



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

Quincuagésima segunda reunión

CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES

CUESTIONES PLANTEADAS EN LOS PERÍODOS DE SESIONES 42.º Y 43.º DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

A. Asuntos que se presentan a título informativo

42.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

Normas y textos afines aprobados por la Comisión²

1. La Comisión del Codex Alimentarius (en adelante, la Comisión), en su 42.º período de sesiones, aprobó:
 - i) las especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios formuladas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en su 86.ª reunión, con las correcciones propuestas por el Comité Ejecutivo en su 77.ª reunión;
 - ii) disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA) (CXS 192-1995);
 - iii) la revisión del documento *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989);
 - iv) disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con lo siguiente:
 - o la armonización de las 13 normas para la leche y los productos lácteos (queso madurado), dos normas para los azúcares, dos normas para las aguas minerales naturales, tres normas para los cereales, legumbres y leguminosas y tres normas para proteínas vegetales;
 - o la armonización de las disposiciones sobre ÉSTERES DE ASCORBILO (palmitato de ascorbilo [SIN 302] y estearato de ascorbilo [SIN 305]), la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981) y la *Norma para preparados complementarios* (CXS 156-1987);
 - o las notas de sustitución de la Nota 161;
 - v) la inserción de una nota en el cuadro titulado “Referencias a las normas del Codex sobre productos para los aditivos en el Cuadro 3 de la NGAA”;
 - vi) la revisión de las secciones sobre aditivos alimentarios de las 13 normas para la leche y los productos lácteos (queso madurado), a saber, las normas para el Cheddar (CXS 263-1966); el Danbo (CXS 264-1966); el Edam (CXS 265-1966); el Gouda (CXS 266-1966); el Havarti (CXS 267-1966); el Samsø (CXS 268-1966); el Emmental (CXS 269-1967); el Tilsiter (CXS 270-1968); el Saint-Paulin (CXS 271-1968); el Provolone (CXS 272-1968); el Coulommiers (CXS 274-1969); el Camembert (CXS 276-1973), y el Brie (CXS 277-1973);
 - vii) las secciones sobre aditivos alimentarios revisadas de las dos normas para azúcares y dos normas para las aguas minerales naturales, es decir, las normas para la miel (CXS 12-1981) y

¹ El presente documento contiene información que figura en los documentos CX/FA 20/52/2, CX/FA 20/52/2-Add.1 y otros asuntos derivados del 43.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, la 80.ª reunión del Comité Ejecutivo y la quinta reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias.

² REP19/CAC, párrs. 14, 17-38 y Apéndice III.

para los azúcares (CXS 212-1999), la *Norma para las aguas minerales naturales* (CXS 108-1981) y la *Norma para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales)* (CXS 227-2001);

- viii) las secciones sobre aditivos alimentarios revisadas de las tres normas para los cereales, legumbres y leguminosas y las tres normas para las proteínas vegetales, esto es, las normas para la harina de trigo (CXS 152-1985), el cuscús (CXS 202-1995) y los fideos instantáneos (CXS 249-2006) y las normas para productos proteínicos de trigo incluido el gluten de trigo (CXS 163-1987), productos proteínicos vegetales (CXS 174-1989) y productos proteínicos de soja (CXS 175-1989), y
- ix) el cuadro revisado sobre el “uso justificado” de la sección sobre aditivos alimentarios de la *Norma para la mozzarella* (CXS 262-2006).

Interrupción de trabajos³

2. En su 42.º período de sesiones, la Comisión aprobó la interrupción del trabajo sobre diversos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, conforme a la propuesta formulada por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) en su 51.ª reunión.

Apoyo al uso del copolímero de metacrilato básico (CMB, SIN 1205) en programas de fortificación alimentaria⁴

3. El Senegal invitó a la Comisión a apoyar la adopción del copolímero de metacrilato básico (CMB, SIN 1205) en la NGAA y señaló que esta sustancia se utilizaba en programas de fortificación alimentaria para prevenir la malnutrición y mejorar la salud pública en países en desarrollo.

4. La Secretaría del Codex señaló que el CMB, que se utilizaba como agente de glaseado y sustancia inerte, se había examinado en la 51.ª reunión del CCFA y se encontraba en el trámite 3 en el marco de la NGAA. La Secretaría aclaró, además, que las disposiciones pertinentes sobre aditivos alimentarios serían examinadas por la Comisión a su debido tiempo.

