

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 8 del programa

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

28º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma, 4 – 9 de julio de 2005

LISTA DE PROPUESTAS PARA LA ELABORACIÓN DE NUEVAS NORMAS Y TEXTOS AFINES Y PARA LA INTERRUPCIÓN DE TRABAJOS

CONSIDERACIÓN DE LA NECESIDAD DE UNA NORMA DEL CODEX PARA LA SALSA DE SOJA

ANTECEDENTES

COMITÉ SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

19ª reunión (marzo de 1998)

1. En su 19ª reunión, el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) examinó como nueva labor una propuesta para normalizar la salsa de soja. En este sentido, se afirmó que la decisión del CCPFV de elaborar normas más generales debía tenerse también en cuenta al elaborar una norma del Codex para la salsa de soja, por ejemplo, mediante la inclusión de productos análogos a la salsa de soja¹.

2. En su 45ª reunión, el Comité Ejecutivo (junio de 1998) aprobó la elaboración de diversas normas generales para determinados grupos de productos como un nuevo trabajo del CCPFV, incluida la elaboración de una norma del Codex para la salsa de soja. Al adoptar esta decisión, el Comité Ejecutivo puso de relieve que los comités del Codex deberían cumplir las instrucciones y directrices establecidas por la Comisión, dando preferencia a las normas que incluían todos los productos comercializados, más que a las normas muy específicas, con el fin de evitar problemas para lograr un consenso a la hora de adoptar tales normas².

20ª reunión (septiembre de 2000)

3. Habida cuenta de su vasto programa de trabajo, en su 20ª reunión el CCPFV acordó determinar en los nuevos trabajos que se debía realizar una Lista de prioridades para la normalización de frutas y hortalizas elaboradas, basada en los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos, fijados en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius. Esa Lista serviría de base para los productos que habrían de normalizarse en las reuniones siguientes³.

¹ ALINORM 99/27, párrs. 73 a 75.

² ALINORM 99/3, párrs. 26 y 27 y Apéndice 3.

³ ALINORM 01/27, párrs. 9 a 14.

4. En la 20ª reunión del CCPFV se trató la cuestión de la finalización de determinadas normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas que en el Volumen 5A y otros comités del Codex se consideraban prioritarias. A causa del escaso tiempo disponible, no se pudieron examinar las normas restantes previstas, entre ellas la relativa a la salsa de soja. A fin de acelerar el proceso, se convino en instituir grupos de trabajo encargados de revisar tales normas teniendo en cuenta las observaciones presentadas, para su distribución, formulación de observaciones y examen en la siguiente reunión⁴.

21ª reunión (septiembre de 2002)

5. La 21ª reunión del CCPFV se dedicó principalmente a la finalización de algunas normas del Codex derivadas de otros comités del Codex⁵. Debido a las limitaciones de tiempo, no fue posible examinar las normas restantes previstas, entre ellas la relativa a la salsa de soja. Con objeto de acelerar el examen de esas normas, las mismas que quedaron pendientes en la reunión anterior, se convino en volver a convocar una reunión de los grupos de trabajo para que las revisaran teniendo en cuenta las observaciones presentadas, con objeto de distribuirlas, recabar observaciones y examinarlas en la reunión siguiente. Además, con arreglo a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos, se asignó el siguiente nuevo orden de prioridades: concentrados de tomate elaborado; tomates en conserva; hortalizas en conserva, incluidos los líquidos de cobertura para las hortalizas en conserva; compotas, jaleas y mermeladas; salsa de soja; y frutos cítricos en conserva⁶.

22ª reunión (septiembre de 2004)

6. La última reunión del CCPFV se centró en la revisión de las normas sobre frutas y hortalizas elaboradas cuyo examen estaba previsto desde la 20ª reunión, incluidos los debates sobre la salsa de soja. En la sesión plenaria se examinaron dos de las seis normas que formaban parte del programa, las cuales se remitieron a la Comisión del Codex Alimentarius, para su adopción preliminar, en su 28º período de sesiones (julio de 2005). En vista de las escasas observaciones presentadas sobre los frutos cítricos en conserva, el Comité acordó remitir también dicha Norma a la Comisión para su adopción preliminar. Los grupos de trabajo convocados durante la reunión revisaron otras dos normas y las devolvieron a efectos de que se formularan observaciones y se examinaran en la reunión siguiente⁷.

7. Al examinar la Norma para la Salsa de Soja, el CCPFV se refirió a su mandato, al tiempo que reconocía que la normalización de ese producto era una tarea que se ajustaba mejor al mandato de otros comités del Codex. Asimismo, la necesidad de contar con una Norma del Codex para la Salsa de Soja se examinó a la luz de los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos. El CCPFV acordó interrumpir el trabajo sobre la normalización de ese producto, aunque no logró un consenso acerca de esta interrupción en el ámbito del Codex. En consecuencia, acordó recomendar que esta labor fuera llevada a cabo por el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL), en razón de la decisión adoptada por la Comisión en su 27º período de sesiones (julio de 2004) de asignar la elaboración inicial de las Normas del Codex para la Pasta de Soja Fermentada (doenjang) y la Pasta de Soja Fermentada Picante (gochujang) al Comité Coordinador FAO/OMS para Asia y, de ser necesario, su finalización al CCCPL. El CCPFV convino asimismo en que antes de proseguir con esta labor en el ámbito del CCCPL, había que analizar a fondo la necesidad de establecer una Norma del Codex para la Salsa de Soja⁸.

