

comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Punto 2 del programa

CX/PFV 08/24/2
Julio 2008

PROGRAMA CONJUNTO FAO/oms SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

24ª reunión

Arlington, VA (Washington DC zona del metro), Estados Unidos de América,
15 – 20 de septiembre de 2008

CUESTIONES REMITIDAS PARA EL COMITÉ PLANTEADAS EN LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y/O SUS ÓRGANOS AUXILIARES

Nota del Secretariado:

El Comité debe prestar atención a las recomendaciones y observaciones presentadas por:

- la Comisión del Codex Alimentarius y el Comité Ejecutivo (párrs 15, 16-17, 21-22) en relación a la preparación de documentos de proyectos cuando se consideren propuestas para nuevos trabajos, incluida la necesidad de una norma internacional para la salsa de ají, al examinar las enmiendas a las *Lista de Prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas* (punto 9 del programa).
- la Comisión del Codex Alimentarius (párr 13) en particular las Propuestas 3 y 4 del *Examen de la estructura de los comités del Codex y los mandatos de los comités y grupos de acción del Codex* al considerar la fecha y lugar de la próxima reunión (punto 11 del programa).

PARTE 1 CUESTIONES PROVENIENTES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Decisiones de la Comisión en relación al trabajo del Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

30º Período de Sesiones (julio de 2007)

Proyectos de Normas adoptados en el Trámite 8

1. La Comisión adoptó los siguientes proyectos de norma según lo propuso el Comité:
 - Frutas y Hortalizas Encurtidas.
 - Concentrado de Tomate Elaborado.
 - Tomates en Conserva.
 - Algunos Frutos Cítricos en Conserva.
2. Al adoptar las normas, la Comisión observó lo siguiente:

Concentrado de Tomate Elaborado

3. La delegación de Cuba expresó su preocupación sobre la justificación tecnológica para la inclusión del ácido cítrico como regulador de acidez para este producto. La delegación señaló que en la Norma vigente para el concentrado de tomate elaborado (CODEX STAN 57-1981) no se tenía prevista la utilización de este aditivo, cuya adición podría crear un obstáculo técnico para el comercio. La delegación de los Estados Unidos, tomando la palabra en nombre del Presidente del Comité de Frutas y Hortalizas Elaboradas, comunicó a la Comisión que el Comité había debatido y convenido las disposiciones sobre aditivos alimentarios y que el Comité sobre Aditivos Alimentarios las había ratificado, lo que comprendía lo relativo al ácido cítrico en el concentrado de tomate elaborado.

4. La Comisión adoptó el proyecto de Norma para el concentrado de tomate elaborado en el Trámite 8 según lo propuesto por el Comité. Las delegaciones de Cuba y Egipto reservaron sus posiciones sobre esta decisión.¹

Métodos de análisis y toma de muestras en los diferentes trámites del Procedimiento

5. La Comisión adoptó los métodos propuestos por el Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras. La delegación del Brasil manifestó su reserva sobre los métodos de análisis que iban a incluirse en las cuatro Normas desarrolladas por el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas y aprobadas en el actual período de sesiones según lo manifestado en sus observaciones escritas^{2,3}.

Anteproyectos de normas adoptados en el Trámite 5

6. La Comisión adoptó los anteproyectos de Normas para las Confituras, Jaleas y Mermeladas y Algunas Hortalizas en Conserva (disposiciones generales) en el Trámite 5 según lo propuso el Comité.⁴

Propuestas de nuevos trabajos

Plan de Muestreo incluidas las Disposiciones Metrológicas para el Control del Peso Escurrido Mínimo de las Conservas de Frutas y Hortalizas

7. La Comisión se manifestó de acuerdo con la recomendación del Comité Ejecutivo⁵ de modificar el título de modo que hubiese una referencia a frutas y hortalizas en conserva “en líquido de cobertura”, ya que había otras frutas y hortalizas en conserva que no requerían disposiciones relativas al peso escurrido mínimo.

