



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

45.ª reunión

Beijing (China), 18-22 de marzo de 2013

CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN Y OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX

CUESTIONES PLANTEADAS EN EL 35.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

Normas y textos afines adoptados por la Comisión¹

1. La Comisión aprobó los documentos siguientes:
 - Revisión de los *Principios de análisis de riesgos aplicados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios* (para su inclusión en el Manual de Procedimiento);
 - Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA), con la excepción de: i) las disposiciones para los fosfatos en las categorías de alimentos 14.1.2.2 “Jugos de hortalizas”, 14.2.2.4 “Concentrados de jugos de hortalizas”, 14.1.3.2 “Néctares de hortalizas” y 14.1.3.4 “Concentrados de néctar de hortalizas” que se volvieron a remitir al CCFA para que examinara la utilización de fosfatos, benzoatos y sorbatos con vistas a garantizar la coherencia; y ii) las disposiciones para los sorbatos en la categoría de alimentos 08.4 “Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)” para que volvieran a analizarse.
 - Revisión de la *Norma del Codex para la sal de calidad alimentaria* (CODEX STAN 150-1985)
 - Enmiendas al *Sistema internacional de numeración del Codex para los aditivos alimentarios* (SIN) con la excepción del número SIN 561, que se había relacionado erróneamente con el “silicato aluminico de potasio”;
 - *Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios* formuladas por el JECFA en su 74.ª reunión; y
 - Revisión de las denominaciones y descriptores de las categorías de alimentos 16.0 y 12.6.1 de la NGAA.
2. En el documento REP12/CAC, párrs. 19-20 y 39-47 se puede encontrar una relación completa del debate sostenido por la Comisión en su 35.º período de sesiones sobre la adopción de los textos antes mencionados.

Revocación de normas y textos afines del Codex vigentes²

3. La Comisión aprobó la revocación de los siguientes textos del Codex Alimentarius, conforme lo había propuesto el CCFA en su 44.ª reunión:
 - Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA;
 - *Información sobre el empleo de aditivos alimentarios en los alimentos* (CAC/MISC 1-1989); y
 - Especificaciones de identidad y pureza del bromato de potasio (SIN 924a).

Interrupción de los trabajos³

4. La Comisión aprobó la suspensión de los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios para la NGAA propuestos por el CCFA en su 44.ª reunión.

¹ REP12/CAC, Apéndices II y III.

² REP12/FA párr. 130 y Apéndice V.

³ REP12/CAC párr. 152 y Apéndice VII.

Sistema internacional de numeración⁴

5. La Comisión aprobó los anteproyectos de enmiendas al SIN propuestos por la Comisión y recomendó al CCFA que volviera a plantearse la asignación de un nuevo número del SIN para “pigmentos nacarados a base de silicato aluminico de potasio” sobre la base de las especificaciones descritas en la monografía preparada por el JEFCA en su 74.ª reunión.

6. **Se invita al Comité a que examine** la petición anterior respecto de los pigmentos nacarados a base de silicato aluminico de potasio

CUESTIONES PLANTEADAS POR OTROS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN

32ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) (Bali [Indonesia], 1-5 de octubre de 2012)⁵

Inclusión de “sustancia inerte” como clase funcional relacionada con dextrina, almidón tostado (SIN 1400)

7. El CCFFP acordó insertar la sustancia inerte dextrina, almidón tostado (SIN 1400), con la nota “transferencia procedente de sustancias aromatizantes” para aclarar que está vinculada con las sustancias aromatizantes y se incluyó una enmienda análoga en la lista para el emulsionante para monooleato de sorbitán polioxietilado (SIN: 433). Como actualmente “sustancia inerte” no está reconocida como clase funcional para dextrina, almidón tostado (SIN 1400), el CCFFP acordó solicitar al CCFA que considerara la posible inclusión de “sustancia inerte” como clase funcional de este aditivo en los nombres genéricos y el *Sistema internacional de numeración para los aditivos alimentarios* (CAC/GL 36-1989).

8. **Se invita al Comité a que examine** la petición relativa a la dextrina en relación con el tema 6 del programa “Propuestas de cambios y/o adiciones al Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios”.

