sin embargo varias declaraciones de propiedades específicas cuyo uso ha ido difundiéndose a lo largo de los años y ha sido objeto de controles individuales en varios países. A continuación se indican las dos declaraciones más comunes junto con un resumen de los tipos de restricciones impuestos.

"EXENTO DE SAL", "SIN ADICION DE SAL", "SIN ADICION DE SODIO", "SIN SALAR", ETC.

La declaración "exento de sal" generalmente se considera como inaceptable, dado que la mayoría de los alimentos contiene pequeñas cantidades de cloruro sódico. Las otras declaraciones se han aceptado normalmente, siempre que se trate de declaraciones de hecho y sean, por tanto, susceptibles de verificación. En uno de los casos se ha permitido la declaración "exento de sodio", a condición de que el alimento contenga menos de 5 mg por porción y que a la declaración acompañe un etiquetado nutricional completo.

"EXENTO DE AZUCAR", "SIN AZUCAR", "NO EDULCORADO", "SIN ADICION DE AZUCAR", ETC.

Estas expresiones se dividen al parecer en dos categorías: "exento de azúcar"/"sin azúcar" y "no edulcorado"/"sin adición de azúcar". Las primeras o están absolutamente prohibidas o sólo se permiten en alimentos que no contengan ningún tipo de carbohidratos. Las segundas generalmente se permiten, siempre que la declaración negativa vaya acompañada de una indicación del contenido total de carbohidratos o de energía de dicho alimento. Un problema que se ha subrayado es la propensión a utilizar de forma engañosa el término "azúcar" aplicándolo solamente a la sacarosa y no a todos los demás sacáridos (véase la definición de "azúcar" en la sección 2.6 de las Directrices sobre Etiquetado Nutricional).

Pueden elaborarse disposiciones específicas sobre estos tipos de declaraciones de propiedades para incluirlas en la sección 5 de las Directrices Generales sobre Declaración de Propiedades o en la sección 6 de la Norma General para el Etiquetado y Declaración de Propiedades de Alimentos Preenvasados para Regímenes Especiales o en cualquier otra norma que haga referencia específica a alimentos para regímenes especiales.

#### 6. CONCLUSION

El Comité tiene a su disposición numerosas opciones para regular las declaraciones negativas. Estas se extienden desde una prohibición general o aceptación general hasta controles específicos para categorías especiales de declaraciones de propiedades o declaraciones designadas. Aunque estas formas de regular se han presentado ampliamente en el documento de forma individual, tal vez sea necesario en definitiva adoptar más de un tipo de enfoque.

Uno de los sectores que requiere ser examinado cuidadosamente es el de las declaraciones de prioridades de carácter nutricional y para regímenes especiales. El Codex está elaborando ya normas y directrices que, si se examinan atentamente, regulan ya, al parecer, estos tipos de declaraciones de propiedades. Con sujeción a la interpretación que dé el Comité, tal vez sea necesario y conveniente aclarar esta situación en cada uno de los documentos o bien elaborar disposiciones que excluyan concretamente tales declaraciones de propiedades.

Se ha hecho todo lo posible por reflejar el enfoque de cada uno de los países en las alternativas expuestas. No obstante, dada la divergencia de las opiniones de los gobiernos, no ha sido posible sugerir o recomendar una línea particular para que el Comité la adopte.

La tarea de regular las declaraciones negativas es difícil. Con todo, el Comité debería hacer todo lo posible para lograr un enfoque uniforme de la cuestión. En el interés de facilitar el comercio internacional, se recomienda vivamente al Comité que resista a la tentación de remitir la regulación a "las prácticas nacionales del país en que se vende el producto". El Comité Ejecutivo y la Comisión se han opuesto a este tipo de solución y es por ello que no se ha propuesto esta solución como una opción más en el presente documento de debate.

