



FOOD AND AGRICULTURE ORGANIZATION OF THE UNITED NATIONS
ORGANISATION DES NATIONS UNIES POUR L'ALIMENTATION ET L'AGRICULTURE
ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACION
Rome, Viale delle Terme di Caracalla. Cables: FOODAGRI, Rome. Tel. 5797



WORLD HEALTH ORGANIZATION
ORGANISATION MONDIALE DE LA SANTÉ
Genève, Palais des Nations. Câbles: UNISANTÉ, Genève. Tél. 33 10 00

ALINORM 66/22
Julio, 1966

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS

INFORME DE LA SEGUNDA REUNION

OTTAWA (CANADA)
25 - 29 julio de 1966

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS

COMITE DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS

SEGUNDA REUNION

OTTAWA, CANADA

25-29 julio de 1966

1. El Gobierno de Canadá convocó en Ottawa, Canadá, del 25 al 29 de julio de 1966, la Segunda reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos. La reunión fue inaugurada por el Sr. S.C. Barry, Ministro Adjunto de Agricultura, y actuó como Presidente del Comité el Dr. R.A. Chapman, Director General de la Dirección de Alimentos y Productos Farmacéuticos. A esta reunión asistieron 35 representantes, incluyendo los de 12 países y los de 3 organizaciones internacionales. (Omitido el Apéndice 1 con la lista de participantes).

2. El Comité aprobó el programa provisional después de incorporar un tema relativo a los documentos: "Disposiciones generales concernientes a la rotulación de los artículos alimenticios" (SP 10/82 y SP 10/82(1)) preparado por la Subdirección de Investigaciones Legislativas de la FAO.

3. El Comité, después de examinar las observaciones formuladas por los gobiernos y las organizaciones internacionales interesadas sobre el informe de la primera reunión, procedió a la redacción de los principios y requisitos generales para el etiquetado de todos los alimentos y al estudio de las cuestiones específicas sobre rotulación que le habían sometido los diferentes Comités de Productos del Codex.

4. El Comité decidió que, además de hacer una declaración de principios generales, sería necesario preparar una norma sobre los requisitos de etiquetado aplicables a todos los alimentos; esta norma se enviaría a los gobiernos para que formularan las observaciones que estimen pertinentes, de acuerdo con el Trámite 3 del Reglamento para la Elaboración de Normas de la Comisión.

Principios generales sobre etiquetado de alimentos

5. El Comité reiteró que el propósito principal del etiquetado de alimentos era informar al comprador de la naturaleza y cantidad de alimentos presentes en el recipiente. Si bien un etiquetado adecuado debe proteger al comerciante honesto y facilitar el comercio internacional, la protección de los intereses del consumidor debe ser de una importancia primordial.

6. Por regla general, la siguiente información obligatoria deberá indicarse en una forma clara, prominente y fácilmente legible y que no sea en forma alguna engañosa ni equívoca para el comprador:

- a) la naturaleza del producto
- b) las sustancias que contiene
- c) cantidad del producto
- d) nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento

- e) cuando se trate de alimentos destinados a fines dietéticos especiales, todos los datos acreditativos de la buena calidad del producto.

7. Aunque se desarrolló un amplio debate sobre el punto (e), especialmente respecto al significado del término "dietético", se convino en que este punto debiera seguir manteniéndose.

8. Se convino también en que, además de los requisitos indicados en el párrafo 6, ni en las etiquetas ni en el etiquetado en general deberán insertarse declaraciones, dibujos o símbolos gráficos, falsos o que puedan inducir a error.

Definición de los términos

9. Para los fines de este documento, los términos que se indican a continuación, deberán definirse en la forma siguiente:

- a) "etiqueta": toda etiqueta, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en relieve o en huecograbado, o adherida a un envase de un alimento;
- b) "etiquetado": comprende la etiqueta propiamente dicha y cualquier material escrito, impreso o gráfico, relativo al alimento y que acompañe a éste;
- c) "envase": todo recipiente utilizado para empaquetar completa o parcialmente cada porción de alimento destinado a la venta, comprendiendo las envolturas y las bandas para sujetar;
- d) "pre-ensasadado": indica todo alimento pre-empaquetado o preparado de antemano, listo para la venta al por menor en un recipiente;
- e) "ingrediente": significa toda sustancia utilizada en la fabricación o preparación de un alimento y que se encuentra en el producto final.

10. El Comité convino en que el término "etiquetado" no comprende el material relativo a la publicidad que no vaya adherido o acompañe al alimento.

Nombre del alimento

11. El Comité llegó a un acuerdo respecto a la designación de los alimentos en el sentido de que, por regla general, cuando en el Codex Alimentarius se hayan establecido normas de composición o de identidad para un alimento, deberán indicarse el nombre (o nombres) que deben utilizarse en la etiqueta para describir el producto. Cuando no exista una norma del Codex, pero se haya establecido una norma sobre una base nacional o se haya convenido entre varios países, deberá emplearse el nombre empleado en la norma. Cuando se trate de alimentos para los que no se haya establecido una norma, deberá emplearse el nombre común o usual, en el caso de que exista alguno. Si no existe ningún nombre usual o común, deberá emplearse siempre que sea posible un nombre descriptivo; pero cuando dicho nombre sea largo o complicado, podrá emplearse un nombre "acunado" o "de fantasía" siempre que este último nombre no sea equívoco. No obstante, el Comité opinó que los nombres "acunados" o "de fantasía" por sí solos no informarían adecuadamente al consumidor acerca de la verdadera naturaleza del producto. Los delegados de Suiza e Israel indicaron que en su opinión tales nombres deberían ir acompañados de una lista de los principales ingredientes que se pareciesen al nombre empleado.

12. Cuando sea necesario emplear un adjetivo calificativo para identificar adecuadamente un producto, este adjetivo deberá siempre utilizarse. Normalmente, los nombres genéricos (por ejemplo, pescado, carne, fruta) no son nombres comunes aceptables para los alimentos, ya que no dan al consumidor información suficiente sobre los mismos.

Lista de ingredientes

13. El Comité, después de un amplio debate, convino en que todos los alimentos deben llevar una indicación de sus ingredientes en la etiqueta, excepto cuando se disponga otra cosa en una norma del Codex. El Comité reconoció igualmente que no era necesaria la declaración de los ingredientes cuando se tratase de alimentos no normalizados si su omisión no fuese perjudicial para los intereses del consumidor. Convino también en que a la norma debe añadirse la lista de las exenciones y que se pida a los gobiernos que indiquen qué alimentos deben figurar en dicha lista. El delegado de la República Federal de Alemania manifestó que en opinión de su país, la simple enumeración de los ingredientes sin indicar las cantidades absolutas o relativas de cada ingrediente no tendría ningún significado para el consumidor.

14. Cuando un ingrediente de un alimento, que no haya sido normalizado, tenga más de un componente, normalmente, deberán indicarse en la etiqueta del alimento los nombres de los componentes. No obstante, se reconoció, que en algunos casos, esto en la práctica no podría realizarse o sería innecesario. Cuando el ingrediente sea un producto normalizado, normalmente bastará declarar el nombre del producto normalizado y no los nombres de sus componentes.

15. El Comité recomendó que se pida a los gobiernos que sugieran los alimentos respecto a los cuales no sea necesario enumerar los componentes de los ingredientes.

