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(a) del programa **CX/PFV 06/23/2**
Septiembre de 2006

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

23ª reunión
Arlington, VA (Washington DC zona del metro), Estados Unidos de América,
16 – 21 de octubre de 2006

CUESTIONES PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y SUS ÓRGANOS AUXILIARES

DECISIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS RELATIVAS AL TRABAJO DEL COMITÉ

28º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, julio de 2005)

Anteproyecto y proyecto de normas y textos afines del Codex adoptados en el Trámite 5 del Procedimiento

1. La Comisión adoptó los anteproyectos de normas del Codex para el concentrado de tomate elaborado, los tomates en conserva y algunos frutos cítricos en conserva en el Trámite 5 y los avanzó al Trámite 6 para comentarios y examen en la próxima reunión del Comité[1].

Interrupción de los trabajos

Anteproyecto de Norma para la Salsa de Soja

2. La Comisión tomó nota de las opiniones favorables y contrarias a la normalización de este producto y reconoció que de momento no había consenso para proseguir la labor relativa a una norma del Codex para la salsa de soja. Observó también que el ámbito de aplicación y la definición del producto variaban considerablemente entre las legislaciones nacionales, que actualmente no había riesgos importantes para la salud relacionados con este producto y que las cuestiones de inocuidad se podían abordar, o ya se estaban abordando, en los comités horizontales correspondientes.

3. La Comisión ratificó la recomendación del Comité Ejecutivo[2] de interrumpir el trabajo relativo a la salsa de soja en el marco del Codex, en el entendimiento de que esta decisión no impediría a la Comisión volver a examinar este asunto en el futuro y considerar nuevamente la posibilidad de proceder a la normalización del producto; observó asimismo que la protección de los consumidores contra las prácticas fraudulentas era uno de los factores que debían tenerse en cuenta al reevaluar la necesidad de elaborar una norma para este producto[3].

DECISIONES GENERALES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

29º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (Roma, julio de 2006)

4. La Comisión ratificó[4] la propuesta del Comité Ejecutivo en su 57ª reunión (diciembre de 2005) de recomendar a los comités del Codex y grupos de acción:

---

1 ALINORM 05/28/41, Apéndice VI.
2 ALINORM 05/28/3A, párr. 16.
3 ALINORM 05/28/41, párrs. 103-104 y Apéndice IX.
4 ALINORM 06/29/41, párr. 8 y ALINORM 06/29/3, párrs. 64-65.

- Establecer prioridades en los trabajos cuando el programa del Comité incluyese numerosos temas de trabajo;
- Invitar a todos los Presidentes, o países anfitriones de comités que hubiesen aplazado sus reuniones, a que presentasen sus observaciones sobre los temas de trabajo que estuvieran siendo objeto de examen desde hacía más de cinco años;
- Informar al Comité Ejecutivo y a la Comisión del plazo propuesto para la terminación de todos los temas que se hubieran aprobado como nuevos trabajos antes de 2004.

5. Se invita al Comité a proponer un plazo para todos los tópicos en examen en el Trámite de Procedimiento.

OTROS COMITÉS DEL CODEX Y GRUPOS DE ACCIÓN

COMITÉ DEL CODEX SOBRE RESIDUOS DE PLAGUICIDAS - Factor de concentración utilizado por el CCPR en el establecimiento de Límites Máximos de Residuos (LMRs) para productos elaborados

6. En su última reunión, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas convino en pedir asesoramiento al Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas en cuanto al factor de concentración de los residuos de plaguicidas que había de utilizarse en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas en aquellos casos en que el producto se concentraba para luego volver a diluirse[5].

7. En respuesta a la petición del CCPFV, el Comité informó al CCPFV y otros comités sobre productos que su actual práctica al establecer LMR para plaguicidas estaba basada en las recomendaciones del informe de la JMPR[6] de 2003, es decir: El CCPR únicamente establecerá LMR para productos elaborados en que el residuo se concentre durante el procedimiento de elaboración (PF › 1) y para el cual haya un código sobre productos del Codex. Cuando el factor de elaboración sea ‹ 1, el LMR para el producto sin elaborar también es aplicable al producto elaborado. Sin embargo, el CCPR tiene en su programa futuro el tema del establecimiento de LMR para productos elaborados y quizá desarrolle nuevas orientaciones[7].