Plan estratégico del Codex para 2020-2025⁵

5. En su 42.º período de sesiones, la Comisión aprobó el Plan estratégico del Codex para 2020-2025 según lo había propuesto el Comité Ejecutivo en su 77.ª reunión.

43.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

Aspectos relativos al procedimiento y reuniones de los órganos auxiliares⁶

6. La Comisión, en su 43.º período de sesiones, recomendó:

- i) que el Comité Ejecutivo, en su 80.ª reunión⁷, transmitiera sus recomendaciones basadas en el informe del Subcomité del Comité Ejecutivo sobre el Codex y la pandemia: desafíos y oportunidades estratégicos a todos los órganos auxiliares para su información y su ulterior examen según procediera, y
- ii) que todos los órganos auxiliares, así como los miembros y observadores hicieran pleno uso de los mecanismos de trabajo a distancia existentes, como los GTe y las cartas circulares, y que planificaran sus reuniones virtuales de comités con idea de optimizar la posibilidad de concluir sus programas

B. Asuntos que requieren la adopción de medidas

42.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius

Proyecto de disposición relativa al citrato trisódico (SIN 331 iii) en la categoría de alimentos 01.1.1 “Leche líquida (natural/simple)”⁸

7. La Comisión, en su 42.º período de sesiones, no aprobó el proyecto de disposición sobre aditivos alimentarios relativa al uso del citrato trisódico en la categoría de alimentos 01.1.1. y acordó devolverlo al CCFA para un nuevo examen. Asimismo, alentó a los miembros a que participaran activamente en las reuniones del CCFA a fin de que las cuestiones técnicas pudieran examinarse plenamente en ellas.

³ REP19/CAC, párr. 100 y Apéndice VI.

⁴ REP19/CAC, párrs. 155-156.

⁵ REP19/CAC, párrs. 112-122.

⁶ REP20/CAC, párr. 20 (i-ii), 31 (ii) y 32.

⁷ REP21/EXEC1, párrs. 35-36.

⁸ REP19/CAC párrs. 21-29

8. **Se invita** al Comité a que **considere** esta petición.

CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS ÓRGANOS AUXILIARES

A. Asuntos que se presentan a título informativo

77.ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius⁹

9. El Comité Ejecutivo, en su 77.ª reunión, elogió al CCFA y sus respectivos grupos de trabajo por medios electrónicos (GTe) por haber encontrado soluciones y llegado a un consenso sobre las notas de sustitución de la Nota 161 y las revisiones de algunas disposiciones para los edulcorantes.

78.ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius¹⁰

Novedades introducidas en el 42.º período de sesiones de la Comisión: Comentarios sobre los cambios y propuestas de nuevas mejoras¹¹

10. El Comité Ejecutivo, en su 78.ª reunión, solicitó que se señalaran a la atención de los órganos auxiliares sus debates sobre los cambios y propuestas de nuevas mejoras sobre la organización de la Comisión. Además, solicitó a los presidentes de los órganos auxiliares, la Comisión y la Secretaría del Codex que:

- i) elaboraran estrategias para evitar que en el período de sesiones de la Comisión se mantuvieran debates técnicos sobre temas respecto de los cuales no hubiera consenso, o que estos debates se redujeran, y que comunicaran estas estrategias a los miembros. Tales estrategias podían consistir en breves interrupciones del período de sesiones para la celebración de debates oficiosos o la suspensión de los debates sobre cuestiones que excedieran el límite de tiempo previsto;
- ii) logran que, en los períodos de sesiones de la Comisión, se tomaran debidamente en consideración los comentarios recibidos por escrito y que los fundamentos técnicos de las reservas se incluyeran en los informes de los períodos de sesiones.

Examen periódico de la gestión del trabajo del Codex correspondiente a 2018-2019: Proceso de examen crítico¹²

11. En su 78.ª reunión, el Comité Ejecutivo llegó a la conclusión de que el examen crítico era en general un instrumento de gestión de los trabajos eficiente y eficaz y que no había una necesidad urgente de revisarlo de manera sustantiva, reconociendo al mismo tiempo que se podían seguir examinando las mejoras.