Inclusión de notas a pie de página en la categoría de alimentos 09.2.5 de la NGAA

9. El CCFFP señaló que los siguientes aditivos destinados en la NGAA para otros productos de la categoría de alimentos 09.2.5 en las clases funcionales aplicables no estaban tecnológicamente justificados para los alimentos específicos incluidos en el Proyecto de Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo, y pescado secado con humo, como sigue:

- *Antioxidantes*: galato de propilo (SIN 310) y los sulfitos (SIN 220-225, 227, 228, 539).
- *Colorantes*: cantaxantina (SIN 161g), caramelo III – al amoníaco (SIN 150c), caramelo IV (solo para uso en productos de surimi y huevas de pescado) (SIN 150d), carmines (SIN 120), carotenoides (solo para uso en productos de surimi y huevas de pescado) (SIN 160a(i),a(iii),e,f), beta-carotenos (hortalizas) (SIN 160a (ii)) clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos (SIN 141(i),(ii)), verde sólido FCF (SIN 143), extracto de piel de uva (SIN 163 (ii)), indigotina (carmín de índigo) (SIN 132), óxidos de hierro (SIN 172 (i) - (iii)), Ponceau 4R (rojo de cochinilla A) (SIN 124), riboflavinas (SIN 101 (i), (ii)).
- *Conservantes*: butilhidroxianisol (BHA), (SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT), (SIN 321), sulfitos (SIN 220-225, 227, 228, 539).
- *Acentuadores del sabor o edulcorantes*: acesulfame de potasio (solo para uso en productos agridulces) (SIN 950), aspartamo (solo para uso en productos agridulces) (SIN 951).

10. El CCFFP acordó por tanto proponer al CCFA que incluyera una nota a estos aditivos para especificar que no se permitía su uso en los productos objeto de la presente norma en la categoría 09.2.5.

11. **Se invita al Comité a que examine** la petición anterior.

26.ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) (Montego Bay, Jamaica 15 – 19 de octubre de 2012)⁶

12. El CCPFV en su 26.ª reunión examinó las recomendaciones del Grupo de trabajo electrónico (GTE) sobre disposiciones para aditivos alimentarios en las normas para frutas y hortalizas elaboradas ya adoptadas o en fase de elaboración con el propósito de establecer una referencia general a la NGAA

⁴ REP12/CAC párrs. 46-47.

⁵ REP13/FFP, párrs. 13, 34 y 37-38.

⁶ REP13/PFV, párrs. 35, 102-124, 141-149.

cuando fuera posible y proporcionar justificaciones de conformidad con la sección 3 del Preámbulo de la NGAA para excepciones a la referencia general en los casos en que dicha referencia no fuera adecuada, como sigue:

Norma para las aceitunas de mesa (CODEX STAN 66-1981)

13. El CCPFV acordó incluir una referencia general a la NGAA (véase el tema 4a del programa).
14. Además, se señalaron a la atención del CCFA las cuestiones siguientes:
 - Con respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el procedimiento de trámites para su inclusión en la categoría de alimentos 04.2.2.3 “Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas”, el CCPFV señaló que el GTE no había recibido ninguna observación específica para adipatos (SIN 355-357, 359), diacetato de sodio (SIN 262 (ii)), sulfato de aluminio y amonio (SIN 523) y alginato de propilenglicol (SIN 405). Por consiguiente, el CCPFV convino con la recomendación del GTE de que no se pudo determinar ninguna necesidad tecnológica de estos aditivos en las aceitunas de mesa y se informara consecuentemente al CCFA.
 - El CCPFV acordó solicitar al CCFA que clasificara el lactato de calcio (SIN 327) y el cloruro de potasio (SIN 508) como endurecedores en la categoría de alimentos 04.2.2.3 de la NGAA.

Norma para el coco desecado (CODEX STAN 177-1991)

15. El CCPFV acordó que no se harían cambios en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma.

Norma para algunos frutos cítricos en conserva (CODEX STAN 254-2007)

16. El CCPFV acordó incluir una referencia general a la NGAA para sustituir las actuales disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma (véase el tema 4a del programa).
17. Además, se señalaron a la atención del CCFA las cuestiones siguientes:
 - Con respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el procedimiento de trámites para su inclusión en la categoría de alimentos 04.1.2.4 “Frutas enlatadas o en frascos (pasteurizadas)”, el CCPFV señaló que el GTE no había recibido observaciones específicas para diacetato de sodio (SIN 262 (ii)) y tartratos (SIN 334, 335 (i) (ii), 336 (i) (ii), 337). Por consiguiente, el CCPFV convino con la recomendación del GTE de que no se pudo determinar ninguna necesidad tecnológica de estos aditivos en las frutas en conserva y se informara consecuentemente al CCFA.
 - El CCPFV acordó solicitar al CCFA que clasificara el lactato de calcio (SIN 327) como agente endurecedor en la categoría de alimentos 04.1.2.4 de la NGAA.

