

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 2 del programa

CX/CPC 01/2

Julio 2001

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS DEL CACAO Y EL CHOCOLATE

19 reunión

Fribourg, Suiza, 3 - 5 de Octubre de 2001

S

CUESTIONES PLANTEADAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX

A. 24^a PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (2-7 julio 2001, Ginebra, Suiza ; ALINORM 01/41)

1. NORMAS EN EL TRÁMITE 8¹ DEL PROCEDIMIENTO UNIFORME

1. La Comisión adoptó el Proyecto de Norma Revisada para la Manteca de Cacao, el Proyecto de Norma Revisada para el Cacao en Pasta (Licor de Cacao/Chocolate), y el Proyecto de Norma Revisada para el Cacao en Polvo (Cacaos) y las Mezclas de Cacao y Azúcares en el Trámite 8 del Procedimiento uniforme, con la excepción de los requisitos para niveles de plomo in todos los productos incluidos el las tres normas revisadas y con enmiendas (Párr. 177-183).

Proyecto de Norma Revisada para la Manteca de Cacao

a) Discusión general sobre el nivel de plomo el la manteca de cacao (Párr. 119-120)

2. Varias delegaciones opinaron que la reducción del nivel del plomo en la manteca de cacao, de 0,5 mg/kg a 0,1 mg/kg, no se justificaba suficientemente y crearía obstáculos al comercio sin determinar, por otra parte, una reducción importante del riesgo para la salud. Otras delegaciones consideraron que aplicando las buenas prácticas agrícolas era fácil lograr niveles más bajos.

3. Puesto que no había consenso la Comisión adoptó el nivel de 0,1 mg/kg para el plomo en los aceites vegetales excluida la manteca de cacao, en la inteligencia de que dicho nivel no se aplicaría al plomo presente en dicho producto. la Comisión convino en que también se hacía necesario obtener datos científicos fiables, aportados por gobiernos y otras organizaciones interesadas, para justificar un nivel inferior a 0.5 mg/kg en la manteca de cacao.

b) Enmienda al Proyecto de Norma revisada para la manteca de cacao (Párr. 158)

4. La Comisión estuvo de acuerdo en excluir el empleo de hexano como coadyuvante de elaboración en la torta de prensado de cacao, puesto que no estaba en consonancia con la práctica habitual. Señalando su decisión anterior con respecto al nivel de plomo en la manteca de cacao, la Comisión adoptó el Proyecto de Norma enmendado en el Trámite 8.

¹ ALINORM 01/41, Párr. 100-205

Proyecto de Norma Revisada del Codex para el Cacao en Pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y Torta de Cacao (Párr. 178-180)

5. La Comisión convino en enmendar la Sección 3.2 estipulando que el contenido de cáscara de cacao y germen debía ser “4,5% como máximo, referido al producto libre de álcalis”, de acuerdo con las observaciones presentadas por el Presidente del Comité. Asimismo la Comisión enmendó la Sección 8.3 uniformando el método para la determinación del plomo con el recomendado en otras normas del Codex para productos de cacao, es decir, “de conformidad con el Método AOAC 934.07”.
6. En aras de la coherencia con la decisión adoptada respecto del nivel de plomo en la manteca de cacao, la Comisión convino en que se necesitaban datos científicos fiables, aportados por gobiernos y otras organizaciones interesadas, para justificar un nivel inferior a 2 mg/kg.
7. La Comisión adoptó el Proyecto de Norma enmendado en el Trámite 8.

Proyecto de Norma Revisada del Codex para el Cacao en Polvo (Cacaos) y las Mezclas de Cacao y Azúcares (Párr. 181-183)

8. El observador de la Oficina Internacional del Cacao, el Chocolate y la Confeitería (OICC) subrayó la necesidad de aclarar los niveles de aditivos en relación con la naturaleza del producto final. La Comisión recordó que el Comité sobre Productos del Cacao y el Chocolate intentaba establecer una distinción entre los productos que estaban destinados a una utilización posterior y los que se vendían directamente al consumidor. La Comisión estuvo de acuerdo en insertar una referencia adicional a “productos finales de cacao”, ampliando las disposiciones para el uso de aditivos a todos los casos presentes en el comercio alimentario internacional.
9. Para guardar coherencia con la decisión adoptada respecto del nivel de plomo en la manteca de cacao, la Comisión convino en que también se hacía necesario obtener datos científicos fiables, aportados por gobiernos y otras organizaciones interesadas, para justificar un nivel inferior a 2 mg/kg en los cacaos en polvo y las mezclas de cacao y azúcares.
10. La Comisión adoptó el Proyecto de Norma enmendado en el Trámite 8.

