



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

26ª reunión
Montego Bay, Jamaica
15 - 19 de octubre, 2012

Comentarios sobre las

DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN FRUTAS Y HORTALIZAS:
*DISPOSICIONES ADICIONALES A INCLUIR EN ALGUNAS DE LAS NORMAS ADOPTADAS,
ASÍ COMO EN LAS NORMAS EN DESARROLLO*

Comentarios presentados por:

Brasil, Costa Rica, Irán, Estados Unidos de América

BRASIL

En lo que respecta al documento arriba señalado, Brasil quisiera felicitar a la UE y a EE.UU. por sus esfuerzos de colaboración en la elaboración de las recomendaciones sobre aditivos alimentarios aplicados a las normas seleccionadas sobre frutas y hortalizas elaboradas, y desearía compartir algunos comentarios específicos.

Comentarios específicos:

1. COCO DESECADO

ANTIOXIDANTES: En Brasil sólo se usa el ácido cítrico INS 330, en un nivel BPF, como se declara en la CODEX STAN 177-1991. Otros antioxidantes incluidos en el cuadro 3 de la GSFA no están considerados como eficientes tecnológicamente.

CONSERVANTES: En lo que respecta a los conservantes, sólo se usan los sulfitos. Otros compuestos incluidos en el cuadro 3 de la NGAA no están considerados como eficientes tecnológicamente. Más aún, la disposición para los sulfitos dentro de la categoría 04.1.2.2 - Frutos secos de la NGAA es:

Aditivo	Nº SIN	Trámite	Año	Nivel máximo	Notas
SULFITOS	220-225, 227, 228, 539	Adoptado	2006	1000 mg/kg	44, 135 y 218

Nota 44 - Como SO₂ residual.

Nota 135 - Excepto para ser usado en albaricoques desecados a 2000 mg/kg, uvas pasas escaldadas a 1500 mg/kg, **coco desecado a 200 mg/kg y coco al que se le ha extraído aceite parcialmente a 50 mg/kg.**

Nota 218 - Solo los sulfitos se pueden usar como conservadores y antioxidantes en los productos cubiertos por la Norma para coco desecado (CODEX STAN 177-1991).

3. ALGUNAS FRUTAS EN CONSERVA

Brasil quisiera clarificar que la categoría 04.2.2.3 sobre las recomendaciones del GTe pudieran no ajustarse totalmente a estos productos.

La descripción de esta categoría limita su aplicación a aquellas hortalizas crudas preparadas tratándolas con salmueras, excluyendo a los productos de soya fermentados, que no están considerados en el caso de las frutas en conserva.

Por lo que se cree más apropiado basarse en la categoría 04.1.2.4 - frutas en conserva o enlatadas o en frascos (pasteurizadas) - Producto completamente conservado en el que la fruta fresca se ha limpiado y envasado en latas o frascos con zumo (jugo) natural o jarabe azucarado (incluido el jarabe edulcorado artificialmente) y se ha esterilizado térmicamente o pasterizado. Comprende los productos elaborados en bolsas de esterilización. Ejemplos incluyen: ensalada de fruta en lata y confitura de manzana en frascos).

4. TOMATES EN CONSERVA

Los reguladores de la acidez recomendados para su inclusión en el informe del GTe están listados en el cuadro 3 de la NGAA.

La referencia general a los reguladores de la acidez listados en el cuadro 3 de la Norma general para aditivos alimentarios, podría ser incluida en la sección 4, ya que está recomendada para agentes endurecedores, y son aceptados para su uso en los alimentos cubiertos para esta norma.

COSTA RICA

Costa Rica agradece la oportunidad de brindar los siguientes comentarios:

En lo que respecta al CX/PFV 12/26/8, Costa Rica apoya la inclusión de los aditivos y su uso en las categorías para todos los tipos de productos.

Sin embargo, insta al Comité a seguir trabajando de acuerdo con la solicitud del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) para que no se incluyan listas de aditivos en las normas específicas de productos, sino que se haga referencia a la Norma General de Aditivos.

IRÁN

Consideramos que existe una justificación tecnológica para el uso de antioxidantes y conservadores para el coco desecado. Ya que el uso de aditivos alimentarios con las clases funcionales de los antioxidantes y conservadores está justificado tecnológicamente. Para el coco desecado nosotros solo proponemos antioxidantes con un nivel de BPF y no estamos de acuerdo con el uso de los benzoatos como conservadores debido a que no proporciona ninguna ventaja para el coco desecado, al mismo tiempo no tenemos objeción en el uso de tartratos.

Aceitunas de mesa:

Los reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes endurecedores, potenciadores del sabor, conservantes, espesantes usados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para aditivos alimentarios, en la categoría 04.2.2.3 o aquellos listados en el Cuadro 3 de la Norma General para Aditivos Alimentarios son aceptables de ser usados en los alimentos que ampara esta norma". No apoyamos la adición de agentes retenedores del color en las aceitunas de mesa.

Pensamos que no existe una necesidad tecnológica o que pudiera identificarse para ello, en las aceitunas de mesa con respecto a: los adipatos, el diacetato de sodio, el sulfato de aluminio y potasio y el alginato de propilenglicol. Irán no está de acuerdo con el uso del sulfato de aluminio y potasio en esta categoría, y considera que pueden usarse otros aditivos en su lugar.