COMITÉ EJECUTIVO

8. En su 55ª reunión (febrero de 2005), el Comité Ejecutivo tomó nota de la decisión adoptada por el CCPFV, en su 22ª sesión, de suspender los trabajos sobre la normalización de la salsa de soja, y de recomendar al Comité Ejecutivo que confiara esa tarea al CCCPL, una vez que se hubiese debatido la necesidad de disponer de una norma del Codex para la salsa de soja con arreglo a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos.

⁴ ALINORM 01/27, párrs. 11, 29, 35, 56, 40, 51, 64, 78.

⁵ ALINORM 03/27, párrs. 25, 45, 52, 74.

⁶ ALINORM 03/27, párrs. 95 a 97.

⁷ ALINORM 05/28/27, párrs. 48, 76, 89, 80, 84.

⁸ ALINORM 05/28/27, párrs. 8 y 85 al 87.

9. El Comité Ejecutivo reconoció que las reuniones del CCCPL se habían aplazado *sine die* y que dicho Comité estaba trabajando por correspondencia sobre la finalización del Proyecto de Norma del Codex para los Fideos Instantáneos, y posiblemente sobre la finalización en relación con algunos productos de soja indicados por el Comité Coordinador FAO/OMS para Asia.

10. El Comité Ejecutivo convino en que la necesidad de contar con una Norma del Codex para la Salsa de Soja debía examinarse en el marco del proceso de examen crítico emprendido por el Comité Ejecutivo, con objeto de que la Comisión adoptase una decisión final al respecto. Si la respuesta a esta interrogante resultase negativa, debía interrumpirse la labor correspondiente en el ámbito del sistema del Codex. En caso de respuesta positiva, la prosecución de los trabajos debía basarse en la elaboración de una norma regional o internacional, para lo cual sería preciso establecer el procedimiento que habría de seguirse en cada caso⁹.

11. A raíz de la decisión del Comité Ejecutivo, se envió una carta circular (CL 2005/6-EXEC) para recabar las opiniones de los Miembros y observadores del Codex sobre la necesidad de normalizar la salsa de soja a la luz de las opciones indicadas en el párrafo 10, incluida una evaluación basada en los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos.

CONSIDERACIÓN DE LA NECESIDAD DE UNA NORMA DEL CODEX PARA LA SALSA DE SOJA

12. Mientras que numerosos Miembros del Codex que han formulado comentarios en respuesta a la carta CL 2005/6-EXEC se muestran favorables a la normalización de la salsa de soja como norma internacional, otros Miembros y observadores preferirían interrumpir esta labor en el ámbito del Codex. Sin embargo, parte de estos últimos coinciden en que si continúan estos trabajos, se debería contemplar la elaboración de una norma internacional. En ambos casos, dicha norma internacional debería abarcar todos los tipos de salsas de soja que se comercializan a escala internacional.

13. Aunque en casi ninguna de las observaciones se pone en tela de juicio la normalización de cuestiones relacionadas con la inocuidad (por ejemplo, contaminantes, aditivos), no hay un consenso acerca de la necesidad de normalizar cuestiones de otro tipo, como por ejemplo la identidad de los productos en relación con distintos métodos de producción (fermentados – de forma natural o inducida – y no fermentados – hidrólisis enzimática/ácida de proteínas vegetales conocidas como “proteínas vegetales hidrolizadas” – y sus mezclas –) o de preparación (ingredientes básicos o facultativos, y estilos, que varían ampliamente según las preferencias de los consumidores de los países importadores y exportadores). Las disposiciones de la norma sobre la identidad (secciones sobre el ámbito de aplicación, la definición, la descripción) y las cuestiones no relacionadas con la inocuidad (secciones sobre formas de presentación, composición esencial – ingredientes básicos o facultativos – y factores relacionados con la calidad – tolerancia de defectos, etiquetado - nombre del producto, etc.) que giran en torno a la identidad están vinculadas con “la autenticidad del producto”. Es de señalar que en el sistema de clasificación de los alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios se definen diferentes tipos de salsas de soja, en concreto en las categorías de alimentos 04.2.2.3: Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja; 12.9.1.3: Otros productos proteínicos de soja (incluida la salsa de soja no fermentada); y 12.10.4: Salsa de soja fermentada.

14. Los Miembros u observadores del Codex que no son partidarios de establecer una norma internacional afirman que las cuestiones relacionadas o no con la inocuidad pueden abordarse de manera horizontal por conducto de los comités competentes de asuntos generales. También es posible dejar que las diferentes legislaciones nacionales regulen las disposiciones no relacionadas con la inocuidad, ya que resulta difícil lograr un consenso debido a la gran diversidad de normativas nacionales, las cuales corresponden a preferencias nacionales o regionales (existen diferentes tipos de salsas de soja, según las distintas tecnologías de producción o tipos de preparaciones). Por el contrario, los Miembros del Codex que respaldan la elaboración de una norma internacional alegan que las cuestiones en torno a la autenticidad del producto que no guarden relación con la inocuidad y la diversidad de las reglamentaciones alimentarias nacionales son argumentos sólidos para elaborar una norma internacional para la salsa de soja que asegure la aplicación de prácticas comerciales equitativas y proteja a los consumidores contra prácticas fraudulentas. La norma para el producto también puede abarcar cuestiones de inocuidad mediante disposiciones específicas supeditadas a la ratificación de los comités horizontales competentes.

⁹ ALINORM 05/28/3, párrs. 53-56.

