

comisión del codex alimentarius

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS
PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN MUNDIAL
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 06 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705,4593

Tema 8 del programa

**CX/FAC 00/9
Diciembre 1999**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

32ª reunión

Beijing, República Popular de China, 20-24 de marzo de 2000

DOCUMENTO DE TRABAJO SOBRE EL USO DE COLORES EN LOS ALIMENTOS (Preparado por Dinamarca)

INTRODUCCIÓN

1. En la 31ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y contaminantes de los Alimentos (CCFAC), se presentó un documento preparado por Dinamarca sobre el uso de colores en los alimentos para que el Comité lo examinara.¹
2. El documento de trabajo contenía algunas propuestas relativas a distintas opciones por examinar, tales como, “El Comité podría elaborar una lista de alimentos básicos en los que no refrendará la adición de colores (alimentos básicos que constituyan una lista de alimentos especificados), y “El CCFAC debe pedir al CCFL que examine los criterios de etiquetado para los colores añadidos, con objeto de asegurar que sean suficientes para garantizar que las personas con intolerancias etc. estén debidamente protegidas”.
3. Estas propuestas debían examinarse tras analizarse los criterios establecidos en el Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA): “el CCFAC refrendará las disposiciones sobre aditivos alimentarios sólo si éstos han sido evaluados antes por el JECFA y no presentan riesgos para la salud de los consumidores a la dosis de uso propuesta, si el uso del aditivos está tecnológicamente justificado y no induce a error o engaño al consumidor”. Estos criterios se aplican a todos los aditivos alimentarios independientemente de la categoría funcional del aditivo. Algunos Estados Miembros del Codex consideran los colores como una categoría especial de aditivos alimentarios y opinan que el CCFAC debería examinar la cuestión de si los colores requieren principios especiales para su uso y, por consiguiente, determinar la conveniencia de elaborar criterios específicos para refrendar las disposiciones relativas a los colores en el proyecto de NGAA.
4. Algunas delegaciones, incluidas la delegación de la Unión Internacional de Consumidores, eran favorables a que el CCFAC elaborara nuevos criterios para el uso de colores, incluida una lista de alimentos básicos en los que no se refrendara la adición de colores. Según otras delegaciones, los criterios establecidos en el Preámbulo de la NGAA tenían que aplicarse a los colores, al igual que a todos los demás aditivos.
5. Se invita a todas las delegaciones y los organismos internacionales a que envíen sus observaciones a Dinamarca con objeto de que el documento se revise para luego hacerlo circular, formular observaciones al respecto, someterlo al examen del CCFAC, en su 32ª reunión. El documento se

¹ ALINORM 99/12A, párrs. 59-64.

revisó teniendo en cuenta las observaciones recibidas del Centro de Enlace para el Medio Ambiente (CEMA) y de la Unión Internacional de Consumidores y los debates sostenidos en la 31ª reunión del CCFAC.

NECESIDAD TECNOLÓGICA DEL USO DE COLORES

6. Se han notificado varias justificaciones respecto de la necesidad tecnológica del uso de colores en los alimentos. Por ejemplo, algunos alimentos pierden el color durante la elaboración y/o el almacenamiento, por lo que la adición del color puede compensar cualquier pérdida de color durante la elaboración. Los colores alimentarios se añaden también a los alimentos a causa de la preferencia de los consumidores o debido a tradiciones culturales respecto de los alimentos con un color característico. Además, se añaden colores a los alimentos para aumentar su variedad y mejorar su atractivo o conferir un color característico a algunos alimentos elaborados, por ejemplo, caramelos, bebidas no alcohólicas, tortas, etc. En todos los casos, la cantidad de color añadido se limita tecnológicamente a la que corresponde para alcanzar el nivel de coloración deseado.

