

comisión del codex alimentarius

S



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 6 (c) del programa

CX/FAC 05/37/8
Noviembre de 2004

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS
37ª reunión**

La Haya, Países Bajos, 25 – 29 de abril de 2005

**DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX
PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**PROYECTO Y ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE REQUIEREN
INFORMACIÓN SOBRE SU UTILIZACIÓN**

Comentarios presentados en respuesta a la carta circular del Codex CL 2004/9-FAC

Los siguientes comentarios han sido proporcionados por: Brasil, la Comunidad Europea, la Federación Internacional de Asociaciones de la Goma de Mascar (IFCGA) y la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)

BRASIL:

INS	Sustancia	Comentarios del GTFAC
901	Cera de abeja, blanca y amarilla	Categoría de alimentos 14.1.4: Aclarar si el uso funcional se incluye en las funciones evaluadas por el JECFA. ¿Cuál es el uso funcional en las bebidas? Si se considera que se trata de un portador de sabores, es necesario especificarlo.
902	Cera de candelilla	Categoría de alimentos 14.1.4: Aclarar si el uso funcional se incluye en las funciones evaluadas por el JECFA. ¿Cuál es el uso funcional en las bebidas? Si se considera que se trata de un portador de sabores, es necesario especificarlo.
903	Cera de carnauba	Categoría de alimentos 05.4: Pedir justificación del uso funcional del nivel máximo de 10000 mg/kg (10g/kg). Brasil considera que no existe necesidad tecnológica respecto a este nivel máximo. En Brasil el nivel máximo permitido es de 10mg/kg. Categoría de alimentos 12.6: ¿Cuál es la justificación tecnológica? Tiene que establecerse un nivel máximo, porque tiene una IDA numérica.
210, 211, 212, 213	Benzoatos	Categoría de alimentos 4.1.2.5: El nivel máximo en otros países, en productos similares, es de 500 – 1000 mg/kg, cantidad que parece suficiente para obtener el efecto buscado. Categoría de alimentos 8.2.1.2: Considerando el frecuente uso de ácido benzoico, Brasil sugiere emplear ácido sórbico en el límite de 200mg/kg, para el tratamiento de superficies, en vez de ácido benzoico. Categoría de alimentos 8.3.2 ¿Cuál es la justificación tecnológica? Parece bastar el tratamiento térmico para obtener el efecto tecnológico, sin necesidad de utilizar benzoatos.

INS	Sustancia	Comentarios del GTFAC
		Categoría de alimentos 12.5.1: Si bien en Brasil se permite utilizar sustancias conservadoras (como el ácido sórbico) en el nivel de 500mg/kg, el Comité no apoya el uso de benzoatos en sopas y caldos listos para el consumo. Categoría de alimentos 14.1.1.2: Brasil no está de acuerdo con la utilización de sustancias conservadoras en esta categoría. Porque no hay necesidad tecnológica de usar benzoatos en el agua.
483	Tartrato de estearilo	No se hicieron comentarios.
999	Extracto de quilaya	Explicar que se trata de quilaya tipo 1.
445	Éster de glicerina de colofonía de madera	Las funciones señaladas en la norma (coadyuvante, fibra, emulsificante, estabilizante, espesante) no coinciden con el uso propuesto: tratamiento de superficies.
900a	Polidimetilsiloxano	Categorías de alimentos 8.2, 8.3, y 9.2: ¿Cuál es la justificación tecnológica? En las especificaciones del JECFA no tiene la letra "a"
1201	Polivinilpirrolidona	No se hicieron comentarios.
905ci	Cera microcristalina	Categorías de alimentos 05.1.4, 05.1.5, 05.2 y 05.4: Los límites (10000mg/Kg) son demasiado elevados y pueden dar lugar a una ingesta superior a la IDA (20mg/Kg).
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	El nivel máximo es muy elevado. Brasil sugiere 5000mg/kg.
384	Citratos de isopropilo	No se hicieron comentarios.
385, 386	Ácidos edéticos	Categoría de alimentos 4.1.2.8: En comparación con las otras categorías, el nivel máximo de 650 mg/kg es muy elevado. ¿Cómo y en qué categorías actúa como sustancia conservadora el ácido edético?
310	Galato de propilo	El nivel máximo de 1000mg/kg no es necesario para obtener el efecto buscado. El nivel apropiado para la mayor parte de las categorías parece ser de 200mg/kg.

