

CODEX ALIMENTARIUS

Peter Lowrey

*Chargé de soutien des moyens de communication,
Division de l'information*

La Comisión del Codex Alimentarius¹ es un órgano auxiliar de la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación y la Organización Mundial de la Salud, y cuenta con 162 Estados miembros. Se ha establecido para elaborar normas alimentarias internacionalmente aceptadas, destinadas a proteger la salud de los consumidores y asegurar prácticas equitativas en el comercio de los alimentos.

¹ *Codex alimentarius* es una expresión latina que significa «código alimentario» o «legislación alimentaria».

IMPORTANTES DECISIONES EN MATERIA DE CLASIFICACIONES DE LOS ALIMENTOS, HIGIENE Y ETIQUETAS

La Comisión del Codex Alimentarius celebró su 22ª reunión del 23 al 28 de junio de 1997 en Ginebra, con un programa que incluía la seguridad e higiene de los alimentos, las etiquetas de los alimentos y los aditivos alimentarios. He aquí algunos puntos sobresalientes de la reunión, a la que asistieron 444 participantes de 86 países.

Residuos de plaguicidas

La FAO y la OMS han estado evaluando la seguridad de los residuos de plaguicidas presentes en los alimentos desde 1962, y han establecido límites máximos de residuos (LMR), a fin de asegurar que no se utilicen en exceso los plaguicidas y que los residuos que pudieran estar presentes no sean nocivos para el consumo humano. La Comisión del Codex Alimentarius actualmente aprueba más de 2 500 LMR. Durante la reunión de junio, la Comisión borró 315 LMR (que abarcaban 39 plaguicidas) de la lista del Codex, considerados obsoletos. Esto quiere decir que no se considera aceptable ningún nivel de presencia de esos plaguicidas.

¿Qué es *halal*?

En vista de la demanda creciente de parte del consumidor de productos *halal* (alimentos permitidos por la ley islámica), y el rápido incremento del comercio internacional de dichos productos, la Comisión aprobó nuevas directrices para la aplicación de ese término. Estas directrices son de carácter general, a fin de acomodarse a las diferencias menores de interpretación de las diferentes corrientes islámicas, y se reconoce que están sujetas a la interpretación de las autoridades competentes de los países importadores. Sin embargo, el país importador debe aceptar en principio el certificado otorgado por las autoridades religiosas del país exportador, salvo cuando aquél proporcione una justificación relativa a otros requisitos específicos.

Las directrices mencionadas definen los criterios de aplicación del término *halal*, el origen legítimo o ilegal de los alimentos, los requisitos generales de matanza y elaboración, empaque, almacenamiento y transporte de los alimentos definidos como *halal*. Por ejemplo, las directrices especifican que la frase *Bismi Allah* («en nombre de Dios») debe invocarse inmediatamente antes de matar a cada animal.

¿Qué tan bajo es «bajo contenido de grasas»?

A fin de facilitar el comercio de alimentos definidos «de bajo contenido de grasas», «sin azúcar» o «ligeros», la Comisión aprobó nuevas directrices que regulan esas clasificaciones, como suplemento de las Directrices Generales de Clasificación. Por ejemplo, para clasificar un alimento como ligero o reducido, debe tener por lo menos 25 por ciento menos del contenido de energía o del contenido del nutriente del producto estándar. La etiqueta debe especificar esta característica. Los productores que quieran exportar productos de bajo contenido de grasas, deben observar una medida absoluta: tres gramos de grasa por cada 100 gramos del alimento. A partir de ahora, los exportadores de quesos no pueden clasificar sus productos como de bajo contenido de grasas a menos que no satisfagan los criterios antes mencionados; sólo pueden clasificarlos como de contenido reducido de grasas si tienen 25 por ciento menos de grasas que el producto estándar.

Estas directrices ofrecen una serie de definiciones para las clasificaciones contempladas (contenido de nutrientes, clasificaciones comparativas, clasificación de funciones de los nutrientes) y de requisitos generales relativos a la información al consumidor sobre las clasificaciones. En particular, todo alimento que esté clasificado de alguna manera, debe tener en la etiqueta la declaración de sus nutrientes, de acuerdo con las Directrices del Codex en materia de especificación de los elementos nutritivos que figuran en las etiquetas.

Revisión del código de higiene de los alimentos

En materia de la higiene de los alimentos, la Comisión aprobó una revisión importante del código de prácticas, a fin de que incluya todos los aspectos de la cadena alimentaria, desde la producción en la finca hasta la preparación en casa, con especial atención a la manipulación, elaboración y distribución de los productos alimentarios, donde es posible controlar la mayor parte de los riesgos.

A diferencia de las versiones anteriores de este código, el actual no establece prescripciones en materia de elementos del diseño de las plantas procesadoras, el transporte o los almacenes. En cambio, se concentra en lo necesario en cada paso para evitar o reducir los riesgos de contaminación, y deja un considerable grado de flexibilidad a los productores u operadores y a los organismos reglamentarios para el cumplimiento de estos objetivos. Esto debe hacerlo más aceptable para su aplicación en los países en desarrollo que la versión previa del código que contenía numerosas prescripciones. Por ejemplo, en vez de exigir que se utilice acero inoxidable en las plantas de elaboración de harinas, ahora se acepta todo material de construcción que no contamine la harina.

Peter Lowrey

*Oficial de apoyo a los medios de comunicación,
Dirección de Información*

Fuente: <http://www.fao.org/3/W7336T/w7336t09.htm>