12. A este respecto, el Comité Ejecutivo, en dicha reunión, reconoció que podía brindar orientación y asesoramiento a los órganos auxiliares y que estos también podían solicitarlo por iniciativa propia, y que ese intercambio podía tener lugar fuera del proceso de examen crítico.

Seguimiento del examen periódico de la gestión del trabajo del Codex correspondiente a 2017-2018: Examen periódico de las normas del Codex¹³

13. El Comité Ejecutivo, en su 78.ª reunión, llegó a la conclusión de que los enfoques actuales para el examen de las normas estaban funcionando correctamente para los órganos auxiliares activos, y alentó a esos órganos a mejorar continuamente sus procesos de gestión del trabajo a fin de considerar la necesidad de examinar las normas vigentes del Codex.

Seguimiento del examen periódico de la gestión del trabajo del Codex correspondiente a 2017-2018: Uso de referencias en los textos del Codex¹⁴

14. El Comité Ejecutivo, en su 78.ª reunión, hizo hincapié en que, si bien en ocasiones podía ser conveniente incluir referencias a normas de otra organización de establecimiento de normas, estas debían reducirse todo lo posible, ya que pasaban a formar parte integrante de un texto del Codex y exigían un seguimiento durante toda la vigencia de este.

⁹ REP19/EXEC2, párrs. 15-18.

¹⁰ REP20/EXEC2, párrs. 15-18.

¹¹ REP20/EXEC1, párrs. 25-30.

¹² REP20/EXEC1, párrs. 42, 46.

¹³ REP20/EXEC1, párrs. 54-56.

¹⁴ REP20/EXEC1, párr. 64.

Incorporación de los datos de contacto de los delegados en los informes del Codex¹⁵

15. La Secretaría del Codex confirmó que el cambio por el cual se eliminaban tales datos se había introducido inicialmente en Ginebra, en el 42.º período de sesiones de la Comisión, de conformidad con la práctica vigente de la OMS. La Secretaría acordó buscar una solución para distribuir los datos personales. Algunas de las opciones que podrían estudiarse consistían en que los distintos delegados pudieran elegir en el momento de registrarse para una reunión si aceptaban que se compartieran sus datos de contacto o que tales datos pudieran consultarse mediante una contraseña informática.

80.ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius

16. El Comité Ejecutivo, en su 80.ª reunión, reconoció que la Comisión, en su 43.º período de sesiones, había convenido en la posibilidad de celebrar reuniones virtuales en 2021 y respaldó las propuestas formuladas por el Subcomité sobre el Codex y la pandemia para llevar a la práctica esta decisión, señalando que ello no requería, en el momento actual, ninguna modificación de los procedimientos formales del Codex.

23.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA)

Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas regionales del CCAFRICA¹⁶

17. El CCAFRICA, en su 23.ª reunión, tomó nota de la orientación del CCFA acerca de la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas de productos básicos con la NGAA, e indicó que actualmente no era necesario adoptar medidas con respecto a las normas existentes elaboradas por el propio CCAFRICA ya que estas no incluían disposiciones sobre aditivos alimentarios.

Uso del copolímero de metacrilato básico (CMB, SIN 1205) como aditivo alimentario¹⁷

18. El Senegal invitó al CCAFRICA a apoyar la aprobación del copolímero de metacrilato básico (CMB, SIN 1205) en la NGAA, señalando que esta sustancia era inocua. Su uso como agente encapsulante para micronutrientes en los programas de fortificación alimentaria evitaría la malnutrición y mejoraría la salud pública en los países en desarrollo. Por ello, el Senegal invitó al CCAFRICA a unirse al GTe sobre la NGAA y la armonización, así como a aportar observaciones para respaldar la inclusión del CMB en la NGAA y apoyar su aprobación en la 52.ª reunión del CCFA.

21.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA)

Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas regionales del CCASIA¹⁸

19. El CCASIA, en su 21.ª reunión, se mostró de acuerdo en crear un GTe, presidido por China, para examinar la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas regionales elaboradas por este Comité Coordinador.

10.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (CCNE)

Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas regionales del CCNE¹⁹

20. El CCNE, en su 10.ª reunión, se mostró de acuerdo en crear un GTe, presidido por la Arabia Saudita, para examinar la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas regionales elaboradas por el Comité Coordinador.

Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma regional para el *doogh*²⁰

21. El CCNE, en su 10.ª reunión, convino en que debería emprenderse un nuevo trabajo relativo a las disposiciones sobre aditivos alimentarios para el *doogh* en una reunión futura, una vez que se hubiera completado la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para leches fermentadas* (CXS 243-2003) con la NGAA.

21.ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC)

Disposiciones relativas a la utilización del citrato trisódico en la leche tratada a temperatura ultraelevada (UHT)²¹

22. El CCLAC, en su 21.ª reunión, acordó una posición regional para apoyar la aprobación por el CCFA en su 52.ª reunión de las disposiciones relativas a la utilización de citrato trisódico (SIN 331 iii) en la leche UHT

¹⁵ REP20/EXEC1, párr. 125.

¹⁶ REP20/AFRICA, párr. 39.

¹⁷ REP20/AFRICA, párr. 117.

¹⁸ REP20/ASIA, párrs. 54-56.

¹⁹ REP20/CCNE, párrs. 38-39.

²⁰ REP20/CCNE, párrs. 76-80.

²¹ REP20/LAC, párrs. 40 y 41.

propuestas en el 42.º período de sesiones de la Comisión. Costa Rica expresó su reserva a esta posición regional.

23. El CCLAC, en dicha reunión, no pudo examinar otros temas de interés para la región debido a la suspensión de la reunión por motivos de seguridad.

Armonización de las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios en las normas regionales correspondientes al CCLAC²²

24. El CCLAC, en su 21.ª reunión, acordó solicitar a la Secretaría del Codex que emitiera una carta circular con información detallada sobre los antecedentes y las posibles opciones para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios a fin de facilitar la adopción de una decisión en su 22.ª reunión.

Reactivación del trabajo del CCFA sobre aditivos alimentarios en el vino²³

25. El CCLAC, en su 21.ª reunión, acordó apoyar que en la próxima reunión del CCFA se reactivaran los trabajos relacionados con el uso de aditivos alimentarios en la producción de vinos de uva, para su posible incorporación en la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

29.ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV)

Enmiendas propuestas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en diversas normas de productos (es decir, revocación de algunas disposiciones sobre aditivos alimentarios e incorporación de una sola disposición sobre aditivos alimentarios)²⁴

26. De conformidad con las recomendaciones formuladas por el CCFA en sus reuniones 50.ª y 51.ª²⁵, el CCPFV, en su 29.ª reunión, convino en remitir al 43.º período de sesiones de la Comisión las disposiciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la *Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)* (CXS 115-1981), la *Norma para los brotes de bambú en conserva* (CXS 241- 2003) y la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CXS 296-2009).

Quinta reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH)

Aclaración sobre la utilización del óxido de calcio y el dióxido de azufre en el proyecto de norma para el jengibre seco y deshidratado²⁶

27. El CCFA, en su 51.ª reunión, decidió no ratificar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el anteproyecto de norma para el jengibre seco o deshidratado, señalando que no estaba claro si el óxido de calcio y el dióxido de azufre eran aditivos alimentarios o coadyuvantes de elaboración, y solicitó la correspondiente aclaración al CCSCH.

28. El CCSCH, en su quinta reunión, convino en facilitar aclaraciones al CCFA respecto a que las dos sustancias, es decir, el calcio (como óxido) y el dióxido de azufre, se utilizaban como coadyuvantes de elaboración (véase el documento CX/FA 21/52/5-Add.1).

B. Asuntos que requieren la adopción de medidas

78.ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius

Publicación oportuna de los documentos de trabajo del Codex²⁷

29. En su 78.ª reunión, el Comité Ejecutivo pidió a la Secretaría que señalara a la atención de los órganos auxiliares la información²⁸ sobre la publicación oportuna de los documentos de trabajo, los informes y la disponibilidad de las normas del Codex para que pudieran examinarla y formular las sugerencias correspondientes.

30. **Se invita al Comité a que considere** esta petición.

²² REP20/LAC, párrs. 32 y 33.

²³ REP20/LAC, Parte 2, párr. 7.

²⁴ REP20/PFV, párr. 31.

²⁵ REP18/FA, párrs. 48, 134 y REP19/FA, párr. 134.