ASPECTOS DE INOCUIDAD

7. Las autoridades nacionales y los comités de expertos científicos internacionales (por ej., el JECFA) evalúan la inocuidad de los colores. La información que se exige para apoyar la inocuidad de los colores es análoga a la que se requiere para otros aditivos alimentarios. No obstante, no se incluyen los aspectos relacionados con las alergias en la evaluación de la inocuidad de los aditivos alimentarios, incluidos los colores, ya que no se han elaborado métodos científicos para determinar este aspecto.
8. En Dinamarca, expertos científicos han examinado la inocuidad de los colores respecto de las reacciones de intolerancia y han advertido que en lugar de prohibir el uso de algunos colores en los alimentos, debería declararse en la etiqueta del alimento la presencia de colores añadidos. De esta forma, los consumidores pueden adoptar decisiones fundamentadas acerca de los alimentos que compran. No obstante, Dinamarca decidió prohibir el uso de colores en los alimentos básicos y exigió que se declararan en la etiqueta del alimento todos los colores añadidos. Los grupos de alimentos que han de considerarse como grupos de alimentos básicos se indican con referencia al sistema de clasificación de alimentos utilizado en la legislación sobre aditivos alimentarios. Dinamarca adoptó esta medida para asegurar que las personas que presentaban intolerancia, hipersensibilidad o alergia a determinados colores alimentarios tuvieran acceso a los alimentos básicos sin colores añadidos. Otros países han optado por limitar aún más la adición de determinados tipos de colores, como por ejemplo los colorantes azoicos, a los alimentos.

MEDIDAS PARA EVITAR QUE SE INDUZCA A ERROR A LOS CONSUMIDORES

9. En el Preámbulo a la NGAA se estipula que el uso de los aditivos alimentarios, incluidos los colores, no deberá inducir a error o a engaño a los consumidores en cuanto a la identidad o calidad del alimento. Ello se refiere también al uso de aditivos alimentarios destinados a mejorar el aspecto del alimento de forma que se induzca a error o a engaño al consumidor respecto de la calidad del alimento. De conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), deberá declararse el uso de todos los aditivos alimentarios en el etiquetado de ingredientes para que el consumidor tenga acceso a la información que le permita hacer una elección con conocimiento de causa acerca de los alimentos que compra. Esto se refiere también a los colores añadidos.
10. Los consumidores compran alimentos crudos, sin elaborar y frescos, tales como hortalizas, frutas, mariscos, carne, etc., esperando que sean verdaderamente frescos. El color de estos alimentos, una vez recogidos o capturados, a menudo palidecerá y desvanecerá con el tiempo, a medida que se deteriore la calidad de los propios alimentos. La aplicación de colores alimentarios a estos tipos de alimentos puede inducir a error a los consumidores por lo que se refiere a su juicio sobre la frescura y calidad del alimento. Así pues, el uso de colores en los alimentos sin elaborar frescos no debería aceptarse ya que induciría a engaño a los consumidores; además, tales usos no estarían en consonancia, por lo general, con los criterios generales contenidos en el Preámbulo de la NGAA. No

se aceptará la adición de colores en los alimentos frescos, sin elaborar y crudos que se enumeran en el Anexo I.

11. Se requiere el etiquetado del alimento, incluida la indicación en el etiquetado de los aditivos alimentarios utilizados. Sin embargo, en algunos países gran parte de la población no está en condiciones de comprender esta información. Dado que en los alimentos básicos no suelen utilizarse colores, estos consumidores se verían inducidos a error si en los alimentos básicos se permitiera la adición de colores y se utilizaran colores, aunque ello se indicara en el etiquetado. Por lo tanto, los alimentos básicos, incluidos los alimentos frescos, sin elaborar y crudos, en principio no deberían colorarse mediante la adición de colores.

