



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

#### Cuadragésimo séptimo período de sesiones

#### Centro Internacional de Conferencias de Ginebra (CICG), Ginebra (Suiza)

25-30 de noviembre de 2024

### OTROS ASUNTOS RELACIONADOS CON LOS ÓRGANOS AUXILIARES DEL CODEX

(Documento preparado por la Secretaría del Codex)

#### A. Propuesta de enmienda a la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005)

1. En su 46.º período de sesiones, celebrado en 2023, la Comisión del Codex Alimentarius acordó establecer un grupo de trabajo electrónico (Gte) en el marco de la propia Comisión, presidido por el Brasil, encargado de considerar una propuesta de enmienda a la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005) que figuraba en el documento CRD 51 presentado en el 46.º período de sesiones de la Comisión, relativa a los niveles de grados Brix para el zumo (jugo) de uva obtenido de *Vitis labrusca* y sus híbridos, y presentar un informe a la Secretaría del Codex para su consideración por el Comité Ejecutivo en el contexto de su examen crítico a fin de formular nuevas recomendaciones dirigidas a la Comisión.
2. El Brasil, en cuanto Presidente del GTe, presentó el informe del Grupo (Apéndice I), que incluía una propuesta de enmienda al anexo de la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005). Se propone presentar la disposición sobre el nivel de grados Brix para el zumo (jugo) de uva obtenido de *Vitis labrusca* y sus híbridos basándose en el mismo enfoque que ya se ha aplicado en la misma norma respecto de los zumos (jugos) y néctares de otras frutas, a saber, los de manzana, piña y naranja.
3. El objetivo de la enmienda propuesta es mejorar la precisión de la norma CXS 247-2005 y reflejar correctamente el nivel mínimo de grados Brix para el zumo (jugo) de uva obtenido de *Vitis labrusca* y sus híbridos reconstituido.
4. La propuesta de enmienda se ha presentado al Comité Ejecutivo en su 87.ª reunión para que este la someta al examen crítico con vistas a considerar la posibilidad de recomendar a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, que apruebe la enmienda propuesta.
5. Se invita a la Comisión, en su 47.º período de sesiones, a considerar las recomendaciones formuladas por el Comité Ejecutivo en su 87.ª reunión tras realizar el examen crítico de esta propuesta.

#### B. Asuntos remitidos a la Comisión por el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos

6. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 45.º período de sesiones, adoptó la *Norma para partes florales secas: azafrán seco* en el trámite 8, señalando que la publicación de la norma estaría sujeta a la ratificación de las disposiciones relativas al etiquetado (así como las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios). El Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL), en su 47.º reunión, ratificó todas las disposiciones relativas al etiquetado, excepto las correspondientes al etiquetado del país de cosecha y al etiquetado del país de origen, y solicitó más aclaraciones al Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH) sobre la distinción entre país de origen y país de cosecha y la justificación del etiquetado obligatorio del país de cosecha. El CCFL, en su 48.ª reunión<sup>1</sup>, acordó por unanimidad ratificar la Sección 8.3.1 (Se debe declarar el país de origen). El CCFL, en dicha reunión, no pudo llegar a un consenso para ratificar la Sección 8.3.2 (disposición relativa al etiquetado del país de cosecha) de la *Norma para las partes florales secas: azafrán seco*, y

<sup>1</sup> REP24/FL, párrafo 36; CX/EXEC 24/87/2 Add.2, tema 6.

remitió el asunto al Comité Ejecutivo, en su 87.<sup>a</sup> reunión, y a la Comisión, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, para su consideración.

7. A raíz de la petición formulada por el CCFL, en su 48.<sup>a</sup> reunión, el Comité Ejecutivo, en su 87.<sup>a</sup> reunión, examinó este asunto y reconoció la necesidad de una solución que fuera integradora, oportuna y eficiente en materia de recursos. Asimismo, recomendó el camino a seguir que figura en el párrafo 95 del documento REP24/EXEC2.
8. Se invita a la Comisión del Codex Alimentarius a que, en su 47.<sup>o</sup> período de sesiones, examine la recomendación propuesta por el Comité Ejecutivo en su 87.<sup>a</sup> reunión.

## INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO ELECTRÓNICO SOBRE LA PROPUESTA DE ENMIENDA DEL NIVEL BRIX PARA EL ZUMO DE UVA PROCEDENTE DE *VITIS LABRUSCA* O DE SUS HÍBRIDOS

(Documento preparado por el Grupo de trabajo electrónico presidido por el Brasil)

### ANTECEDENTES

1. La [Norma general para zumos \(jugos\) y néctares de frutas](#) (CXS 247-2005) fue elaborada por el Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (Jugos) de Frutas y Hortalizas (TFFJ) en 2005. Este Grupo de acción fue disuelto por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) en su 26.º período de sesiones (2005) y este texto es actualmente competencia del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), que fue aplazado *sine die* por la CAC en su 43.º período de sesiones en 2020
2. El actual mínimo de sólidos solubles establecido para el jugo de uva reconstituido (16 °Brix) excluye hasta el 45 % del jugo producido a partir de *Vitis labrusca* L. cultivada en la principal región productora brasileña, dependiendo de las condiciones climáticas de cada año de cosecha.
3. En 2018, la delegación brasileña propuso la definición de zumo de uva reconstituido en el seno de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV). Después de avanzar por etapas, en la Asamblea General de 2022 de la OIV, este proyecto de resolución pasó a la etapa 7, a la espera de que el Brasil presentara la solicitud al Codex Alimentarius para revisar el nivel mínimo de sólidos solubles para el jugo de uva reconstituido en CXS 247-2005 para evitar inconsistencias en las normas de diferentes organizaciones.
4. En la 22.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC) (2022), el Brasil presentó un documento de debate (LAC22/CRD07) sobre una propuesta de enmienda de la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005). El CCLAC, en dicha reunión, apoyó la propuesta, que mejoraría tanto la precisión como la cobertura de la norma para una mejor adopción y transparencia en el comercio de zumos de uva (REP23/LAC, párrafos 96-97).
5. La modificación propuesta se refiere al anexo de la norma CXS 247-2005, en el que se propone estratificar el nivel mínimo de grados Brix único para el zumo de uva en dos grupos: un grupo para *Vitis vinifera* y sus híbridos, manteniendo el nivel mínimo de grados Brix actual de 16,0, y otro grupo para *V. labrusca* y sus híbridos, con un nivel mínimo de grados Brix propuesto de 14,0. El objetivo de la modificación propuesta es mejorar la precisión de CXS 247-2005 y reflejar correctamente el nivel mínimo de grados Brix para el zumo de uva reconstituido elaborado con *V. labrusca* y sus híbridos, añadiendo al anexo un límite específico para esta especie.
6. El Brasil remitió a la Secretaría del Codex una propuesta de modificación de la norma CXS 247-2005, que fue presentada en la 83.ª reunión del Comité Ejecutivo (CX/EXEC 22/83/2 Add.3).
7. Posteriormente, la Secretaría del Codex emitió una carta circular (CL 2023/27/OCS-EXEC) mediante la que se solicitó la opinión de los miembros y observadores sobre la propuesta de enmienda a la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005).
8. En el documento CAC/46 CRD51, el Brasil propuso abordar la cuestión añadiendo una nota al cuadro pertinente del Anexo de la CXS 247-2005 en la que se indicaran las posibles desviaciones del nivel mínimo de grados Brix, señalando que este enfoque ya se había utilizado para otros zumos (jugos) y néctares de frutas, como los de manzana, piña y naranja. Esto se presenta a continuación en el Cuadro 1.