ANEXO I

RESPUESTAS DE ESTADOS MIEMBROS DEL CODEX A LA CIRCULAR CL 1984/19 (FL)

CANADA

En su "Guide for Food Manufacturers and Advertisers", Asuntos del Consumidor y Sociales, Canadá ha establecido las siguientes normas para las declaraciones negativas:

"53. DECLARACIONES NEGATIVAS

Muchos consumidores, en los últimos años, se sienten preocupados acerca de algunos de los ingredientes presentes en sus alimentos, entre ellos los aditivos alimentarios, y piden información sobre la adición de sustancias conservadoras, azúcar, sal, cafeína, acentuadores del sabor, tales como el glutamato monosódico, a los alimentos. Como esta información puede encontrarse en la lista de ingredientes que figura en la etiqueta, las declaraciones que indican la ausencia de determinados ingredientes puede resultar engañosa, ya que implican que las marcas competidoras de tales productos contienen esos ingredientes y que son indeseables. Por otra parte, las declaraciones negativas como "no contiene sustancias conservadoras" pueden ser aceptables cuando la información es útil y no induce a error o a engaño al consumidor.

En general, y aparte de lo que se ha dicho anteriormente, una declaración negativa es aceptable cuando se refiere a sustancias que faltan en un alimento y satisfacen las tres condiciones siguientes:

- a. Lo que se declara es cierto y, por tanto, el producto carece absolutamente de la sustancia o grupo de sustancias cuya ausencia se declara. Se incluyen también aquí las sustancias que puedan introducirse a través de un ingrediente o un componente o por cualquier otro medio, sea o no intencional.
- b. El alimento es en algún modo único si se compara con el mismo alimento producido por otros fabricantes, porque gran parte de estos últimos alimentos contiene la sustancia o sustancias de que se trata.
- c. Los reglamentos permiten, pero no obligan, la adición de la sustancia al alimento.

Cuando se hace la declaración "no contiene sustancias conservadoras" los consumidores esperan que el producto no contenga ninguna de las sustancias conservadoras conocidas (incluidas las definidas en la legislación) en ninguna cantidad, ni siquiera en dosis inferiores a las necesarias para conservar el alimento, ni tampoco transferidas incidentalmente por algún ingrediente utilizado para cualesquiera fines. La expresión "no contiene sustancias conservadoras añadidas" tiene el mismo significado de la expresión señalada anteriormente, excepto que se implica que puede haber algunas sustancias conservadoras que se hallan presentes naturalmente. La sal, el azúcar y el vinagre no son consideradas sustancias conservadoras por los consumidores y por consiguiente no hay nada que objetar a la declaración "no contiene sustancias conservadoras" cuando un alimento contiene tales ingredientes.

La expresión negativa "sin adición de azúcar" o expresiones equivalentes merecen mención especial en virtud de la norma B.01.034 que exige que se declare el contenido de carbohidratos en el alimento, en gramos por 100 gramos, gramos por 100 mililitros o sobre una base porcentual, si se hace una declaración de propiedades en relación con el contenido de carbohidratos, azúcar o almidón en la publicidad o en el etiquetado.

Además, hay requisitos específicos de composición, etiquetado y publicidad para alimentos que pueden describirse como alimentos de reducido contenido de carbohidratos o alimentos exentos de azúcar. Véase la Sección B.64. Parece haber cuatro razones principales para hacer la declaración "sin adición de azúcar" en la etiqueta o la publicidad de un alimento:

- a. Advertir al comprador que el alimento no contiene el sabor dulce típico previsto.
- b. Advertir al comprador que no se han incluido edulcorantes como sacarosa, fructosa o glucosa en un producto por razones de economía de envasado o envío y que ha de añadirse antes del consumo.
- c. Atraer el interés de las personas que siguen un régimen dietético, principalmente diabéticos, pero también a los que desean perder peso y a las personas que quieren limitar su ingestión de azúcar.

d. Atraer a quienes tratan de evitar "azúcares refinados".