2. PLAN A PLAZO MEDIO 2003-2005, MARCO ESTRATÉGICO, Y PLAN DE ACCIÓN DEL PRESIDENTE²***Plan de acción del Presidente (Párr. 54-70)***

11. La Comisión tomó nota de que el Plan de Acción del Presidente, que incluía los seis resultados deseados contenidos en él, se había elaborado para ayudar a aplicar el Plan a Plazo Medio (PPM). Se tomó nota de que el Plan de Acción se incorporaría en el Plan a Plazo Medio.
12. Con respecto a la mayor eficiencia y rapidez de los procedimientos y la creación de consenso en el ámbito del Codex, la Comisión acordó que, en relación con la propuesta conversión de la mayoría de los Comités sobre Productos en Grupos Especiales de Acción, que los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*, si se aplicaban debidamente, serían suficientes para proceder a la abolición de los Comités del Codex o al aplazamiento de sus reuniones, y tomó nota de que en los Criterios se daba preferencia al establecimiento de grupos de acción cuando hubiera que emprender nuevos trabajos.

Proyecto Revisado de Marco Estratégico/ Declaración de Visión Estratégica y Plan a Plazo Medio (Párr. 46-53)

13. La Comisión tomó nota que un detallado proyecto de plan a plazo medio (PPM) para el período 2001-2003 había sido elaborado por El Comité Ejecutivo entre su 47^a y 48^a reuniones así como un proyecto de marco estratégico, incluyendo un proyecto de declaración de visión estratégica.

² ALINORM 01/41; Párr. 46-70

14. La Comisión adoptó el Proyecto del Marco Estratégico, incluida la Declaración de Misión Estratégica con varias enmiendas (párr. 47-53 y Apéndice II).

15. La Comisión acordó que el proyecto de Plan a Plazo Medio debería ser revisado por la Secretaría a la luz del Marco Estratégico, el presente debate y las observaciones escritas recibidas, y debería incorporar los elementos del Plan de Acción del Presidente acordados por la Comisión. La Comisión acordó asimismo que las actividades previstas en el PPM debería incluir estimaciones de costos para determinar que los objetivos pudieran alcanzarse de acuerdo con los recursos disponibles. El Proyecto de Plan a Plazo Medio Revisado se circularía luego para recabar nuevas aportaciones de los Comités FAO/OMS Coordinadores del Codex, otros Comités del Codex, los Gobiernos Miembros y organizaciones internacionales para someterlo a nuevo examen y ultimarlos en el 25º período de sesiones de la Comisión (Párr. 69).

3. ENMIENDAS AL MANUAL DE PROCEDIMIENTO DE LA (ALINORM 01/41 ; APÉNDICE III)

Declaraciones de principios referentes a la función que desempeña la ciencia en el proceso decisorio del Codex y la medida en que se tienen en cuenta otros factores
Criterios para el examen de otros factores mencionados en la segunda Declaración de Principios (Párr. 93-98)

16. La Comisión adoptó una versión revisada del Proyecto de Criterios propuestos por el Comité del Codex sobre Principios Generales. Las enmiendas principales trataban de la supresión del párrafo 7 con respecto a las recomendaciones de otras organizaciones internacionales. La Comisión también acordó mantener el texto que se refiere a la OMC y los acuerdos MSF y OTC en relación con los obstáculos al comercio como nota a pie de página al párrafo 9.

17. La Comisión tomó nota que los criterios enmendados se incluirían en el Apéndice del Manual de Procedimiento, después de la 4ª *Declaración de principios*.

Relaciones entre los comités sobre productos y los comités de asuntos generales

18. La Comisión estuvo de acuerdo en enmendar la sección titulada "Procedimiento normal" a fin de reflejar el enfoque por criterios propuesto (Párr. 91 y Apéndice III).

Enmiendas al Directrices sobre la inclusión de disposiciones específicas en las normas y textos afines del Codex – Principios para el establecimiento de métodos de análisis del Codex (Párr. 89 y Apéndice III)

19. La Comisión convino en añadir una nueva subsección titulada *Criterios generales para la selección de métodos de análisis utilizando enfoques por criterios*, de acuerdo con lo propuesto por el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras.