8. La delegación de Estados Unidos, si bien no se opuso a la elaboración del documento propuesto, puso en tela de juicio la necesidad de elaborar un plan de muestreo separado para el peso escurrido mínimo, puesto que las sencillas disposiciones que ya figuraban en las normas correspondientes para frutas y hortalizas elaboradas no habían creado problemas en el comercio internacional y el trabajo propuesto no representaba un avance sustancial respecto de los objetivos del Codex de proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas leales de comercio. La delegación subrayó la necesidad de examinar cuidadosamente las prioridades entre las propuestas de nuevos trabajos que habían de llevar a cabo los órganos auxiliares de la Comisión, en vista de la carga de trabajo de éstos y de las limitaciones de los recursos.⁶

Decisiones generales

Plan Estratégico 2008-2013

9. La Comisión adoptó su Plan Estratégico 2008-2013. Por lo tanto, se invita el Comité prestar la atención sobre todas las actividades pertinentes a su trabajo presentadas en la Parte 2 - Esfera programática y actividades planeadas para 2008-2013 y presentar un informe a la Comisión como resultado de sus consideraciones.

10. En particular, el Comité deberá prestar la atención sobre las actividades siguientes:

- Objetivo 1: Actividades 1.1 y 1.2
- Objetivo 2: Actividad 2.5
- Objetivo 3: Actividad 3.3
- Objetivo 4: Actividad 4.1
- Objetivo 5: Actividades 5.5 y 5.6

11. Información adicional sobre la discusión indicada más arriba, se puede encontrar en el informe de la reunión.⁷

¹ ALINORM 07/30/REP, párrs 66-67 y Apéndice IV.

² ALINORM 07/30/5A.

³ ALINORM 07/30/REP, párr 70.

⁴ ALINORM 07/30/REP, Apéndice V.

⁵ ALINORM 07/30/3 párr 35.

⁶ ALINORM 07/30/REP, párrs 101-102.

⁷ ALINORM 07/30/REP, párrs 131-138 y Apéndice IX.

Examen de la estructura de los comités del Codex y los mandatos de los comités y grupos de acción del Codex

12. En su 30º Período de Sesiones, la Comisión examinó 11 propuestas, como contenido en la circular CL 2006/29-CAC. Debido a limitaciones de tiempo, la Comisión decidió solamente sobre la Propuesta 1 (número de reuniones), Propuesta 2 (número de órganos auxiliares), Propuesta 3 (intervalo entre reuniones), Propuesta 4 (duración de las reuniones) y Propuesta 8 (conversión de normas regionales en normas mundiales) y acordó pedir al Comité Ejecutivo que volviera a examinar las otras 6 propuestas.

13. En particular, se llama la atención del Comité sobre las Propuestas 3 y 4, que se indican a continuación:

- Propuesta 3 (intervalo entre reuniones): Los comités deberán examinar la conveniencia de adoptar intervalos más prolongados entre reuniones en el entendimiento de que se establezca un mecanismo eficaz y estructurado de trabajo entre reuniones de acuerdo con las *Directrices para los Grupos de Trabajo Basados en la Presencia Física y los Grupos de Trabajo Electrónicos*.
- Propuesta 4 (duración de las reuniones): La duración de las reuniones del Codex se debería mantener dentro de un intervalo máximo de 7 días, incluidas las reuniones de grupos de trabajo previas a las reuniones, si las hubiera, con el fin de mantener sus deliberaciones bien centradas, asegurar la transparencia, y facilitar la participación efectiva de los Miembros, en el entendimiento de que debería permitirse un cierto margen de flexibilidad, dependiendo de la carga de trabajo de cada órgano auxiliar.

14. Información adicional sobre la discusión indicada más arriba, se puede encontrar en el informe de la reunión.⁸

Elaboración de nuevas normas y textos afines

15. La Comisión observó que los documentos de proyectos presentados al Comité Ejecutivo en su 59ª reunión contenían información que, si bien se ajustaba al formato general establecido en el Manual de Procedimiento, variaba considerablemente en cuanto a cantidad y calidad; por consiguiente, refrendó la recomendación del Comité Ejecutivo de alentar a los comités, grupos de acción y miembros del Codex a que prepararan los futuros documentos de proyectos siguiendo el formato establecido en la revisión del Manual del Procedimiento en vigor y a facilitar información pertinente suficientemente detallada, con especial referencia a la evaluación basada en pruebas respecto de cada uno de los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.⁹

PARTE 2 CUESTIONES PROVENIENTES DEL COMITÉ EJECUTIVO

59ª reunión (junio de 2007)

Propuestas de nuevos trabajos

Salsa de ají

16. El Comité Ejecutivo observó que se proponía que el Comité Coordinador para Asia comenzase a elaborar esta norma y que el comité mundial pertinente la finalizara como norma internacional. Se observó que, en función de los tipos de productos abarcados por los términos “salsa de ají”, la norma podía comprender asimismo los productos objeto de un amplio comercio por países situados fuera de la región de Asia y se podría justificar la elaboración de una norma internacional para este producto.

