

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 3b, 4b, 5a, 5c, 5d and 5e

CRD 33

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES

Fifty-First Session

Jinan, China, 25-29 March 2019

(Comments of El Salvador)

El Salvador

Tema 3b: Anteproyectos de especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por el JECFA en su 86.ª reunión [CX/FA 19/51/4]

El Salvador agradece el documento remitido por la Secretaria del Codex, el Comité Espejo del Codex ha revisado el documento en conjunto con los anexos. Se apoya las disposiciones para los aditivos alimentarios que figuran en el anexo 1 "Especificaciones de Aditivos Alimentarios Designadas como Completas (FAO JECFA Monographs 22, Roma, 2018) recomendando la adopción por la CAC 42 para que sean Especificaciones del Codex.

Actualmente El Salvador se encuentra participando en la revisión del RTCA 67.04.54:18 "Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios" que tiene correspondencia con la normativa CODEX STAN 192-1995 "Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios", los siguientes aditivos han sido incluidos en la actualización del RTCA mencionado con el uso propuesto.

Eritrosina (SIN 127) (uso: color)

Indigotina (SIN 132) (uso: color)

Luteína de *Tagetes erecta* (SIN 161b(i)) (uso: color)

Tema 4b: Armonización de las Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios de las Normas para Productos

El Salvador Agradece el documento remitido por la Secretaria del Codex, presidido por Australia, copresidido por los Estados Unidos de América y el Japón.

El Salvador presenta comentarios para el **Apéndice 2: Propuestas de Enmiendas a las Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios de las Normas del Codex para la Leche y los Productos Lácteos (Quesos Madurados) y los Cuadros 1, 2 Y 3 de la NGAA Respecto a los Quesos Madurados.**

- **Norma para el Cheddar (CXS 263-1966).**

El Salvador reconoce y agradece la excelente labor de la presidencia y copresidencia del GTE conforme al mandato del CCFA50 de armonizar las normas de quesos madurados en asistencia de la Federación Internacional de Lechería (FIL)

Se apoyan las siguientes recomendaciones del GTE para que las considere el CCFA51:

- A) Hacer los cambios a la NGAA que reflejen las disposiciones que aparecen en las normas sobre los nitratos (35 mg/kg en las normas, y no 40 mg/kg que es el anteproyecto de disposición). En cuanto el GTE por mandato del CCFA finalice la revisión del uso de nitratos (SIN 251, 252) y nitritos (SIN 249, 250) y la Comisión haga suyas las recomendaciones armonizar de acuerdo al consenso que se establezca.

B) Agregar una nota para especificar que los Antiaglutinantes con disposiciones de BPF que se agregan al Cuadro 3 para los quesos madurados se utilizan para el tratamiento de superficie solamente para quesos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados. Tal como se presenta en el documento de conformidad al dictamen de la norma CXS 263-1966 en el apartado “**Referencias a las normas del Codex sobre productos para los Aditivos en la Tabla 3 de la NGAA 3**”

- **Norma para Provolone (CXS 272-1968)**

Se apoya la labor de armonización realizada por GTE para la Norma de Queso Provolone, se aceptan la inclusión de las disposiciones en la NGGA en los cuadros I, II y III de conformidad con las especificaciones de las normas de producto.

El Salvador invita al CCFA a enmendar el error de la norma CXS 272-1968 en la categoría de Antiaglomerantes, el Nivel máximo para los Aditivos con SIN 551, 552, 553(i) 553(iii) se especifica como 10 000 g/kg solos o en combinación, la unidad correcta es mg/kg de acuerdo con el trabajo del GTE en las enmiendas a los cuadros I y II de la NGGA.

- **Norma para Gouda (CXS 266-1966):**

Se apoya la labor de armonización realizada por el GTE para la Norma de Queso Gouda, se aceptan la inclusión de las disposiciones en la NGGA en los cuadros I, II y III de conformidad con las especificaciones de las normas de producto.

El Salvador ha revisado la armonización propuesta y su reglamentación nacional sobre los productos que menciona a continuación, la armonización propuesta por Codex se encuentra alineada con la normativa nacional de los productos miel y agua envasada y azúcar:

- Propuesta de enmienda a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma para la miel (CXS 12-1981). Y la propuesta de enmienda a los cuadros 1 y 2 de la NGAA sobre la norma mencionada.
- Propuestas de enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma general para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las agua minerales naturales)(CXS 227-2001). Y la propuesta de enmienda a los cuadros 1 y 2 de la NGAA sobre la norma mencionada.
- Propuestas de enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma para los Azúcares (CXS 212-1999) y la propuesta de enmienda a los cuadros 1 y 2 de la NGAA sobre la norma mencionada

Tema 5a: Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA): Informe del GTe sobre la NGAA.