La expresión "sin adición de azúcar", para fines de etiquetado y publicidad, generalmente significa que no se han añadido directa o indirectamente al alimento ninguno de los azúcares conocidos, tales como miel o melazas u otros edulcorantes que contienen sacarosa, fructosa, glucosa o cualquiera de los monosacáricos o disacáricos. Si el alimento contiene un ingrediente al que se haya añadido azúcar, esta declaración sería falsa y engañosa. Si un ingrediente añadido a un alimento contiene una cantidad considerable de azúcar o azúcares presentes naturalmente, en tal caso se considera que se ha añadido azúcar al alimento. El aspartamo no se considera un azúcar. Es no obstante un edulcorante nutritivo. He aquí algunos ejemplos de usos aceptables y no aceptables de la expresión:

- a. Si el alimento se consume generalmente con un azúcar, por ejemplo, mezclas de bebidas a base de frutas, a la expresión "sin adición de azúcar" deberá acompañar la indicación de que se añade azúcar durante la preparación del alimento. Este requisito podría satisfacerse con una declaración como "edulcorar a voluntad".
- b. Si "no se ha añadido azúcar" para reducir el contenido de carbohidratos, y el alimento satisface los requisitos de composición y etiquetado de un alimento de contenido reducido de carbohidratos o un alimento exento de azúcar, la expresión "sin adición de azúcar" es aceptable.
- c. Si la declaración "sin adición de azúcar" se utiliza para describir un alimento que se ha edulcorado con algún otro producto como miel o melazas y la expresión quiere indicar la no adición de azúcar refinado (sacarosa) más que la no adición de azúcares (mono o disacáricos) no se induciría a error si esta expresión va acompañada, de forma igualmente visible, de una indicación del edulcorante utilizado en sustitución, por ejemplo, "no contiene azúcar, edulcorado con miel". Además, debería declararse en la forma prescrita la cantidad de carbohidrato presente en el alimento.
- d. Si el Reglamento no prevé la adición de ningún tipo de azúcar, por ejemplo, en el zumo (jugo) de manzana, las expresiones "sin adición de azúcar", y "no edulcorado" se consideran engañosas.
- e. Si la forma en que se hace la declaración "sin adición de azúcar" da la impresión de que el producto tiene un contenido suficientemente reducido de energía para recomendarlo para las dietas reductoras de peso y de hecho el producto no satisface dicho criterio, la declaración se considera en tal caso engañosa.

Ejemplos de usos inaceptables de expresiones negativas:

- a. "Exento de grasa" al describir gelatina u otros productos que nunca contienen grasa.
- b. Leche descremada "exenta de grasa al 99%", ya que la leche descremada nunca contiene más del 0,3% de grasa.
- c. "No contiene carne de carnero" en las salchichas de Frankfurt, cuando la composición de los paquetes de salchichas para restaurante y los preparados para la venta al por menor difieren en que los paquetes para restaurante contienen carne de carnero, y no, en cambio, los de venta al por menor. Cuando se hace publicidad de la ausencia de un ingrediente en una determinada marca de producto, es de esperar que tal ingrediente esté ausente en todos los productos de la marca vendidos a todos los niveles del comercio.
- d. "Melazas no azufradas". Antes se utilizaba dióxido de azufre en la elaboración de melazas, práctica que actualmente ya no se utiliza. Por consiguiente, todas las melazas son "no azufradas" por lo que no es necesario caracterizar el producto."

IRLANDA

Comunicó que no tenían observaciones que hacer sobre las declaraciones negativas.

FINLANDIA

La Junta Nacional de Comercio e Intereses del Consumidor de Finlandia ha elaborado las siguientes directrices sobre declaraciones negativas:

## "2. DECLARACIONES NEGATIVAS

Las disposiciones de etiquetado tienen por objeto asegurar que todos los alimentos envasados vayan provistos de suficiente información sobre el producto, incluida una lista de ingredientes y aditivos. Dicha información facilita a los consumidores la elección del producto conveniente. No obstante, algunos fabricantes desean utilizar declaraciones negativas para indicar que el alimento no contiene determinadas propiedades específicas.

La Junta Nacional del Comercio e Intereses del Consumidor es contraria en general al uso de declaraciones negativas, ya que tales declaraciones suelen destacar propiedades que están de moda, pero no son esenciales desde el punto de vista de la nutrición. Las declaraciones negativas pueden desviar en consecuencia la atención de los consumidores de las propiedades esenciales. Dichas declaraciones pueden utilizarse además para dar a un alimento una posición privilegiada, que puede no estar justificada, si se compara con otros productos alimenticios análogos.

