

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705.4593

Tema 2 del programa

CX/FL 00/2

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITE DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE LOS ALIMENTOS

28ª reunión

Ottawa, Canadá, 9-12 de mayo de 2000

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX

A. CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN

1. Decisiones de la Comisión sobre el trabajo del Comité

Proyecto de Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente

La Comisión adoptó el Proyecto de Directrices en el Trámite 8, incluida la sección 5.1, Criterios para la elaboración de listas de sustancias por países. Tomó nota de que el Comité examinaría de vez en cuando propuestas para incluir o suprimir sustancias en la Lista de sustancias permitidas. Tomó nota asimismo de que el Comité estaba todavía elaborando las disposiciones para el ganado y los productos ganaderos (ALINORM 99/37, párrs. 124-126)

La propuesta formulada por Malasia de incluir productos adicionales en la lista de *Sustancias permitidas para la producción de alimentos orgánicos* se examinará en el **tema 10 del programa– Otros asuntos y trabajos futuros**

Proyecto de enmienda a la Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados Congelados Rápidamente (declaración del núcleo de pescado)

La Comisión recordó que el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros había pedido el asesoramiento del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos respecto del requisito de declarar la proporción del núcleo de pescado, y que el Comité había propuesto introducir un requisito para tal declaración, con objeto de proporcionar información clara al consumidor sobre la calidad del producto.

La delegación del Canadá expresó su objeción a la adopción del proyecto de enmienda en esta fase, recordando que, desde que se formuló la propuesta inicial, se habían presentado nuevas cuestiones en el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros, en particular la definición de núcleo de pescado y de contenido de pescado y la metodología para la determinación de la carne de pescado. Esta posición fue apoyada por varios países. La delegación de Francia apoyó la adopción de la enmienda, ya que ello proporcionaba información sobre la proporción de pescado en comparación con el rebozo, lo cual permitiría a los consumidores hacer una elección fundamentada.

No hubo consenso sobre esta cuestión, por lo que la Comisión acordó devolver el proyecto de enmienda al Trámite 6 para nuevo examen por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos, con objeto de determinar la necesidad de requisitos de etiquetado, y por el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros respecto de los aspectos técnicos, tales como la definición de núcleo de pescado/contenido de pescado y la metodología (ALINORM 99/37, párrs. 127-129)

Por CL 1999/13-GEN (Julio de 1999) se recabaron las observaciones de los gobiernos, que están incluidas en el documento CX/FL 00/2-Add.1. Se invita al Comité a considerar esta enmienda y en particular: 1) si tal declaración se debe introducir en la norma y 2) si el término “núcleo de pescado” o

“contenido de pescado” se debe utilizar al fin de proporcionar información clara al consumidor. El Proyecto de enmienda se encuentra en el Anexo 1.

Se señala que un documento sobre los aspectos técnicos de la definición de “contenido de pescado” preparado por el Reino Unido se examinará en el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CX/FP 00/2-Add.2)

Proyectos de recomendaciones para el etiquetado de alimentos que pueden causar hipersensibilidad (Proyecto de enmienda a la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados)

El Cosecretario del JECFA por parte de la OMS informó a la Comisión de que el JECFA, en su 53ª reunión, había examinado los criterios para la adición o exclusión de alimentos de la lista y de que no se disponía por el momento de suficiente información científica para llegar a una conclusión sobre el posible potencial alergénico de los aceites de maní (cacahuete) y de soja altamente refinados. No obstante, el JECFA no detectó ningún problema de salud relacionado con estos aceites.

La delegación de la Argentina, apoyada por la del Brasil y otras delegaciones, expresó su objeción a la inclusión de los aceites de maní (cacahuete) y de soja altamente refinados, ya que la fracción de proteína alergénica no se hallaba presente en esos aceites después de la elaboración y no había evidencia científica de que causarían reacciones alérgicas. Otras delegaciones y observadores señalaron que las categorías de alimentos incluidos en la lista eran demasiado amplias, por lo que propusieron que se excluyeran productos elaborados específicos que no causaban hipersensibilidad (en particular aceites refinados, hidrolisatos de almidón y grasas de la leche).

La Comisión debatió esta cuestión y acordó incluir una enmienda a efectos de que “deberán declararse siempre” los alimentos en cuestión, sin especificar “declarados como tales”, y 2) incluir una nota a pie de página para especificar que:

“Las futuras adiciones o supresiones de la lista serán examinadas por el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos teniendo en cuenta el asesoramiento recibido del JECFA”.

La Comisión alentó a los gobiernos y otras partes interesadas a facilitar al JECFA datos relacionados con la inclusión o exclusión de temas en esta lista y pidió que el JECFA atribuyera una prioridad alta al examen de los datos que se facilitaran. Pidió al JECFA que con carácter de prioritario procediera a la evaluación del potencial de reacciones alérgicas derivadas de los aceites de maní (cacahuete) y de soja altamente refinados, de forma que el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos pudiera examinar esta cuestión lo antes posible.

La Comisión adoptó los Proyectos de Enmiendas a la Norma General en el Trámite 8 como sigue: los proyectos de recomendaciones (lista de alimentos e ingredientes) con la adición de la nota a pie de página, y el proyecto de enmienda sobre ingredientes compuestos (regla del 25% enmendada al 5%), tal como había propuesto el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos (ALINORM 99/37, párrs. 130-140).