15. Si bien, a causa de las limitaciones de tiempo, en su sesión plenaria el CCPFV no examinó el anteproyecto de norma del Codex para la salsa de soja, las cuestiones no relacionadas con la inocuidad que atañen a la normalización de la salsa de soja como norma internacional para un producto han planteado desde siempre dificultades a la hora de revisar el anteproyecto de norma del Codex para la salsa de soja que se presentó por tres veces al Comité. Muestra de ello son las numerosas observaciones sobre esas disposiciones que se recibieron en cada reunión del CCPFV.

16. Teniendo en cuenta las observaciones presentadas en respuesta a la carta CL 2005/5-EXEC, que se sintetizan y reproducen en los anexos II y III, respectivamente, y el debate que se celebrará en la 56ª reunión del Comité Ejecutivo (junio de 2005), la Comisión tal vez desee considerar las opciones que se exponen a continuación.

OPCIONES POSIBLES PARA LA NORMALIZACIÓN DE LA SALSA DE SOJA

17. Hay varias opciones con respecto al procedimiento de normalización de la salsa de soja, a saber:
- I. Interrupción de los trabajos de normalización de la salsa de soja en el ámbito del Codex.
 - II. Prosecución de los trabajos sobre una norma internacional para la salsa de soja:
 1. por conducto de un Comité sobre productos aplazado *sine die* (trabajo por correspondencia)
 2. por conducto de un Comité sobre productos activo (trabajo en reuniones presenciales).

INTERRUPCIÓN DE LOS TRABAJOS RELATIVOS A UNA NORMA DEL CODEX PARA LA SALSA DE SOJA

18. La Comisión del Codex Alimentarius decide interrumpir la labor sobre una Norma del Codex para la Salsa de Soja en el marco del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) (Tema 8 del programa, ALINORM 05/28/8) y en el ámbito del Codex.

19. Una variante de esta propuesta podría consistir en suspender por el momento el examen de una Norma del Codex para la Salsa de Soja y volver a considerar más adelante, (por ejemplo dentro de cinco años), la necesidad de normalizar la salsa de soja teniendo en cuenta los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a los productos.

20. Entretanto, los comités horizontales competentes, como el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), podrán atender las cuestiones comerciales específicas relacionadas con la inocuidad.

PROSECUCIÓN DE LOS TRABAJOS SOBRE UNA NORMA INTERNACIONAL PARA LA SALSA DE SOJA:

21. Este tipo de norma debería elaborarse mediante el Procedimiento de Trámites del Codex de conformidad con los procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines establecidos en el Manual de Procedimiento.

22. Si se consideran sus mandatos (véase el Anexo I), existen dos posibles comités encargados de los productos que podrían ocuparse de la normalización de la salsa de soja, a saber:

1. el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL) (aplazado *sine die*, trabaja por correspondencia)
2. el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) (órgano activo que se reúne cada dos años).

23. La principal diferencia entre la elaboración de normas por el CCCPL y por el CCPFV consiste en que, en el caso de los comités aplazados *sine die*, este proceso se lleva a cabo por correspondencia. Ante la dificultad de alcanzar un consenso sobre una norma por correspondencia, podría considerarse la posibilidad de celebrar una reunión presencial. Las razones que justifiquen esta decisión deben ser presentadas por la Secretaría en el país hospedante del Comité encargado del producto, por ejemplo después de la adopción preliminar del anteproyecto de norma, con el acuerdo de la Comisión del Codex Alimentarius en el marco del proceso de examen crítico emprendido por el Comité Ejecutivo.

II.1 Elaboración por correspondencia: Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas

24. El CCCPL ha elaborado principalmente normas para cereales y algunas legumbres (frijoles, lentejas, guisantes, garbanzos, etc.) destinados al consumo humano directo y no a una ulterior elaboración industrial. Sin embargo, su mandato abarca también los productos elaborados.

25. Existen algunos casos de revisiones satisfactorias de normas del Codex elaboradas por comités cuyas reuniones se han aplazado *sine die*, como las Normas del Codex para “Bouillons” y Consomé (Comité del Codex sobre Sopas y Caldos, actualmente suprimido) y la Norma del Codex para el Gluten de Trigo (Comité del Codex sobre Proteínas Vegetales).

26. No obstante, puesto que la salsa de soja ha resultado ser un tema complejo aunque no se llegara a examinar en la sesión plenaria del CCPFV, la ultimación del proceso podría requerir mucho tiempo.

II.2 Elaboración mediante reuniones presenciales: Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas

27. Otro comité que podría ocuparse de la normalización de la salsa de soja es el CCPFV, el cual se reúne cada dos años desde 1998, después de que la Comisión del Codex Alimentarius aplazara *sine die* sus reuniones en 1987.

28. El Comité Ejecutivo había encomendado al CCPFV la normalización de la salsa de soja pero, debido a su carga de trabajo, este Comité no había podido examinar hasta la fecha la norma en sesión plenaria; por lo que la norma llevaba siete años pendiente de examen por el Comité.

29. Es importante señalar que el CCPFV no logra ocuparse de la normalización de la salsa de soja a causa de su volumen de trabajo resultante de: i) la amplitud de su actual programa, que prevé la actualización o ampliación de las normas (horizontales) para determinadas frutas y hortalizas elaboradas, desecadas o congeladas rápidamente; ii) la finalización de las normas examinadas en otros comités; y iii) las propuestas de nuevos trabajos formuladas por los Miembros u observadores del Codex. De hecho, aunque se haya decidido suspender el examen de una Norma del Codex para la Salsa de Soja y se hayan mantenido los temas restantes del programa sin incorporar otros productos a la Lista de prioridades, la duración de la reunión se prorrogó por seis días con objeto de poder tratar en la sesión plenaria los productos que estaban pendientes de examen desde la 20ª reunión del Comité (2000).