²⁶ REP21/SCH, párr. 65 ii)

²⁷ REP20/EXEC1, párr. 111.

²⁸ CX/EXEC 20/78/8.

40.^a reunión del Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)

El CCMAS como comité nodal para los métodos de análisis²⁹

31. El CCMAS, en su 40.^a reunión, examinó la propuesta de que el CCMAS pasara a ser un comité nodal para los métodos de análisis y observó que los contaminantes y los aditivos alimentarios eran competencia de este comité (con excepción de las especificaciones para los aditivos alimentarios).

32. Asimismo, el CCMAS observó que el CCFA había realizado un amplio trabajo sobre el establecimiento de niveles máximos (NM) para los aditivos alimentarios y no había mostrado interés en examinar los métodos de análisis para determinar el cumplimiento de tales niveles.

33. El CCMAS convino, además, en no seguir adelante con la propuesta en esta fase y en:

- i) informar a todos los comités del Codex sobre la labor en curso del CCMAS en relación con el examen y la actualización de los *Métodos de análisis y de muestreo recomendados* (CXS 234-1999) y la elaboración de una base de datos para los métodos de análisis y de muestreo ratificados por el CCMAS y aprobados por la Comisión;
- ii) recordar al CCFA la decisión de que la Norma CXS 234 era la única referencia para los métodos de análisis y pedir al CCFA que considerara la idoneidad de los métodos establecidos en la norma sobre los *Métodos de análisis generales para los aditivos alimentarios* (CXS 239-2003) para que los métodos pudieran transferirse a la Norma CXS 234; o que determinara métodos más actualizados o los criterios relativos al rendimiento de los métodos para su ratificación por el CCMAS y su inclusión en la Norma CXS 234 a fin de revocar la Norma CXS 239.

34. **Se invita** al Comité a que **considere** esta petición.

31.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Europa (CCEURO)

Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas regionales del CCEURO³⁰

35. El CCEURO, en su 31.^a reunión, confirmó que el uso de aditivos alimentarios no se justificaba tecnológicamente en los alimentos conformes con la *Norma para los hongos frescos "cantarelos"* (CXS 40R-1981). Así pues, deberían enmendarse todas las disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 04.2.1.1 de la NGAA y añadirse la nueva nota XS40R siguiente: "Exceptuando los productos regulados por la *Norma para los hongos frescos "cantarelos"* (CXS 40R-1981)".

36. El CCEURO, en su 31.^a reunión, convino en pedir al CCFA que tuviera en cuenta lo anterior al realizar la armonización.

37. **Se invita** al Comité a que **considere** esta petición.

41.^a reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)

Evaluación de la necesidad tecnológica de la goma xantana (SIN 415) y las pectinas (SIN 440)³¹

38. En su 41.^a reunión, el CCNFSDU se mostró de acuerdo en: i) publicar el documento titulado *CCNFSDU framework for appraising the technological need* (Marco del CCNFSDU para evaluar la necesidad tecnológica) como documento informativo en el sitio web del Codex; y ii) remitir a la Comisión en su 43.^o período de sesiones, para su aprobación, las disposiciones relativas a la goma xantana (SIN 415) y las pectinas (SIN 440) como espesantes en la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981).

39. El CCNFSDU, en su 41.^a reunión, solicitó que el CCFA incluyera la goma xantana (SIN 415) y las pectinas (SIN 440) en la categoría de alimentos 13.1.3 de la NGAA, "Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes".

40. **Se invita** al Comité a que **examine esta petición**.

²⁹ REP19/MAS, párrs. 86-92.

³⁰ REP20/EURO, párr. 57.

³¹ REP20/NFSDU, párr. 167.

Armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas elaboradas por el CCNFSDU con la NGAA³²

41. El CCNFSDU, en su 41.^a reunión, acordó remitir el documento CX/NFSDU 19/41/9 con la adición de “ácido fosfórico (SIN 338)”, que se había omitido inadvertidamente en la Parte C del documento, para su examen por el CCFA.