Hay, sin embargo, algunos casos en que las declaraciones negativas pueden considerarse justificadas.

### 2.1 Declaraciones que implican que un alimento no contiene aditivos

Según las disposiciones sobre etiquetado y la declaración de los aditivos alimentarios, los aditivos utilizados en la fabricación de un alimento deberán declararse en la etiqueta bajo el encabezamiento de "aditivos" bien por nombres genéricos, indicando su uso, o bien por los nombres específicos que figuran en la lista oficial de aditivos alimentarios permitidos. Esta disposición de la información permite ver enseguida cuáles sustancias son ingredientes y cuáles aditivos. Deberá declararse la lista de aditivos en la etiqueta, excepto cuando el alimento no contenga ningún aditivo. Si el alimento no contiene ni aditivos ni especias ni sal, y el fabricante quiere destacar este hecho, puede hacer declaraciones como "sin aditivos" o "no contiene aditivos" suponiendo que se permite el uso de aditivos distintos de la sal y las especias en dicho alimento concreto y que se ofrecen a la venta alimentos análogos que contienen los aditivos que se indican en la lista de aditivos.

### 2.2 "Exento de sal" y "sin adición de sal"

De la lista de aditivos que figura en un alimento preenvasado se ve si el alimento contiene o no sal. La Junta Nacional de Comercio e Intereses del Consumidor opina que normalmente es suficiente dicha declaración de la sal. No obstante; si el alimento no contiene ni sal añadida, ni mezclas de especias que contengan sal añadida ni otros preparados análogos, aunque los alimentos equivalentes generalmente contienen sal añadida, el nombre del alimento que se ajusta a la práctica comercial podrá completarse con las palabras "sin adición de sal". La comparación no debe basarse, sin embargo, en adiciones de sal nutricionalmente insignificantes.

La declaración "exento de sal" se considera inaceptable, porque muchos alimentos contienen cloruro sódico natural.

### 2.3 "Exento de azúcar", "sin azúcar", "no edulcorado" y otras declaraciones equivalentes

La Junta Nacional de Comercio e Intereses del Consumidor opina que las disposiciones y normas relativas a los edulcorantes, los aditivos alimentarios y la declaración del valor nutritivo de los alimentos normalmente ofrecen al fabricante suficientes posibilidades de declarar los edulcorantes añadidos. Si un alimento no ha sido edulcorado, esta información habrá de encontrarse bien en la lista de ingredientes o bien en la de aditivos alimentarios. Como es muy importante para determinados grupos de personas saber si un alimento ha sido o no edulcorado, este hecho debería deducirse del nombre del alimento, ajustándose a la práctica comercial. En estos casos, podrá utilizarse la expresión "no edulcorado", a condición de que no se hayan añadido al alimento edulcorantes que puedan considerarse como ingredientes o aditivos.

Si se etiqueta un alimento como "no edulcorado", deben satisfacerse las tres condiciones siguientes:

- Tiene que haber alimentos alternativos edulcorados equivalentes con la misma composición y para el mismo uso. Por ejemplo, "Finncrisp" no puede etiquetarse como no edulcorado, porque no hay alimentos equivalentes edulcorados.

- Si se han añadido edulcorantes, deberán haberse añadido en cantidades tales que haya una diferencia detectable y reconocible entre un producto edulcorado y un producto no edulcorado equivalente. Ejemplo de un producto tal es la pasta de repostería, que puede ser edulcorada o no edulcorada.
- La cantidad de alimento que se consume normalmente debe ser tal que la ausencia de edulcorantes tenga un efecto esencial en el régimen de la persona. Las cantidades de consumo diario de, por ejemplo, determinados productos de salsas y especias son normalmente tan pequeñas que no hay necesidad de subrayar la diferencia entre un producto edulcorado y otro no edulcorado.