**Cuadro 1:** Propuesta de enmienda del nivel de grados Brix para el zumo de uva de *Vitis labrusca* o sus híbridos

Nombre botánico	Nombre común de la fruta	Nivel mínimo de grados Brix para zumos de fruta reconstituidos y purés reconstituidos	Contenido mínimo de zumo y/o puré (%v/v) para néctares de frutas
<i>Vitis vinifera</i> L. o sus híbridos  <i>Vitis labrusca</i> o sus híbridos	Uva	16,0  Se reconoce que, en diferentes países, el nivel de grados Brix puede diferir naturalmente de este valor. En los casos en que el nivel de grados Brix sea sistemáticamente inferior a este valor, se aceptará el zumo (jugo) reconstituido de grados Brix inferiores procedente de estos países que se introduzca en el comercio internacional, siempre que cumpla la metodología de autenticidad enumerada en la <i>Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas</i> y el nivel no sea inferior a 14°Brix para el zumo (jugo) de uva de <i>Vitis labrusca</i> y sus híbridos	50,0

9. La CAC, en su 46.º período de sesiones (2023), acordó establecer un grupo de trabajo electrónico (GTE) en el marco de la CAC para examinar la propuesta de modificación de la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005) establecida en el documento CAC/46 CRD51 en relación con el nivel de grados Brix para el zumo (jugo) de uva procedente de *Vitis labrusca* y sus híbridos.

#### MANDATO

10. El mandato del GTE era el siguiente:
- Examinar la propuesta de enmendar la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005), tal como se establece en el documento CAC/46 CRD51, en relación con los niveles de grados Brix para el zumo (jugo) de uva de *Vitis labrusca* y sus híbridos, y presentar un informe a la Secretaría del Codex para su consideración por el Comité Ejecutivo en su examen crítico a fin de formular nuevas recomendaciones a la Comisión.
  - Hacer todo lo posible para informar a la Secretaría del Codex al menos tres meses antes del 47.º período de sesiones de la CAC.

#### PARTICIPACIÓN Y METODOLOGÍA

11. El GTE fue presidido por el Brasil. Contó con 42 participantes inscritos que representaban a 18 miembros: Australia, Austria, Bolivia (Estado Plurinacional de), Brasil, Canadá, Unión Europea (UE), Guatemala, Hungría, Perú, Polonia, Portugal, República de Corea, Arabia Saudita, España, Türkiye, Estados Unidos de América, Uruguay y Venezuela (República Bolivariana de), y cuatro organizaciones observadoras: ACEAA, FIVS, IFU y OIV.

12. El calendario de trabajo fue el siguiente:

Suscripción del GTE: 15 de febrero de 2024

Carga del 1<sup>er</sup> borrador: 1 de marzo de 2024

Fecha límite para comentarios: 15 de abril de 2024

Subir el 2<sup>o</sup> borrador: 15 de mayo de 2024

Fecha límite para comentarios: 30 de junio de 2024

Envío del informe del GTE a la Secretaría del Codex: 31 de julio de 2024

13. El GTE se gestionó de forma abierta e inclusiva, donde todos los participantes tuvieron el tiempo y la oportunidad de presentar sus preocupaciones y propuestas.

#### ANÁLISIS DE LOS DEBATES

14. En relación con el primer borrador del documento, dos miembros expresaron su apoyo a la propuesta brasileña, mientras que tres miembros y un participante observador expresaron sus preocupaciones.

15. El segundo borrador del documento atendió a las solicitudes enviadas por los miembros del GTE, sin embargo dos miembros y dos observadores continuaron con sus preocupaciones.