30. A este respecto, también cabe señalar que en la próxima reunión se examinarán las normas para los concentrados de tomate elaborado; tomates en conserva; frutos cítricos en conserva (que comprenden tres normas individuales para diferentes frutos cítricos en conserva del Volumen 5A); hortalizas en conserva (que comprenden siete normas individuales para diferentes hortalizas en conserva del Volumen 5A); compotas, jaleas y mermeladas y frutas y hortalizas encurtidas. Además, las cuestiones pendientes de examen por el CCPFV relacionadas con el Volumen 5A abarcan 10 normas diferentes para frutas y hortalizas elaboradas, 8 normas individuales para frutas y hortalizas desecadas, 16 normas individuales para frutas y hortalizas congeladas rápidamente y 5 códigos de prácticas.

Conclusión

31. Se invita a la Comisión a adoptar una decisión sobre la base de las opciones indicadas anteriormente. En caso de que la Comisión decida seguir adelante con la elaboración de una Norma del Codex para la Salsa de Soja, hará falta establecer un calendario de trabajo (por ejemplo, su adopción preliminar en 2007 y su adopción final en 2009), en el que la Comisión se basará para supervisar los avances de las actividades.

MANDATO DEL:

<p>Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas</p> <p>aplazado <i>sine die</i>¹⁰</p> <p>(gobierno hospedante: Estados Unidos de América)</p>
<p>Elaborar normas y/o códigos de prácticas mundiales, según proceda, para cereales, legumbres, leguminosas y sus derivados.</p>
<p>Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas</p> <p>activo¹¹</p> <p>(gobierno hospedante: Estados Unidos de América)</p>
<p>Elaborar normas mundiales para todos los tipos de frutas y hortalizas elaboradas, incluso productos secos, frijoles y guisantes (arvejas) secos envasados, compotas y gelatinas, pero no ciruelas pasas ni zumos (jugos) de frutas y hortalizas. La Comisión ha asignado también a este Comité el trabajo de revisión de normas para frutas y hortalizas congeladas rápidamente.</p>

¹⁰ Algunas de las normas elaboradas por este Comité, sin limitarse a ellos, se refieren a los siguientes productos: harina de trigo, maíz, determinadas legumbres, sorgo en grano y harina de sorgo, arroz, avena, cuscús, etc.

¹¹ Algunas de las normas elaboradas por este Comité se refieren, sin limitarse a ellos, a los siguientes productos: compota de manzana en conserva, peras en conserva, frutas de hueso en conserva, productos acuosos de coco, hongos comestibles y sus productos, albaricoques secos, dátiles, pistachos, diversas frutas y hortalizas congeladas rápidamente, por ejemplo brécoles, coliflores, patatas (papas) fritas, fresas, etc.

RESUMEN DE LAS OBSERVACIONES PRESENTADAS EN RESPUESTA A LA CARTA CIRCULAR CL 2005/6-EXEC

Los Miembros y observadores del Codex que se mostraron favorables o contrarios a la normalización de la salsa de soja se basaron en los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos para recomendar la prosecución/interrupción de los trabajos sobre este producto:

Criterios	Continuación de los trabajos	Interrupción de los trabajos
a. Protección del consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas	<p>Los diferentes tipos de salsas de soja presentes en el mercado requieren disposiciones sobre la identidad de los productos en relación con las tecnologías de producción (ámbito de aplicación, definición, formas de presentación), los ingredientes en relación con las diferentes salsas de soja que se comercializan a nivel internacional (composición esencial y factores de calidad), la autenticidad (definición, composición esencial y factores de calidad, etiquetado). Estos factores determinan la calidad del producto y son importantes para evitar prácticas fraudulentas que induzcan a error al consumidor.</p> <p>También pueden contemplarse en la norma sobre el producto disposiciones relativas a la inocuidad de los alimentos por ejemplo mediante la determinación de disposiciones sobre aditivos (necesidad tecnológica).</p>	<p>Las cuestiones fundamentales que guardan relación con las disposiciones relativas o no a la inocuidad de la salsa de soja, como aditivos, contaminantes, higiene y etiquetado se trataron debidamente en los textos generales del Codex vigentes aplicables a todos los productos, por ejemplo la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados, los Principios Generales de Higiene de los Alimentos, etc.</p> <p>Las disposiciones relativas o no a la inocuidad para este producto pueden tratarse en los comités horizontales, sin necesidad de duplicar el trabajo entre estos últimos y los comités verticales, p. ej. la contaminación de la salsa de soja con, v. gr. el 3-monocloropropano-1,2-diol (3-MCPD = cloropropanol), el establecimiento de disposiciones sobre aditivos (necesidad de inocuidad y tecnológica), p. ej. el ácido benzoico, etc. y la definición de diferentes tipos de salsas de soja, pueden tratarse en el ámbito del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en sus respectivas Normas Generales para Aditivos Alimentarios, y para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos.</p>
b. Volumen de producción y consumo en los diferentes países y volumen y relaciones comerciales entre países	<p>Los Miembros y observadores del Codex favorables o contrarios a la normalización de las salsas de soja indican que se trata de un producto que se comercializa a nivel internacional, y que existen mercados posibles o en expansión para los distintos tipos de salsa de soja que se producen en los diferentes países y regiones.</p>	
c. Diversificación de las legislaciones nacionales e impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional	<p>Los Miembros y observadores favorables o contrarios a la normalización de la salsa de soja indican que existen diferentes tipos de salsas, según los métodos y las tecnologías de producción, diferentes tipos de preparaciones debido a la diversidad de ingredientes que está permitido utilizar para dar cabida a las distintas preferencias de gustos y culturas, etc. Ello explica la diversidad de leyes nacionales para este producto.</p> <p>Por consiguiente, es necesario armonizar a nivel internacional los diferentes requisitos nacionales a fin de evitar las prácticas engañosas en el comercio internacional.</p>	<p>Sin embargo, no se han registrado obstáculos internacionales al comercio como consecuencia de estas diferencias y, por ende, de la falta de una Norma internacional del Codex para la Salsa de Soja.</p>