B. 33ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS (12-16 de marzo de 2001, La Haya, Países Bajos ; ALINORM 01/12A)

1. RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE LA DOSIS MÁXIMAS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (PARAS 35-40)

Proyecto de norma revisada para la masa de cacao (cacao) (licor de cacao/chocolate) y bizcocho de cacao. (Párr. 42)

20. La 33ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los alimentos (CCFAC) ratificó las disposiciones para aditivos en el proyecto de norma revisado para la masa de cacao (cacao) (licor de cacao/chocolate) y bizcocho de cacao según habían sido propuestas.

Proyecto de Norma Revisada para Cacao en Polvo (cacaos) y Mezclas Desecadas de Cacao y Azúcares (Párr. 38-40)

21. La delegación del Japón, haciendo referencia a sus observaciones por escrito³, y de acuerdo con los debates anteriores en el CCCPC, presentó la justificación técnica para que se incluyera un emulsionante y varios estabilizantes y espesantes en la Norma.

22. La delegación de Suiza, respaldada por algunas delegaciones, manifestó su opinión de que muchos emulsionantes ya estaban permitidos en los cacaos en polvo según el nivel de BPF y la adición de otras sustancias podía incrementar de manera significativa la ingestión de aditivos, y propuso que el tema se remitiera al CCCPC para su ulterior examen. También se señaló que aunque los ésteres de ácidos grasos de propilenglicol (475) ya estaban incluidos en la Norma General para Aditivos (NGAA) Alimentarios para una serie de alimentos, en el cacao y los productos de chocolate no había disposiciones para este aditivo.

23. Otras delegaciones señalaron que el papel del Comité era asegurar el uso inocuo de los aditivos y no había ninguna razón para limitar el uso de aditivos inocuos cuando se había presentado una justificación tecnológica como era ahora el caso. El Comité acordó añadir los aditivos propuestos por la delegación del Japón a las secciones sobre emulsionantes, estabilizantes y espesantes.

Anteproyecto de Norma para el Chocolate y los Productos de Chocolate (Párr. 35-37)

24. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios propuestas, pero no ratificó la dosis según los BPF para la vainillina y la vainillina de etilo en vista de su IDA numérica.

25. La delegación de los Estados Unidos de América propuso omitir el ácido ciclámico (952), puesto que en su legislación nacional no estaba permitido debido a razones de inocuidad. Otras delegaciones apoyaron su inclusión ya que actualmente estaba permitido en varios países. El Comité acordó mantener la sección actual sobre edulcorantes. La delegación de Estados Unidos de América, apoyada por las delegaciones de Canadá y Tailandia, manifestó que por motivos de inocuidad de los alimentos no estaba de acuerdo en que se incluyera este aditivo.

26. La Secretaría del JECFA informó al Comité de que no se había asignado una IDA al oro (175) y plata (174); sin embargo, el JECFA había acordado que, dados su uso y consumo muy limitados, no se consideraban un peligro para la salud. Por consiguiente, el Comité acordó ratificar el uso de oro y plata en el chocolate y los productos de chocolate.

2. RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA CONTAMINANTES (PÁRR. 101-107)

27. El CCFAC examinó las disposiciones para los contaminantes en los proyectos de norma revisada para la Manteca de Cacao, para la Masa de Cacao (Licor de Cacao/Chocolate) y Torta de Cacao, y para Cacaos en Polvo (Cacaos) y Mezclas Secas de Cacao y Azúcares.

28. La delegación de los Estados Unidos de América, recordando debates anteriores sobre este tema, expresó el punto de vista de que el nivel de 1 mg/kg para el plomo propuesto en relación con varios productos era demasiado elevado y debía reducirse considerablemente. La delegación de Australia manifestó que, como norma, solamente deberían establecerse límites máximos para los productos que contribuyan de manera significativa a la ingestión de cada contaminante, sobre la base de la evaluación de la exposición. Salvo que fuera ese el caso, el límite máximo podría considerarse como norma de calidad más que como norma relacionada con la salud.

Proyecto de norma revisada para la Manteca de Cacao (Párr. 103-104)

29. La delegación de Malasia, apoyada por otras delegaciones, manifestó que el nivel de 0,1 mg/kg para el plomo en la manteca de cacao no estaba justificado y obstaculizaría el comercio sino se reducía de manera considerable el riesgo para la salud.