La Junta Nacional del Comercio e Intereses del Consumidor opina además que en los alimentos declarados como "no edulcorados" debería declararse la cantidad de energía, así como de proteínas, grasas y carbohidratos, tal como se ha estipulado en la decisión de la Junta Nacional de Comercio e Intereses del Consumidor sobre la declaración del valor nutritivo de los alimentos (499/51/79). Dicha información entraña una importancia especial para los diabéticos, que de lo contrario pueden recibir la impresión de que pueden comer un alimento etiquetado como no edulcorado, sin restricciones cuantitativas.

Expresiones como "sin azúcar", "sin adición de azúcar", etc., han de considerarse inaceptables, porque los consumidores entienden la palabra "azúcar" aplicable también a otros edulcorantes distintos de la sacarosa. Se ha de señalar además que el Decreto sobre edulcorantes (517/80, sección 9) prohíbe el uso de la denominación "bajo contenido de azúcar". Toda declaración y expresión que puedan utilizarse en relación con los edulcorantes y sus cantidades deben haberse aceptado en el Decreto sobre edulcorantes.

#### 2.4 "Exento de gluten", "exento de proteínas", "no alcohólico", "exento de cafeína"

Las expresiones negativas que indiquen que determinada sustancia no se halla presente en un alimento pueden justificarse cuando se trata de alimentos destinados a regímenes especiales. Para los casos dudosos, se pide a las autoridades supervisoras que se dirijan a la Junta Nacional de Comercio e Intereses del Consumidor.

El café puede etiquetarse "exento de cafeína", si no contiene cafeína. La denominación "no alcohólico" podrá utilizarse en relación con bebidas no alcohólicas como las que se mencionan en el Decreto sobre bebidas alcohólicas (577/72). La denominación "no alcohólico" podrá utilizarse también en relación con los preparados a que se hace referencia en el Decreto sobre preparados cosméticos (456/77). En otros casos deberá evitarse esta denominación".

#### NUEVA ZELANDIA

Nueva Zelanda apoya la propuesta de Suiza sobre declaraciones de ausencia de ingredientes, tal como figura en la página 22 del documento CX/FL 82/4, Parte 1. El nuevo reglamento alimentario de Nueva Zelanda, que se prevé pasará a ser ley en 1984, contendrá una disposición para regular las declaraciones de ausencia de aditivos alimentarios. Nuestra disposición será análoga a la propuesta por Suiza, pero con una aplicación más restringida, es decir:

"No se declarará en forma impresa, gráfica o descriptiva directamente en el envase, o en la información que se adjunte a, o se suministre, o exponga con un alimento cualquiera la ausencia de un aditivo alimentario en dicho alimento, a no ser que se permita por este reglamento que dicho alimento contenga el aditivo alimentario en cuestión."

Además, se espera que el reglamento propuesto contenga las dos disposiciones siguientes sobre la declaración de propiedades:

"Cuando las expresiones "sin adición de azúcar" o "no edulcorado" u otras expresiones de significado análogo aparezcan en la etiqueta del envase de un alimento que contenga carbohidratos, la etiqueta deberá contener también una declaración de la proporción del contenido total de carbohidratos en dicho alimento"

"No deberán aparecer las expresiones "exento de azúcar" ni "sin azúcar" en la etiqueta del envase de un alimento, si éste contiene carbohidratos".

#### NORUEGA

La Dirección General de Sanidad de Noruega, del Ministerio de Asuntos Sociales, ha publicado la información siguiente:

"A menudo se emplean declaraciones negativas para destacar una cualidad especial de un alimento. Este tipo de declaraciones no ha sido regulado todavía directamente por las autoridades noruegas, pero hemos observado varios efectos indeseables de tales declaraciones:

1. La declaración positiva de todos los ingredientes que contiene un alimento es obligatoria. El uso de declaraciones negativas en algunos productos puede hacer creer al consumidor que la declaración que figura en otros productos análogos es incompleta, con lo cual se desacredita el sistema de declaración positiva obligatoria.
2. Tal vez se utilizan declaraciones negativas para destacar cualidades que en realidad son marginales y que pueden dar una impresión completamente errónea del alimento y de su uso.
3. Las declaraciones negativas son con frecuencia más bien desorientadoras que orientadoras. Es el caso por ejemplo en que se sustituye un ingrediente por otro que confiere al alimento aproximadamente las mismas cualidades o en que se declara que un alimento no contiene un ingrediente que no es habitual o incluso ilegal en dicho producto.