Criterios	Continuación de los trabajos	Interrupción de los trabajos
d. Mercado internacional o regional potencial		<p>La elaboración de una norma internacional mediante el proceso del Codex podría obstaculizar, en lugar de facilitar, el comercio internacional. Por ello, es preciso que la reglamentación de la salsa de soja siga realizándose a nivel nacional a fin de permitir la flexibilidad necesaria para tener en cuenta las diferentes prácticas industriales que responden a las preferencias de los consumidores.</p>
e. Posibilidades de normalización del producto		
f. Regulación de las principales cuestiones relativas a la protección del consumidor y al comercio en las normas generales existentes o propuestas		
Varios	<p>Si bien la mayoría de las observaciones respaldan la elaboración de una norma internacional para la salsa de soja, no se ha indicado específicamente qué órgano auxiliar de la Comisión debería encargarse de la normalización de este producto, a excepción de un Miembro que ha solicitado que fuera elaborada por el Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL).</p> <p>Algunos Miembros del Codex han señalado que la normalización de la salsa de soja no figura en el mandato del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV). Otros Miembros han hecho referencia al volumen de trabajo de este Comité y a las dificultades con que tropieza para ocuparse de la normalización de la salsa de soja, debido a la falta de consenso sobre diversas cuestiones, como la naturaleza del producto y las disposiciones conexas en la norma sobre el producto (ámbito de aplicación, definición, ingredientes básicos o facultativos, etc.).</p> <p>En opinión de algunos Miembros del Codex, no debería desaprovecharse la labor realizada por el CCPFV en esta materia.</p>	

OBSERVACIONES PRESENTADAS EN RESPUESTA A LA CARTA CIRCULAR CL 2005/6-EXEC

A continuación se presentan las observaciones formuladas en respuesta a la circular CL 2005/6-EXEC por Australia, la Comunidad Europea, Cuba, los Estados Unidos de América, Francia, Indonesia, Nueva Zelandia, Paraguay, Tailandia, Venezuela, la AIIBP y la FAIBP, el IHPC y la OMC.

AUSTRALIA

Australia considera que, pese a que podría justificarse una norma para la salsa de soja en el contexto de los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos del Codex, pues según parece se cumplen la mayor parte de los requisitos establecidos en tales Criterios, una norma para la salsa de soja no es necesaria.

Entre las razones que justifican el trabajo sobre la salsa de soja, con arreglo a dichos Criterios cabe destacar las siguientes:

- prevención del fraude (criterio A): una definición de salsa de soja permitiría luchar contra el engaño en el comercio de “salsas de soja” respecto de las proteínas vegetales hidrolizadas;
- volumen comercial y mercado potencial (criterios B y D): las salsas de soja se comercializan en cantidades apreciables;
- diversificación de la legislación y posibilidades de normalización (criterios C y D): las normas que regulan las salsas de soja son diversas y en general sería sencillo normalizar este producto;
- regulación en otras normas (criterio F): aunque Australia opina que las normas horizontales del Codex tratan adecuadamente la mayoría de las cuestiones que afectan a la salsa de soja, podría ser interesante elaborar una definición general de este producto para ayudar al CCFAC a diferenciar las salsas de soja con respecto a la contaminación por cloropropanol. No obstante, también podría permitirse que el propio CCFAC haga este tipo de distinción.

Ahora bien, Australia es del parecer de que al igual que otras muchas normas del Codex para productos, los principios y las disposiciones de las normas generales del Codex relativas a etiquetado, higiene y aditivos y contaminantes ya tratan adecuadamente las cuestiones fundamentales relacionadas con la salud y la inocuidad así como el comercio equitativo para los alimentos como la salsa de soja. En consecuencia, no resulta necesaria una norma para este producto en el contexto de las cuestiones prioritarias relacionadas con la inocuidad de los alimentos que el Codex debe examinar.

Australia desea señalar asimismo que en caso de llegarse a elaborar una norma del Codex para la salsa de soja, será preciso que abarque todas las formas de salsa de soja que se comercializan a nivel internacional. De no ser así, la norma del Codex podría representar un obstáculo técnico al comercio para los productos lícitos que no hubiesen sido previstos por la norma.

Australia considera que el Codex debe ofrecer una mayor orientación acerca de la necesidad de que sus normas sobre productos sean flexibles y representativas a escala mundial, a fin de evitar que se adopten reglamentos técnicos restrictivos que limiten injustamente el comercio.

CUBA

Según las opciones que se indican en el párrafo 9 de la CL 2005/6-EXEC estamos a favor de continuar con los trabajos sobre la normalización de la salsa de soja como una norma internacional del Codex. (2 inciso b).

