

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2023/27/OCS-EXEC
Marzo de 2023

- A:** Puntos de contacto del Codex
Puntos de contacto de organizaciones internacionales con condición de observadoras en el Codex
- DE:** Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
- ASUNTO:** **Solicitud de observaciones sobre la propuesta de enmienda de la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005)***
- PLAZO:** **28 de mayo de 2023**

ANTECEDENTES

1. En la 22.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe, el Brasil presentó un documento de debate ([CRD07](#)) sobre la propuesta de enmienda de la [Norma general para zumos \(jugos\) y néctares de frutas \(CXS 247-2005\)](#). En su 22.^a reunión (2022), el CCLAC respaldó 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).
2. En la propuesta de enmienda, referida al anexo de la norma CXS 247-2005, se propone la estratificación del nivel único mínimo de grados Brix establecido para el zumo (jugo) de uva en dos grupos: un grupo para *Vitis vinifera* y sus híbridos, para el que se mantendría el nivel mínimo de grados Brix de 16,0, y otro grupo para *Vitis labrusca* y sus híbridos, con una propuesta de nivel mínimo de grados Brix de 14,0. El objetivo de la propuesta de enmienda 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 reconstituido elaborado con *Vitis labrusca* y sus híbridos, añadiendo al anexo un límite específico para esta especie.
3. 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, que fue disuelto en 2005 por la Comisión del Codex en su 26.^o período de sesiones. Actualmente, la norma es competencia del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV), que ha sido aplazado *sine die* en el 43.^o período de sesiones de la Comisión celebrado en 2020.
4. El Brasil presentó a la Secretaría del Codex una propuesta de enmienda de la norma CXS 247-2005, que posteriormente se presentó al Comité Ejecutivo en su 83.^a reunión ([CX/EXEC 22/83/2 Add.3](#)).
5. El Comité Ejecutivo, en su 83.^a reunión (2022), y la Comisión, en su 45.^o período de sesiones (2022), tomaron nota de que la Secretaría del Codex emitiría una carta circular para solicitar las opiniones de los miembros y observadores sobre la propuesta de enmienda a la norma CXS 247-2005, que informarían el examen crítico del Comité Ejecutivo en su 84.^a reunión, así como las recomendaciones que este hiciera a la Comisión en su 46.^o período de sesiones ([REP22/EXEC2](#), párrafos 52-55; [REP22/CAC](#), párrafos 163-166).

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

6. Se invita a los miembros y observadores del Codex a formular observaciones sobre 1) la necesidad de proceder con la propuesta de enmienda de la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005)*, y 2) la propuesta de enmienda en sí misma. El documento de proyecto figura en el Apéndice I de esta carta circular, junto con la propia propuesta de enmienda en su Anexo.

ORIENTACIÓN PARA LA PRESENTACIÓN DE OBSERVACIONES

7. Las observaciones deben presentarse por conducto de los puntos de contacto de los miembros y observadores del Codex mediante el Sistema de comentarios en línea (OCS).
8. Los puntos de contacto de los miembros y observadores del Codex pueden iniciar sesión en el OCS y seleccionar "Acceder" en la página "Mis revisiones", disponible después de iniciar sesión en el sistema, a fin de acceder al documento presentado para la formulación de observaciones.

9. Se ruega a los puntos de contacto de los miembros y las organizaciones observadoras del Codex que formulen observaciones generales sobre el conjunto del documento. Se puede consultar orientación adicional sobre las categorías y los tipos de observaciones del OCS en la sección [Preguntas frecuentes](#) del sistema.
10. Asimismo, se pueden encontrar otros recursos del OCS, entre ellos el manual de usuario y una guía breve, haciendo clic en el siguiente enlace: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>.
11. Si tienen preguntas acerca del OCS, sírvanse escribir a Codex-OCS@fao.org.

DOCUMENTO DE PROYECTO**PROPUESTA DE ENMIENDA DE LA NORMA GENERAL PARA ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS (CXS 247-2005)**

(Presentado por el Brasil)

1. Objetivos y ámbito de aplicación de la propuesta de enmienda de la Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005)

Los zumos de uva producidos a partir de *Vitis vinifera* son significativamente diferentes de los producidos a partir de *Vitis labrusca*, siendo el contenido de azúcar uno de los parámetros más importantes. Los datos recogidos en situaciones reales de producción demuestran que el contenido de azúcar de los zumos procedentes de *V. labrusca* se sitúa sistemáticamente por debajo del nivel mínimo de grados Brix de 16,0 en el CXS 247-2005. En este sentido, además de un impacto nutricional positivo debido a un menor contenido de azúcar, el zumo de uva de *V. labrusca* proporciona un equilibrio adecuado entre dulzor y acidez que es apreciado por los consumidores.