16. Normalmente, los nombres que se utilizan o los comunes se emplearán preferiblemente a los nombres genéricos para hacer la declaración de los ingredientes en la etiqueta, aunque se reconoce que los nombres genéricos pueden ser también admisibles, especialmente cuando el ingrediente designado constituya sólo una pequeña proporción del alimento completo. Los nombres genéricos podrán emplearse para determinados grupos de ingredientes.

17. A continuación, se indican los nombres genéricos de ingredientes que el Comité consideró admisibles:

grasa animal; grasa o aceite vegetal; aceite de pescado; grasa o aceite hidrogenado o endurecido de pescado vegetal o animal; almidón; especias o hierbas; gomas vegetales; antioxidantes; agentes decolorantes y maduradores; colorantes; sustancias sápidas; emulsionantes y estabilizadores y sustancias conservadoras.

18. El Comité sugirió que se pida a los gobiernos que envíen sus observaciones sobre estos nombres genéricos, con objeto de proponer cualesquiera adiciones o supresiones, y manifestar si consideran estos nombres como los únicos autorizados o si, por el contrario, deben autorizarse otros nombres alternativos, por ejemplo "colorantes" o "sustancia colorante" además de "color". Si los gobiernos estiman que debe haber otros nombres alternativos, deben indicar cuáles.

19. El Comité, a continuación, estudió la conveniencia de calificar determinados aditivos alimentarios con los términos "natural" y "artificial". El Comité convino que por regla general, no era necesario diferenciar entre aditivos alimentarios "naturales" y "artificiales" si los compuestos eran idénticos. No obstante, el Comité convino en que, cuando se empleen sustancias aromatizantes y edulcorantes artificiales, deberán indicarse igualmente en la etiqueta del alimento. El delegado de Suiza expresó la opinión de que sería necesario indicar qué se entendía por "aromatizante artificial". En su opinión, este término deberá aplicarse a las sustancias sápidas que no se presentan como tales de un modo natural.

20. Cuando en la etiqueta de un alimento deba aparecer la lista de los ingredientes, estos deberán, por regla general, enumerarse en orden decreciente de las proporciones que entran en el producto final. Cuando se trate de alimentos deshidratados, los ingredientes podrán indicarse alternativamente por orden de las proporciones que entran en la composición del producto reconstituido, cuando se haya añadido solamente agua y si el método de reconstitución se indica claramente. En ese caso, la lista de ingredientes deberá encabezarse con la indicación: "ingredientes por orden decreciente de concentración en el alimento reconstituido".

21. La adición de agua a un producto alimenticio, deberá declararse en la etiqueta si tal declaración ha de tener como resultado una mejor comprensión por parte del consumidor de la composición del producto. No obstante, se reconoce que en algunos casos ésto resultará difícil y prácticamente imposible. Cuando se declaren ciertos ingredientes tales como la salmuera, el jarabe o el caldo, no será necesaria la declaración de la adición de agua.

22. Las referencias o indicaciones que se hagan en la etiqueta del alimento sobre la presencia de vitaminas y minerales deberán ser suficientemente amplias para indicar al consumidor todos los datos acreditativos acerca de la conveniencia del alimento para usos dietéticos, según se menciona en la introducción.

Contenido neto

23. El Comité, a continuación, examinó la parte de la declaración relativa al contenido neto. Se convino en que todas las etiquetas de los alimentos deberán llevar la declaración exacta del contenido neto, en volumen cuando se trate de alimentos líquidos, en peso, cuando de sólidos, en peso y volumen para los alimentos semi-sólidos o viscosos y en número cuando se trate de alimentos que usualmente se venden por unidades. Se estimará que se han cumplido los requisitos relativos a la declaración del contenido neto, cuando éste, tomado de una muestra adecuada de los recipientes, satisfaga, por término medio, la declaración del contenido neto, siempre que los diferentes recipientes esten debidamente llenos.

24. Por regla general, el contenido del recipiente deberá ajustarse al declarado en el momento de su venta al por menor. No obstante, el Comité reconoció que existían varios productos para los que quizá fuese necesario establecer exenciones, especialmente cuando se producen pérdidas inevitables de humedad, después de haber sido envasados.

25. El Comité convino en que cuando se trate de alimentos envasados en un medio líquido que normalmente se desecha, sería conveniente indicar el peso escurrido del producto. No obstante, quizá la mejor manera de defender los

intereses del consumidor consista en establecer en la norma relativa al alimento en cuestión un requisito sobre el peso mínimo escurrido del producto. Cuando se trate de alimentos para los cuales es probable que no se preparen normas del Codex, pero cuyo estudio caiga dentro de las funciones de un comité de productos del codex, el Comité de productos deberá examinar la posibilidad de redactar un requisito relativo a la declaración del contenido neto en una forma tal que proporcione al consumidor información adecuada sobre el contenido neto del producto en cuestión.

26. El contenido neto podrá indicarse en el sistema métrico decimal o en el sistema "avoirdepois", según las necesidades del país en el que se vende el producto alimenticio. No deberá haber ningún inconveniente en que se indiquen ambos sistemas en la misma etiqueta.

Nombre y dirección

27. El Comité, al examinar este punto, convino en que todas las etiquetas de los alimentos deberán llevar el nombre y la dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor. También debe admitirse la indicación de una marca comercial registrada junto con el nombre y la dirección del titular de la marca comercial.

País de origen

28. La mayoría de los delegados estimó que la indicación del país de origen en la etiqueta solamente debería exigirse cuando su omisión pudiera dar lugar a engaños. Cuando el alimento se haya sometido en un segundo país a una elaboración que haya cambiado la naturaleza del producto se considerará como país de origen aquél en el que se han llevado a cabo las operaciones de elaboración. Esto, naturalmente, no alterará la obligación de indicar el país de origen, cuando así lo exijan los reglamentos aduaneros o fiscales.

29. Los delegados de la República Federal de Alemania y Suiza manifestaron que siempre debe indicarse el país de origen.

Idiomas que deben emplearse en las etiquetas

30. El Comité acordó que la información obligatoria que debe figurar en una etiqueta de un alimento que se destina a la venta en un país determinado, deberá estar redactada en un idioma que sea aceptable para el país en cuestión. Si el idioma en la etiqueta original no es aceptable, podrá emplearse una etiqueta suplementaria en la que figure la información obligatoria.

Designaciones de calidad

31. Las designaciones de calidad no se consideran necesarias en todos los productos alimenticios. Los comités de productos del codex deben comunicar al Comité sobre Etiquetado de Alimentos toda designación de calidad que se proponga para su examen, con objeto de poder mantener la debida uniformidad en la mayor medida posible. Todas las designaciones de calidad que se empleen deberán ser fácilmente comprensibles.

Indicación de fechas

32. El Comité expresó el deseo de que las observaciones que figuran en el Informe de la Primera reunión (ALINORM 65/22, julio de 1965) deben repetirse

en este informe, ya que la declaración claramente refleja los puntos de vista de la reunión.