17. El Comité Ejecutivo recomendó que, sin perjuicio del alcance internacional de un producto, el CCASIA elabore y finalice dicha norma con carácter regional. Habida cuenta de la posible necesidad de una norma internacional para la salsa de ají, el Comité Ejecutivo señaló que se debía informar al Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su siguiente reunión, del estado de los trabajos en el CCASIA y se le debía **invitar a presentar su punto de vista sobre la necesidad de una norma internacional para la salsa de ají**.¹⁰

⁸ ALINORM 07/30/REP, párrs 144-161.

⁹ ALINORM 07/30/REP, párr. 96.

¹⁰ ALINORM 07/30/3 párrs 40-41.

Otras cuestiones

Plazo para la finalización de los trabajos

18. El Comité Ejecutivo observó que el Presidente del CCPFV, en referencia a los plazos establecidos para la finalización de dos temas de trabajo actualmente en el Trámite 3, había solicitado orientación sobre si esas dos normas serían (o podrían ser) interrumpidas automáticamente si no se completaban en el plazo fijado por el Comité.

19. El Comité acordó que en general no recomendaría automáticamente la interrupción de los trabajos si una norma no se había finalizado en el plazo fijado cuando se aprobó el trabajo, pero que necesitaría que el Comité y su Presidente le presentaran toda la información pertinente para analizar las razones de los retrasos de cada tema de trabajo con objeto de determinar la medida más apropiada. Algunos miembros señalaron que los comités tenían la responsabilidad de cumplir los plazos que habían establecido y debían tomar las medidas necesarias para facilitar el progreso y, si ello no fuera posible, informar al Comité Ejecutivo acerca de las razones de las demoras.

20. Algunos miembros señalaron que esta cuestión tenía carácter general y debía seguir examinándose a fin de decidir cómo habría de procederse cuando un trabajo no se completara en el plazo inicialmente fijado por el comité interesado. El Comité convino en que este tema debía examinarse en mayor profundidad a la luz de la experiencia adquirida con la realización del examen crítico.¹¹

60ª reunión (diciembre de 2007)

Directrices sobre la Aplicación de los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos

21. El Comité acordó adjuntar al informe de su reunión las “*Directrices sobre la aplicación de los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos*” que tenía por finalidad proporcionar mayor orientación sobre el tipo de información necesaria a ser examinada por el Comité Ejecutivo, en la realización del Examen Crítico. Además el Comité acordó difundir estas Directrices más ampliamente a fin de prestar asistencia a los Miembros del Codex y de los órganos auxiliares del Codex en la preparación de documentos de proyecto.

22. Información adicional sobre la discusión indicada más arriba, se puede encontrar en el informe de la reunión.¹²

PARTE 3 CUESTIONES REMITIDAS POR OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX

28ª reunión del Comité sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras¹³ (marzo de 2007)

Proyecto de Norma para las Frutas y Hortalizas Encurtidas

Determinación del arsénico

23. El Comité observó que los métodos para la determinación del arsénico podían convertirse en criterios, pero que debido a la falta de tiempo el Grupo de Trabajo para la Ratificación de los Métodos de Análisis no había podido hacer ninguna recomendación al respecto para su consideración por el Comité.

24. En respuesta a la cuestión planteada por el observador de NMKL sobre la conveniencia de ratificar el método AOAC 952.13 como método del Tipo II, se explicó que aunque el método era un método adicional, no había sido retirado, pero que simplemente podía no estar fácilmente disponible, y que la cuestión debía examinarse en mayor profundidad. Algunas delegaciones opinaron que era preciso recibir orientación clara sobre cómo proceder en relación con este asunto en el futuro. Se convino en que el documento sobre la conversión de métodos en criterios usando trazas de oligoelementos como ejemplo podía ofrecer más orientación y constituir una base para el debate en la siguiente reunión.