El objetivo de la modificación propuesta es mejorar la precisión de la Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005), para reflejar correctamente el nivel mínimo de grados Brix para el zumo de uva reconstituido elaborado con *V. labrusca* y sus híbridos, añadiendo al Anexo de la Norma un límite específico para esta especie.

La propuesta comprende la estratificación del referido nivel único de grados Brix para el zumo de uva en dos grupos: Un grupo para *V. vinifera* y sus híbridos, manteniendo los Brix mínimos de 16,0; y otro grupo para *V. labrusca* y sus híbridos, con una propuesta de Brix mínimos de 14,0.

La propuesta está en consonancia con las disposiciones actuales de etiquetado del CXS 247-2005, especialmente las secciones 8.1.1.1 y 8.1.2.4, así como con las disposiciones relativas a la metodología de autenticidad que figuran en la Sección 9.

Además, la enmienda propuesta pretende abarcar la diversidad de la industria de zumos de uva entre los países miembros. Mejora tanto la precisión como la cobertura de la Norma, previendo una mejor adopción y transparencia en el comercio de zumos de uva. Además, la enmienda pretende facilitar el comercio internacional y promover la oferta de zumos de uva de diversas regiones, en consonancia con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) 2 (seguridad alimentaria y mejora de la nutrición) y 12 (consumo y producción responsables).

2. Pertinencia y oportunidad

La vid se cultiva ampliamente debido al valor económico del vino y otros derivados de la uva. La baya de la uva se caracteriza por la presencia de una amplia variedad de flavonoides, que han sido investigados por sus propiedades promotoras de la salud. La investigación científica en el campo de los productos de la uva sin alcohol se ha estimulado aún más en los últimos años a nivel mundial.

En 2019, la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) comenzó a trabajar en la Definición de Jugo de Uva Reconstituido (Proyecto de Resolución Provisional VITI- SCRAISIN 20-678B), en la Subcomisión Uvas de Mesa, Pasas y Productos Vitivinícolas No Fermentados (SCRAISIN), tal como lo propuso inicialmente la delegación brasileña. Actualmente, después de muchas discusiones en el grupo de trabajo y con los países miembros de la OIV, el proyecto está pendiente de la armonización del nivel mínimo de grados Brix, ya que la delegación brasileña advierte que, para las uvas *V. labrusca* y sus híbridos, el nivel de grados Brix debe ser de 14,0, en lugar de 16,0 (recomendado en CXS 247-2005). Como la organización y los países miembros desean armonizarse con la norma internacional, en la última reunión del SCRAISIN el Presidente del Grupo sugirió adelantar la resolución del documento al trámite 7; no obstante, el envío posterior del documento en la OIV dependería de la solicitud de modificación de la norma actual para el nivel mínimo de grados Brix del jugo de uva reconstituido del Codex Alimentarius.

En este sentido, Brasil expresó su voluntad de llevar esta situación a la atención del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius, ya que sería importante evaluar si la norma actual puede ser revisada para proporcionar una mejor orientación a los países miembros y a la industria de zumos de uva, teniendo en cuenta que la referencia en el anexo debe ser modificada, ya que un único valor mínimo de grados Brix para ambas especies de uva puede no ser inclusivo para todas las variedades de uva, perjudicando a la *V. labrusca* y sus híbridos.

3. Los principales aspectos a tratar

Durante la cuarta reunión del Grupo de acción intergubernamental especial del Codex sobre zumos (jugos) de frutas y hortalizas (Fortaleza, Brasil, 11-15 de octubre de 2004), el Grupo de acción acordó mantener el valor mínimo de grados Brix de 16,0, tal como se propuso en su reunión y se confirmó en el formulario de cálculo de grados Brix utilizado para determinar los valores medios internacionales de grados Brix para el zumo de uva.