Como consecuencia de lo expuesto, en nuestra opinión, los alimentos deberían describirse indicando los elementos de que se compone y, si conviene, el tratamiento a que han sido sometidos. No es aceptable la declaración de algo que no contiene ni de un tratamiento al que no ha sido sometido.

La Dirección General de Sanidad, en su proyecto de reglamento de etiquetado de alimentos preenvasados ha propuesto una disposición en estos términos:

"No se permiten declaraciones negativas, a no ser que la Dirección General de Sanidad haya otorgado un permiso especial".

Según esto, las autoridades tendrían la posibilidad de evaluar y reglamentar las declaraciones negativas.

Podrán aprobarse declaraciones negativas respecto de alimentos que no contengan un ingrediente que normalmente se espera encontrar en el producto. Dicho ingrediente no deberá haber sido sustituido por otro que confiera al alimento cualidades análogas. En tal caso, deberá declararse positivamente el ingrediente utilizado en sustitución.

Además, se permitirán declaraciones negativas sólo cuando la ausencia de un ingrediente tenga una importancia que sobrepasa el aspecto comercial, es decir, entraña una importancia para grupos de población especiales que tienen necesidades definidas."

#### SUECIA

La Administración Alimentaria Nacional de Suecia y la Junta Nacional de Políticas para el Consumidor han publicado conjuntamente directrices sobre etiquetado y otros tipos de información sobre alimentos envasados. Sólo en unos pocos casos se mencionan expresiones como "exento de" o "sin adición de..." en estas directrices. Por ejemplo, se utilizará la expresión "exento de cafeína" cuando el café haya sido tratado de forma que no quede en él más de 50 mg de cafeína por 100 g de café.

En otros casos, cuando no haya disposiciones especiales al respecto, las declaraciones negativas deberán utilizarse con cuidado y sólo cuando sea posible explicar y justificar las expresiones. Si normalmente una sustancia no se halla presente en un alimento o si la ley alimentaria no permite un determinado aditivo o sustancia, no podrán utilizarse expresiones como "sin", etc.

Las expresiones "exento de proteínas de la leche, lactosa, glúten, sal o proteínas" clasifican al alimento en el grupo de alimentos para regímenes especiales, por lo que se requiere un permiso especial de la Administración Alimentaria Nacional para utilizar tales expresiones.

Toda expresión que indique que un producto puede prevenir o curar una enfermedad debe considerarse como una declaración de propiedad medicinal y normalmente no se permiten tales declaraciones en relación con los alimentos.

#### SUIZA

En los comentarios sobre la sección de Principios Generales de la Norma General Revisada para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados (ver CX/FL 82/4, Parte 1, página 22) Suiza sugirió que se incluyera una declaración que regulara las "declaraciones negativas" y propuso el texto siguiente:

"No se autorizan las declaraciones de ausencia de ingredientes, a menos que la norma de que se trate permita la adición de tales ingredientes."

Suiza sugirió que, en dichas circunstancias, era permisible, en efecto, indicar al consumidor la ausencia de ciertos ingredientes.

### TAILANDIA

Tailandia opina que las declaraciones negativas podrán regularse elaborando directrices. Las declaraciones negativas que se hagan deberán ajustarse a la recomendación específica, para proteger al consumidor.

En Tailandia, actualmente, las declaraciones negativas están reguladas por la 68ª Notificación del Ministerio de Sanidad Pública (1982). A propósito de las etiquetas se estipula que la calidad de los productos que contienen declaraciones negativas, deberá corresponder, al ser analizados, a la descripción que se hace en la etiqueta.

