

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 2 del programa

CRD 11
September 2016

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

28.^a reunión

Washington D.C., Estados Unidos de América

del 12 al 16 de septiembre de 2016

Submitted by:

The United States

En las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008) se definen los términos para los aromatizantes.

- Estas directrices definen al "aroma" como la propiedad organoléptica de una sustancia, no la sustancia en sí.
- Estas directrices definen a los "aromatizantes" como los productos que se añaden a los alimentos para impartirles aroma.
- Estas directrices también definen los términos que se utilizan para especificar la fuente o el origen de una sustancia aromatizante, es decir, "naturales" o "sintéticas".

La Organización Internacional de la Industria de los Aromatizantes (IOFI) presentó un documento al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), en su 47.^a reunión, que señalaba incoherencias terminológicas entre CAC/GL 66-2008 y otros textos del Codex, así como perjuicios al comercio internacional a causa de estas incoherencias. Las 47.^a y 48.^a reuniones del CCFA analizaron estas incoherencias, abordaron las incoherencias de los textos del Codex pertenecientes al ámbito del CCFA y también brindaron recomendaciones a otros comités del Codex para que abordasen las incoherencias en materia de terminología para los aromatizantes en textos del Codex, dentro del ámbito de dichos comités.

Resumen general de las incoherencias:

- 1) Muchas normas usan el término "aroma" cuando se refieren a aditivos alimentarios que imparten aroma, en lugar del término correcto "aromatizante".
- 2) Muchas normas usan los términos "artificial" o "idénticos a los naturales" o "de idéntica naturaleza" para describir los aromatizantes que no se obtienen de fuentes naturales. Estos términos no aparecen en CAC/GL 66-2008. El término correcto para los aromatizantes que no se obtienen de fuentes naturales es "sintéticos".

Recomendaciones para la revisión de las Normas del Codex del ámbito del CCPFV

El texto existente que se recomienda eliminar se muestra ~~tachado~~. El texto que se recomienda agregar se muestra en **negrita**.

- CODEX STAN 17-1981 –
 - *Sección 4.3*

<u>Texto existente</u>	<u>Texto revisado</u>
Aromas naturales y artificiales con excepción de los que reproducen el aroma de las manzanas	Aromatizantes naturales y sintéticos con excepción de los que reproducen el aroma de las manzanas

- CODEX STAN 319-2015 – Se trata de un error del CCFA, no es necesaria una revisión.
- CODEX STAN 78-1981 –
 - *Sección 1.1 Cerezas...*

<u>Texto existente</u>	<u>Texto revisado</u>
iii) de color rojo artificial y con aroma, natural o artificial.	iii) de color rojo artificial con aromatizantes añadidos, naturales o sintéticos.

- *Sección 3.2*

<u>Texto existente</u>	<u>Texto revisado</u>
3.2 Aromas	3.2 Aromatizantes
3.2.2 Aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos	3.2.2 Aromatizantes naturales y sintéticos
3.2.3 Aceite de lauroceraso (para dar aroma únicamente a las cerezas coloreadas artificialmente)	3.2.3 Aceite de lauroceraso (únicamente a las cerezas coloreadas artificialmente)
3.2.4 Aceite de almendra (para dar aroma únicamente a las cerezas coloreadas artificialmente)	3.2.4 Aceite de almendra (únicamente a las cerezas coloreadas artificialmente)

- *Sección 7.2.2.*

<u>Texto existente</u>	<u>Texto revisado</u>
7.2.2 Cuando las cerezas estén coloreadas artificialmente y/o aromatizadas artificialmente , se permitirán las siguientes declaraciones en la lista de ingredientes, en lugar de indicar los aditivos: "Cerezas coloreadas artificialmente de rojo"; o "Cerezas coloreadas artificialmente de rojo y aromatizadas artificialmente ".	7.2.2 Cuando las cerezas estén coloreadas artificialmente y/o tienen aromatizantes añadidos , se permitirán las siguientes declaraciones en la lista de ingredientes, en lugar de indicar los aditivos: "Cerezas coloreadas artificialmente de rojo"; o "Cerezas coloreadas artificialmente de rojo con aromatizantes añadidos ".

- CODEX STAN 99-1981
 - *Sección 3.2*

<u>Texto existente</u>	<u>Texto revisado</u>
3.2 Aromas	3.2 Aromatizantes
3.2.1 Aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos	3.2.2 Aromatizantes naturales y sintéticos
3.2.3 Aceite de lauroceraso (para aromatizar únicamente las cerezas coloreadas artificialmente)	3.2.3 Aceite de lauroceraso (únicamente las cerezas coloreadas artificialmente)
3.2.2 Aceite de almendras amargas (para aromatizar únicamente las cerezas coloreadas artificialmente)	3.2.4 Aceite de almendras amargas (únicamente las cerezas coloreadas artificialmente)
3.2.3 Sabores naturales y sabores de idéntica naturaleza	3.2.2 Aromatizantes naturales y sintéticos

- Sección 7.2.2.

<u>Texto existente</u>	<u>Texto revisado</u>
7.2.2 La declaración correspondiente a las guindas marasca deberá ser la siguiente: "Cerezas coloreadas artificialmente de rojo y aromatizadas artificialmente "	7.2.2 La declaración correspondiente a las guindas marasca deberá ser la siguiente: "Cerezas coloreadas artificialmente de rojo con aromatizantes añadidos ".

- CODEX STAN 115-1981
 - Sección 4.7

<u>Texto existente</u>	<u>Texto revisado</u>
4.7 Aromas	4.7 Aromatizantes
Aromas naturales y aromas de idéntica naturaleza	Aromatizantes naturales y sintéticos

- CODEX STAN 145-1981
 - Sección 3.6

<u>Texto existente</u>	<u>Texto revisado</u>
3.6 Aromas	3.6 Aromatizantes

- CODEX STAN 223-2001
 - Sección 4.3

<u>Texto existente</u>	<u>Texto revisado</u>
Aromas naturales e idénticos a los naturales.	Aromatizantes naturales y sintéticos

- CODEX STAN 242-2003

- *Sección 4.4*

<u>Texto existente</u>	<u>Texto revisado</u>
Aromas naturales y artificiales con excepción de los que reproducen el sabor de la fruta de hueso respectiva	Aromatizantes naturales y sintéticos con excepción de los que reproducen el sabor de la fruta de hueso respectiva

- CODEX STAN 296-2009

- *Sección 4.6*

<u>Texto existente</u>	<u>Texto revisado</u>
...las sustancias aromatizantes naturales extraídas de las frutas designadas en el producto respectivo; aroma natural de menta (hierbabuena); aroma natural de canela; vainillina; vainilla o extractos de vainilla	...los aromatizantes naturales extraídos de las frutas designadas en el producto respectivo; aromatizante natural de menta (hierbabuena); aromatizante natural de canela; vainillina; vainilla o extractos de vainilla