"El Comité, al estudiar la cuestión de la indicación de fechas en el caso de los alimentos perecederos y semi-perecederos, se mostró de acuerdo con la declaración que figura en el informe sobre etiquetado ^{1/} del Comité de Normas Alimentarias del Reino Unido, que es la siguiente:

"Se ha considerado la conveniencia de indicar en todos los productos alimenticios preenvasados la fecha de su fabricación, envasado o expedición. Esta práctica parece tener grandes ventajas ya que, según afirma, permitiría tanto a los vendedores al por menor como a los consumidores determinar con rapidez y facilidad si los productos alimenticios están o no frescos y juzgar su aptitud para ser consumidos. No obstante, se estima que dicho requisito no tiene ninguna utilidad práctica, dada la gran importancia que tiene, no la indicación de la fecha en que fue fabricado el producto, sino la calidad y frescura de las sustancias alimenticias utilizadas para su preparación y las condiciones de transporte y almacenamiento. En determinados casos, la indicación de la fecha puede dar a los compradores una impresión de seguridad que no estaría justificada si se tiene en cuenta las condiciones de almacenamiento del producto después de su fabricación."

No obstante, algunas delegaciones sugirieron que los Comités de Productos del Codex, cuando preparen las normas para productos alimenticios muy perecederos, podrían estudiar si debe o no indicarse en la etiqueta la fecha de envasado o la fecha límite de consumo del producto alimenticio, teniendo en cuenta la vida normal de almacenamiento de los productos mencionados en las condiciones prescritas de almacenamiento.

Indicaciones en clave

33. El Comité llegó a la conclusión de que el marcado de los envases utilizando claves para indicar la fecha y el lugar de fabricación o envasado, se considera como una práctica comercial conveniente para poder ejercer un control apropiado de las existencias y facilitar la retirada rápida de los productos alimenticios del mercado, en caso que esta medida sea necesaria.

Tamaño, lugar y presentación de la información obligatoria

34. Después de un amplio debate, el Comité acordó que la información obligatoria debería indicarse con caracteres claros, prominentes y fácilmente legibles en unas condiciones normales de compra y uso. Esta información no debe quedar obscurecida por dibujos ni otras indicaciones escritas, impresas, o grabadas, y deberán ser de un color que contraste con el fondo. El Comité acordó además, que, por regla general, el nombre y el contenido del alimento debe figurar en aquella parte de la etiqueta que normalmente se presenta al consumidor en el momento de la venta.

^{1/} Ministry of Agriculture, Fisheries and Food. Food Standards Committee Report on Food Labelling. London, H.M.S.O., 1964, P.42, para. 167 (Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Informe sobre Etiquetado de Alimentos del Comité de Normas Alimentarias, Londres, H.M.S.O. 1964, pág. 42, párrafo 167).

35. El delegado de Canadá expresó la opinión de que, en general, todas las indicaciones de carácter obligatorio deben figurar en caracteres de una altura mínima de 1/16 de pulgada. El Comité llegó a la conclusión de que se estudie en su próxima reunión la cuestión relacionada con el tamaño de los caracteres que se empleen para las indicaciones obligatorias.

36. El Comité, respecto a la cuestión del "plano" de la información obligatoria, acordó que en cualquier espacio de la etiqueta sería conveniente imprimir las indicaciones obligatorias sobre un mismo plano general. No obstante, se reconoció que puede haber muchas excepciones a este principio.

Etiquetado de los recipientes de productos a granel

37. El Comité acordó que sería conveniente hacer figurar las indicaciones obligatorias o bien en la etiqueta de los recipientes de productos a granel o en los documentos que acompañan a tales recipientes.

38. Un etiquetado tan completo no será necesario en las cajas ni en los envases de cartón, que sólo se utilizan para transportar o almacenar envases más pequeños, debidamente etiquetados y destinados a la venta al por menor.

Etiquetado de los alimentos envasados con productos tomados de envases a granel

39. El Comité se mostró de acuerdo, en forma general, de que los alimentos que se envasen, tomándolos de un recipiente a granel, fuera de la vista del consumidor, deberán indicar en la etiqueta toda la información obligatoria que se exija. El delegado de Canadá expresó la opinión de que en tales alimentos, cuando se envasen en los locales donde se venden, solamente deberá indicarse en la etiqueta, el nombre del producto alimenticio y su contenido neto.

Alimentos irradiados

40. Algunos delegados, al examinar la cuestión relativa a los requisitos de etiquetado de los alimentos irradiados, manifestaron que no estaban en condiciones de formular observaciones válidas al respecto, ya que este tratamiento no se había autorizado todavía en sus respectivos países. No obstante, se acordó de un modo general que en las etiquetas debe indicarse cuando los alimentos hayan sido sometidos a un tratamiento de radiación ionizante.

Requisitos especiales de almacenamiento y manipulación

41. El Comité convino en que cuando sean necesarios procedimientos especiales de almacenamiento o manipulación para un alimento determinado, estos datos deben indicarse en la etiqueta. El Comité expresó el deseo de que se invite a los Gobiernos a formular sus observaciones sobre los alimentos que hayan de llevar tales indicaciones explicativas sobre almacenamiento y manipulación.

Contenido neto de los recipientes de aerosoles

42. Los delegados de Canadá y de los Estados Unidos, al informar sobre el estudio solicitado por la Primera reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos, recomendaron que el contenido neto que se indique en los recipientes de aerosoles debe reflejar las cantidad de contenido que es expulsado del recipiente siguiendo las instrucciones de uso. El Comité estuvo de acuerdo con esta recomendación.

Requisitos de etiquetado presentados por los Comités del Codex sobre productos

43. A continuación, el Comité examinó los requisitos de etiquetado que le habían enviado los diversos Comités del Codex sobre productos, que figuran en el documento SP 10/82 (Segunda reunión) Observaciones-1, de mayo de 1966, que se anexa a este informe como Apéndice III.

44. El Comité tomó nota de la referencia formulada por el Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (Véase Apéndice III, página 2, Parte II, párrafo 3) sin hacer ninguna observación específica. Sin embargo, se señaló que la referencia a la declaración del volumen cuando se tratara de envases pequeños se refería solamente a los aceites líquidos y no a las grasas sólidas.

45. Fue examinada también otra declaración relativa al Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (véase Apéndice III, página 5, Parte III, párrafo 10).

46. El Comité, estimó que las declaraciones que figuraban en los párrafos 10(a) y (b) del Apéndice III, estaban de acuerdo con los principios generales formulados sobre etiquetado de alimentos, y por tanto, no era necesario considerarlos de nuevo.

47. Al examinar las cuestiones que planteaba el contenido del párrafo 10(c) del Apéndice III, el Comité examinó una comunicación enviada por la Federación Internacional de Asociaciones de la Margarina, en la que se solicitaba que el Comité considerase en la norma sobre la mantequilla la posibilidad de recomendar la supresión de las palabras que figuran en el párrafo 10(c)(i). Al hacer esta petición la Federación Internacional de Asociaciones de la Margarina, expresó la opinión de que dicha declaración era "superflua e incompatible con las disposiciones relativas al etiquetado de la margarina."

48. El Comité llegó a la conclusión de que la declaración que figuraba en el Apéndice III, párrafo 10(c)(i), no era incompatible con los principios generales formulados por el Comité sobre Etiquetado de Alimentos. Algunos delegados consideraron dicha declaración innecesaria. Otros, por el contrario, estimaron que era necesaria, ya que contenía disposiciones que no figuraban en el proyecto de normas sobre etiquetado de alimentos. El Comité reconoció que la norma sobre la margarina se encontraba en el Trámite 5 del Procedimiento para la Elaboración de Normas. Por tanto, consideró que sería necesario que la Comisión, teniendo en cuenta el proyecto de norma para el etiquetado de alimentos decidiera si era o no necesaria dicha declaración en la norma sobre la margarina.