### ESTADOS UNIDOS

El Departamento de Agricultura de los Estados Unidos ha publicado las siguientes directrices para la declaración negativa de ingredientes en la etiqueta para productos cárnicos de reses y aves:

#### "ETIQUETADO NEGATIVO DE INGREDIENTES

TEMA: Política apropiada para la aprobación o prohibición de etiquetas de productos cárnicos de reses y aves que contengan declaraciones negativas de ingredientes.

POLITICA: Las directrices para el uso de declaraciones negativas de ingredientes sobre productos cárnicos de reses y aves son las siguientes:

- 1) Se permite al etiquetado negativo cuando de la denominación del producto no se deduce claramente que el ingrediente no se halla presente. Por ejemplo, el uso de la declaración "no contiene carne de bovino" en la etiqueta de "pastrami de pavo" aclararía que el producto no es el producto tradicional a base de carne de bovino.
- 2) Se permite el etiquetado negativo si el solicitante puede demostrar que las declaraciones son beneficiosas por razones de higiene, de preferencias religiosas, u otras razones análogas. Por ejemplo, destacar la ausencia de sal en un producto será útil para las personas que practican una dieta hiposódica.
- 3) Se permite el etiquetado negativo si las declaraciones se hallan relacionadas directamente con el envasado del producto, y no con el producto mismo. Por ejemplo, los envases flexibles pueden llevar la declaración "sin adición de sustancias conservadoras, no se necesita refrigeración ni congelación con este nuevo método de envasado".
- 4) Se permite al etiquetado negativo cuando las declaraciones son exactas, a condición de que, cuando tales declaraciones llaman la atención sobre la ausencia de ingredientes en un producto, que estén prohibidos por reglamento o política, las declaraciones deberán indicar clara y visiblemente este hecho, para que no sean engañosas ni creen impresiones falsas. Por ejemplo, "Los reglamentos federales del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos prohíben el uso de sustancias conservadoras en el producto" sería una declaración aceptable en una etiqueta de carne de bovino picada.

RAZONES: Se cree que el etiquetado negativo de ingredientes, si se emplea adecuadamente, puede ser útil y significativo para los consumidores como ayuda para entender el contenido del producto. Constituye además un medio sencillo y directo de advertir a los consumidores la ausencia de ingredientes que desean evitar por razones higiénicas, étnicas o personales. Utilizando las antedichas directrices, los organismos competentes pueden proteger a los consumidores contra las declaraciones que se consideran engañosas, sin necesidad de impedir el uso de declaraciones informativas exactas en las etiquetas del producto".

### AUSTRALIA

Los Estados y Territorios Australianos han elaborado y sometido a aprobación las siguientes disposiciones específicas sobre declaraciones negativas:

"(10) Mientras no se indique expresamente otra cosa en este reglamento, no se utilizarán las expresiones "sin adición de azúcar" o "no edulcorado" o cualquier expresión análoga en una etiqueta o información de acompañamiento o publicidad de un envase que contenga un alimento, a no ser que el alimento no contenga azúcar añadido o, según sea el caso, no haya sido edulcorado.

Cuando en la etiqueta o en la publicidad se utilice una expresión especificada en este reglamento, a la expresión seguirá inmediatamente una declaración de valor energético por 100 g ó 100 ml de cada alimento con caracteres del mismo tamaño, tipo y color que los utilizados para la expresión "sin adición de azúcar" o "no edulcorados" o, según sea el caso, una expresión análoga.

(11) No se utilizarán expresiones como "sin azúcar", "exento de azúcar", "contenido limitado de azúcar" o cualquier otra expresión análoga en la etiqueta ni en la información adjunta ni en la publicidad de envases que contengan alimentos.

(24) Mientras no se prescriba expresamente otra cosa en este reglamento, no se utilizarán expresiones como "sin adición de sodio", "sin adición de sal", o "sin salar" o cualquier otra expresión análoga en la etiqueta ni en la información adjunta ni en la publicidad de envases que contengan alimentos, a no ser que dicho alimento y los ingredientes del mismo no contengan un compuesto de sodio añadido, ni sal añadida o, según sea el caso, no ha sido salado".