Esta enmienda tiene por objeto actualizar el nivel mínimo de grados Brix para los zumos de uva reconstituidos y los purés reconstituidos que figura en el Anexo de la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005), proponiendo la separación de la referencia única en dos grupos: Grupo 1, *Vitis vinifera* y sus híbridos, manteniendo el Brix mínimo de 16,0; y el Grupo 2, *Vitis labrusca* y sus híbridos, con un Brix mínimo de 14,0.

Además, teniendo en cuenta la recomendación de pasar a normas más inclusivas siempre que sea posible, esta enmienda aportaría claridad a la Norma, permitiendo una clara correlación entre la norma CXS 247-2005 y las especies de uva que figuran en su Anexo.

4. Una evaluación con respecto a los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*

Según la OIV (2022), la superficie mundial de viñedos se estima en 7,3 mha en 2021. La uva se produce a escala comercial en 91 países del mundo (FAOSTAT, 2020), por lo que está disponible en todo el mundo para el consumo directo y para la elaboración de productos derivados no alcohólicos y alcohólicos. Los datos de FAOSTAT (2020) muestran que la cantidad total de zumo de uva exportada en 2020 fue de 643 079 toneladas, lo que representa un total de 697,749 millones de USD, en todo el mundo.

Por lo tanto, la propuesta de enmienda de la *Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas* (CXS 247-2005) es coherente con los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos del Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, en particular con los siguientes criterios:

- i. El volumen de la producción y el consumo en los distintos países y el volumen y las pautas del comercio entre países.
- ii. Potencial del mercado internacional y regional.

5. Pertinencia para los objetivos estratégicos del Codex

La enmienda propuesta cumple con los criterios señalados en los objetivos 1 y 2 del Plan estratégico del Codex para 2020-25, que son:

Objetivo 1.2: Respuesta oportuna del Codex a las cuestiones emergentes y a las necesidades de los miembros. Abordar esta cuestión actual, como ya se ha dicho, de manera oportuna permite al Codex revisar y responder, de manera eficaz y rápida, mediante la promoción de un marco normativo sólido en todo el mundo para los alimentos que entran en el comercio internacional.

Objetivo 2.2: Promover la presentación y el uso de datos representativos a nivel mundial en la elaboración y el examen de las normas del Codex. El aumento del uso de las normas del Codex se consigue haciendo que la norma esté siempre actualizada, representando la especificación de cada producto a nivel mundial. Una respuesta eficaz del Codex Alimentarius, como la actualización propuesta, permite realizar esfuerzos armonizados a nivel internacional para proporcionar documentos inclusivos.

6. Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex, así como otros trabajos en curso

Esta propuesta está relacionada con la actual Norma general para zumos (jugos) y néctares de frutas (CXS 247-2005).

7. Identificación de la necesidad de disponer de asesoramiento científico de expertos

Dado que los cambios esperados son puntuales y están relacionados con la mejora de la consistencia, no se pretende que el asesoramiento científico sea necesario.

8. Identificación de la necesidad de aportaciones técnicas a la Norma por parte de organismos externos

Ninguna.

9. Calendario propuesto para la realización de los trabajos

Se espera que la decisión de llevar a cabo esta enmienda sea aceptada por la Comisión teniendo en cuenta el examen crítico realizado por el Comité Ejecutivo, de acuerdo con la Sección II del Manual de procedimiento: *Procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines*.

Se sugiere la emisión de una carta circular a los países miembros en la que se soliciten comentarios sobre si la propuesta de modificación esbozada en el Anexo está lista para su adopción.

PROPUESTA DE ENMIENDA DE LA NORMA GENERAL PARA ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS (CXS 247-2005)

ANEXO

NIVEL MÍNIMO DE GRADOS BRIX PARA ZUMO (JUGO) RECONSTITUIDO Y PURÉ RECONSTITUIDO Y CONTENIDO MÍNIMO DE ZUMO (JUGO) Y/O PURÉ EN NÉCTARES DE FRUTA (% V/V) A 20 °C

Nombre botánico	Nombre común de la fruta	Nivel mínimo de grados Brix para zumo (jugo) de fruta reconstituido y puré reconstituido	Contenido mínimo de zumo (jugo) y/o puré (% v/v) en néctares de fruta
<i>Vitis vinifera</i> L. o sus híbridos	Uva	16,0	50,0
<i>Vitis labrusca</i> o sus híbridos		<u>14,0</u>	