

# 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 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 7 del programa

CX/PFV 10/25/8-Add. 1  
Septiembre de 2010

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

25ª reunión  
Bali, Indonesia,  
Del 25 al 29 de octubre de 2010

### DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS: *Disposiciones adicionales en normas adoptadas seleccionadas*

Observaciones adicionales remitidas en respuesta a la carta circular CL 2008/31-PFV: Parte B, por:  
Kenia y los Estados Unidos de América

#### **KENIA**

Observaciones en respuesta a la CL 2008/31-PFV : Parte B

Por consiguiente, Kenia recomienda que el comité observe los límites recomendados estipulados en la *Norma General para los Aditivos Alimentarios*, según se establece en el Manual de Procedimiento. Se reconoce al CCFA como el comité con la responsabilidad y el conocimiento científico para evaluar cada aditivo y sus niveles en consonancia con sus principios de evaluación de riesgos y el Preámbulo de la NGAA.

#### **ESTADOS UNIDOS**

Estados Unidos acoge con satisfacción la oportunidad que se le brinda de ofrecer observaciones sobre las *Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios para Frutas y Hortalizas Elaboradas: Disposiciones Adicionales en Normas Seleccionadas* (CL 2008/31-PFV: Parte B) (Alinorm 09/32/27, Apéndice VII), que se examinarán durante la 25.ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV).

#### **Observaciones generales**

Nos referimos a las tres secciones sobre aditivos alimentarios que son objeto de la revisión del CCPFV:

- Aceitunas de Mesa (CX/PFV 10/25/4),
- Setas en Conserva (CX/PFV 10/25/5) y
- Brotes de Bambú en Conserva (CX/PFV 10/25/6).

Observamos que en las secciones de aditivos alimentarios de las tres normas, se omitieron con carácter selectivo algunos aditivos alimentarios sin la justificación tecnológica.

Estados Unidos busca una solución integral para las disposiciones sobre aditivos alimentarios propuestas por parte de para las frutas y hortalizas elaboradas normalizadas del Codex. De conformidad con el *Manual de Procedimiento, Sección II: Elaboración de normas del Codex y textos afines, Relaciones entre los comités sobre productos y los comités de asuntos generales*, la sección sobre aditivos alimentarios de una norma de productos debería hacer referencia a las categorías funcionales pertinentes de aditivos alimentarios y a la categoría de alimentos correspondiente de la Norma General para Aditivos Alimentarios (NGAA; CODEX STAN 192-1995). Las excepciones y las adiciones a dicha referencia general deberían estar totalmente justificadas conforme a los criterios para el uso de aditivos alimentarios establecidos en la Sección 3 del Preámbulo de la NGAA.<sup>1</sup>

<sup>1</sup> "Los comités sobre Productos examinarán la Norma General para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) con vistas a incorporar una referencia a la Norma General. Todas las propuestas de adiciones o revisiones a la Norma general para los aditivos

Durante la elaboración de las normas del CCPFV, se aceptaron sin reservas las referencias a las normas generales de etiquetado de los alimentos preenvasados, higiene, residuos de plaguicidas y contaminantes, de conformidad con el Manual de Procedimiento.

Por lo tanto, Estados Unidos recomienda enfáticamente que el CCPFV adopte un enfoque similar en la elaboración de la sección de aditivos alimentarios de las normas y trate de hacer referencia a la NGAA.

### **Observaciones específicas**

Los detalles correspondientes a cada una de estas normas son:

**El ámbito de aplicación de la Norma para Aceitunas de Mesa (CX/PFV 10/25/4)** se encuentra dentro del ámbito de la categoría de alimentos de la NGAA 04.2.2.3 (*Hortalizas (incluidas las raíces de setas y hongos, los tubérculos, las legumbres y las leguminosas y el aloe vera), y las algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja*).

- Estados Unidos recomienda que se incluya en esta norma una única disposición para todos los tartratos (SIN 334, 335(i), 335(ii), 336(i), 336(ii) y 337) con un nivel de uso máximo aceptable único (expresado como ácido tartárico).

**Justificación:** El ámbito de aplicación de esta categoría de alimentos es amplio e incluye muchos alimentos normalizados y no normalizados. Los proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios para aceitunas de mesa incluyen únicamente al ácido tartárico (L(+)-) (SIN 334) para el uso como regulador de la acidez. Sin embargo, los tartratos comparten la IDA del JECFA (como ácido tartárico). Además, todos los tartratos están enumerados como reguladores de la acidez en el cuadro del SIN (CAC/GL 36-1989). Por estos motivos, la NGAA autoriza el uso de todos los tartratos como reguladores de la acidez y los agrupa en una única disposición sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 04.2.2.3.