³ CX/FAC 01/5

30. La delegación de Suiza, hablando en nombre de la Secretaría suiza del CCCPC, indicó que la reducción del nivel del plomo había sido propuesta y debatida ampliamente en el CCCPC, y que estaba en consonancia con los niveles de plomo para los aceites vegetales aprobados por el Comité en su última reunión. El Comité decidió que no había necesidad de aprobar los niveles máximos de plomo en la manteca de cacao, pues ya se habían incluido en el proyecto de niveles máximos para el plomo en aceites vegetales⁴ que se había presentado a la Comisión para su aprobación en el Trámite 8.

⁴ ALINORM 01/12, Apéndice XI

***Proyecto de norma revisada para la Masa de Cacao (Licor de Cacao/Chocolate) y Torta de Cacao
Proyecto de norma revisada para Cacaos en Polvo (Cacaos) y Mezclas Secas de Cacao y Azúcares
(Párr. 105)***

31. Suiza, interviniendo en nombre de la Secretaría Suiza del CCCPC, informó al Comité de que el CCCPC había reducido el nivel máximo de plomo de 2 a 1 mg/kg y que se recomendaban los altos niveles de plomo en el cacao en grano debido a que la contaminación derivaba de la contaminación ambiental y del suelo, por lo que el CCCPC indicaba que 1 mg/kg era el nivel mínimo asequible. Algunas delegaciones indicaron que se necesitaba más información sobre la evaluación de la exposición para decidir si debían establecerse niveles específicos para los productos de chocolate a fin de atender las preocupaciones respecto de la inocuidad de los alimentos. El Comité decidió no ratificar los niveles máximos propuestos para el plomo en esos productos (incluidos el chocolate y los productos de chocolate) pues todo ello se examinaría en el marco de la Norma General del Codex para Contaminantes y Toxinas Presentes en los Alimentos.

Anteproyecto de norma revisada sobre para el Chocolate y los Productos del Chocolate (Párr. 106-107)

32. El Comité recomendó que el cobre pasara de la sección de los contaminantes a la de “Composición y factores de calidad” en la norma, a la luz de su decisión anterior (ALINORM 99/12A, párr. 96) y para asegurar la coherencia con otras normas del Codex. El Comité decidió retirar el nivel para el arsénico a la luz de su decisión anterior de interrumpir la labor sobre los niveles para el arsénico, puesto que no disponía de métodos adecuados (ALINORM 99/12A, párr. 137).

33. La delegación de Alemania propuso establecer un nivel para el cadmio en el chocolate y productos del chocolate; el Comité acordó examinar esta cuestión en relación con el tema 16d del programa que trataba de los niveles de cadmio (Párr. 107).

34. La delegación de Alemania pidió al Comité que tuviera en cuenta el establecimiento de niveles máximos para el chocolate y productos del chocolate, ya que de su información se desprendía que había posibilidad de contaminación elevada de estos productos dando lugar a una gran exposición. El Comité acordó pedir información sobre el anteproyecto de niveles en la carta circular adjunta al informe de la 33^a Reunión del CCFAC (Párr. 167).

**C. 29^a REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS
(OTTAWA, CANADÁ, 1 – 4 DE MAYO DE 2001 ; ALINORM 01/22A)**

1. RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ETIQUETADO

Proyecto de norma revisada para la Manteca de Cacao

***Proyecto de norma revisada para la Masa de Cacao (Licor de Cacao/Chocolate) y Torta de Cacao
(Paras 19-20)***

35. El Comité ratificó las disposiciones sobre etiquetado propuestas en las normas susodichas.

Proyecto de norma revisada para Cacaos en Polvo (Cacaos) y Mezclas Secas de Cacao y Azúcares

36. El Comité ratificó las disposiciones sobre etiquetado y acordó añadir una sección sobre Etiquetado de envases no destinados a la venta al por menor para que fuera coherente con las otras normas sobre productos del cacao (Véase el ALINORM 01/14 Corrigendum).

D. 23ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS (26 de febrero– 2 de marzo de 2001, Budapest, Hungría ; ALINORM 01/23)

1. RATIFICACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS INCLUIDAS EN LAS NORMAS (PÁRR. 97)

37. El Comité no ratificó los métodos para la determinación del contenido de grasa en el Proyecto de Norma para el Cacao en Polvo y pidió al CCCPC que proporcionara datos sobre la validación de estudios en colaboración e información con respecto a la finalidad y el tipo de método.

38. El Comité no ratificó el método para la determinación del cobre en el Anteproyecto de Norma para el Chocolate y los Productos de Chocolate y pidió al Comité que estudiara la posibilidad de adoptar uno de los métodos generales del Codex para el cobre a fin de determinar el porcentaje de grasa en esos productos.