49. Respecto a la declaración que figura en el Apéndice III, párrafo 10(c)(ii), el Comité estimó que era compatible con las disposiciones generales sobre etiquetado de alimentos. No obstante, la delegación de Suiza estimó que hacer figurar a la mantequilla entre los ingredientes de la margarina que contenían menos del 10 por ciento de mantequilla induciría a confundir al consumidor.

50. A continuación, el Comité estudió la declaración que figura en el Apéndice III, párrafo 10(c)(iii). De nuevo, el Comité llegó a la conclusión de que este párrafo no estaba en contradicción con los principios generales sobre etiquetado de alimentos. No obstante, el Comité sugirió que toda referencia a la presencia de vitaminas en la margarina o en otros alimentos debiera hacerse de conformidad con los requisitos prescritos para las vitaminas, que serán establecidos por la Comisión del Codex Alimentarius.

Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en Normalización de Zumos de Fruta

51. Al considerar el párrafo 4, página 2 del Apéndice III, el Comité indicó que no era necesario tomar medida alguna excepto la remisión al Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en Normalización de Zumos de Fruta, a la declaración que figura en el Informe de esta reunión, que trata de la indicación de la fecha.

52. El Comité examinó también la declaración del párrafo 7, página 3 del Apéndice III. Algunos delegados expresaron su desacuerdo con el requisito de que al nombre de la bebida tenga que ir acompañado de la expresión de "pulpa". No obstante se señaló que probablemente este Comité preparará normas relativas a las bebidas no pulposas.

53. Se señaló a la atención del Comité, el requisito que figuraba en la Norma sobre Zumo de Tomate, respecto a la designación de la especie característica de este zumo. Se convino en que se señalase a la atención del Comité de productos, las disposiciones generales sobre etiquetado de alimentos, preparadas por el Comité sobre Etiquetado de Alimentos, y que se solicitase la aclaración de este requisito. Además, algunos delegados del Comité sobre Etiquetado de Alimentos estimaron que la declaración que figura en la Norma sobre Zumo de Tomate en el sentido de que "solamente los tomates y el zumo de tomates podrán representarse en el envase," quizá haya que examinarlo de nuevo.

Comité del Codex sobre Alimentos Dietéticos

54. El Comité sobre Etiquetado de Alimentos tomó nota de los progresos hechos por el Comité del Codex sobre Alimentos Dietéticos, los cuales se indican en el párrafo 5, página 2 del Apéndice III.

Comité del Codex sobre Azúcares

55. El Comité sobre Etiquetado de Alimentos estuvo de acuerdo en que, por el momento, no era necesario estudiar las observaciones del Comité sobre Azúcares, que figuraban en el párrafo 8, página 4, del Apéndice III.

Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate

56. El Comité sobre Etiquetado de Alimentos acordó que se aplazase a una futura reunión el estudio de la declaración del párrafo 9, página 4 del Apéndice III, ya que para entonces se podrán estudiar requisitos más precisos sobre el etiquetado de estos productos.

Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios

57. El Comité sobre Etiquetado de Alimentos tomó nota de las declaraciones del párrafo 11, página 6 del Apéndice III, y las consideró que eran compatibles con los principios generales que se han expresado sobre el etiquetado de alimentos.

Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

58. El Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos, al considerar las declaraciones del párrafo 12, página 6, Apéndice III, del Comité del Codex

sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, expresó el deseo de proponer que todos los requisitos relativos a la rotulación que figurasen en las normas que se preparen sobre frutas y hortalizas elaboradas se reúnan y se inserten en una sola sección de cada norma. El Comité consideró que hasta que esto se haya llevado a cabo, no estaba en situación de ratificar las disposiciones de etiquetado que figuran en las normas.

Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos

59. El Comité sobre Etiquetado de Alimentos examinó las declaraciones que figuran en el párrafo 13, página 7, del Apéndice III. El Comité tomó nota de que muchas de las normas relativas a los productos lácteos habían sido ya aceptadas por un gran número de países. Por tanto, el Comité deseaba sugerir al Comité de la leche que examinara el proyecto de norma sobre etiquetado de alimentos en la forma que pueda aplicarse a los productos lácteos. Además, el Comité sobre Etiquetado de Alimentos acordó estudiar los requisitos de etiquetado aplicables a la Norma general sobre el queso al mismo tiempo que examinaba las normas propuestas para los quesos fundidos.

Comité Coordinador para Europa - Proyecto de Norma para la Miel

60. El Comité sobre Etiquetado de Alimentos, después de examinar el contenido del párrafo 14, Corrigendo I, Apéndice III, relativo a la rotulación de la miel, manifestó que los requisitos de etiquetado aplicables a la miel, que figuraban en esta norma, estaban de acuerdo con los principios generales sobre etiquetado de alimentos establecidos por el Comité y, por tanto, ratificaron estas disposiciones.

Comité Coordinador para Europa - Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales

61. Se notificó al Comité sobre Etiquetado de Alimentos, que el contenido del párrafo 15, página 8, del Apéndice III, se presentaba en ese momento a título informativo y que, posteriormente, se presentarán requisitos más detallados sobre etiquetado.

Comité Ejecutivo

62. El Sr. J.H.V. Davies, Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius notificó al Comité, que el Comité Ejecutivo, en su última reunión, expresó el deseo de que se pidiera al Comité sobre Etiquetado de Alimentos que formulase sus observaciones acerca de si debiera o no incluirse en el proyecto de directrices para los comités del Codex sobre productos, el punto (g) del párrafo 15 del Informe del Primer período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (ALINORM 63/12). (Véase también párrafo 10 del Informe del Tercer período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius - ALINORM 65/30. El contenido del párrafo 15 (g) es el siguiente:

"Por regla general, siempre que estén oportunamente etiquetados, no deberá exigirse que los productos lleven designaciones diversas por la sola razón de que contengan aditivos alimentarios autorizados".

63. El Comité acordó que en el proyecto de las directrices debía figurar el siguiente texto:

"En general, no deberá ser necesario cambiar el nombre de un alimento únicamente por causa de la presencia de un aditivo alimentario autorizado. Sin embargo, en algunos casos, cuando el aditivo origine una alteración importante en el producto, podrá ser necesaria una rotulación apropiada, además de la declaración de la presencia del aditivo entre los ingredientes."

Disposiciones generales sobre la rotulación de alimentos - SP 10/82 y SP 10/82(1)

64. El Comité al considerar las "Disposiciones generales concernientes a la rotulación de artículos alimenticios" preparadas por la Subdirección de Investigaciones Legislativas de la FAO, expresó su agradecimiento por estos documentos. Los delegados indicaron que estos textos les habían sido muy útiles, y expresaron la opinión de que les gustaría considerar en una ocasión más adelante, la conveniencia de recomendar que estos documentos se pusieran al día.

Mandato

65. El Sr. H.V. Dempsey, Vicepresidente de la Comisión del Codex Alimentarius, inició un debate sobre el mandato del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos. El mandato actual de dicho Comité es el siguiente:

- "(a) Redactar disposiciones sobre rotulación aplicable a todos los alimentos.
- (b) Redactar disposiciones sobre rotulación aplicables a los productos que la Comisión haya dado prioridad, especialmente a los productos que se han remitido a Comités del Codex determinados para que elaboren normas.
- (c) Estudiar los problemas concretos de rotulación que la Comisión le haya remitido."