Norma para los tomates en conserva (CODEX STAN 13-1981)

18. El CCPFV acordó actualizar las disposiciones para los reguladores de la acidez, señalando a la vez que no era posible hacer una referencia general a la NGAA, ya que solo un número limitado de reguladores de la acidez estaba justificado tecnológicamente para este producto. El CCPFV acordó, además, sustituir la lista de endurecedores por una referencia general al Cuadro 3 de la NGAA (véase el tema 4a).
19. Asimismo, se señalaron a la atención del CCFA las cuestiones siguientes:
 - Con respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el procedimiento de trámites para su inclusión en la categoría de alimentos 04.2.2.4 “Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización”, el CCPFV señaló que el GTE no había recibido observaciones específicas sobre el diacetato de sodio (SIN 262 (ii)) y los tartratos (SIN 334, 335 (i) (ii), 336 (i) (ii), 337). Por consiguiente, el CCPFV convino con la recomendación del GTE de que no se determinó ninguna necesidad tecnológica de estos aditivos en los tomates en conserva y se informara consecuentemente al CCFA.

Norma para los concentrados de tomate elaborados (CODEX STAN 57-1981)

20. El CCPFV acordó actualizar las disposiciones para los reguladores de la acidez, señalando a la vez que no era posible hacer una referencia general a la NGAA, ya que solo un número limitado de reguladores de la acidez estaba justificado tecnológicamente para este producto (véase el tema 4a).

Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (CODEX STAN 260-2007)

21. El CCPFV observó que era necesario disponer de más información y del tiempo necesario para examinar las disposiciones sobre aditivos alimentarios para frutas y hortalizas encurtidas y pidió a la Secretaría del Codex que enviara una carta circular solicitando observaciones sobre la propuesta de introducir una referencia general a la NGAA.

22. El CCPFV en su 26.^a reunión examinó también otras cuestiones relacionadas con las disposiciones sobre aditivos alimentarios, como se indica a continuación:

- Por lo que respecta a la petición formulada en la 43.^a reunión del CCFA sobre el **uso de otros tartratos como reguladores de la acidez en los brotes de bambú en conserva, incluida la base de información apropiada así como el uso de otros colorantes y aromatizantes en los hongos en conserva incluidos en la categoría de alimentos 04.2. 2.4 de la NGAA**, el CCPFV convino en informar al CCFA de que estas cuestiones se volverían a examinar en su 27.^a reunión, que había de celebrarse en el segundo semestre de 2014.

23. En cuanto a las **disposiciones sobre aditivos alimentarios para bebidas a base de agua aromatizadas**, el CCPFV acordó: preguntar al CCFA si las bebidas a base de agua aromatizadas estaban adecuadamente reguladas en las categorías de alimentos de la NGAA y, en caso contrario, si podían ampliarse las categorías de alimentos adecuadas para incluir estos productos; y, si las categorías de alimentos 14.1.4.2, "Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares", y 14.1.4.3, "Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas", regulaban estas bebidas a base de agua aromatizadas, solicitar al CCFA que determinara si era necesario ampliar la lista de aditivos de alimentos, p. ej. para incluir acentuadores del sabor, conservantes, reguladores de la acidez y colorantes.

24. Por lo que respecta al planteamiento anterior, **se invita al Comité a que:**

- Tome nota de la decisión del CCPFV sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios incluidas en la *Norma para el coco desecado*; el trabajo constante realizado en relación con las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la *Norma para las frutas y hortalizas encurtidas*, con miras a introducir una referencia general a la NGAA; y los nuevos trabajos realizados sobre el uso de otros tartratos como reguladores de la acidez en la Norma para los brotes de bambú en conserva y el uso de otros colorantes y acentuadores del sabor en el Anexo sobre las setas en la *Norma para algunas hortalizas en conserva*.
- Tome nota de que las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las *Normas para las aceitunas de mesa, algunos frutos cítricos en conserva, tomates en conserva y concentrados de tomate elaborados* se examinarán en relación con el tema 4(a) del programa "Ratificación y/o revisión de dosis máximas para los aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración en normas del Codex";
- Examine la petición del CCPFV relativa a la adición de clases funcionales relacionadas con el lactato de calcio (SIN 327) y el cloruro de potasio (SIN 508) en el tema 6 del programa "Propuestas para cambios e/o adiciones al Sistema internacional de numeración de los aditivos alimentarios".
- Examine el asesoramiento del CCPFV sobre la necesidad tecnológica de determinados aditivos alimentarios en las categorías de alimentos 04.2.2.3, 04.1.2.4 y 04.2.2.4 de la NGAA, como se ha indicado anteriormente en relación con los puntos relativos a las normas para las aceitunas de mesa, algunos frutos cítricos en conserva y los tomates en conserva;
- Examine la petición del CCPFV relativa a las disposiciones sobre aditivos alimentarios para las bebidas a base de agua aromatizadas.

25. Para facilitar el examen de las cuestiones arriba expuestas, en el Anexo 1 se presenta un fragmento completo del debate sostenido por el CCPFV.