16. Para debatir cuestiones técnicas y facilitar la búsqueda de consenso, los principales temas tratados fueron los siguientes:

- a. Representatividad de los datos: Para aclarar la consulta de algunos miembros sobre la representatividad de los datos, el Presidente del GTE complementó los datos presentados anteriormente con datos estadísticos de las añadas 2023 y 2024, que muestran la amplia variación del contenido de sólidos solubles de los zumos de *Vitis labrusca* entre las añadas 2023 y 2024, tal como se presenta en el Anexo 1.
- b. Adulteración/fraude alimentario: Había preocupaciones con respecto a que la modificación propuesta por el Presidente del GTE podría aumentar el riesgo de adulteración del zumo de uva reconstituido por dilución. El Presidente del GTE señaló que la posibilidad de adulteración no debe invalidar las justificaciones técnicas y científicas sobre este asunto, ya que existen recursos analíticos como forma de control, como el análisis isotópico, para el caso de adición de agua. Además, el Presidente del GTE mencionó que era importante destacar que había otros debates relacionados con el fraude alimentario en el seno de la CAC, incluida la elaboración de orientaciones sobre la prevención y el control del fraude alimentario que se estaba debatiendo en el Comité del Codex sobre Sistemas de Inspección y Certificación de Importaciones y Exportaciones de Alimentos (CCFICS), que podrían ayudar a abordar cualquier preocupación relacionada con la adulteración. El Presidente del GTE también señaló que el objetivo de la propuesta era hacer que la norma internacional actual (CXS 247-2005) fuera más inclusiva para todos los miembros.
- c. Restauración/características sensoriales: Otro punto del debate fue el relativo a la restauración del zumo concentrado de *Vitis labrusca* y sus híbridos con agua. Se aclaró que, para esta especie, el restablecimiento del concentrado de zumo hasta un valor superior a 14 °Brix afectaría al equilibrio entre el contenido de azúcar y la acidez y, en consecuencia, alteraría la calidad sensorial y las características del producto. Por lo tanto, no se alcanzarían las características sensoriales esperadas.
- d. Etiquetado/certificación: Se discutió y aclaró que el etiquetado y la certificación no deberían ser un problema ya que dicha propuesta no crea distinciones para el etiquetado y no engaña a los consumidores ni causa dificultades en las transacciones de mercado. En línea con la realidad actual de otros zumos y néctares de frutas, como los de manzana, piña y naranja, esta propuesta no pretende generar la necesidad de certificación de subespecies o variedades en el comercio del zumo de uva.
- e. Tamaño de la producción de uva: En respuesta al cuestionamiento sobre el tamaño de la producción de uva de un solo miembro y su importancia en el mercado internacional, el Presidente del GTE destacó que la adopción de esta propuesta permitirá que la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005) refleje mejor las características de la producción de uva de los miembros, lo cual está de acuerdo con los valores fundamentales del Codex, especialmente la inclusividad.

## CONCLUSIONES

17. Al final del período de comentarios sobre el segundo borrador, no fue posible alcanzar un consenso en el GTE, ya que dos miembros seguían expresando su preocupación por la propuesta. A pesar de todos los datos científicos demostrados que apoyaban la alegación brasileña, no se identificó ninguna presentación de base científica que proporcionara contrapuntos a la propuesta brasileña y no se sugirió ningún enfoque o lenguaje alternativo para mejorar la enmienda propuesta.

18. Dado que las normas del Codex Alimentarius deben cubrir las condiciones de los diferentes países miembros, independientemente del tamaño de su producción y/o exportaciones, y basándose en el documento de debate proporcionado en el Anexo III de CX/EXEC 22/83/2 Add.3, el Presidente del GTE considera que la enmienda propuesta está de acuerdo con los valores fundamentales del Codex.

19. Además, cabe mencionar la alineación de esta propuesta con el Plan estratégico del Codex para 2020-2025, que establece que el establecimiento y la revisión de las normas alimentarias internacionales deben abordar las cuestiones actuales y emergentes teniendo en cuenta las necesidades de los miembros.

## RECOMENDACIONES

20. En vista de lo anterior, el Presidente del GTE recomienda a la CAC que, en su 47.º período de sesiones, adopte la enmienda propuesta tal como se presenta en el Cuadro 1, considerando el consentimiento técnico expresado por la mayoría de los participantes en el GTE.