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS - Efectos de la Concentración

8. El Comité examinó la petición[8] de la 22ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) relativa al factor de concentración para los contaminantes en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas. El Comité observó que los productos elaborados podían ser el resultado de la combinación de varios productos y que se debía considerar también la posibilidad de aplicar buenas prácticas de fabricación para reducir la contaminación. Observó que se había tenido en cuenta un factor de concentración en el nivel máximo para el plomo en la leche (CODEX STAN 230-2001, Rev. 1-2003), al que se había añadido una nota que decía: "Debe aplicarse un factor de concentración a la leche parcial o totalmente deshidratada". Se observó también que el CCFAC no disponía de suficientes recursos para determinar los factores de concentración correspondientes a todas las combinaciones de contaminantes y productos elaborados, y que era preferible que hubiera una disposición general aplicable a los productos elaborados, sin que ello impidiera al CCFAC establecer un valor específico para un producto elaborado en caso necesario. También se indicó que en el Anexo I de la NGCTA se facilitaba orientación sobre los niveles máximos para contaminantes y toxinas presentes en productos elaborados.

9. En consecuencia, el Comité confirmó al CCPFV que los niveles máximos se aplicaban a los productos sin elaborar y que, a falta de niveles específicos para productos elaborados, debía aplicarse un factor de elaboración (concentración/dilución) a los productos elaborados teniendo en cuenta las propiedades específicas del contaminante[9].

---

5 ALINORM 05/28/27, párrs. 39 y 68.
6 Reunión Conjunta FAO/OMS sobre Residuos de Plaguicidas.
7 ALINORM 05/28/24, párrs. 8 - 9.
8 ALINORM 05/28/27, párrs. 39 y 68.
9 ALINORM 05/28/12, párrs. 120 - 121.

COMITÉ DEL CODEX SOBRE HIGIENE DE LOS ALIMENTOS - Disposición sobre criterios microbiológicos de las normas para productos aplicable a los productos alimenticios comercialmente estériles

10. El Comité señaló que el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su 22ª reunión, solicitó[10] asesoramiento al CCFH respecto a si los productos esterilizados, tales como los tomates en conserva, necesitaban ajustarse al requisito relativo a la conformidad del producto con los criterios microbiológicos establecidos en la sección 6.2 del proyecto de Norma del Codex para los Tomates en Conserva y otros productos estériles análogos.

11. El Comité recomendó[11] que para las normas del Codex para productos elaborados de acuerdo con el Código de Prácticas de Higiene para los Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados, tales como el *proyecto de Norma del Codex para los Tomates en Conserva*, la sección relativa a la higiene de los alimentos de estas normas deberá continuar conteniendo la disposición sobre los criterios microbiológicos, pero con una nota al pie de página que indicara que dichos criterios no estaban recomendados para este tipo de productos.

12. Por consiguiente, la disposición deberá figurar como sigue:

> El producto deberá ajustarse a los criterios microbiológicos establecidos de conformidad con los Principios para el Establecimiento y la Aplicación de Criterios Microbiológicos a los Alimentos (CAC/GL 21-1997).[1]
>
> 1. Para los productos tratados para hacerlos comercialmente estériles de acuerdo con el *Código Internacional Recomendado de Prácticas de Higiene para Alimentos Poco Ácidos y Alimentos Poco Ácidos Acidificados Envasados (CAC/RCP 23-1979, Rev. 2-1993)*, no se recomiendan criterios microbiológicos, ya que no ofrecen ninguna ventaja por lo que respecta a proporcionar al consumidor un alimento que sea inocuo e idóneo para el consumo.

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS - Edulcorantes y Azúcares

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

13. El Comité observó que dentro del sistema del Codex los términos "azúcares" (entre los que se incluyen ciertos jarabes), "miel" y "edulcorante" estaban definidos en las Normas del Codex para los Azúcares[12], y la Miel[13], y en los Nombres Genéricos y el Sistema de Numeración Internacional del Codex para Aditivos Alimentarios[14], respectivamente. Además, en la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados[15] no se distinguían diferentes clases de aditivos alimentarios edulcorantes sino que se agrupaban todos bajo el término general "edulcorante" mientras que todos los tipos de sucrosa (sacarosa) se designaban como "azúcares" y se consideraban ingredientes. Asimismo, en una norma del Codex, al hablar de "edulcorantes" éstos se suelen considerar como aditivos alimentarios independientemente de su valor calórico/nutritivo y se enumeran en la sección de aditivos alimentarios con el nombre general de "Edulcorante", mientras que en toda referencia a compuestos que no se consideraran aditivos alimentarios pero que cumplían una función endulzante tales compuestos se designaban como un alimento o ingrediente alimentario y se enumeraban en la sección de Factores esenciales de composición y calidad. El Comité también observó que en el debate sobre la Norma del Codex para el Puré de Manzana en Conserva, había decidido que los términos "azúcares" o "edulcorantes nutritivos" que aparecían en la Norma deberían ser reemplazados con el texto siguiente "*los azúcares, según se definen en el Codex Alimentarius y/o otras materias azucaradas como miel*".

