

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 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 5 del programa

**CX/FAC 05/37/5-Add.1
Marzo de 2005**

PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS Y CONTAMINANTES DE ALIMENTOS

37ª reunión

La Haya (Países Bajos), 25 al 29 de abril de 2005

**RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA LOS
ADITIVOS ALIMENTARIOS EN NORMAS DEL CODEX**

**GRUPO DE ACCIÓN INTERGUBERNAMENTAL ESPECIAL DEL CODEX
SOBRE ZUMOS (JUGOS) DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

PROYECTO DE NORMA GENERAL DEL CODEX PARA ZUMOS (JUGOS) Y NÉCTARES DE FRUTAS

(En el Trámite 8)

Mayores detalles sobre las cuestiones referidas más abajo pueden encontrarse en el informe de la 4ª reunión del Grupo de Acción (ALINORM 05/28/39) y en la sección 5.3 del documento CX/FAC 05/37/2.

ADITIVOS ALIMENTARIOS

Revisión de la nota a pie de página sobre los sulfitos

Al ratificar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en su 36ª reunión (marzo de 2004) no había ratificado la nota a pie de página sobre el uso de sulfitos. En cambio, el Comité enmendó la nota a pie de página para limitar su uso a los zumos (jugos) y néctares de frutas en envases distribuidores a granel y en determinados zumos (jugos) y néctares de frutas tropicales.

En la 4ª reunión del Grupo de Acción Intergubernamental Especial del Codex sobre Zumos (jugos) de Frutas y Hortalizas (octubre de 2004) se acordó suprimir la nota 7 a pie de página “*se utilizarán sulfitos únicamente en zumos (jugos) de frutas y néctares en envases distribuidores a granel y en determinados zumos (jugos) y néctares de frutas tropicales*” e informar al CCFAC para que introdujera la enmienda correspondiente sobre sulfitos (SIN 220-225, 227, 228, 539) en las categorías de alimentos 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas), 14.1.2.3 (Concentrados para zumos (jugos) de frutas), 14.1.3.1 (Néctares de frutas), y 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de frutas) de la NGAA.

El cuadro de abajo refleja la solicitud del Grupo de Acción.

No. SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima ⁵	IDA (mg/kg de peso corporal)	Notas
4.2 ANTIOXIDANTES				
220–225, 227, 228, 539	Sulfitos	50 mg/l ⁷ (como SO ₂ residual)		Eliminar la nota a pie de página 7 que limita el uso de sulfitos Véase también CX/FAC 05/36/5 párrs. 50 - 55

COADYUVANTES DE ELABORACIÓN

Polidimetilsiloxano

El Grupo de Acción tomó nota de que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos en su 36ª reunión había ratificado las disposiciones sobre coadyuvantes de elaboración estipuladas en la Norma General para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas con la excepción del polidimetilsiloxano, que fue devuelto al Grupo de Acción para aclaraciones respecto a si la función tecnológica del uso de este compuesto estaba asociada a un aditivo alimentario o a un coadyuvante de elaboración.

El Grupo de Acción reconfirmó la decisión adoptada en su tercera reunión de que el polidimetilsiloxano fuera tratado como coadyuvante de elaboración para los fines de esta Norma General a una dosis máxima de uso de BPF con un límite máximo de residuo en el producto final no superior a 10 mg/l y de solicitar al CCFAC la retirada del polidimetilsiloxano de la NGAA para las categorías de alimentos regulados por la Norma General para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas. La delegación de la CE expresó su reserva respecto de estas decisiones.

El cuadro de abajo refleja la solicitud del Grupo de Acción.

Función	Substancia	Dosis máxima ⁵	IDA (mg/kg de peso corporal)	Notas
Agente antiespumante	Polidimetilsiloxano	BPF		Límite máximo de residuo en el producto final no superior a 10mg/l

Cola de Pescado

El Grupo de Acción convino en eliminar la cola de pescado de la lista de coadyuvantes de elaboración. Como el CCFAC en su 36ª reunión había ratificado la cola de pescado, el Grupo de Acción acordó informar al Comité acerca de este cambio para que adoptara las medidas apropiadas.

El cuadro de abajo refleja la solicitud del Grupo de Acción.

⁵ Calculado en el producto final servido al consumidor.

⁷ ~~Se utilizarán sulfitos únicamente en zumos (jugos) de frutas y néctares en envases distribuidores a granel y en determinados zumos (jugos) y néctares de frutas tropicales.~~

⁵ Calculado en el producto final servido al consumidor.

Función	Substancia	Dosis máxima ⁵	IDA (mg/kg de peso corporal)	Notas
Clarificantes Coadyuvantes de filtración Floculantes	Cola de pescado	BPF		

Sin embargo, el Grupo de Acción convino en que, si se retenía la cola de pescado y se incluyeran otros compuestos similares que pudieran causar alergenicidad (por ej. los caseinatos de sodio y potasio) debería añadirse la siguiente declaración como nota a pie de página para estos compuestos: “Al utilizar estos coadyuvantes de elaboración deberá tenerse en cuenta su potencial alergénico. Si hubiera cualquier transferencia de estos coadyuvantes de elaboración al producto final, estarán sujetos a la declaración de ingredientes de conformidad con las secciones 4.2.1.4 y 4.2.4 de la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados”.

Solicitud General sobre Coadyuvantes de Elaboración para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas (Norma General para Zumos (jugos) de Frutas y el Inventario de Coadyuvantes de Elaboración (ICA))

El Grupo de Acción convino en mantener la sección sobre coadyuvantes de elaboración en la Norma General para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas y solicitó al CCFAC que eliminara del Inventario de coadyuvantes de elaboración (ICA) los que no se ajustaran a las disposiciones sobre coadyuvantes de elaboración ratificadas en la Norma General para Zumos (Jugos) y Néctares de Frutas, con el fin de mantener la coherencia entre los dos textos del Codex.

El Grupo de Acción observó que, si bien el ICA era básicamente una "lista" que tenía por finalidad recopilar informaciones sobre sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración o cuya inocuidad debería ser evaluada por el JECFA y no la de proporcionar un inventario positivo de coadyuvantes de elaboración, el ICA había sido adoptado por la Comisión del Codex Alimentarius en su 18º período sesiones (1989) como documento CAC-MISC 3 y era por lo tanto un documento oficial del Codex (ALINORM 05/28/39, párrs. 34-35).

Nota del Secretariado: Se observa que esta solicitud es coherente con la decisión que se tomó con respecto a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en relación a la Norma General para los Aditivos Alimentarios por la cual el CCFAC convino en revocar aquellas disposiciones sobre aditivos alimentarios para zumos (jugos) y néctares de frutas y sus concentrados que ya estaban incluidos en la NGAA pero no se encuadraban dentro de la lista de disposiciones de aditivos alimentarios ratificadas en la Norma General para Zumos (jugos) y Néctares de Frutas así como la remoción de todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Trámite de Procedimiento (Trámites 3 y 6) para ser incluidos en la NGAA para zumos (jugos) y néctares de frutas y sus concentrados para mantener la coherencia entre ambos textos del Codex.

⁵ Calculado en el producto final servido al consumidor.