Inicialmente se elaboró la siguiente propuesta general para incluirla en el Proyecto de Norma para declaraciones de propiedades que actualmente se tiene en suspenso:

"Mientras no se indique específicamente otra cosa en estas normas, no se utilizará en la etiqueta ni se publicará en un anuncio ninguna declaración que diga o implique que un alimento no contiene una sustancia, cuando en dicha norma no se prevea específicamente la adición de la sustancia en cuestión, a no ser que a la declaración siga inmediatamente una indicación igualmente visible de que se trata de una sustancia no permitida por estas normas".

Australia está preparando propuestas de etiquetado nutricional de alimentos preenvasados. En estas directrices se ha incluido una disposición específica para aclarar que toda declaración nutricional negativa se considera como una declaración de propiedades nutricionales y, por consiguiente, requiere una declaración de nutrientes completa.

DIRECTRICES GENERALES DEL CODEX SOBRE  
DECLARACION DE PROPIEDADES

1. FINALIDAD Y PRINCIPIOS GENERALES

1.1 Estas directrices tienen por objeto dar ejemplos de declaraciones de propiedades a las que se aplican los siguientes principios:

Ningún alimento se describirá ni presentará en una forma que sea falsa, equívoca o engañosa, o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza en ningún aspecto.

1.2 En lo que respecta a los alimentos preenvasados, estas directrices constituyen una ampliación de la Sección 2.1 (Principios Generales) de la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados.

2. DEFINICION

A efectos de estas directrices, por declaración de propiedades se entiende cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene calidades especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, elaboración, composición u otra calidad cualquiera.

3. DECLARACIONES DE PROPIEDADES QUE DEBEN PROHIBIRSE

Se prohíben las siguientes declaraciones de propiedades:

3.1 Declaraciones de propiedades que afirmen que un alimento determinado constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales, excepto en el caso de productos bien definidos, para los cuales existe una norma del Codex que regula las declaraciones admisibles, o en caso de que las autoridades competentes hayan aceptado que el producto es una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales.

3.2 Declaraciones que impliquen que una alimentación equilibrada con alimentos ordinarios no puede suministrar cantidades suficientes de todos los nutrientes.

3.3 Declaraciones de Propiedades que no pueden comprobarse.

3.4 Declaraciones de propiedades sobre la utilidad de un alimento para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico, excepto cuando:

- a) cumplan las disposiciones de las normas o directrices del Codex para alimentos de competencia del Comité sobre Alimentos para Regímenes Especiales y se ajusten a los Principios establecidos en estas directrices;
- b) o bien, a falta de una norma o directriz aplicable del Codex, estén permitidas por las leyes del país donde se distribuye el alimento.

3.5 Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos similares o causar o explotar el miedo del consumidor.

4. DECLARACIONES DE PROPIEDADES QUE INDUCEN A ERROR

Inducen a error las siguientes declaraciones de propiedades:

- 4.1 Declaraciones de propiedades sin significado, incluso los comparativos y superlativos.
- 4.2 Declaraciones de propiedades respecto a prácticas correctas de higiene, tales como "genuinidad", "salubridad", "sanidad".
- 4.3 Declaraciones de propiedades que afirman la naturaleza u origen "orgánico" o "biológico" de un alimento.

5. DECLARACIONES DE PROPIEDADES SUJETAS A CONTROL

5.1 Deberá controlarse el uso de las siguientes declaraciones de propiedades:

- i) Se podrá indicar que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior gracias a la adición de nutrientes, tales como vitaminas, minerales y aminoácidos, tan sólo si dicha adición ha sido hecha fundándose en consideraciones nutricionales. Las indicaciones de este tipo estarán sujetas a la legislación que promulguen las autoridades competentes.
- ii) Los términos "natural", "puro", "fresco" y "casero", cuando se utilicen, deberán estar de acuerdo con las prácticas nacionales del país donde se vende el alimento. El uso de estos términos deberá estar en consonancia con las prohibiciones establecidas en la Sección 2.
- iii) Preparación Ritual o Religiosa de un Alimento - podrá declararse siempre que el alimento se ajuste a las exigencias de las autoridades competentes religiosas o del ritual.