14. El Comité acordó que este asunto era una cuestión que competía a más de un comité y que debería resolverse de una manera horizontal por medio del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos a fin de que las sustancias utilizadas como ingredientes para endulzar alimentos y las empleadas como aditivos alimentarios edulcorantes para edulcorar alimentos puedan designarse de manera coherente dentro del sistema del Codex. Por consiguiente, el Comité acordó remitir las siguientes preguntas a los comités anteriormente mencionados[16]:

---

10 ALINORM 05/28/27, párr. 70.
11 ALINORM 05/28/13, párrs. 175 - 176.
12 CODEX STAN 212-1999, enm. 1-2001.
13 CODEX STAN 12-1987, rev. 2-1001.
14 CAC/GL 36-1989, rev. 7-2003.
15 CODEX STAN 1-1985, rev. 1-1991.
16 ALINORM 05/28/27, párrs. 11 - 13.

a. Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos: En lo referente a los productos alimenticios (naturales) que se utilizan para endulzar (es decir, los que no son aditivos alimentarios), ¿qué términos (p. ej., carbohidrato, nutritivo) deberían utilizarse en las normas de productos del Codex para diferenciar los edulcorantes de los compuestos que se ajustan a las Normas del Codex para los Azúcares y para la Miel?

b. Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos: En lo referente a los aditivos alimentarios edulcorantes (artificiales), ¿cuáles son los términos apropiados para describir los edulcorantes (p. ej., no carbohidratos, no nutritivos, de alta o baja intensidad)?

Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos

15. El Comité notó el pedido del CCPFV de considerar los términos apropiados para "edulcorantes" utilizados como "aditivos alimentarios" y como "alimentos" para establecer una clara distinción entre estos dos términos utilizados en las Normas del Codex.

16. Respecto al término a ser utilizado para "edulcorantes" como "productos alimentarios", el Comité notó que varias delegaciones y un observador apoyaban "productos alimentarios con propiedades dulces (endulzantes)" como un término apropiado. Algunas otras delegaciones indicaron que era difícil realizar una decisión clara durante la presente sesión dada la compleja naturaleza del tema, y propusieron desarrollar una lista más completa de términos con el propósito de expresar los edulcorantes en todas las Normas del Codex, a ser considerada durante la siguiente sesión. Además, el Comité reconoció que el pedido del CCPFV no estaba claro respecto a si el término requerido se usaría para propósitos de etiquetado o para la descripción de ingredientes en las normas.

17. Sin embargo, el Comité, notando la necesidad de dar orientaciones apropiadas al CCPFV, acordó que "***productos alimentarios que confieren (al alimento) un sabor dulce***" era el término más adecuado, entendiéndose que este término se usaría solo para describir ingredientes en las normas y no a fines de etiquetado.

18. Para el término apropiado a usarse para los "edulcorantes" como "aditivos alimentarios", el Comité, reconociendo que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos había acordado iniciar nuevos trabajos para revisar los "Nombres Genéricos y el Sistema de Numeración Internacional del Codex para Aditivos Alimentarios", decidió solicitar al CCFAC de los Alimentos considerar si el término "edulcorante artificial y/o sintético" podría ser utilizado[17].

Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

19. Respecto a la definición de la clase funcional "Edulcorantes", el Comité convino en que no era conveniente, por el momento, modificar la definición ya que el Comité estaba estudiando nuevas actividades que comprendían la revisión de diversas secciones de la lista del SIN[18].

20. El Comité acordó remitir la Sección 2 revisada (Cuadro de las Clases Funcionales, Definiciones y Funciones Tecnológicas) de los "Nombres Genéricos y el Sistema de Numeración Internacional del Codex para Aditivos Alimentarios" al 29ª período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius para su adopción en el Trámite 5. Se acordó también remitir el Cuadro revisado al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos y el Comité del Codex sobre Nutrición y Usos Dietéticos Especiales a título informativo[19].

---

17 ALINORM 05/28/22, párrs. 6 - 9.
18 ALINORM 05/28/12, párr. 87.
19 ALINORM 06/29/12, párrs. 98 - 99 y Apéndice XV.