66. Respecto al punto (b) anterior, la Comisión del Codex Alimentarius, en su Tercer período de sesiones, celebrado en Roma, del 19 al 28 de octubre de 1965, aprobó la siguiente recomendación del Comité relativa al examen de las disposiciones de etiquetado aplicables a alimentos determinados:

"Plan para examinar las disposiciones sobre etiquetado de las normas"

El Comité examinó en qué fase deberían estudiarse las cuestiones relativas a etiquetado de las diferentes normas del Codex sobre productos. Acordó recomendar a la Comisión que estas normas se trasladan al Comité en el Trámite 3 del Procedimiento para la elaboración de normas mundiales. Reconoció que cuando una norma sea sustancialmente modificada después del Trámite 3, quizá fuese necesario que el Comité volviera a considerar los aspectos del etiquetado, y solicitó que se instruyera a la Secretaría de la Comisión para que examinara en cada caso si era o no necesario el nuevo estudio y tomase las medidas pertinentes. El Comité estimó además que su estudio sobre los aspectos de etiquetado de una norma no debería retrasar el paso de dicha norma del Trámite 3 al Trámite 4, o a cualquier otro trámite subsiguiente del Procedimiento. Respecto a las normas que ya habían pasado el Trámite 3, el Comité propuso que tales normas se remitieran lo más pronto posible."

67. El Comité llegó a la conclusión de que las secciones (a) y (c) del mandato eran satisfactorias. El Comité acordó además recomendar a la Comisión que la sección (b) del mandato se enmiende en la forma siguiente:

"Estudiar, enmendar cuando sea necesario, y ratificar proyectos de disposiciones específicas sobre etiquetado preparadas por los Comités de productos del Codex al elaborar normas sobre productos."

Directrices para los Comités de productos

68. El Comité estimó que era de importancia máxima que los Comités de productos del Codex preparen en cada proyecto de normas sobre productos una sección sobre etiquetado y que esta sección de la norma contenga todas las disposiciones relativas al etiquetado.

69. Los Comités sobre productos sólo deben incluir en los proyectos de normas las disposiciones que constituyan excepciones o adiciones, o que sean necesarias para la interpretación de la norma general sobre etiquetado de alimentos en relación con el producto de que se trate.

70. Igualmente, se estimó que sería útil, que en los proyectos de normas sobre productos, cuando se envíen a los gobiernos para que formulen sus observaciones, se indiquen que las disposiciones sobre etiquetado estaban sujetas a la ratificación del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos, y que la norma general sobre etiquetado de alimentos se aplicará, a menos que en la norma sobre productos específicamente se prescriba otra cosa.

71. Además de la norma general sobre etiquetado de alimentos, se señala a la atención de los Comités del Codex sobre productos los siguientes párrafos de este informe para que les sirva de orientación en la redacción de los requisitos específicos sobre etiquetado de las normas del Codex: 10, 11, 12, 13, 14, 16, 17, 22, 23, 25, 28, 31, 32, 41, 63, 66, 67, 68, 69 y 70.

Programa de los futuros trabajos

72. El Comité preparó la siguiente lista de materias que constituirán la mayor parte del programa de temas de la próxima reunión:

- a) consideración de la Norma General sobre etiquetado de alimentos a la luz de las observaciones formuladas de acuerdo con el Trámite 3.
- b) Alimentos que pueden estar exentos del requisito de declarar los componentes de los ingredientes.
- c) Alimentos que deben estar exentos del requisito de indicar la lista de sus ingredientes.
- d) Consideración de otros nombres genéricos de ingredientes, incluidos los aditivos.
- e) Tamaño mínimo de los caracteres de las indicaciones obligatorias.
- f) Normas preparadas por los Comités del Codex sobre productos y remitidas al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos para el estudio de las cuestiones relacionadas con el etiquetado.

- g) Indicaciones publicitarias, descripciones y nombres engañosos, incluidas las representaciones gráficas.
- h) Etiquetado que puede ser necesario para los alimentos que normalmente se venden sin etiquetas (alimentos no pre-ensados).
- i) Etiquetado que puede ser necesario para los alimentos que se venden mediante máquinas automáticas: (i) cuando el alimento se presente en envases individuales con etiqueta, e (ii) cuando el alimento no se presente en envases individuales con etiqueta.
- j) Alimentos respecto a los cuales pueden ser necesarias indicaciones en las etiquetas para informar a los vendedores y a los consumidores respecto a los requisitos especiales de almacenamiento y preparación del alimento para mantener su inocuidad y conservar la calidad.

Fecha de la próxima reunión

73. El Comité expresó la opinión de que será necesario celebrar una reunión el próximo año, debiendo coordinarse la fecha de la reunión con las de otras reuniones del Codex, que se celebrarán en los E.U.A.

COMISION MIXTA FAO/OMS DEL CODEX ALIMENTARIUS

NORMA GENERAL SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Objeto

1. El objeto del etiquetado de los alimentos es proporcionar al consumidor la siguiente información en una forma clara, prominente, y fácilmente legible en la etiqueta del envase del alimento:

- a) naturaleza del producto;
- b) sustancias que contiene;
- c) cantidad del producto;
- d) nombre y dirección del fabricante, envasador, distribuidor, importador, exportador o vendedor del alimento;
- e) cuando se trate de alimentos destinados a fines dietéticos especiales, todos los datos acreditativos de la buena calidad del producto.

Definición de los términos

2. a) "Etiqueta": toda etiqueta, marca, imagen u otra materia descriptiva o gráfica, escrita, impresa, estarcida, marcada, grabada en relieve o en huecograbado, o adherida a un envase de un alimento;
- b) "Etiquetado": comprende la etiqueta propiamente dicha y cualquier material escrito, impreso o gráfico, relativo al alimento y que acompañe a éste;
- c) "Envase": todo recipiente utilizado para empaquetar completa o parcialmente cada porción de alimento destinado a la venta, comprendiendo las envolturas y las bandas para sujetar;
- d) "Pre-ensvasado": indica todo alimento pre-empaquetado o preparado de antemano, listo para la venta al por menor en un recipiente.
- e) "Ingrediente": significa toda sustancia utilizada en la fabricación o preparación de un alimento y que se encuentra en el producto final.

Norma General para el Etiquetado de los Alimentos pre-empaquetados

3. Las etiquetas de los alimentos pre-empaquetados deberán llevar la información que figura en los párrafos (a), (b), (c), (d), (e), (f), y (g) que se indican a continuación, apropiada a la rotulación del alimento en cuestión, excepto cuando expresamente se indique otra cosa en una norma específica del Codex.

4. a) Nombre del alimento:

El nombre debe indicar la verdadera naturaleza del alimento y, normalmente, deberá ser específico y no genérico. Cuando se haya establecido un nombre para un alimento en una norma del Codex, este nombre deberá utilizarse. En otros casos, deberá utilizarse el nombre común o usual, en el caso de que exista. Cuando no exista un nombre común o usual, deberá emplearse un nombre

6. c) Contenido neto:

Deberá indicarse exactamente el contenido neto en el sistema métrico o en el sistema "avoirdupois", o en ambos sistemas, según las necesidades del país en que se vende el producto alimenticio, en volumen, cuando se trate de alimentos líquidos, en peso para los alimentos sólidos, en peso o volumen para los semisólidos o viscosos, y en número, cuando se trate de alimentos que usualmente se venden por unidades. En los alimentos envasados con un medio líquido que normalmente se desecha antes de consumirlos, deberá indicarse el peso escurrido del alimento.