18.^a reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC) (San José, Costa Rica, 19-23 de noviembre de 2012)⁷

Uso de la nota 161 en la NGAA

26. El CCLAC acordó recomendar al CCFA que a) evaluara caso por caso todos los usos de la nota 161 y estableciera un plazo para su eliminación de la NGAA y que b) no utilizara dicha nota en la elaboración de nuevos niveles máximos en la NGAA. En el Anexo 2 se presenta un fragmento completo del debate sostenido por el CCLAC sobre la nota 161.

27. **Se invita al Comité a que tome nota** de la recomendación del CCLAC al examinar el tema 9b) "Documento de debate sobre recomendaciones para el uso de la nota 161 en la NGAA".

OTROS

28. Al actualizar la NGAA para tener en cuenta la decisión adoptada por la Comisión en su 36.º período de sesiones, se ha señalado que se carece de especificaciones correspondientes a dieciséis (16) aditivos alimentarios incluidos en la NGAA. En el Cuadro 1 se presenta un análisis preparado por la Secretaría del JECFA sobre la situación de la evaluación de estas sustancias por el JECFA.

29. El análisis ha mostrado que:

- a) cinco (Cuadro 3 de aditivos alimentarios) tienen asignados una IDA no especificada/no limitada (cinco), a saber: acetato de amonio (SIN 264), lactato de amonio (SIN 328), ascorbato de potasio (SIN 303), hidrogenmalato de potasio (SIN 351 (i)) y malato de potasio (SIN 351 (ii));
- b) siete (cuadros 1 y 2 de aditivos alimentarios) tienen asignados una IDA de grupo, a saber, adipatos de sodio (SIN 356), adipatos de potasio (SIN 357), adipatos de amonio (SIN 359), tartrato monosódico (SIN 335 (i)), tartrato monopotásico (SIN 336 (i)), tartrato dipotásico (SIN 336 (ii)) y bisulfito de potasio (SIN 228);
- c) propano (SIN 944), no se prepararon especificaciones (en su 23.^a reunión el JECFA decidió que no era necesario establecer una IDA);

30. Por lo que respecta a los otros tres aditivos alimentarios:

- d) dióxido de cloro (SIN 926), se retiraron las especificaciones;
- e) sales de colina y ésteres (SIN 1001), solo existe una especificación para el cloruro de colina en forma de aromatizante;
- f) ácido fórmico (SIN 236), solo existe una especificación como aromatizante.

31. Para hacer frente a la situación y mantener en la NGAA solo los aditivos alimentarios para los que se han elaborado especificaciones del JECFA y han sido adoptadas por el Codex, se recomienda el siguiente proceso en dos fases:

- Enviar una carta circular solicitando información sobre el uso comercial de los aditivos indicados en a) b) y c), y para el uso comercial y la justificación tecnológica de las sales y ésteres de colina d).
- Basándose en la información proporcionada, el CCFA recomendará que se eliminen de la NGAA los aditivos alimentarios respecto de los cuales no se haya suministrado la información sobre su uso comercial, e incluirá los demás en la lista de prioridades para el JECFA, en el entendimiento de que los países deben asumir un compromiso firme de proporcionar al JECFA datos que permitan elaborar especificaciones para la 47.^a reunión del CCFA (en espera de tal compromiso se eliminará el aditivo alimentario en cuestión).

32. Para las sustancias restantes, se recomienda al CCFA cuanto sigue:

- Dióxido de cloro (SIN 926)
Examinar en primer lugar si se trata de un aditivo alimentario o un coadyuvante de elaboración y lo incluya en la mencionada carta circular si se considera un aditivo alimentario.
- Ácido fórmico (SIN 236)
Pedir a la Secretaría del JECFA que aclare por qué se retiraron las especificaciones para aditivos alimentarios.

33. **Se invita al Comité a que examine** las recomendaciones anteriores.

⁷ REP13/LAC, párrs. 136-141.