ALGUNAS OPINIONES DE CONSUMIDORES RESPECTO DEL USO DE COLORES EN LOS ALIMENTOS

12. La Unión Internacional de Consumidores y organizaciones nacionales de consumidores han puesto en duda la necesidad del uso de aditivos alimentarios en general, y de la adición de colores en particular. Se han aducido varios argumentos, algunos de los cuales se exponen a continuación.
13. Algunos consumidores se muestran preocupados por el hecho de que algunos colores añadidos sean innecesarios y se utilicen solamente para inducir a error o a engaño al consumidor. Otros sostienen que no basta declarar en el etiquetado de ingredientes la lista completa de los colores añadidos para evitar usos erróneos del color añadido, porque ello requiere que el consumidor disponga de conocimientos y tiempo para distinguir entre alimentos con el color añadido y sin él. Otros consumidores sostienen que, dado que no aceptan ninguna justificación de la necesidad tecnológica del uso de colores, estos últimos no deberían incluirse en la NGAA.
14. Otra preocupación se refiere a los colores añadidos a los piensos con la intención de obtener un efecto de coloración en los alimentos destinados al consumo humano (por ej., la adición de colores a los piensos proporcionados a las aves de corral para obtener un efecto de coloración de la yema, la adición de color a los piensos para los peces a fin de colorar la carne del salmón). Estas prácticas de coloración de los piensos puede dar lugar a la presencia de colores en alimentos que no de hecho van acompañados de una etiqueta en la que se declara la presencia de colores añadidos.
15. Respecto de algunos colores se han recibido informes de reacciones alérgicas (por ej. la tartracina). En el debate sobre la cuestión de si pueden evitarse o no estas reacciones, algunos consumidores opinan que, como los colores se añaden voluntariamente a los alimentos, pueden también excluirse fácilmente de los alimentos si las autoridades nacionales no aprueban su uso. Otros consumidores sostienen que las autoridades nacionales deberían prohibir el uso de colores en los alimentos básicos. La interpretación de cuáles son los alimentos básicos puede diferir de un país a otro. Por ejemplo, es posible que se consideren alimentos básicos aquellos alimentos que los consumidores deberían consumir de conformidad con las recomendaciones nutricionales nacionales. Otros sostienen que, como algunas personas consumen considerables cantidades de alimentos que no se incluyen entre los alimentos recomendados por las autoridades nacionales, los colores deberían prohibirse también en los alimentos que constituyen un porcentaje considerable de la alimentación.
16. Entre los colores, se han identificado los colorantes azoicos como un grupo que suscita particular preocupación debido a su potencial de constituyentes cancerígenos. Los colorantes azoicos tienen usos limitados especiales en algunos países, por lo cual se debería prestar particular atención al examen del CCFAC de estos colores.
17. Los consumidores también sostienen que los requisitos de etiquetado de los alimentos no se aplican a los alimentos que se sirven al público en el sector del servicio de comidas; en consecuencia, no pueden identificarse los colores utilizados en dicho sector. Ello podría crear problemas a los consumidores tanto en relación con la intolerancia como por el hecho de inducirlos tal vez a error o a engaño. Estos problemas podrían limitarse si el uso de colores se aprobara para un número limitado de grupos de alimentos.

18. Si bien no existe base científica, algunos consumidores distinguen entre colores naturales y sintéticos y a menudo opinan que los colores naturales son menos perjudiciales que los sintéticos, si bien todos los colores y los otros aditivos alimentarios se evalúan mediante el mismo procedimiento.

OPCIONES PROPUESTAS PARA EL EXAMEN

19. El CCFAC deberá examinar las opciones propuestas a continuación. Tales opciones (A-F) deberán examinarse en relación con el uso de colores y la necesidad de elaborar políticas especiales en el sector de los aditivos alimentarios.
- Opción A: el CCFAC podría elaborar una lista de alimentos básicos respecto de los cuales no ratificará la adición de colores. Los alimentos que podrían constituir la base de los nuevos debates sobre los grupos de alimentos que han de considerarse alimentos básicos se indican con referencia al Sistema de Clasificación de Alimentos que figura en el Anexo del presente documento.
 - Opción B: el CCFAC podría adoptar la política de no ratificar el uso de colores en alimentos básicos y otros alimentos que se consumen en grandes cantidades. En el Anexo al presente documento figura una propuesta para la elaboración de una lista de alimentos básicos
 - Opción C: el CCFAC podría seguir aplicando los mismos criterios para ratificar las dosis máximas de uso de colores y de los demás aditivos alimentarios.
 - Opción D: el CCFAC podría enmendar el Preámbulo de la NGAA a fin de establecer nuevos criterios para el uso de colores, con objeto de establecer que la presencia de colores añadidos no induzca a error o a engaño a los consumidores.
 - Opción E: el CCFAC podría pedir al JECFA que determine si es necesario formular una lista de aditivos alimentarios sometidos a restricciones especiales, debido a los problemas de intolerancia e hipersensibilidad y a las reacciones alérgicas.
 - Opción F: el CCFAC podría pedir al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos que examine los criterios de etiquetado que se aplican a los colores añadidos, con el fin de asegurar que sean suficientes para garantizar que las personas que padecen de intolerancia, hipersensibilidad o alergias a los colores estén debidamente protegidas contra la exposición nociva a los colores añadidos. En el examen deberían tenerse en cuenta los colores que se utilizan en los alimentos sin envasar, como por ejemplo los alimentos que se sirven en los restaurantes, etc.