Consideramos también que el trabajo ya realizado no debe perderse y que debe continuar en el marco del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas:

Teniendo en cuenta los criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos aplicables a la salsa de soja, consideramos que:

- a) es importante considerar el aspecto de la Protección al Consumidor cuando se trate de la salsa de soja ya que es un producto tradicional, conocido en todos los países y de amplio consumo en éstos. Por lo que, de no estar normalizado, pudieran existir prácticas fraudulentas que atenten contra la calidad y autenticidad del producto.
- b) La salsa de soja que se consume en nuestro país se produce por la industria nacional y también se importa desde países asiáticos fundamentalmente.
- c) En el marco del Comité Técnico sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas de Cuba, se ha incluido dentro de sus trabajos a corto plazo la redacción de un proyecto de norma cubana para la salsa de soja.
- d) El avance en el trabajo realizado durante estos años en el marco del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, el proyecto de norma al que se ha arribado, demuestran las posibilidades objetivas de normalización del producto a nivel internacional.
- e) En la Norma del Codex para la salsa de soja que se elabore se deberá tener en cuenta las cuestiones principales relativas a la Protección al Consumidor: la autenticidad de la tecnología de producción del producto, los aditivos alimentarios autorizados según los niveles máximos admitidos y el etiquetado del producto a través del cual se deberá informar, adecuada y convenientemente, al consumidor.

COMUNIDAD EUROPEA

La elaboración de una norma del Codex para la salsa de soja resulta de gran interés para los países productores. Sin embargo, como se especificó en la 22ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas y quedó confirmado por el Comité Ejecutivo, esta tarea no incumbe a dicho Comité, el cual ya se encarga de otros numerosos asuntos.

Los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos podrían justificar que otro comité se ocupe de llevar adelante esta labor. Ante todo, desde el punto de vista de la protección del consumidor y de las prácticas fraudulentas (a): el consumidor debería poder diferenciar, gracias a una denominación clara y a criterios de producción y composición, la salsa de soja tradicional (“*salsa de soja fermentada*”) de otros tipos de salsas de soja (“*salsa de soja no fermentada*” y “*salsa de soja mixta*”). Estos productos poseen diferentes características en cuanto a calidad. Además, es menester evitar la confusión entre la salsa de soja y las proteínas vegetales hidrolizadas.

La continuación de los trabajos se justifica además por el volumen y la regularidad del consumo, en numerosos países asiáticos (b), así como por las posibilidades de normalización del producto (e).

Por lo que se refiere a la opción entre una norma internacional o regional, ésta sólo se podrá elegir después de haber examinado las estadísticas sobre producción y los datos mundiales sobre las exportaciones e importaciones de este producto.

FRANCIA

La elaboración de una norma del Codex para la salsa de soja resulta de gran interés para los países productores. Sin embargo, como se especificó en la 22ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas y quedó confirmado por el Comité Ejecutivo, esta tarea no incumbe a dicho Comité, el cual ya se encarga de otros numerosos asuntos.

Los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos podrían justificar que otro comité se ocupe de llevar adelante esta labor. Ante todo, desde el punto de vista de la protección del consumidor y de las prácticas fraudulentas (a): el consumidor debería poder diferenciar, gracias a una denominación clara y a criterios de producción y composición, la salsa de soja tradicional (“*salsa de soja fermentada*”) de otros tipos de salsas de soja (“*salsa de soja no fermentada*” y “*salsa de soja mixta*”). Estos productos poseen diferentes características en cuanto a calidad. Además, es menester evitar la confusión entre la salsa de soja y las proteínas vegetales hidrolizadas.

La continuación de los trabajos se justifica además por el volumen y la regularidad del consumo, en numerosos países asiáticos (b), así como por las posibilidades de normalización del producto (e).

Por lo que se refiere a la opción entre una norma internacional o regional, ésta sólo se podrá elegir después de haber examinado las estadísticas sobre producción y los datos mundiales sobre las exportaciones e importaciones de este producto.

INDONESIA

Deseamos hacer referencia a nuestras observaciones presentadas en la 22ª reunión del CCPFV, que figuran en el documento CX/PFV 04/22/8 Add.1. En Indonesia en particular, la salsa de soja se conoce desde hace más de un siglo con el nombre común de “Kecap”, muy popular como salsa de soja dulce. En 2003, la producción total de salsa de soja dulce ascendió a 280 000 toneladas (90 por ciento) aproximadamente y la de salsa de soja salada a unas 31 200 toneladas (10 por ciento), con un crecimiento potencial anual cercano al 3,6 por ciento. Por estas razones, Indonesia opina que el Codex debería seguir trabajando en la normalización de la salsa de soja como norma internacional. A nuestro parecer, la normalización de la salsa de soja podría ayudar a armonizar los requisitos nacionales y a reducir el mínimo los posibles obstáculos al comercio internacional.

Agradeceríamos que nuestras observaciones se tomaran en consideración.

NUEVA ZELANDIA

Nueva Zelanda apoya la opción 1 indicada en el párrafo 9 (CL 2005/6-EXEC), en la que se propone la interrupción los trabajos sobre normalización de la salsa de soja. Esta labor no puede justificarse con arreglo a los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos del Codex Alimentarius. Las actividades del Codex deberían centrarse fundamentalmente en las cuestiones horizontales que incidan claramente en la salud de los consumidores y/o en el comercio internacional.

La posición de Nueva Zelanda se basa en las siguientes razones:

- Los productos conocidos como “salsa de soja” difieren según los países en razón de las definiciones reglamentarias, así como de las expectativas culturales y los gustos.
- No tenemos conocimiento de ningún obstáculo al comercio internacional como consecuencia de tales diferencias.
- Los problemas relacionados con la presencia de cloropropanoles en la salsa de soja o en cualquier otro alimento deberían ser tratados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos sin que se impongan límites como parte de una norma horizontal.
- Tampoco tenemos conocimiento de problemas relacionados con la salud o la inocuidad que hayan sido provocados por la falta de una norma internacional para la salsa de soja.