Determinación del ácido benzoico y los sorbatos

25. El Comité aprobó la propuesta de incluir el método de NMKL mediante cromatografía líquida, más reciente, como método del Tipo II. Además reconoció que el método AOAC 983.16 era igual al método NMKL 103 y los ratificó como métodos del Tipo III.

¹¹ ALINORM 07/30/3 párrs 53-55.

¹² ALINORM 07/60/3, párrs 4-9 y Apéndice II.

¹³ ALINORM 07/30/23, párrs 67-74 y Apéndice III.

Determinación del plomo

26. Se aclaró que el método para la determinación del plomo era un método de absorción atómica con emisión de llama, en vista del nivel que debía detectarse. La delegación de Argelia destacó que el método de absorción atómica con emisión de llama no era apropiado para el análisis de trazas y que, en ese caso, el método de absorción atómica en horno de grafito era plenamente adecuado.

Determinación del pH

27. El Comité tomó nota de que el Grupo de Trabajo había mantenido amplios debates sobre si los métodos propuestos para medir el pH debían clasificarse como métodos del Tipo I o del Tipo II, aceptó que los métodos propuestos eran métodos racionales, equivalentes y usados como procedimientos alternativos y, en consecuencia, ratificó los métodos de la AOAC y NMKL como métodos del tipo III y II respectivamente.

Proyecto de Norma para el Concentrado de Tomate Elaborado

28. El Comité convino en que el método AOAC 970.59 para los sólidos solubles del tomate era el más apropiado de los dos métodos propuestos por el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, lo ratificó junto con todos los demás métodos propuestos y corrigió la referencia del método relativo al ácido láctico.

Proyecto de Norma para los Tomates en Conserva

29. El Comité ratificó todos los métodos propuestos, con la excepción del método para la determinación del peso escurrido aplicable a los tomates machacados, que se ratificó provisionalmente a la espera de que se confirmara la referencia ISO correcta.

30. El Comité ratificó el método NMKL como método del Tipo II y el método de la AOAC como método del Tipo III para la determinación del calcio, aunque se señaló que el método de la AOAC había sido ratificado como método del Tipo II, en cuanto método general para las frutas y hortalizas elaboradas. El Comité convino en que tal vez fuera preciso actualizar el método general para la determinación del calcio en las frutas y hortalizas elaboradas, ya esto podría causar confusión entre los analistas.

39ª reunión del Comité sobre Aditivos Alimentarios (abril de 2007)

31. El Comité ratificó las disposiciones sobre aditivos alimentarios en los proyectos de Normas para las Frutas y Hortalizas Encurtidas, el Concentrado de Tomate Elaborado, los Tomates en Conserva y Algunos Frutos Cítricos en Conserva con algunas modificaciones para hacer coincidir los nombres de los aditivos alimentarios con los nombres genéricos y el sistema internacional de numeración del Codex (CAC/GL 36-1989), y especificar la base para la información sobre las dosis máximas de los sulfitos y los EDTA en el Proyecto de Norma del Codex para Frutas y Hortalizas Encurtidas por motivos de coherencia con otras normas.¹⁴

35ª reunión del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos¹⁵ (mayo de 2007)

Proyecto de Norma para Frutas y Hortalizas Encurtidas

32. El Comité ratificó las disposiciones de etiquetado eliminando del párrafo 8.2.2 la frase “si su omisión pudiera conducir a error o confusión por parte del consumidor” para que esté alineada con la “Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados.”

Proyecto de Norma para Concentrados de Tomate Elaborados

33. El Comité ratificó las disposiciones de etiquetado tal como se propuso.

Proyecto de Norma para Tomates en Conserva

Proyecto de Norma para Algunas Frutas Cítricas en Conserva

34. El Comité ratificó las disposiciones de etiquetado reemplazando en la sección 8.2.4 la frase “La forma de presentación deberá declararse en la etiqueta del alimento si su omisión pudiera conducir a error o confusión por parte del consumidor” por la frase “la etiqueta deberá incluir muy cerca del nombre del producto tales palabras o frases necesarias para evitar error o confusión por parte del consumidor” para que esté en línea con otras normas del Codex para frutas y hortalizas en conserva.

¹⁴ ALINORM 07/30/12, párr 67 y Apéndice V.

¹⁵ ALINORM 07/30/22, párrs 71-73.