Anteproyecto de enmienda a la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados: Nombres genéricos

La Comisión adoptó el Anteproyecto de Enmienda en el Trámite 5. El Comité sobre la Leche y los Productos Lácteos proporcionó información adicional sobre este tema (véase sección B). Esta cuestión se examinará en el **Tema 6 del programa**.

Anteproyecto de enmiendas a las Directrices sobre Etiquetado Nutricional

La Comisión reconoció que no había consenso para adoptar el Anteproyecto al Trámite 5 y acordó devolverlo al Trámite 3 para nuevo examen. Se solicitaron observaciones por Carta Circular CL 1999/26-FL (Noviembre de 1999). Esta cuestión se examinará en el **Tema 7 del programa**.

2) **Propuestas de nuevos trabajos** **Norma sobre la declaración cuantitativa de ingredientes¹**

La Comisión tomó nota de la recomendación de la Asociación Internacional de Organizaciones de Consumidores de Alimentos (IACFO) de que el Comité sobre Etiquetado de los Alimentos emprendiera la revisión de la sección 5.1 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados, referente a la declaración cuantitativa de ingredientes. La Comisión estuvo de acuerdo en que el Comité examinara esta recomendación. Esta cuestión se examinará en el **tema 10 del programa**

3) **Comité sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales** **Directrices sobre la Utilización de Declaraciones de Propiedades Nutricionales : cuadro de condiciones para los contenidos de nutrientes**

Varias delegaciones manifestaron sus reservas respecto de la expresión del contenido de nutrientes como porcentaje del valor de referencia de nutrientes (VRN) y en relación con el uso de “porciones de alimentos”. Asimismo se señaló que no había habido un consenso evidente en cuanto a las expresiones de “fuente” o “elevada fuente” de nutrientes en el ámbito del Comité. La Comisión observó, sin embargo, que los valores de referencia de nutrientes estaban determinados en las Directrices sobre Etiquetado Nutricional adoptadas (CAC/GL 2-1985, Rev. 1-1993).

La Comisión convino en devolver al Trámite 6 la Parte B del Proyecto de cuadro de condiciones para los contenidos de nutrientes de las Directrices sobre la Utilización de Declaraciones de Propiedades Nutricionales, a fin de recabar nuevas observaciones, y en que el Comité volviera a examinarlo.

B. CUESTIONES SOMETIDAS POR OTROS COMITES DEL CODEX

Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos **(4a periodo de sesiones, 28 de febrero – 3 de marzo de 2000)**

Proyecto de Enmienda a la Norma General para el Etiquetado de Productos Preenvasados **(Denominaciones de clase, proteína láctea y productos de proteína láctea)**

La 27ª Reunión del CCFL acordó combinar las dos clases, *Proteína Láctea* y *Producto de Proteína Láctea*, en un solo nombre de clase y colocar el nombre combinado de clase y un nivel mínimo de 30/35% entre corchetes. El proyecto de enmienda propuesto fue aprobado por la 23ª Comisión en la Etapa 5. El CCFL remitió la enmienda al CCMMP para mayor consideración, especialmente en lo referido al nivel mínimo de proteína.

Varias delegaciones opinaron que un producto etiquetado como *Proteína Láctea* debía tener un contenido de proteína superior al 50% y que los productos con un contenido de proteína láctea de entre el 30/35 y el 50% debían etiquetarse como *Producto de Proteína Láctea*. También se sugirió que la definición debía establecerse sólo para el Producto de Proteína Láctea, en vista de la posible confusión para el consumidor entre el significado de *Proteína Láctea* y *Producto de Proteína Láctea*; que se estableciera un solo valor como contenido mínimo de proteína, en lugar de que oscile entre el 30/35%. Con el fin de distinguir estos productos de la leche desnatada en polvo, el Comité acordó establecer el nivel mínimo de proteína láctea de 35 por ciento.

La delegación de India observó que el contenido de proteína láctea debía determinarse en base a datos internacionales, en lugar de elegir cifras arbitrarias, especialmente ya que el nivel variaba dependiendo del tipo del producto y lugar de producción.

El Comité acordó que se informaría al CCFL con respecto a la decisión que sigue:

¹ CAC/LIM11, páginas 5-7.

“Producto de Proteína Láctea: Los productos lácteos que contienen un mínimo de 35% (m/m) de cualquier tipo o tipos de proteína láctea*. Si el contenido excede el 50%, se puede omitir la palabra “producto”.

* Cálculo del contenido de proteína láctea: Nitrógeno Kjeldahl x 6,38

Propuesta sobre un nueva denominación de clase

5. Debido al carácter horizontal de cuestión, El Comité acordó remitir la siguiente nueva clase de nombre al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos para su consideración e inclusión en la Norma General para el Etiquetado de Alimentos Preenvasados;

“Enzimas coagulantes: cuajo u otras enzimas coagulantes inocuas y adecuadas de origen animal, vegetal o microbiano”.

El Comité solicitó al CCFL que tomara en consideración los intereses del consumidor y su derecho a ser informado con respecto al origen de las enzimas coagulantes de origen animal, vegetal o microbiana, al considerar el nombre de clase arriba mencionado.