Gracias a las innovaciones tecnológicas, han mejorado las técnicas de producción y los plazos. No hay razones que justifiquen la definición o denominación de productos de salsa de soja sobre la base de esos factores.

Ante la ausencia aparente de razones que justifiquen una norma basadas en la inocuidad o el comercio, la prosecución de los trabajos no representaría un uso eficiente de los limitados recursos del Codex.

PARAGUAY

Paraguay considera pertinente continuar con los trabajos sobre la normalización de la salsa de soja, en virtud a que es un producto ampliamente difundido y utilizado por un gran número de consumidores, en algunos casos sustituyendo al aceite y la sal, por consiguiente existe un volumen de producción también muy importante. Estos factores relacionados con el volumen de producción, consumo y las relaciones comerciales emergentes, en consecuencia hacen necesario el establecimiento de estándares que protejan la salud y eviten prácticas fraudulentas.

Igualmente Paraguay considera que, en el caso que se decidiera continuar con los trabajos, esta Norma debe ser Internacional a fin de garantizar que el documento esté acorde a las necesidades y parámetros de todos los miembros de la Comisión y no sólo limitada a los Miembros pertenecientes a una determinada región, más aún teniendo en cuenta la diversidad de las normativas o los criterios de los diversos países al respecto.

Asimismo, cabe señalar que resulta bastante difícil y confuso que la tarea sea encomendada al Comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas, que si bien se encuentra trabajando actualmente por correspondencia, había sido suspendido *sine die*.

TAILANDIA

Somos partidarios de que se siga trabajando en la normalización de la salsa de soja con vistas a obtener una norma internacional.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los Estados Unidos de América apoyan la opción 1 que figura en el párrafo 9 de la carta circular en la que se propone interrumpir los trabajos sobre la normalización de la salsa de soja. La posibilidad de elaborar una norma del Codex para la salsa de soja se ha venido examinando desde 1998 sin pasar del Trámite 3: de hecho, no se ha logrado un consenso sobre esta cuestión en el ámbito del CCPFV.

En relación con esta labor, los Estados Unidos de América, tras examinar los *Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos*, señalan lo siguiente:

Protección de los consumidores desde el punto de vista de la salud. Aunque el uso de cloropropanoles en algunas salsas de soja puede plantear problemas para la salud de los consumidores, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos se está encargando de esta cuestión. No hay necesidad de duplicar la labor de un comité horizontal.

Impedimentos resultantes o posibles que se oponen al comercio internacional. No tenemos conocimiento de obstáculos al comercio resultantes de las diferencias entre países.

Posibilidades de normalización del producto. En diversos países hay productos etiquetados como “salsa de soja”, cuyos ingredientes y métodos de producción autorizados difieren considerablemente entre sí. Esas diferencias han impedido al CCPFV progresar hacia la elaboración de una norma.

Por consiguiente, los Estados Unidos de América consideran que este trabajo no se justifica por los Criterios.

VENEZUELA

Venezuela está de acuerdo con la elaboración de la norma sobre el mencionado producto, por el comité del Codex sobre Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL).

Para Venezuela, los criterios aplicables para el desarrollo de la norma sobre “Salsa de Soja”, son:

- Protección al consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas.
- Comercialización, uso y consumo del producto.

AIIBP

ASSOCIATION INTERNATIONALE DE L'INDUSTRIE DES BOUILLONS ET POTAGES

FAIBP

FEDERATION DES ASSOCIATIONS DE L'INDUSTRIE DES BOUILLONS ET POTAGES DE LA CEE

Nuestra postura es la siguiente:

- 1) La AIIBP y la FAIBP no solicitarán activamente que continúen los trabajos sobre la elaboración de una norma del Codex para la salsa de soja.
- 2) Sin embargo, si esa labor prosiguiera, la AIIBP y la FAIBP contribuirían activamente a su redacción, con especial hincapié en la proteína vegetal hidrolizada.

IHPC

INTERNATIONAL HYDROLYZED PROTEIN COUNCIL

El IHPC es una asociación sin ánimo de lucro de fabricantes y usuarios de proteínas hidrolizadas, tales como proteínas hidrolizadas vegetales, autolizado de levadura y extractos de levadura, que se utilizan para elaborar diversos productos alimenticios, entre ellos la salsa de soja. La asociación, que tiene su sede en Washington, D.C., es internacional, pues representa a empresas que fabrican, utilizan y venden proteínas hidrolizadas en todo el mundo. El IHPC y las empresas que forman parte de ella se verían afectadas directamente por el establecimiento de una norma del Codex para la salsa de soja.

El IHPC ha participado activamente en los debates sobre la Norma para la Salsa de Soja desde que el Codex planteó esta cuestión por primera vez hace algunos años. En tales debates, hemos presentado diversas series de observaciones detalladas para su examen definitivo por el CCPFV. Hemos sostenido y seguimos sosteniendo que una norma del Codex para la salsa de soja no es necesaria. Por ello, recomendamos que el Codex interrumpa sus trabajos sobre la normalización de este producto.

El IHPC considera que el Codex no debería dedicar su tiempo y recursos, que son limitados, a la elaboración de una norma para la salsa de soja. Antes de llegar a esta recomendación, el IHPC sopesó numerosos factores, indicados en los “Criterios aplicables a los productos” de los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos, que figuran en el Manual de Procedimiento del Codex Alimentarius. Por las razones que se exponen a continuación, la salsa de soja no cumple dichos criterios.