COMUNIDAD EUROPEA:

La Comunidad Europea desearía hacer los siguientes comentarios sobre la carta circular.

CERA DE CARNAUBA (INS 903)

Para la categoría 05.4 Decoraciones (por ejemplo, para panadería fina, revestimientos [que no sean de fruta] y salsas dulces, se propone un nivel de 10 000 mg/kg. Sin embargo, en la CE la cera carnauba se utiliza en productos pequeños de panadería fina cubiertos de chocolate, y se estima que el nivel máximo de 200 mg/kg es suficiente. Por lo tanto, la CE no puede dar su apoyo al nivel propuesto de 10 000 mg/kg.

BENZOATOS (INS 210, 211, 212, 213)

La Comunidad Europea desearía mantener las entradas correspondientes a las siguientes categorías de alimentos:

04.1.2.5 Confituras, jaleas y mermeladas	Para esta categoría de alimentos la CE sólo puede apoyar un nivel de 500 mg/kg
05.3 Goma de mascar	1500 mg/kg
08.2.1.2 Productos cárnicos de aves de corral y caza (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes.	BPF A esta categoría de alimentos debería añadirse la nota 3, que restringe el uso de benzoatos al tratamiento de la superficie.

08.3.1.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza, picados y elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes.	1000 mg/kg A esta categoría de alimentos debería añadirse la nota 3, que restringe el uso de benzoatos al tratamiento de la superficie.
--	--

ÉSTER DE GLICERINA DE COLOFONIA DE MADERA (INS 445)

La Comunidad Europea desearía mantener la entrada correspondiente a la categoría de alimentos 04.1.1.2 (frutas frescas tratadas en la superficie), pues el uso de este aditivo está permitido en la CE para el tratamiento de la superficie de los cítricos.

POLIDIMETILSILOXANO (INS 900A)

La Comunidad Europea desearía mantener la entrada correspondiente a la categoría de alimentos 14.2.2 (sidra y sidra de peras) con 10 mg/l.

ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS (INS 477)

La Comunidad Europea considera que el nivel de 40 000 mg/kg es excesivo para la categoría de alimentos 2.4 (postres a base de grasas). En su opinión, es suficiente el nivel de 10 000 mg/kg adoptado por la CAC (Comisión del Codex Alimentarius) en el trámite 8.

IFCGA:

La Federación Internacional de Asociaciones de la Goma de Mascar (IFCGA)¹ ha seguido y participado en la elaboración del proyecto de la norma general del Codex para los aditivos alimentarios (NGAA), como organización no gubernamental internacional en calidad de observadora. En nombre de la IFCGA, presentamos con todo respeto sus comentarios sobre el uso de benzoatos (INS 210 a 213) en la goma de mascar, según se estableció en la 36ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC).

En el proyecto presente de la NGAA², los benzoatos se incorporan en el trámite 6 con un nivel máximo de uso de 1500 mg/kg para la goma de mascar. En la última reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos se pidió información sobre el uso de benzoatos en la categoría 5.3 goma de mascar, con el entendido de que en caso de no presentarse información, las autorizaciones propuestas se eliminarían del proyecto en la 37ª reunión del CCFAC. Por lo que sabemos la Comunidad Europea indicó que proporcionaría información sobre el uso de benzoatos entre sus miembros.

También desearíamos proporcionar a la Secretaría del CCFAC información sobre el uso de benzoatos en la goma de mascar, e indicar nuestra oposición a la posible eliminación de la entrada en la NGAA sobre el uso de benzoatos en la goma de mascar.

Justificación técnica:

Los benzoatos se utilizan como sustancia conservadora en los productos de goma de mascar. En la mayor parte de estos productos no se necesitan o utilizan sustancias conservadoras porque la goma de mascar es relativamente seca e inerte. Casi todos los productos de goma de mascar contienen menos del 5% de agua.