El Salvador agradece el documento remitido por la Secretaria del Codex, Preparado por el GTE Presidido por Los Estados Unidos de América.

- **Respecto al Apéndice 2: Disposición para el citrato trisódico en la CA 01.1.1**

- El Salvador ha analizado el Apéndice antes mencionado y apoya de manera general la disposición presentada por GTE , se reconoce la labor del Codex Alimentarius de crear instrumentos normativos armonizados de carácter voluntario, garantizando así la inclusión de todos los países miembros, esto a través de sus órganos auxiliares por mandato de la Comisión.

- El Salvador no apoya el uso de este aditivo alimentario para ser incluido en la CA 01.1.1, se invita al CCFA mantener las disposiciones vigentes en la NGGA para el Citrato Trisódico SIN 331(iii) Para uso en leches esterilizadas y UHT de especies no bovinas únicamente, por la razón de que nuestro reglamento no considera la adición de aditivos en ninguna de sus formas.

- **Respecto al Apéndice 3: Anteproyectos de disposiciones relacionados con la categoría de alimentos 01.1.2 (Otras leches líquidas (naturales/simples)) con la función tecnológica de emulsionantes y estabilizantes**

A. Para El Salvador es preocupante el uso de espesantes en la categoría 01.1.2 Otras leches líquidas (naturales / simples) ya que puede inducir a practicas desleales en el comercio de alimentos y engañar al consumidor ya que incluye, pero no se limita a, leches líquidas

recombinadas naturales/simples, leches líquidas reconstituidas naturales/simples, leches compuestas naturales/simples, leches líquidas enriquecidas con vitaminas y minerales no aromatizadas, leches con modificación de proteínas, leche con contenido reducido de lactosa, y bebidas a base de leche naturales/simples. Esta categoría de alimentos es muy similar a la CA 01.1.1 Leche líquida (natural / simple), su procesamiento es similar y en muchos países se consume como esta categoría, mientras que las bebidas a base de leche tienen una composición y se comercializan de manera diferente por lo que el uso de espesantes podría estar justificado.

- B. El Salvador sugiere que el CCFA en su 51 periodo de sesiones establezca un GTE para estudiar la clasificación de la categoría 01.1.2 y los tipos de leches que la componen a fin de determinar las disposiciones pertinentes para el uso de espesantes al segmentar de mejor manera dicha categoría.
- C. El Salvador de acuerdo con el Reglamento Técnico Centroamericano 67.04.65:12 Uso de Términos Lecheros define como Leche **“secreción mamaria normal de animales lecheros, obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior”**, por lo que se sugiere al CCFA reclasificar la categoría 01.1.2 en función de la definición anterior.

- **Respecto al Apéndice 6: Norma para la mozzarella (CXS 262-2006)**

El Salvador apoya la recomendación del GTE al CCFA respecto a:

- A. El uso de agentes Antiaglutinantes en el tratamiento de la superficie de la mozzarella de alta humedad se justifica tecnológicamente solo cuando esa mozzarella está desmenuzada o en trocitos
- B. El uso de conservantes en el tratamiento de la superficie de la mozzarella de alta humedad se justifica tecnológicamente cuando la mozzarella no está envasada en líquido.
- C. Que se revise el cuadro de "Uso justificado" de CODEX STAN 262-2006, como recomienda el GTE para reflejar el uso tecnológicamente justificado de los conservantes y Antiaglutinantes en la mozzarella con alto contenido de humedad.

Tema 5d: Documento de debate sobre la elaboración de una redacción alternativa a la Nota 161 en relación con el uso de edulcorantes [CX/FA 19/51/10]

El Salvador Agradece el documento remitido por la Secretaria del Codex y preparado por por la Unión Europea y los Estados Unidos de América.

El Salvador ha revisado las recomendaciones propuestas para elaborar una redacción alternativa de la Nota 161 en relación con la utilización de edulcorantes en consonancia con la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGA y la Declaración de principios en el Manual de procedimiento para abordar las preocupaciones de los miembros del Codex que necesiten reducir de forma significativa el contenido de energía o alimentos sin azúcar añadido cuando se utilizan edulcorantes y los miembros del Codex que necesiten flexibilidad en el uso de edulcorantes. Por tanto, está de acuerdo con la que la redacción propuesta de la recomendación 1 sobre las alternativas de la mencionada nota 161.