## ANEXO 1

**DATOS RELEVANTES SOBRE LA PRODUCCIÓN DE UVA Y ZUMO DE UVA EN EL BRASIL**

El estudio brasileño publicado en el *Journal of Food Composition and Analysis* compartió los datos disponibles de las cosechas de 2012 a 2022. En respuesta a la petición de algunos miembros de presentar más datos estadísticos y para proporcionar la última información disponible, presentamos datos actualizados relativos a la producción de uva en Rio Grande do Sul, el principal estado productor del Brasil, y el perfil de sólidos solubles de las cosechas 2023 y 2024.

En el Cuadro 1 se detalla la producción de uva en los años 2018 a 2023 y se muestra la importancia en peso de la producción de *Vitis labrusca* y sus híbridos frente a la producción de *Vitis vinifera* en el Brasil.

**Cuadro 1.** Comparación de la producción de uvas destinadas a la industrialización en el Estado de Rio Grande do Sul - años de 2018 a 2023

<b>Uva/producción (1000 toneladas) por cosecha</b>	<b>2018</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
<i>Vitis vinifera</i>	65,7	70,6	69,3	96,1	96,5	99,7
<i>Vitis labrusca</i> y sus híbridos	598,5	543,7	433,2	638,3	587,2	565,2
<b>Total de uvas</b>	<b>664,2</b>	<b>614,3</b>	<b>502,5</b>	<b>734,4</b>	<b>683,7</b>	<b>664,9</b>

Fuente: SISDEVIN/SDA – Sistema de Cadastro Vinícola - Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação.

En cuanto a la producción de uva en Rio Grande do Sul, en el Cuadro 2 se detalla el volumen de jugo de uva y jugo de uva concentrado producido de 2019 a 2023.

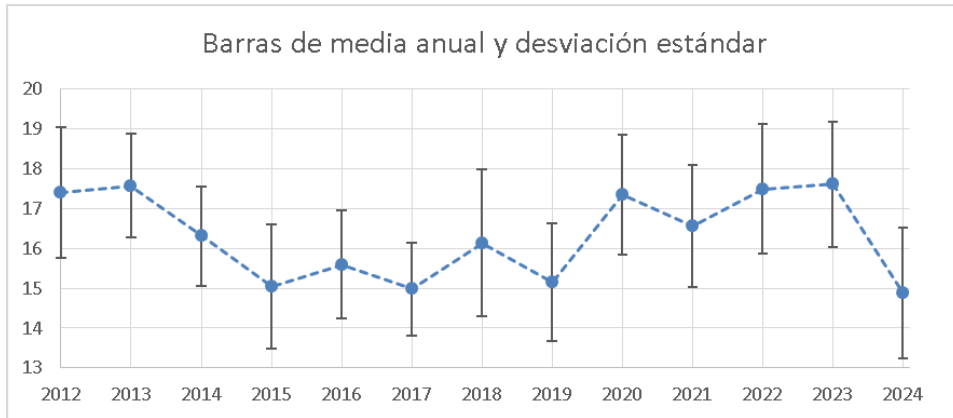
**Cuadro 2.** Producción de jugo en las cosechas 2019 a 2023 en Rio Grande do Sul

<b>Producto/cantidad (millones de litros) por cosecha</b>	<b>2019</b>	<b>2020</b>	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
Zumo de uva azucarado	0,12	0,11	0,05	0,08	0,09
Zumo de uva blanca NFC*	1,66	2,22	68,0	2,09	1,69
Zumo de uva rosado NFC*	0,07	0,06		0,05	0,03
Zumo de uva roja NFC*	48,5	38,4		33,1	36,4
<b>Total de zumo de uva</b>	<b>50,9</b>	<b>40,8</b>	<b>68,1</b>	<b>35,2</b>	<b>38,2</b>
<b>Total de zumo de uva concentrado</b>	<b>26,8</b>	<b>28,0</b>	<b>32,1</b>	<b>29,9</b>	<b>28,2</b>