Sin embargo, existen algunos productos de goma de mascar que, debido a su elevado contenido de humedad, necesitan utilizar sustancias conservadoras. La goma en tubo, por ejemplo, contiene aproximadamente el 15% de agua.

Sin la adición de sustancias conservadoras, el elevado contenido de humedad de estos productos, aunado a los carbohidratos que contienen, apoyaría la proliferación de microbios. No estarán disponibles productos de goma de mascar con elevado contenido de humedad si no se permite el uso de sustancias conservadoras en la goma de mascar.

¹ El IFCGA está compuesto por la Asociación Europea de la Industria de la Goma de Mascar (EACGI) y la Asociación Nacional de Fabricantes de Goma de Mascar (NACGM) de los Estados Unidos. Ambas asociaciones incorporan entre sus miembros a todos los principales fabricantes de goma de mascar, base para la goma de mascar y a muchos proveedores de materias primas para la industria de la goma de mascar.

² C.f. Apéndice IX de Alinorm 04/27/12.

Justificación sobre la inocuidad:

El uso de benzoatos (INS 210 a 213) en la goma de mascar actualmente está permitido en la Unión Europea en un nivel de 1500 mg/kg, en el Anexo III A de la Directiva 95/2/EC sobre aditivos alimentarios. Está autorizado el uso de ácido benzoico y benzoatos de sodio y de potasio (INS 210 a 212) en alimentos, incluso en la goma de mascar, clasificado como "generalmente reconocido como inocuo" con 1000 mg/kg en los Estados Unidos, según se establece en 21 C.F.R.184.1021 y 184.1733, respectivamente. Se señala asimismo que en el Canadá está autorizado el uso de ácido benzoico y benzoatos de sodio y de potasio también en alimentos no estandarizados, comprendida la goma de mascar, en la cantidad de 1000 mg/kg.

Tanto el JECFA como el Comité Científico de la Alimentación Humana (SCF) han establecido un grupo de IDA para los benzoatos, de 5 mg/kg de peso corporal (evaluación del JECFA de 1996, la IDA se mantiene en 2001) (Informes del SCF 5ª serie 1978). Tomando la IDA más baja, si se utilizaran 1500 mg/kg de benzoatos en una pieza de 3 gramos de goma de mascar para consumo de una persona de 60 kilogramos de peso, este consumo sería de sólo 0,075 mg/kg de peso corporal, lo que se compara favorablemente con la IDA de 5 mg/kg de peso corporal (1500 mg/kg x 3 g = 4,5 mg por pieza; 4,5 mg dividido por 60 kg = 0,075 mg/kg de peso corporal).

Por lo tanto, confirmamos que los benzoatos se utilizan en algunos tipos de goma de mascar que tienen un elevado contenido de humedad y solicitamos que se mantenga en la NGAA la propuesta actual de permitir el uso de 1500 mg/kg en la goma de mascar. De otra manera, pedimos con todo respeto que se mantenga el nivel de 1500 mg/kg para la goma de mascar que contiene más del 5% de agua.

OIV:

COMENTARIOS punto 13 de la carta circular CL 2004/9-FAC

Comentarios generales

Más precisamente, la OIV quisiera hacer los siguientes comentarios al punto 13 de la CL 2004/9-FAC. Estos comentarios ponen al día los comentarios presentados en la 36ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CX/FAC 04/36/9).

La OIV está preparando las recomendaciones y condiciones para el uso de tratamientos enológicos necesarios exclusivamente para obtener y conservar los vinos de uva (categoría 14.2.3), limitando el uso de agentes que no tengan justificación técnica.

La OIV apoya la decisión del comité de volver a establecer el ahora denominado Grupo de Trabajo Electrónico y solicitarle que presente un informe con recomendaciones en la 37ª reunión del CCFAC sobre el proyecto de niveles máximos de los aditivos alimentarios que figuran en la lista del apéndice X del informe (Alinorm 04/27/12).

El Comité decidió asimismo interrumpir los trabajos relativos a varios proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en el cuadro 1 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (Apéndice VIII) (Alinorm 04/27/12).