42. Con respecto a las cuestiones planteadas en la 51.^a reunión del CCFA relativas a las disposiciones apropiadas sobre aditivos alimentarios y a los niveles máximos (NM) destinados a la *Norma para preparados dietéticos para regímenes de control del peso* (CXS 181-1991) y la *Norma para preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento* (CXS 203-1995), el CCNFSDU, en su 41.^a reunión, convino en informar al CCFA de que las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, en particular las relativas a la categoría de alimentos 13.4 y las del Cuadro 3, eran aplicables a los alimentos que se ajustaban a las dos normas.

43. Se invita al Comité a que **examine la información facilitada y adopte las medidas apropiadas.**

29.^a reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV)

Justificación tecnológica para el uso de tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.6 (Productos para untar a base de fruta (p.ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5)³³

44. El CCPFV, en su 29.^a reunión, estuvo de acuerdo con la inclusión de los tartratos (SIN 334, 335(ii), 337) como reguladores de la acidez en la categoría de alimentos 04.1.2.6 (Productos para untar a base de fruta (p.ej., el “chutney”), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5), con las siguientes justificaciones técnicas:

- i) Generalmente el mango es rico en vitaminas y minerales como el calcio, el hierro, la vitamina C, el complejo vitamínico B. Estos nutrientes son muy sensibles a la temperatura y la oxidación. Los tartratos, como reguladores de la acidez, pueden proteger contra ambas.
- ii) El uso de tartratos en los productos para untar a base de fruta, como la salsa picante de mango, puede contribuir a mejorar la vida útil del producto, ya que contribuye a:
 - o mantener el pH del producto siempre por debajo de 4,6;
 - o evitar que el producto sufra deterioro causado por bacterias (las bacterias que provocan el deterioro no pueden proliferar cuando el pH es bajo);
 - o hacer posible la utilización de una menor cantidad de conservantes al mantener el pH en un nivel bajo.

Justificación tecnológica para el uso de reguladores de la acidez, en general, y de tartratos en particular (SIN 334, 335(ii), 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas)³⁴

45. La 29.^a reunión del CCPFV acordó remitir al CCFA la justificación técnica para el uso de reguladores de la acidez en general en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas) con la siguiente observación:

- Los reguladores de la acidez se utilizan para controlar la acidez o la alcalinidad de varios tipos de frutas desecadas. El pH de los alimentos puede afectar considerablemente su inocuidad y la percepción del consumidor, por lo que resulta necesario utilizar reguladores de la acidez como el ácido cítrico (SIN 330) y el ácido ascórbico, L- (SIN 300) como agentes reguladores del pH para proteger las frutas desecadas de la proliferación microbiana.

46. El CCPFV, en su 29.^a reunión, no proporcionó una respuesta con respecto al uso de tartratos específicamente (SIN 334, 335(ii), 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas).

Justificación tecnológica para el uso de aditivos alimentarios en varios productos alimenticios³⁵

47. El CCPFV, en su 29.^a reunión, convino en remitir al CCFA las respuestas que había formulado en dicha reunión sobre las justificaciones técnicas para el uso de los siguientes aditivos alimentarios (véase la Parte A del Apéndice VII del [REP20/PFV](#) para consultar las respuestas específicas):

³² REP20/NFSDU, párrs. 172-173.

³³ REP20/PFV, párr. 20.

³⁴ REP20/PFV, párr. 23 y 24.

³⁵ REP20/PFV, párr. 28 y Apéndice VII, Parte A.

- i) “emulsionantes, estabilizadores, espesantes” en general y goma xantana (SIN 415) en particular, en las categorías de alimentos 14.1.2 (Zumos (jugos) de frutas y hortalizas) y 14.1.3 (Néctares de frutas y hortalizas);
- ii) colorantes en las patatas (papas) fritas;
- iii) reguladores de la acidez en general y lactato de calcio (SIN 327), específicamente, en la categoría de alimentos 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas) en general y en el zumo de ciruela china en particular;
- iv) reguladores de la acidez en general y fosfatos (SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542), y tartratos (SIN 334, 335(ii), 337), específicamente, en las categorías de alimentos 14.1.2.2 (Zumos (jugos) de hortalizas), 14.1.2.4 (Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas), 14.1.3.2 (Néctares de hortalizas) y 14.1.3.4 (Concentrados para néctares de hortalizas) y las dosis máximas de uso necesarias para lograr el efecto tecnológico deseado, y
- v) polisacáridos de semillas de tamarindo (SIN 437) en la *Norma para pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)* (CXS 115-1981).