7. d) Nombre y dirección:

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

8. e) País de origen:

Deberá indicarse el país de origen de un alimento, siempre que su omisión pueda inducir a confusión o a engañar al consumidor.

9. f) Alimentos irradiados:

Los alimentos que hayan sido tratados con radiación ionizante deberán designarse de acuerdo con este tratamiento.

10. g) Alimentos para fines dietéticos especiales:

Quando se trate de un alimento que se ofrece para un fin dietético especial, incluidos los alimentos en los que se indica que contienen vitaminas o minerales, en la etiqueta deberán indicarse los datos acreditativos de la buena calidad del producto.

11. h) Presentación de las indicaciones obligatorias:

Los datos que deban aparecer en la etiqueta en virtud de esta norma o de cualquier otra norma del Codex, deberán indicarse en caracteres claros, bien visibles y fácilmente legibles para el consumidor en condiciones normales de compra y uso. Estos datos no deberán estar oscurecidos por dibujos o por cualquier otra materia escrita impresa o gráfica, y deberán presentarse en un color que contraste con el color del fondo. En general, deberá aparecer el nombre y el contenido neto del alimento en aquella parte de la etiqueta que normalmente se presenta al consumidor en el momento de la venta.

12. i) Idiomas:

El idioma que se utilice para indicar los datos mencionados en el párrafo (h), deberá ser un idioma aceptable para el país donde haya de venderse el producto. Cuando el idioma en que esté redactada la etiqueta original no sea aceptable, podrá emplearse una etiqueta suplementaria en la que aparezcan los datos obligatorios.

13. j) Designaciones de calidad:

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

14. k) Etiquetado facultativo:

El envase podrá presentar cualquier otra información o representación gráfica adicionales, siempre que no estén en contradicción con la información preceptiva, ni sean equívocas o engañosas para el consumidor en relación con el alimento.

15. l) Requisitos adicionales para alimentos específicos:

Ninguna disposición de las Secciones precedentes, (a) a (j), de esta norma, impedirá la adopción de disposiciones adicionales en una norma del Codex, por lo que se refiere al etiquetado, y cuando las circunstancias de un alimento determinado justifiquen su incorporación en la norma.

SP 10/82 (2ª Reunión)
Observaciones-1
Mayo 1966

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITE DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS

Segunda Reunión, Ottawa, 25-29 julio, 1966

Requisitos de etiquetado remitidos por los Comités del Codex al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos

PARTE I

INTRODUCCION

1. El presente documento trata de las disposiciones de etiquetado que los diversos Comités del Codex sobre productos han remitido al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos para que sean estudiadas y aprobadas por este último Comité. Estas disposiciones se han dividido en dos categorías:

- a) Disposiciones de carácter general relativas a un punto determinado, estudiado en el Primer Informe del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos, y respecto a las cuales se han planteado problemas relativos a la aplicación de las políticas generales, formuladas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos. Se pide al Comité que examine estas disposiciones dentro del marco de la sección pertinente del Primer Informe que constituye la base del programa de la Segunda Reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos. Se pide especialmente al Comité que dé a conocer su opinión sobre cómo pueden aplicarse las disposiciones generales a los grupos específicos de productos objeto de estudio y acerca de los nuevos puntos generales planteados por estas cuestiones.
- b) Requisitos específicos de etiquetado que se proponen efectivamente en las normas de los diversos alimentos que tienen en estudio los diferentes Comités de productos del Codex.

Se pide al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos que examine estas propuestas y que indique si están de acuerdo con las disposiciones generales que figuran en el Informe de su Primera Reunión. Si las propuestas concretas están de acuerdo con las disposiciones generales, entonces no habrá que seguir estudiando estas cuestiones y podría notificarse su ratificación al Comité del Codex correspondiente. En el caso de que exista incompatibilidad o incongruencia entre una especificación concreta de etiquetado y las disposiciones generales, entonces, se pedirá al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos que indique los motivos de la incompatibilidad y que formule recomendaciones y devuelva al Comité del Codex interesado las disposiciones de etiquetado propuestas para que sean examinadas de nuevo. El Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos debe igualmente proponer una solución alternativa respecto a las disposiciones de etiquetado objeto de controversia.

El Comité del Codex sobre Alimentos Dietéticos examinó la cuestión de la publicidad que se hace sobre los productos dietéticos en general, y se subrayó que todas las declaraciones e informaciones debían estar científicamente fundadas y ser inequívocas. Se estimó necesario llamar especialmente la atención sobre el uso de las certificaciones y de los dictámenes médicos, y se sugirió que este tipo de publicidad no debe emplearse para la publicidad que se hace directamente al público general. En la práctica, el control de la publicidad que se hace sobre los efectos especiales de los alimentos dietéticos debería depender de la legislación y de la reglamentación de cada país. La cuestión relativa a las instrucciones de uso como parte integrante de las indicaciones de las etiquetas, deberá examinarse en relación con las especificaciones de etiquetado relativas a los diferentes productos alimenticios. El Comité opinó que debe pedirse al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos que estudie las repercusiones que pueden tener las disposiciones de etiquetado especiales precizadas relativas a los alimentos dietéticos.

El Comité del Codex sobre Alimentos Dietéticos aceptó las recomendaciones formuladas en el documento de trabajo relativo al etiquetado y a la publicidad; estas recomendaciones son las siguientes:

- a) En el etiquetado de un alimento dietético deberá hacerse referencia a:
 - en el fin dietético que persigue el alimento,
 - todos los datos acreditativos de la buena calidad del producto de los alimentos destinados a usos dietéticos.
- b) El término "dieta" o cualquier otro derivado de éste deberá emplearse solamente en relación con los alimentos dietéticos según se indica en estas directrices generales.
- c) Las certificaciones o los dictámenes de expertos deberán estar científicamente justificados y no ser equívocos.

PARTE III

Recomendaciones específicas sobre etiquetado que figuran en las normas individuales

6. Introducción

En esta sección aparecen las recomendaciones específicas que figuran en cada una de las diversas normas examinadas por los Comités del Codex sobre productos. En la mayoría de los casos, estas normas se han enviado a los Gobiernos para que formulen las observaciones que estimen pertinentes, en una fase u otra del Procedimiento para la elaboración de normas de la Comisión del Codex Alimentarius.

En las normas específicas se indicará el nombre común o usual del alimento (y eventualmente los sinónimos), haciéndose una referencia en el sentido de que solamente las sustancias que satisfagan las prescripciones de la norma podrán designarse así y otra referencia al tipo de material ilustrativo cuyo uso se autorice. Estos puntos no se examinan en detalle a continuación; deberá sobrentenderse que estas indicaciones están previstas, incluso cuando solamente se indique la denominación del producto en los párrafos siguientes.