Además, la OIV apoya plenamente que se vuelva a constituir el Grupo de Control de Calidad y espera que este grupo de trabajo pueda examinar la justificación técnica a fin de elaborar recomendaciones sobre los niveles máximos de uso en la NGAA (lista de aditivos prioritarios).

Existen otros aditivos cuya exclusión de la NGAA recomendaría la OIV, por no ser esenciales para elaborar productos satisfactorios, fiables y congruentes con la tradición, y que podrían confundir al consumidor. De la misma manera, no hay motivo de que algunos elementos que sólo desempeñan una función tecnológica secundaria figuren en la NGAA.

Asimismo, algunos aditivos, como el ácido etileno diamina tetraacético, se han mencionado en una categoría más general, como las bebidas alcohólicas (14.2), que comprende la subcategoría "vinos de uva" (14.2.3). De todas formas, con el objetivo de limitar la utilización de aditivos, la OIV propone que los aditivos señalados en 14.2 se especifiquen en cada una de las subcategorías en las que se aduce necesidad tecnológica.

Por último, la OIV hace hincapié una vez más en que "el Comité tomó nota de las preocupaciones expresadas por la OIV en relación con el uso excesivo de aditivos en la categoría 14.2.3 y decidió que dichas preocupaciones serían debatidas por el Grupo de Trabajo en la 35ª reunión del CCFAC" (Alinorm 03/12 § 63).

Comentarios específicos**Polivinilpirrolidona (Grupo I)**

Nombre	Nom	Función	INS	Alime nto núm.	Categoría	Nivel máxim o	Nota	Trá mite
POLIVINILPIRROLIDONA	POLYVINYLPIRROLIDONE	reafirmante, estabilizador	1201	14.2.3	Grape Wines	60	36	6

La adición de polivinilpirrolidona (PVP) (INS 1202) al vino, para reducir el contenido tánico, o de otros polifenoles, es una práctica enológica aprobada por la OIV (Resolución eno 5/1987). La dosis usada de PVP no debe superar los 800mg/l.

Según la recomendación del Grupo de Trabajo Electrónico del CCFAC en relación con la NGAA, en su informe (CX/FAC 04/36/8) de diciembre de 2003, el PVP ya no se utiliza como clarificador y estabilizador en el vino y se ha sustituido en gran escala por la polivinilpolipirrolidona (PVPP S 1202).

El JEFCA ha evaluado anteriormente la PVP y la PVPP mismas, cuando se asignó a la PVP una IDA de 0-50 mg/kg de peso corporal (JECFA, 1987) y a la PVPP una IDA no especificada (JECFA, 1983).

Según decidió la Comisión en 1999 (Alinorm 99/37 § 107), la OIV recomienda

- la eliminación de la polivinilpirrolidona (INS 1201) en la categoría 14.2.3
- la inclusión de la polivinilpolipirrolidona (INS 1202) en la NGAA para la categoría 14.2.3 en el trámite 3, en una dosis limitada a 800 mg/l.

EDTA (Grupo III)

Nombre	Nom	Función	INS	Alime nto núm.	Categoría	Nivel máxim o	Nota	Trá mite
ÁCIDO ETILENO DIAMINA TETRAACÉTICO	EDTAs	antioxidante, conservador	385/386	14.2.3	Vinos de uva	25	21	6

Como indicó la OIV en 2001 al aprobar el uso de EDTA en el trámite 8 en la categoría 14.2 (Alinorm 1/41 § 113), la OIV recomienda que se especifique este aditivo en las subcategorías en las que tiene interés tecnológico y que se excluya en la categoría 14.2.3 (vinos de uva).

Según recomendación del Grupo de Trabajo Electrónico del CCFAC sobre Control de Calidad en relación con la NGAA, en su informe (CX/FAC 04/36/8) de diciembre de 2003, no está clara la necesidad tecnológica de un agente secuestrante en la categoría 14.2.3.

Tomando en cuenta la información disponible, parece ser que no debe emplearse EDTA en el proceso de elaboración del vino.

La OIV recomienda

- eliminar los EDTA (INS 385 & 386) en la categoría 14.2.3.