Cuadro 1 – Examen de la situación de las evaluaciones del JECFA

Aditivo	SIN	NGAA Cuadro 1	NGAA Cuadro 3	Especificaciones del Codex	Evaluación por el JECFA	Especificaciones del JECFA	Posibles medidas
Acetato de amonio	264	No	Sí	No	26.ª reunión: IDA no especificada	26.ª reunión: no se prepararon	<ul style="list-style-type: none"> • Preguntar por su uso comercial • En caso afirmativo, presentación del formulario de prioridades del JECFA para la redacción de especificaciones
Lactato de amonio	328	No	Sí	No	17.ª reunión: IDA no limitada	17.ª reunión: no se prepararon	<ul style="list-style-type: none"> • Preguntar por su uso comercial • En caso afirmativo, presentación del formulario de prioridades del JECFA para la redacción de especificaciones
Dióxido de cloro	926	Sí (1 adoptado)	No	No	7.ª reunión: aceptable para el tratamiento de las harinas	7.ª reunión: no se prepararon FNP 52/1: provisional 55.ª reunión: se retiraron, ninguna respuesta a la petición de datos	<ul style="list-style-type: none"> • Discusión sobre si se trata de un aditivo alimentario o un coadyuvante de elaboración • Si es aditivo, presentación del formulario de prioridades del JECFA para reevaluación a la vista de nuevos datos toxicológicos
Sales y ésteres de colina	1001	No	Sí	No	15.ª reunión: IDA no limitada 73.ª reunión: cloruro de colina como aromatizante	15.ª reunión: no se prepararon 73.ª reunión: cloruro de colina como aromatizante	<ul style="list-style-type: none"> • Preguntar por su uso comercial, justificación tecnológica • En caso afirmativo, presentación del formulario de prioridades del JECFA para la redacción de especificaciones, posiblemente también para reevaluación (?)
Ácido fórmico	236	Sí (2 adoptados)	No	Aromatizante (!)	17.ª reunión: IDA 0 - 3 mg/kg de pc 55.ª reunión: uso como aromatizante aceptable, IDA mantenida	17.ª reunión: no se prepararon FNP 52/1: especificaciones completas como conservante, adición de aroma 55.ª reunión: se revisaron, debido al uso como aromatizante, se requiere su reevaluación en una reunión futura	<ul style="list-style-type: none"> • Preguntar a la Secretaría del JECFA aclaraciones de por qué se retiraron las especificaciones del aditivo (podría ser un error)
Ascorbato de potasio	303	Sí (5 adoptados, muchos en proceso de trámites)	Sí	No	17.ª reunión: IDA de grupo 0 -15 mg/kg de pc 25.ª reunión: IDA de grupo no especificada	17.ª reunión: no se prepararon 25.ª reunión: no se prepararon	<ul style="list-style-type: none"> • Preguntar por su uso comercial • En caso afirmativo, presentar el formulario de prioridades del JECFA para redactar las especificaciones

Aditivo	SIN	NGAA Cuadro 1	NGAA Cuadro 3	Especificaciones del Codex	Evaluación por el JECFA	Especificaciones del JECFA	Posibles medidas
Bisulfito de potasio	228	Sí	No	No	51. ^a reunión: IDA de grupo de 0 - 0,7 mg/kg de pc para el dióxido de azufre y los equivalentes de dióxido de azufre (incluido el hidrosulfito de potasio)	51. ^a reunión: No se proporcionó información ... no se prepararon especificaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Preguntar por su uso comercial • En caso afirmativo, presentar el formulario de prioridades del JECFA para redactar las especificaciones
Malato de potasio	351ii	No	Sí	No	23. ^a reunión: IDA de grupo no especificada	22. ^a reunión: se prepararon especificaciones provisionales (para solución de DL-malato de potasio) 23. ^a reunión: se revisaron las especificaciones provisionales 30. ^a reunión: se retiraron, no se recibió información sobre su uso	<ul style="list-style-type: none"> • Preguntar por su uso comercial • En caso afirmativo, presentar el formulario de prioridades del JECFA para redactar las especificaciones
Propano	944	No	Sí	No	23. ^a reunión: IDA no especificada ⁸	23. ^a reunión: no se prepararon	<ul style="list-style-type: none"> • Solicitar la opinión del CCFA acerca de si, sobre la base de la información del JECFA, sigue siendo un aditivo del Cuadro 3 aceptable. • En caso afirmativo, presentar el formulario de prioridades del JECFA para redactar las especificaciones, posiblemente también para reevaluación (?) • En caso negativo, eliminarlo
Adipatos de sodio	356			No	21. ^a reunión: IDA de grupo no especificada	21. ^a reunión: no se prepararon	<ul style="list-style-type: none"> • Preguntar por su uso comercial • En caso afirmativo, presentar el formulario de prioridades del JECFA para redactar las especificaciones
Adipatos de potasio	357			No	21. ^a reunión: IDA de grupo no especificada	21. ^a reunión: no se prepararon	<ul style="list-style-type: none"> • Preguntar por su uso comercial • En caso afirmativo, presentar el formulario de prioridades del JECFA para redactar las especificaciones

⁸ *Propano*: debido a su uso limitado y al contenido limitado de residuos en los alimentos de este compuesto, el Comité decidió que no era necesario establecer una **IDA**. No se preparó ninguna monografía toxicológica ni especificaciones (TRS 648/p 23).