7. Grupo Mixto CEPE/Codex Alimentarius de Expertos en la Normalización de Zumos de Frutas, Tercer período de sesiones, Ginebra, 21-25 febrero de 1966 (AGRI/258; AGRI/WP.1/429)
 - a) Zumo de uvas: Se consideró que era necesaria una delcaración específica en la que se estipulase la indicación del término: "carbonado", cuando se trate de zumos de uva que contengan más de 2 gramos de dióxido de carbono por kilogramo.
 - b) Zumo de tomate: Deberán declararse en la etiqueta la sal y las especias cuando se hayan anadido.
 - c) Bebidas de tipo pulposo y de albaricogue, melocotón o pera: Esta deberá ser la designación apropiada para esta clase de producto.
8. Comité del Codex sobre Azúcares, Tercera Reunión, 1-3 marzo de 1966 ALINORM 66/21

Este Comité ha planteado dos cuestiones que pueden tener repercusiones en el trabajo del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos. El primero se refiere a la elaboración de tres normas para el azúcar blanco, sin especificar por el momento las denominaciones que deben emplearse. En segundo lugar, el Comité estimó que solamente los hidratos de carbono edulcorantes deberían describirse como azúcares y, además, que el uso del término azúcar en singular y sin ningún adjetivo calificativo debería reservarse exclusivamente para la sacarosa. Este último punto puede ser de interés por lo que se refiere a la enumeración de los ingredientes.

9. Comité del Codex sobre Productos del Cacao y Chocolate, Cuarta Reunión Berna, 15-17 de marzo de 1966 (ALINORM 66/10)
 - a) Se han enviado las siguientes normas a los Gobiernos para que formulen sus observaciones (las especificaciones relativas a etiquetado se indican en forma negativa):
 - i) Cacao en polvo edulcorado o cacao edulcorado. Para este producto no deberá emplearse ninguna denominación que contenga la palabra "chocolate", como por ejemplo, "polvo de chocolate" (chocolate en polvo), excepto en aquellos países en que ya se haya utilizado para describir este tipo de producto.
 - ii) Cacao en polvo pobre en grasa edulcorado, o cacao pobre en grasa edulcorado. Este producto no deberá denominarse "chocolate en polvo" ni con cualquier otro nombre similar.
 - iii) Mezclas de cacao en polvo. Para estos productos no deberá emplearse ninguna denominación que contenga la palabra "chocolate", como por ejemplo, "chocolate para beber", excepto en los países en que se haya ya utilizado con esta acepción y, por tanto, el consumidor no pueda ser inducido a engaño. Se decidió incorporar el proyecto de norma para las mezclas de cacao en polvo pobre en grasa en la norma sobre las mezclas de cacao en polvo, y por esta razón, se añade la siguiente cláusula de la norma relativa a las mezclas de cacao en polvo: "y si este producto se denomina "pobre en grasa" el contenido total de materia grasa de cada elemento constituyente deberá declararse en porcentaje en relación con el peso de la sustancia seca".

- b) Manteca de cacao. Cuando esta materia grasa se haya desodorizado al vapor, su denominación deberá comprender el término "desodorizado".
- c) Chocolate con leche. El Comité examinó la posibilidad de prever en la norma algunas disposiciones sobre el chocolate con leche desnatada, y convino en que, en el proyecto de norma, se incorpore una disposición que autorice la sustitución de los contenidos mínimos de 3,50% de la materia grasa de la leche y del 10,50% del extracto magro seco de la leche por un contenido mínimo del 14% en total para el extracto seco magro de la leche. El chocolate que cumpla estas disposiciones tendrá que denominarse: "chocolate con leche desnatada".
- d) Cobertura de chocolate y cobertura oscura de chocolate. La cobertura de chocolate deberá contener como mínimo 2,50% de extracto seco magro de cacao y cuando contenga como mínimo 16% de extracto seco de cacao podrá designarse en la forma siguiente: "cobertura oscura de chocolate".
- e) Cobertura de chocolate con leche. Las mismas disposiciones que se aplican al chocolate con leche podrán aplicarse igualmente a la cobertura de chocolate con leche; en otras palabras, la leche desnatada en polvo podrá sustituir a las materias grasas de la leche siempre que se utilice una denominación adecuada.
- f) Chocolate que contiene otros productos alimenticios. Se envió a las delegaciones el texto que se indica a continuación, con objeto de que hiciesen observaciones, y el texto pueda considerarse de nuevo a la luz de las mismas en la próxima reunión. Las observaciones que se refieren especialmente al etiquetado fueron las siguientes: "Los ingredientes que se mencionen en la declaración deberán cada uno tener una concentración superior al 5%, pero su concentración total no deberá sobrepasar del 40%". Podrán añadirse uno o más productos alimenticios sin necesidad de mencionarlos en la en la etiqueta, siempre que la concentración individual o total de tales adiciones no sobrepase del 5% en peso".
- g) Productos de chocolate aromatizados. En este caso, nuevamente, se propuso un texto apropiado para que fuese comentado ulteriormente. El párrafo que interesa al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos fue el siguiente:

10. Comité del Codex sobre Grasas y Aceites. Tercera Reunión,
Londres, 29 marzo-1 abril de 1966 (Codex/Grasas y Aceites/Informe III)

Las disposiciones específicas aplicables a las normas sobre grasas y aceites que deben someterse al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos son las siguientes:

- a) Aceites vegetales comestibles. Cuando un aceite se haya sometido a un tratamiento que altere sus características físicas, no deberá emplearse el nombre del aceite original a menos que no se le califique con un término que indique la naturaleza del tratamiento a que ha sido sometido. La designación de "aceite virgen" solamente deberá emplearse para los aceites que se ajusten a la siguiente definición de aceites vírgenes: "Se entiende por aceites vírgenes los aceites comestibles obtenidos por procedimientos mecánicos solamente, y que han sido purificados únicamente por lavado, clarificación, filtración y centrifugación".
- b) Sebo comestible. Deberá indicarse el contenido de las materias grasas, por ejemplo, "preparado con grasas de vacuno", "preparado con grasa de carnero", o "preparado con grasa de vacuno y carnero".
- c) Margarina.
 - i) La margarina no deberá describirse ni denominarse en las etiquetas, anuncio publicitario o cualquier otro material de publicidad utilizando palabras o ilustraciones, ni representarse en una forma tal que aludan o sugieran el uso de leche, mantequilla u otros productos lácteos, o utilizando cualquier otro término lechero, que pueda inducir al productor o al consumidor a suponer que el producto es mantequilla o cualquier otro producto lácteo.
 - ii) No deberá mencionarse la presencia de materias grasas de la leche en la margarina excepto la indicación del contenido de materias grasas de la leche cuando este contenido sea igual al 10% de las materias grasas totales.
 - iii) En la margarina no deberá mencionarse la presencia de las vitaminas, a menos que el nombre y la cantidad de las vitaminas se haya indicado en la etiqueta.

11. Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios. Tercera Reunión, La Haya,
9-13 mayo de 1966

- a) Agentes blanqueantes y maduradores. Este Comité convino en que, en la etiqueta de todas las harinas que hayan sido tratadas con estos agentes, deberá hacerse una indicación apropiada como medida de precaución contra la posibilidad de que estas harinas vuelvan a someterse a un nuevo tratamiento.

- b) Sustancias colorantes. Después de discutir la cuestión de si era o no apropiado que este Comité formulase una recomendación al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos, se decidió recomendar que se indicase en la etiqueta, de manera general y en términos no específicos, la presencia de todas las sustancias colorantes añadidas a los productos.