En primer lugar, la salsa de soja se produce en numerosos países, teniendo en cuenta las preferencias en cuanto a gusto y las expectativas culturales de las poblaciones de una región o un país determinado. Como ejemplos de esas preferencias y expectativas cabe mencionar la adición de algunos edulcorantes y especias al producto a base de salsa de soja denominado “Kecap” que se elabora en Indonesia y la especificidad de ciertas salsas de soja que se utilizan en determinados alimentos en el Japón. Probablemente como resultado de esta variedad a nivel mundial, hubo una evidente falta de consenso dentro de las delegaciones nacionales que formularon observaciones sobre el Anteproyecto de Norma del Codex para la Salsa de Soja o que participaron en los debates sobre este producto durante la 22ª reunión del CCPFV que se celebró en el otoño pasado, con respecto a cómo habían de definirse las salsas de soja en una norma, cuáles eran los ingredientes facultativos que podrían utilizarse en esos productos y qué terminología se proponía utilizar para el etiquetado de los productos destinados a la venta al por menor. Por lo tanto, la variedad de salsas de soja a nivel mundial y la falta de consenso entre las delegaciones del Codex en cuanto a identidad, etiquetado e ingredientes facultativos para ese producto parecen excluir la posibilidad de normalizar este producto.

En segundo lugar, si bien muchos países, como el Japón, China e Indonesia, cuentan con normativas nacionales y otros requisitos de producción para la salsa de soja que se ajustan a los gustos y las culturas de sus mercados internos, no hay pruebas concretas de que dichas normativas hayan obstaculizado el comercio internacional de salsa de soja. Además, en ninguno de los debates celebrados antes o durante la 22ª reunión del CCPFV se consideró que la ausencia de una norma del Codex para la salsa de soja limitara el comercio internacional en modo alguno. Creemos que se podría reglamentar la salsa de soja más eficazmente con leyes nacionales en los países en los que la distinción entre los tipos de salsa de soja sea más importante para la industria y los consumidores que mediante el proceso de establecimiento de normas del Codex. Por

consiguiente, en contraposición a la uniformidad de una norma del Codex, a la que deberían atenerse todas las salsas de soja que se producen en el mundo para poder acceder a los mercados internacionales, las leyes nacionales que rigen la producción de salsa de soja pueden desempeñar, gracias a su flexibilidad, una función positiva sin obstaculizar el comercio internacional.

En tercer lugar, la mayoría de los países que producen o consumen salsas de soja poseen leyes nacionales que reglamentan la calidad de los ingredientes utilizados en la producción, la seguridad del proceso de elaboración y la calidad e inocuidad del producto final. A este respecto, el IHPC no tiene conocimiento de datos que apunten a la necesidad de una norma del Codex para proteger a los consumidores contra el fraude o por razones sanitarias.

El IHPC agradece el tiempo y los recursos que el CCPFV ha invertido para examinar la posibilidad de elaborar una norma para la salsa de soja. No obstante, debido a las razones enunciadas, recomendamos suspender los trabajos sobre esta cuestión. Agradecemos la oportunidad que se nos ha ofrecido para hacer nuestros comentarios sobre este asunto.

OMC ORGANIZACIÓN MUNDIAL DEL COMERCIO

En respuesta a la carta circular en la que se solicitan observaciones sobre la necesidad de establecer una Norma del Codex para la Salsa de Soja (CL 2005/6-EXEC), deseo atraer la atención del Comité Ejecutivo del Codex sobre el hecho de que en dos ocasiones los Miembros de la OMC han manifestado su preocupación en el Comité de Medidas Sanitarias y Fitosanitarias (el “Comité MSF”) por la falta de una norma internacional para la salsa de soja.

En 1998, Filipinas mostró su preocupación por el hecho de que la ausencia de una norma internacional sobre el nivel recomendado de ácido benzoico permitía a los países determinar por sí mismos el nivel de utilización de este conservante, lo que afectaba, en consecuencia, al comercio internacional de salsa de soja. Posteriormente, se informó al Comité MSF de que la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios se había revisado en 2004 con el fin de incluir, entre otras cosas, una Norma sobre los Niveles de Ácido Benzoico en la Salsa de Soja.

En 2001, los miembros de la Asociación de Naciones del Asia Sudoriental¹² (ASEAN) y Corea expresaron su preocupación por el hecho de que, a falta de una norma internacional sobre el nivel del contaminante químico 3-MCPD en la salsa de soja, los límites aplicados por los Miembros de la OMC eran muy diversos. En particular la ASEAN lamentó de que el nuevo nivel máximo de 3-MCPD autorizado en la salsa de soja en aquel entonces por la Comunidad Europea fuera demasiado bajo para ser viable, lo que restringía las exportaciones de salsa de soja a la Comunidad Europea. Tras realizar otros ensayos, la Comunidad Europea informó al Comité MSF de que había aumentado su ingesta diaria tolerable de 3-MCPD. Asimismo, se comunicó al Comité MSF que el CCFAC estaba en vías de determinar unos límites máximos de residuos para el 3-MCPD en los productos de mayor interés, teniendo en cuenta la ingesta diaria máxima recomendada para el 3-MCPD por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA).

En caso de que la Comisión del Codex Alimentarius decidiera elaborar una norma para la salsa de soja, sería más interesante para el comercio internacional que se adoptara una medida internacional en lugar de una regional, habida cuenta de que las preocupaciones planteadas anteriormente en el ámbito del Comité MSF se referían al comercio mundial y no solamente a las actividades comerciales dentro de una única región.

¹²

La ASEAN agrupa a Brunei Darussalam, Camboya, Filipinas, Indonesia, Laos, Malasia, Myanmar, Singapur, Tailandia y Viet Nam. Todos estos países, con excepción de Camboya y Viet Nam, eran miembros de la OMC cuando esta cuestión se planteó en 2001.