Lista de alimentos básicos propuesta

Opción A: el CCFAC podría elaborar una lista de alimentos básicos respecto de los cuales no ratificará la adición de colores. A continuación se indican los alimentos propuestos como alimentos básicos.

Definición

La lista podría elaborarse de conformidad con la definición siguiente:

Los alimentos básicos son, en este contexto, aquellos alimentos cuya ingestión en cantidades habituales permite satisfacer la mayor parte de las necesidades energéticas y nutricionales de la mayor parte de la población, o bien de un grupo específico de la población.

Puesto que la definición de “alimento básico” se da con objeto de contar con una base/establecer unos criterios fundamentales para el examen de la cuestión de si los alimentos básicos deben colorarse o no, desde un punto de vista más general, la denominación “alimento básico” se utilizará aquí con referencia al Sistema de Clasificación de Alimentos de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA). Como dicho sistema no se ha elaborado con objeto de facilitar la identificación de los alimentos básicos, algunos de los grupos de alimentos contendrán productos alimenticios que recaen en la definición.

Por lo tanto, en la lista de referencia figurarán algunos grupos de alimentos que no se consideran alimentos básicos en general, pero que pueden incluir determinados subgrupos que podrían considerarse alimentos básicos.

Propuesta de la Unión Internacional de Consumidores acerca de los grupos de alimentos que podrían considerarse alimentos básicos

Grupos de alimentos		Excepciones	
1.1; -> 1.2.1	Productos lácteos Leches fermentadas (sin otras adiciones)	1.2; 1.2.1.1 1.2.1.2 1.2.2	Productos lácteos fermentados y elaborados con cuajo - ” – no sometidos a tratamiento térmico - ” – sometidos a tratamiento térmico leche cuajada
1.3; 1.4; 1.5; 1.6	Leche condensada y productos análogos Nata (crema) Leche y nata (crema) en polvo Debería tomarse en consideración también el queso	1.7	Dulces a base de productos lácteos
2.0 ->	Grasas y aceites	2.2.2 2.3 2.4	Mezclas que contienen menos del 80% de grasa Mezclas para untar que no forman parte de la categoría 2.2 Dulces a base de grasa
4.1 -> 4.2.1->	Zumos (jugos) de frutas Hortalizas frescas	4.2.2.6 4.2.2.7	Pulpas de hortalizas, nueces y semillas Productos hortícolas fermentados
6.1	Cereales de grano entero, quebrado y en copos, incluido el arroz	6.5	Dulces a base de cereales y almidón
7.0 ->	Productos de panadería	7.2 ->	Productos de panadería fina
8.0 ->	Carne y productos cárnicos		
9.0 ->	Pescado y productos pesqueros	9.3.3	Sucedáneos del salmón, caviar y otros productos de huevas de pescado
10.1 ->	Huevos frescos	10.4	Dulces a base de huevos
13.0	Alimentos para preparados nutricionales particulares	13.4 13.6	Preparados dietéticos para adelgazar o reducir el peso Complementos alimentarios
14.0	Bebidas, excluidos los productos lácteos	14.1.4 14.1.5 14.2	Bebidas aromatizadas a base de agua, incluidas las bebidas para deportistas o bebidas ricas en electrolitos Café, infusiones de café... Bebidas alcohólicas...