Por lo que se refiere al marcado con colores de los alimentos para fines de identificación, el Comité opinó que deberá permitirse el empleo de colores especificados, que no sean los colores alimentarios autorizados. La Secretaría de la FAO informó al Comité que el Comité del Codex sobre la Carne y los Productos Cárnicos tenía en vías de preparación una lista de tintas y colores adecuados para el marcado de la carne.

- c) Enzimas. Por lo que se refiere al etiquetado, los delegados subrayaron la necesidad de proporcionar información con las instrucciones de uso y sobre la concentración de los preparados. Eventualmente, se prepararán los requisitos de etiquetado en colaboración con el Comité del Codex sobre Etiquetados de Alimentos.
- d) Aditivos alimentarios generales. Se pidió a la Secretaría de la FAO que preparase un documento sobre el etiquetado de los aditivos alimentarios que se venden como tales, para someterlo al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios en su próxima reunión. Se pidió a los delegados que facilitasen información sobre sus respectivas legislaciones nacionales sobre esta materia. La Secretaría agradecerá cualesquiera observaciones que pueda enviarle ahora el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.

12. Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, Roma, 6-10 junio de 1966

Por regla general, las recomendaciones de este Comité en materia de etiquetado concuerdan con las establecidas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos. Como este documento se preparó antes de la Tercera Reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas elaboradas, no ha sido posible incorporar las recomendaciones de este Comité sobre normas específicas acerca de esta cuestión. No obstante, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas en su Segunda Reunión, recomendó las siguientes disposiciones de etiquetado de carácter general para los productos en cuestión:

Indicaciones obligatorias. El envase deberá etiquetarse de tal forma que en condiciones normales de compra, las indicaciones que se enumeran a continuación aparezcan de un modo bien visible y sean fácilmente legibles:

- 1) El nombre del producto, junto con la indicación apropiada del color, presentación, tipo, etc., que caractericen el producto.
- 2) Declaración exacta del peso o volumen del contenido neto.

- 3) Declaración de todos los ingredientes y aditivos.
- 4) El nombre y la dirección del envasador, fabricante, distribuidor, importador o vendedor.

Indicaciones facultativas. Además de las indicaciones obligatorias, el envase podrá ostentar cualquier ilustración o etiquetado facultativos, siempre que estas inscripciones no sean equívocas ni estén en contradicción con las declaraciones obligatorias.

13. Comité Mixto FAO/OMS de Expertos Gubernamentales sobre el Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos, Roma, enero de 1966 (Quinta edición)

El etiquetado, la presentación y la publicidad de la leche y los productos lácteos son objeto de los artículos 1, 2, 3, 4.2 y 4.3 del Código de Principios referentes a la Leche y los Productos Lácteos. Como este Código de Principios ha sido ya aceptado por un gran número de Gobiernos, no puede considerarse que esté sujeto a la ratificación del Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos. La mayor parte de las disposiciones de estos artículos se refieren a las definiciones de los términos leche y productos lácteos, productos compuestos que contienen productos lácteos y otros productos que no son productos lácteos y, por tanto, no pueden describirse haciendo referencia a la leche o a otros términos que sugieran el uso de la leche o de los productos lácteos. Por lo que respecta a las normas individuales, están vigentes las siguientes disposiciones que figuran bajo el encabezamiento de marcado y etiquetado:

- a) Mantequilla y mantequilla de suero. Además de la indicación del país de fabricación, si la mantequilla contiene más del 16% de agua en peso, en la etiqueta deberá indicarse lo siguiente: "contenido máximo de agua 18%". Cuando se trate de la mantequilla de suero, en la etiqueta deberá indicarse: "mantequilla de suero".
- b) Leche condensada y leche desnatada condensada y azucarada. Cuando se utilicen azúcares que no sean la sacarosa, ya sean solos o combinados con sacarosa, en la etiqueta deberá indicarse el nombre y el porcentaje ponderal de cada azúcar, incluida la sacarosa.
- c) Queso.
 - i) Todo queso original, o cuando no sea posible, todo envase original o preenvasado, preparado para la venta al consumidor, deberá llevar las siguientes indicaciones: (a) el nombre o cualquier otra indicación clara del país productor cuando se trate de un queso que lleve la denominación de la variedad; (b) a menos que las disposiciones del párrafo ii) sean aplicables, el contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco, si este contenido es menor del 45%.
 - ii) No será obligatorio indicar el contenido mínimo de materia grasa cuando la variedad se ajuste a una norma internacional de composición que fije el contenido mínimo de materia grasa o el contenido

máximo de humedad, adoptada dentro del marco del Código de Principios; o hasta que una norma internacional haya sido adoptada, siempre que, por lo que respecta exclusivamente al mercado nacional, la variedad en cuestión cumpla las disposiciones de la legislación nacional que definen su composición.

- iii) La denominación "todo graso", o una expresión equivalente, podrá utilizarse para un queso cuyo contenido mínimo de materia grasa en el extracto seco sea del 45%, si esta denominación se viene utilizando tradicionalmente para este tipo de queso.
- iv) El contenido graso del queso deberá expresarse en porcentaje del extracto seco. La indicación del contenido de materia grasa, del país productor y la denominación del queso deberán figurar en caracteres perfectamente visibles y legibles.
- v) Todo queso destinado a la exportación o su envase, así como los documentos comerciales relativos al mismo, deberán, en todos los casos, indicar el nombre del país productor y el nombre del fabricante o del exportador en lenguaje corriente o en clave.

14. Comité Coordinador para Europa

Proyecto de norma para la miel (SP 10/81/OBSERVACIONES/1-Corrigendo 1)

Los requisitos de etiquetado propuestos en el proyecto de norma revisado para la miel son los siguientes:

"5. Etiquetado

- 5.1 La miel deberá satisfacer las disposiciones generales establecidas por el Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos.
- 5.2 A reserva de las disposiciones del párrafo 5.5, solamente los productos que se ajusten a las disposiciones de la norma podrán llevar la denominación de "miel".
- 5.3 Ningún tipo de miel podrá designarse con cualquiera de las denominaciones que figuran en el párrafo 3, a menos que no se ajuste a las descripciones apropiadas que figuran en dicho párrafo.
- 5.4 La miel podrá designarse según el color, el origen floral, vegetal, geográfico o topográfico.
- 5.5
 - a) La miel que no satisfaga los requisitos del párrafo 4.1g; 4.1h y 4.4a y 4.4b de la presente norma, y en el caso de que se ponga a la venta, deberá denominarse "miel industrial" o "miel de pastelería".
 - b) La miel sobrecalentada cuando se ponga a la venta deberá denominarse "miel sobrecalentada o miel de pastelería".

15. Comité Coordinador para Europa

Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales (SP 10/122)

Entre las propuestas generales que este Comité ha formulado para el establecimiento de normas sobre aguas minerales naturales, figuran las siguientes:

"En el embotellado y etiquetado deberá evitarse toda posibilidad de fraude o engaño para el consumidor. El Comité del Codex sobre Aguas Minerales Naturales examinará detenidamente estos puntos y presentará propuestas pertinentes al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos".

"De conformidad con lo anterior, el etiquetado y la publicidad que se haga del agua potable ordinaria, que se vende en el comercio en botellas, deberá hacerse de tal forma que sea imposible toda confusión con el agua mineral".