Sin mantener ningún debate sobre la justificación tecnológica, el tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato disódico (SIN 335(ii)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)), tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) y tartrato de potasio y sodio (SIN 337) se excluyeron de la norma sobre las aceitunas de mesa. En ausencia de una justificación consistente con los procedimientos del Codex, Estados Unidos recomienda que se incluya en esta norma una única disposición para todos los tartratos (SIN 334, 335(i), 335(ii), 336(i), 336(ii) y 337) con un nivel de uso máximo aceptable único (expresado como ácido tartárico).

**El ámbito de aplicación de la Norma para Setas en Conserva (CX/PFV 10/25/5)** se encuentra dentro del ámbito de la categoría de alimentos de la NGAA 04.2.2.4 *Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja*.

- Estados Unidos recomienda incluir en esta norma una disposición única para SIN 385 y 386 con un nivel de uso máximo aceptable único expresado como etilendiamitetraacetato de calcio disódico (que constituye la base de la IDA del JECFA).

**Justificación:** Esta categoría de alimentos es amplia e incluye muchos alimentos normalizados y no normalizados. El proyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios para setas en conserva que es objeto de revisión incluye el etilendiamitetraacetato de calcio disódico (SIN 385) para su uso como antioxidante, conservante o secuestrante a un nivel máximo de 200 mg/kg, pero no incluye el etilendiaminotetraacetato disódico (SIN 386). Sin embargo, como ambas sales de etilendiaminotetraacetato (SIN 385 y SIN 386) comparten la IDA del JECFA, la NGAA las agrupa en una disposición única para el uso en categoría de alimentos 04.2.2.4 a un nivel máximo de 365 mg/kg (como etilendiaminotetraacetato de calcio disódico). Si no existe ninguna justificación tecnológica para excluir al etilendiaminotetraacetato disódico (SIN 386), Estados Unidos recomienda incluir en esta norma una disposición única para SIN 385 y 386 con un nivel de uso máximo aceptable único expresado como etilendiaminotetraacetato de calcio disódico (que constituye la base de la IDA del JECFA).

---

alimentarios a fin de establecer una referencia a la Norma General se remitirán al Comité sobre Aditivos Alimentarios. El Comité sobre Aditivos Alimentarios considerará tales propuestas para su ratificación".

"Las revisiones de índole sustancial que sean ratificadas por el Comité sobre Aditivos Alimentarios se remitirán al comité para productos a fin de que ambos comités lleguen a un consenso en un estadio temprano del procedimiento de trámites".

"Si un comité para productos estima que una referencia general a la Norma General para los Aditivos Alimentarios no resulta útil para sus fines, preparará una propuesta al respecto y la remitirá al Comité sobre Aditivos Alimentarios para su examen y ratificación. El comité para productos proporcionará una justificación sobre por qué no sería apropiado incluir una referencia general a la Norma General para los aditivos alimentarios a la luz de los criterios para el uso de los aditivos alimentarios establecidos en el Preámbulo de la Norma General, particularmente en la sección 3". Véase *Elaboración de Normas del Codex, Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales*, Manual de Procedimiento del Codex 19.<sup>a</sup> Ed. en la pág. 38).

**El ámbito de aplicación de la Norma para Brotes de Bambú en Conserva (CX/PFV 10/25/6)** se encuentra dentro del ámbito de la categoría de alimentos de la NGAA 04.2.2.4 (*Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización*).

- Estados Unidos recomienda que se incluya en esta norma una única disposición para todos los tartratos (SIN 334, 335(i), 335(ii), 336(i), 336(ii) y 337) con un nivel de uso máximo aceptable único (expresado como ácido tartárico).

Justificación: El ámbito de aplicación de esta categoría de alimentos es amplio e incluye alimentos normalizados y no normalizados. Los proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios para brotes de bambú en conserva incluyen únicamente al ácido tartárico (L(+)-) (SIN 334) para el uso como regulador de la acidez. Sin embargo, los tartratos comparten la IDA del JECFA (como ácido tartárico) y todos los tartratos están enumerados como reguladores de la acidez en el cuadro del SIN (CAC/GL 36-1989). Por estos motivos, la NGAA autoriza el uso de todos los tartratos como reguladores de la acidez y los agrupa en una única disposición sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 04.2.2.4.

Sin mantener ningún debate sobre la justificación tecnológica para la desviación del Manual de Procedimientos, el tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato disódico (SIN 335(ii)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)), tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) y tartrato de potasio y sodio (SIN 337) se excluyeron de la norma sobre brotes de bambú en conserva. En ausencia de una justificación conforme a los procedimientos del Codex, Estados Unidos recomienda que se incluya en esta norma una única disposición para todos los tartratos (SIN 334, 335(i), 335(ii), 336(i), 336(ii) y 337) con un nivel de uso máximo aceptable único (expresado como ácido tartárico).