Aditivo	SIN	NGAA Cuadro 1	NGAA Cuadro 3	Especificaciones del Codex	Evaluación por el JECFA	Especificaciones del JECFA	Posibles medidas
Adipatos de amonio	359			No	21. ^a reunión: IDA de grupo no especificada	21. ^a reunión: no se prepararon	<ul style="list-style-type: none"> • Preguntar por su uso comercial • En caso afirmativo, presentar el formulario de prioridades del JECFA para redactar las especificaciones
Tartrato monosódico	335(i)			para 335 (ii)	21. ^a reunión: IDA de grupo 0-30 mg/kg de pc	21. ^a reunión: hay especificaciones no revisadas (p 37)	<ul style="list-style-type: none"> • Preguntar por su uso comercial • En caso afirmativo, presentar el formulario de prioridades del JECFA para redactar las especificaciones
Tartrato monopotásico	336(i)			para el 337	21. ^a reunión: IDA de grupo 0-30 mg/kg de pc	21. ^a reunión: no se prepararon	<ul style="list-style-type: none"> • Preguntar por su uso comercial • En caso afirmativo, presentar el formulario de prioridades del JECFA para redactar las especificaciones
Tartrato dipotásico	336(ii)			para el 337	21. ^a reunión: IDA de grupo 0-30 mg/kg de pc	21. ^a reunión: no se prepararon	<ul style="list-style-type: none"> • Preguntar por su uso comercial • En caso afirmativo, presentar el formulario de prioridades del JECFA para redactar las especificaciones

Fragmento del debate del CCPFV relativo a las disposiciones sobre aditivos alimentarios para frutas y hortalizas elaboradas: disposiciones adicionales para su incorporación en algunas normas adoptadas y en curso de elaboración

(REP13/PFV, párrafos 102-118)

102. El Comité recordó que en su 25.^a reunión, había pedido al Grupo de trabajo electrónico sobre aditivos alimentarios, presidido por la Unión Europea y copresidido por los Estados Unidos de América, que examinara las disposiciones sobre aditivos alimentarios asociadas a las aceitunas de mesa y algunas frutas en conserva así como determinadas normas para frutas y hortalizas elaboradas, es decir, coco desecado, tomates en conserva, concentrados de tomate elaborados, algunos frutos cítricos en conserva y frutos y hortalizas encurtidos, en el marco de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, con el fin de establecer una referencia general a la NGAA cuando fuera posible y proporcionar justificación a la luz de la sección 3 del Preámbulo de la NGAA para las excepciones a la referencia general si/cuando dicha referencia no fuera apropiada.

103. La delegación de la Unión Europea informó al Comité acerca de los análisis, las conclusiones y recomendaciones del grupo de trabajo (CX/PFV 12/26/7).

104. El Comité examinó las recomendaciones del grupo de trabajo y formuló las siguientes observaciones y decisiones:

Coco desecado:

105. El Comité convino en que no se realizaran cambios en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma para el coco desecado (CODEX STAN 177-1991).

Aceitunas de mesa:

106. El Comité tomó nota de que las recomendaciones relativas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma para las aceitunas de mesa se había incluido ya cuando el Comité examinó la revisión de esta Norma (véase el párrafo 35).

107. En cuanto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el procedimiento de trámites para su inclusión en la categoría de alimentos 04.2.2.3 “Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas y nueces y semillas”, el Comité señaló que el GTE no había recibido ninguna observación específica para adipatos, diacetato de sodio, sulfato de aluminio y amonio y alginato de propilenglicol, por lo que el Comité convino con la recomendación del GTE de que no se pudo determinar ninguna necesidad tecnológica de estos aditivos en las aceitunas de mesa y se informara consecuentemente al Comité sobre Aditivos Alimentarios.

108. El Comité acordó también que clasificara el lactato de calcio (SIN 327) y el cloruro de potasio (SIN 508) como endurecedores en la categoría de alimentos 04.2.2.3 de la NGAA.

Algunos frutos cítricos en conserva:

109. Debería insertarse una referencia general a la NGAA en la sección 4 de la Norma para algunos frutos cítricos en conserva (CODEX STAN 254-2007), en sustitución de las actuales disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma.

110. En cuanto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el procedimiento de trámites para su inclusión en la categoría de alimentos 04.1.2.4 “Frutas enlatadas o en frascos (pasterizadas)”, el Comité señaló que el GTE no había recibido observaciones específicas para el diacetato de sodio y los tartratos, por lo que el Comité convino con la recomendación del grupo de trabajo de que no se pudo determinar ninguna necesidad tecnológica de estos aditivos en las frutas en conserva y se informara consecuentemente al CCFAC.

111. El Comité acordó también solicitar al CCFA que clasificara el lactato de calcio como agente endurecedor en la categoría de alimentos 04.1.2.4 de la NGAA.