Plan de trabajo para la futura armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas de productos³⁶

48. La 29.^a reunión del CCPFV apoyó el plan armonización del CCFA y recomendó que el CCFA realizara la labor de armonización.

49. Se invita al Comité a que **examine la información facilitada y adopte las medidas apropiadas.**

51.^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)

El examen de los siete grupos de aditivos alimentarios en la NGAA³⁷

50. El CCFA, en su 51.^a reunión, convino en pedir a la Secretaría del Codex que actualizara el Cuadro 1 del documento CX/FA 19/51/2 Add.1 a fin de someterlo al examen del CCFA en su 52.^a reunión. En concreto:

- i) examinar la nota sobre CICLAMATOS para garantizar la coherencia con la base de información especificada por el JECFA; e
- ii) introducir el texto de las notas equivalentes que faltan, evaluadas por el JECFA para seis grupos de categorías de aditivos alimentarios (es decir, ÓXIDOS DE HIERRO, ESTEARATO DE POLIOXIETILENO, POLISORBATOS, RIBOFLAVINAS, SACARINAS, ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS).

51. Atendiendo a la petición del CCFA en su 51.^a reunión, la Secretaría del Codex formuló las recomendaciones correspondientes para la actualización.

52. Se invita al Comité a que **examine las recomendaciones** formuladas en el Apéndice I de este documento.

³⁶ REP20/PFV, párr. 30.

³⁷ REP19/FA, párr. 10.

Recomendaciones relativas a las notas asociadas con las disposiciones para los siete grupos de aditivos alimentarios en la NGAA

	Grupo de aditivos alimentarios	Notas pertinentes actualmente en la NGAA	Indicaciones toxicológicas del JECFA	Recomendaciones
1.	CICLAMATOS	Nota 17: Como ácido ciclámico.	Ingestión diaria admisible (IDA) (0-11 mg/kg de peso corporal [pc]) para el ácido ciclámico y sus sales de calcio y de sodio (como ácido ciclámico) (1982, 26. ^a reunión del JECFA)	Cambiar la Nota 17 por el siguiente texto: "para sales de ciclamato, de calcio y de sodio, expresadas en ácido ciclámico".
2.	ÓXIDOS DE HIERRO	Ninguna	IDA (0-0,5 mg/kg pc) para óxidos de hierro y óxidos de hierro hidratados (1980, 23. ^a reunión del JECFA)	Insertar una nueva nota con el siguiente texto: "para óxidos de hierro y óxidos de hierro hidratados".
3.	ESTEARATO DE POLIOXIETILENO	Ninguna	IDA de grupo (0-25 mg/kg pc) del total de polioxietileno (8) y (40) estearatos utilizados de forma conjunta (1973, 17. ^a reunión del JECFA)	Insertar esta nueva nota: "Total de polioxietileno (8) y (40) estearatos utilizados de forma conjunta".
4.	POLISORBATOS	Ninguna	IDA (0-25 mg/kg pc): Como el total de ésteres de sorbitán polioxietileno (20) (1973, 17. ^a reunión del JECFA)	Insertar esta nueva nota: "Como el total de ésteres de sorbitán polioxietileno (20)".
5.	RIBLOFLAVINAS	Ninguna	IDA de grupo (0-0,5 mg/kg pc) para riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> , riboflavina sintética y riboflavina 5', fosfato de sodio como riboflavina (1998, 51. ^a reunión del JECFA)	Insertar esta nueva nota: "Para riboflavina de <i>Bacillus subtilis</i> , riboflavina sintética y riboflavina 5', fosfato de sodio como riboflavina".
6.	SACARINAS	Ninguna	IDA de grupo (0-5 mg/kg pc) para la sacarina y sus sales de calcio, potasio y sodio (1993, 41. ^a reunión del JECFA)	Insertar esta nueva nota: "Para la sacarina y sus sales de calcio, potasio y sodio".
7.	ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	Ninguna	IDA de grupo (0-25 mg/kg pc) como la suma de los ésteres de sorbitán del ácido láurico, oleico, palmítico y esteárico (1973, 17. ^a reunión del JECFA)	Insertar esta nueva nota: "Como la suma de los ésteres de sorbitán de los ácidos láurico, oleico, palmítico y esteárico".