\* NFC (*not-from-concentrate*): No elaborado a partir de concentrado

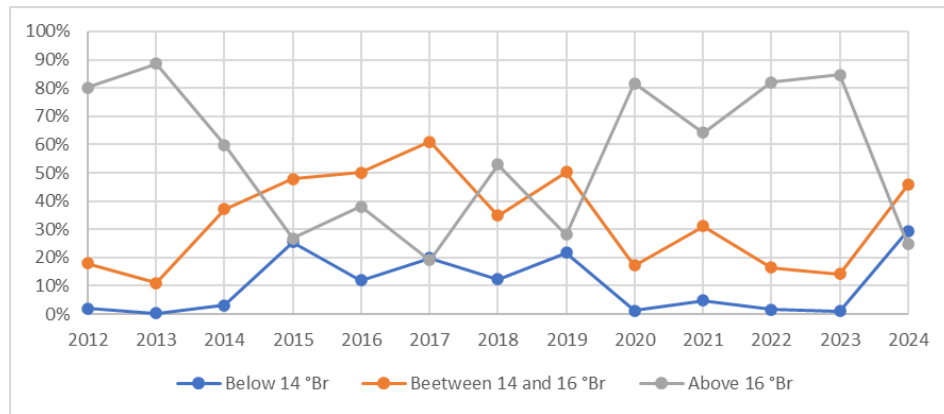
Fuente: SISDEVIN/SDA – Sistema de Cadastro Vinícola - Secretaria Estadual da Agricultura, Pecuária, Produção Sustentável e Irrigação.

Como se expuso anteriormente, en respuesta a la solicitud de algunos miembros de este GTE, actualizamos los datos hasta 2024 y los resultados se muestran en las Figuras 1 y 2. Es importante destacar que el número de muestras trata de representar aproximadamente las fracciones que cada variedad tienen en la producción total.



**Figura 1.** Promedio anual y desviación estándar del contenido de sólidos solubles expresado en °Brix de la cosecha 2012 a 2024 en el Estado de Rio Grande do Sul - Brasil

Es evidente que los factores edafoclimáticos han ido variando cada año, alterando el contenido de sólidos solubles de forma muy significativa. Un parámetro que consideramos de gran relevancia es el análisis de los porcentajes de producción en los tres rangos de interés: por debajo de 14 °Brix, entre 14 y 16 °Brix y por encima de 16 °Brix. El gráfico a continuación (Figura 2) muestra estas tres líneas y hace evidente que la evaluación de los valores medios de Brix debe hacerse con cautela, de manera que es necesario considerar la variabilidad de todas las muestras disponibles como una representación de la producción total.