Tomates en conserva:

112. El Comité acordó actualizar las disposiciones relativas a los reguladores de la acidez contenidas en la Norma para los tomates en conserva (CODEX STAN 13-1981) conforme lo había recomendado el grupo de trabajo. El Comité tomó nota de que no era posible hacer una referencia general a la NGAA, ya que solo un número limitado de reguladores de la acidez se justificaban tecnológicamente para este producto. Acordó, además, sustituir la lista de endurecedores por una referencia general al Cuadro 3 de la NGAA.

113. Con respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el procedimiento de trámites para su inclusión en la categoría de alimentos 04.2.2.4 "Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización", el Comité señaló que el GTE no había recibido ninguna observación específica para el diacetato de sodio y los tartratos, por lo que el Comité convino con la recomendación del grupo de trabajo de que no se determinó la necesidad tecnológica de estos aditivos para los tomates en conserva e informar consecuentemente al CCFA.

Concentrados de tomate elaborados:

114. El Comité acordó actualizar la lista de los reguladores de la acidez contenida en la Norma para los concentrados de tomate elaborados (CODEX STAN 57-1981) conforme lo había recomendado el grupo de trabajo. El Comité tomó nota de que no era posible hacer una referencia general a la NGAA, ya que solo un número limitado de reguladores de la acidez se justificaban tecnológicamente para este producto y acordó informar al CCFA en consecuencia.

Frutas y hortalizas encurtidas:

115. En cuanto al uso de una referencia general a la NGAA en la Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (CODEX STAN 260-2007), la delegación de la Unión Europea expresó su preocupación ya que, aunque este enfoque se recomienda en el Manual de Procedimiento, podría ser problemático debido a que las frutas y hortalizas encurtidas se clasificaban en varias categorías de alimentos de la NGAA, dando lugar a una larga lista de aditivos alimentarios permitidos para este producto. La delegación señaló que habría, por tanto, una falta de coherencia con la disposición de la sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA que indicaba que los aditivos alimentarios deberían utilizarse solo cuando fuera necesario.

116. El Comité tomó nota de que necesitaba disponer de más información y tiempo suficiente para examinar esta cuestión, por lo que pidió a la Secretaría del Codex que enviara una carta circular solicitando observaciones sobre la propuesta de introducir una referencia general a la NGAA.

117. La delegación de los Estados Unidos de América expresó su preocupación respecto de la continuación de este esfuerzo que consumía tiempo y recursos y que en su opinión debían aceptarse las recomendaciones y enviarse al CCFA para su ratificación. La delegación señaló además que el grupo de trabajo había recomendado la eliminación de algunos aditivos alimentarios por no estar justificado tecnológicamente su uso basándose en el hecho de que no se habían recibido observaciones al respecto, lo cual no era apropiado, ya que los miembros y/o los observadores tal vez se habían abstenido simplemente de formular observaciones aun cuando se utilizaran los aditivos alimentarios y estuviera tecnológicamente justificado su uso.

118. La delegación de la UE reiteró su preocupación general respecto de la inclusión de una referencia directa a la NGAA. La delegación del Brasil expresó también su preocupación en relación con la referencia general, en particular para la utilización de colores.

Fragmento del debate del CCPFV relativo a la elaboración de una norma para bebidas a base de agua aromatizadas

(REP13/PFV, párrafos 141-149)

141. La delegación de Kenya presentó el documento de debate y explicó que las bebidas a base de agua aromatizadas eran generalmente concentrados que se diluían antes de su consumo o se vendían listos para beber, eran no-carbonatadas y fabricadas y vendidas a nivel mundial, tanto en países desarrollados como en desarrollo. Los ingredientes predominantes eran agua, colorantes, azúcar y acentuadores del sabor, y los colorantes y los acentuadores del sabor utilizados, eran o extractos sintéticos o extractos naturales de frutas y hortalizas.

142. La delegación señaló que estas bebidas de formulación especial no carbonatadas no se ajustaban plenamente a las categorías de alimentos 14.1.4 "Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas", 14.1.4.2 "Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches y las limonadas a base de frutas y hortalizas", y

14.1.4.3 “Concentrados (líquidos y sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas de la Norma General para los Aditivos Alimentarios”.

143. Tomando nota de que el Comité sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas no era el comité competente para abordar esta cuestión y que la preocupación principal era el uso no inocuo o no regulado de determinados aditivos alimentarios, tales como los acentuadores del sabor, los colorantes y los conservantes, la delegación solicitó el apoyo del Comité para los trabajos sobre el uso inocuo de los aditivos alimentarios utilizados en las bebidas a base de agua aromatizadas en la NGAA, y recomendará a la Comisión que pidiera al Comité sobre Aditivos Alimentarios que examinara la posible ampliación de las categorías de alimentos antes mencionadas, y siguiera elaborando la lista de aditivos alimentarios en las mencionadas categorías de alimentos de la NGAA para abarcar estos productos. De este modo, se aseguraría la transparencia y la armonización de las normas, lo que ayudaría en particular a los países en desarrollo que carecían de disposiciones al respecto en su legislación.