Recomendación 1: específicamente para las disposiciones (tanto adoptadas como en el procedimiento de trámites) en las categorías de alimentos de las listas T, U, e Y2 de CX/FA 15/47/13, sustituir la Nota 161 por las siguientes notas alternativas:

- Para las disposiciones relativas a los aditivos con la función de edulcorante, pero no la función de potenciador del sabor: *“Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan los aditivos con función de edulcorante a aquellos alimentos con reducción significativa del contenido de energía o sin azúcares añadidos.”*
- Para las disposiciones relativas a los aditivos con funciones de edulcorante y potenciador del sabor: *“Algunos miembros del Codex permiten el uso de aditivos con función de edulcorante en todos los alimentos de esta categoría de alimentos mientras que otros limitan los aditivos con función de edulcorante a aquellos alimentos con reducción significativa del contenido de*

energía o sin azúcares añadidos. Esta limitación puede no ser aplicable al uso conveniente como potenciador del sabor.”

El Salvador ha revisado la información presentada en el Cuadro 2 de la NGAA según el apéndice 2 del presente documento y considera apropiada el establecimiento de las notas alternativas que se propone para cada disposición adoptada según los criterios planteados en la recomendación 1.

Recomendación 2: las disposiciones específicas adoptadas propuestas para revisión bajo la recomendación 1 figuran en el Apéndice 2 del presente documento. Las disposiciones adoptadas se presentan en el formato del Cuadro 2 de la NGAA. En el Apéndice 2 se diferencia la nota alternativa que se propone para cada disposición adoptada.

El Salvador considera que la redacción propuesta en la Recomendación 4 facilita la comprensión sobre las decisiones del Comité CCFA en el establecimiento de la nota 161 y que se incorpore en el informe final.

Recomendación 4: para abordar las solicitudes de aclaración, los copresidentes del GTE proporcionan la síntesis siguiente del debate del GTE para su examen por la CCFA51 con el fin de incorporarlo en el informe final:

“Las notas de sustitución proporcionan información sobre el uso actual de edulcorantes por los miembros del Codex, y proporcionan también información sobre las consideraciones específicas del CCFA al adoptar la disposición. El texto propuesto no impone requisitos de etiquetado en los alimentos, ni criterios adicionales sobre el uso de edulcorantes a los enumerados en la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA, sino que más bien proporciona información sobre dónde pudo el CCFA llegar a un consenso sobre el uso de edulcorantes dentro de esos criterios”.

El Salvador considera conveniente convocar al actual GTE para analizar la nota 161 en las categorías de alimentos detallados en la lista V, X,W,Z según el documento CX/FA 15/47/13.

Recomendación 5: los copresidentes del GTE recomiendan que la CCFA51 vuelva a convocar al actual GTE para someter a debate las disposiciones con la Nota 161 adjunta:

- En las categorías de Alimentos de las listas V y X de CX/FA 15/47/13 y proporcionar recomendaciones sobre una nota que sustituya a la nota 161
- En las Categorías de Alimentos de la Lista W y Z de CX/FA 15/47/13 para determinar si los edulcorantes o potenciadores del sabor están justificados en estas categorías de alimentos y proporcionar recomendaciones sobre una nota para sustituir la nota 161 o si tales disposiciones deben ser revocadas/suspendidas.

Tema 5C: Documento de Debate sobre El Uso de Nitratos (SIN 251, 252) Y Nitritos (SIN 249, 250)

El Salvador Agradece el documento remitido por la Secretaria del Codex, presidido por La Unión Europea y Los Países Bajos.

El Salvador ha analizado el tema en cuestión en el Subcomite Nacional y presenta observaciones de los siguientes puntos:

- A luz de la información recibida y consolidada por el GTE se considera que los NM para los nitritos (Sin 249, 250) y nitratos (Sin 251, 252) deberían expresarse de manera residual y añadidos , se invita al CCFA a considerar la recomendación 1 planteada por el GTE respecto al enfoque de gestión de riesgos más adecuado para tratar los usos y los niveles de uso de los nitratos y nitritos en la NGAA considerar el siguiente enfoque para determinar los NM de nitritos y Nitratos .
- a. Cantidades residuales que abarquen todas los orígenes alimentarios (es decir, naturales y añadidos como aditivos alimentarios).
- El Salvador considera establecer disposiciones sobre la NGAA en función de la información recibida

Tema 5e: Documento de debate sobre el uso de los términos “fresco”, “natural/simple”, “no elaborado” y “no tratado” en las normas existentes del Codex

El Salvador Agradece el documento remitido por la Secretaria del Codex y preparado por Federación de Rusia, el Comité Espejo del Codex ha analizado el anteproyecto en conjunto con los anexos y se considera que los términos “frescos”, “natural/simple”, “no elaborado y no tratado” dependen de la naturaleza del alimento. En concordancia con las conclusiones del documento los términos son muy generales para definirlos.

La NGAA tiene disposiciones detalladas dependiendo el tipo de alimento al que refiere por lo que se sugiere suspender el tema y suspender la asignación de recursos para avance de este.