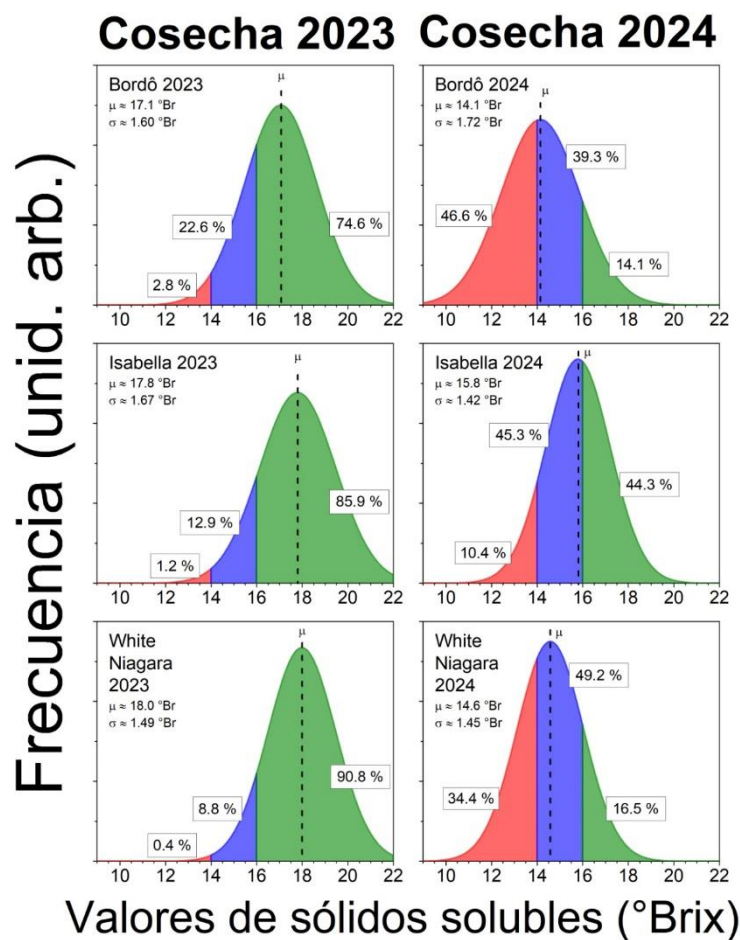


**Figura 2.** Porcentaje de muestras con contenido de sólidos solubles inferior a 14°Brix, entre 14 y 16 °Brix y superior a 16 °Brix, de la cosecha 2012 a 2024, Estado de Rio Grande do Sul - Brasil

Los datos muestran que, en las cosechas de 2012, 2013, 2020, 2022 y 2023, alrededor del 80 % de la producción tenía una concentración de sólidos solubles superior a 16°Brix. Sin embargo, en las cosechas de 2015, 2016, 2017, 2019 y 2024, alrededor del 50 % de la producción tenía una concentración de sólidos solubles entre 14 y 16 °Brix.

El análisis puede afinarse en función de las fracciones de participación de cada varietal en la producción total. Las tres variedades con mayor producción son históricamente "Bordô" (23% en 2023 y 31% en 2024), Isabella (25,5% en 2023 y 24,6% en 2024) y White Niagara (4,3% en 2023 y 5,3% en 2024). Consideramos que la media y la variabilidad calculadas solo con los valores disponibles para cada variedad caracterizan mejor la producción generada con estas variedades.

De este modo, en la Figura 3 se muestra una comparación entre las cosechas de 2023 y 2024 para las uvas más producidas: Bordô, Isabella y White Niagara. Los gráficos muestran claramente que la última cosecha, 2024, tuvo un comportamiento totalmente diferente en comparación con la cosecha 2023, más exitosa.



**Figura 3.** Comparación del porcentaje de muestras con contenido de sólidos solubles inferior a 14 °Brix, entre 14 y 16 °Brix y superior a 16 °Brix, para las uvas Bordô, Isabella y White Niagara

Hay algunos puntos importantes que destacar en relación con estos datos estadísticos:

- Se comprobaron las desviaciones de la normalidad de todos los conjuntos de datos con más de cuatro muestras. Mediante la prueba de Shapiro-Wilk, al nivel de significación del 5 %, ningún conjunto presenta indicios de no seguir una distribución normal. Esto indica que la modelización mediante una distribución normal con media muestral y desviación típica es adecuada para todos los conjuntos de datos.
- Solo la variedad BRS Cora tuvo un tamaño de muestra inferior a cuatro unidades en algunos años. Sin embargo, la participación de esta variedad en la producción total es relativamente pequeña, sin perjuicio de la discusión sobre el límite de sólidos solubles.
- De la modelación normal, un promedio con un determinado valor significa que el 50 % de la producción tiene sólidos solubles por encima de este valor promedio y el 50 % por debajo. Por ejemplo, si la media es de 16 °Brix, se estima que la mitad de la producción está por debajo de este valor. Por lo tanto, en función de la variabilidad de los valores, es necesario verificar la cantidad de producción que se encuentra en el intervalo entre 14 y 16 °Brix.