144. La delegación señaló también que el etiquetado estaba suficientemente regulado en la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1989), y los aromatizantes mediante otras normas, incluidas las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66 - 2008).

145. Varias delegaciones entendieron o apoyaron las preocupaciones expresadas por Kenya y apoyaron la propuesta de que el Comité pidiera al CCFA que examinara la cuestión. Algunas de estas delegaciones sugirieron también que esta cuestión se señalara a la atención del Comité sobre Etiquetado de los Alimentos. Una delegación señaló además que en la lista de aditivos que habrían de examinarse debían incluirse también los reguladores de la acidez.

146. Un observador señaló que los concentrados para bebidas a base de agua aromatizadas figuraban en la categoría de alimentos 14.1.4.3 y si los aditivos alimentarios en cuestión no se encuadraban específicamente en esta categoría de alimentos, la cuestión se aplicaría también a los aditivos alimentarios incluidos en la categoría más amplia, 14.1.4, debido a la naturaleza jerárquica de la NGAA.

147. Con respecto a las preocupaciones relacionadas con los aditivos alimentarios específicos, el observador señaló que existían procedimientos del Codex para plantear estas preocupaciones, ya se tratara de etiquetado o de aditivos o aromatizantes.

148. Se señaló además, que la NGAA se había establecido para ocuparse de las clases funcionales en las categorías de alimentos y había un proceso de prioridades para abordar las cuestiones relativas a los aditivos alimentarios en la Norma General. Se habían enviado dos cartas circulares solicitando propuestas para nuevas disposiciones sobre aditivos o la revisión de disposiciones vigentes sobre aditivos (CL 2012/5-FA) y para propuestas de adiciones o cambios en la lista de prioridades de los aditivos alimentarios propuestos para su evaluación por el JECFA (CL 2012/8- FA).

149. Reconociendo la importancia de las preocupaciones expresadas por Kenya, el Comité acordó: pedir al CCFA que considerase si las bebidas a base de agua aromatizadas estaban adecuadamente reguladas en las categorías de alimentos de la NGAA y, en caso contrario, si podían ampliarse las categorías de alimentos adecuadas para incluir estos productos; y, si las categorías de alimentos 14.1.4.2 a 14.1.4.3 regulaban estas bebidas a base de agua aromatizadas, solicitar al CCFA que determinara si era necesario ampliar la lista de aditivos de alimentos, p. ej. para incluir los acentuadores del sabor, conservantes, reguladores de la acidez y colorantes.

Fragmentos del informe de la CCLAC sobre el uso de la nota 161 en la NGAA

(REP13/LAC, párrafos 136-141)

El uso de la nota 161 en la NGAA

136. La Presidenta recordó que el CCLAC había adoptado ya una postura con respecto a este asunto en su última reunión, tal y como figura en el párrafo 141 del Informe de la 17ª reunión del Comité (REP11/LAC).

137. El Comité señaló que, aunque el debate sobre este asunto se había suspendido en la 44ª reunión del Comité sobre Aditivos Alimentarios, había vuelto a incorporarse en el programa de su 45ª reunión, que tendrá lugar en marzo de 2013 en Beijing, China.

138. El Comité observó asimismo que la nota 161 no se había utilizado desde su última reunión, pero subsistía la preocupación por las notas actuales que permitían a los países definir sus propios niveles máximos.

139. Una delegación señaló que la existencia de la nota reflejaba una falta de consenso sobre determinados niveles máximos que suelen estar relacionados con los edulcorantes y los colorantes. La delegación sugirió que se examinaran caso por caso todos los niveles máximos para los que se había introducido la nota con el objetivo de eliminar gradualmente la utilización de la misma.

140. Algunas delegaciones no se mostraron partidarias de analizar caso por caso todos los niveles máximos en la Norma General para los Aditivos Alimentarios, ya que llevaría demasiado tiempo. Si la eliminación de la nota se realizase caso por caso, debería establecerse un plazo para la finalización del proceso. Se señaló que, dado que el CCFA tiene un programa muy intenso, lo mejor sería dejar que fuese éste quien estableciese dicho plazo.

Conclusión

141. El CCLAC acordó recomendar al CCFA que a) evaluara caso por caso todos los usos de la nota 161 y estableciera un plazo para su eliminación de la NGAA y que b) no utilizara dicha nota en la elaboración de nuevos niveles máximos en la NGAA.