Actualmente el uso de los reguladores de acidez está siendo revisado siguiendo un enfoque horizontal en la NGAA, pero no se ha concluido todavía, y los miembros del CCFA necesitan estar de acuerdo antes de su adopción.

Previo a que el CCFA adopte al lactato de calcio como agente endurecedor, deberá agregarse el propósito tecnológico en el SIN, junto con la justificación apropiada por parte del CCPFV, y entonces el CCFA puede solicitar que la NGAA clasifique al lactato de calcio como un agente endurecedor en el Cuadro 3 de la NGAA.

No estamos de acuerdo con el uso de un agente de retención del color en esta categoría, ya que consideramos que pudiera engañar a los consumidores. Dentro de esta categoría, pensamos que sí existe una necesidad tecnológica para: el alginato de sodio, la carragenina, la goma de semillas de algarrobo, la goma guar y la goma xanthan.

Tomates en conserva:

Estamos de acuerdo con el uso de los agentes endurecedores en el Cuadro 3 de la NGAA en esta categoría ya que todos son inocuos para su uso general. Estamos de acuerdo con las disposiciones de aditivos alimentarios actuales contenidas en la norma; el GTe concluyó que: el ácido cítrico, el citrato diácido sódico, el citrato trisódico, el citrato diácido potásico, el citrato tripotásico, el citrato de calcio y el glucono delta-lactona son necesarios como reguladores de la acidez en los tomates en conserva.

No apoyamos el uso del ácido clorhídrico (No. SIN 507) como regulador de la acidez en este producto ni en ningún otro cubierto por este documento. Estamos de acuerdo en el uso de: el lactato de calcio, los citratos de calcio y el cloruro de calcio, ya que son necesarios como agentes endurecedores en los tomates en conserva, más sin embargo no apoyamos el uso de otros agentes endurecedores en 04.2.2.4 o en el Cuadro 3 de la NGAA.

Concentrados de tomate elaborado:

Estamos de acuerdo con el uso de reguladores de la acidez en la sección 4.1 y los agentes endurecedores listados en el Cuadro 3 de la Norma General para aditivos alimentarios, para esta categoría de alimentos.

Frutas y hortalizas encurtidas:

Ya que en las categorías de alimentos en el Anexo al Cuadro 3 están excluidas de las condiciones generales, es decir sólo se permite el uso de aquellos aditivos alimentarios listados en los Cuadros 1 y 2 para la categoría de alimentos 04.2.2.7. Estamos de acuerdo con el uso de los reguladores de la acidez listados en los cuadros 1 y 2, con ML. Les pedimos tomar en cuenta que en base al enfoque horizontal, la mayoría de los reguladores de la acidez mencionados en la tabla 3 también pueden ser usados en este producto. Ya que existe la necesidad de usar al polidimetilsiloxano como agente antiespumante en las frutas y hortalizas encurtidas, entonces apoyamos su uso. Apoyamos el uso de antioxidantes y agentes endurecedores listados en el cuadro 3 de la NGAA en este grupo de productos. No estamos de acuerdo en el uso de colorantes en este producto, ya que puede engañar a los consumidores. Estamos de acuerdo con el uso, de los

sorbatos y de los sulfitos como conservadores, cuando sea necesario, en las frutas y hortalizas encurtidas. No apoyamos el uso de edulcorantes intensivos como: acesulfame potásico, aspartame ni sacarinas en las frutas y hortalizas en conserva.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Estados Unidos de América (EE.UU.) tiene el agrado de presentar los comentarios a continuación sobre el informe del grupo de trabajo electrónico (GTe) del CCPFV sobre aditivos alimentarios, titulado "Disposiciones sobre aditivos alimentarios en frutas y hortalizas: Disposiciones adicionales a incluir en algunas de las normas adoptadas, así como en las normas en desarrollo (CX/PFV 12/26/7)".

Comentarios generales:

EE.UU. desea elogiar la labor realizada por el GTe sobre aditivos alimentarios encabezada por la Unión Europea y co-coordinada por EE.UU. Este GTe subraya el desafío planteado por el CCPFV al tratar de re-examinar todos los aditivos alimentarios listados en la Norma general del Codex para aditivos alimentarios (NGAA: CODEX STAN 192-1995) y justificar su uso en cada norma del CCPFV.

Comentarios específicos:

Importancia del CCFA y/o la NGAA.

A EE.UU. le preocupa que la evaluación tan detallada del GT sobre aditivos alimentarios del CCPFV respecto a cada aditivo alimentario en las clases funcionales aplicables para su posible inclusión en las normas, pareciera cuestionar la pericia del CCFA e importancia de la NGAA. Más aún, esta labor requiere la utilización de importantes recursos por parte del CCPFV, que pudieran ser invertidos de una mejor manera al abordar otros asuntos que todavía no han sido tratados por otros Comités del Codex.

Baja participación de los miembros del CCPFV.

Aún cuando la participación en los grupos de trabajo del Codex está abierta para todos sus miembros, su muy bajo nivel de participación en este grupo de trabajo, pudiera crear problemas de legitimidad al informe del GT. Al tener en cuenta que durante la 25ª reunión del CCPFV se contó con la asistencia de 70 delegados provenientes de 26 países miembros, 1 organización miembro y observadores de 3 organizaciones internacionales; pero en cualquier momento dado y de manera contrastante menos de 10 países miembros y organizaciones del CCPFV en total, participaron en los trámites (presentando comentarios escritos) Es importante indicar la disonancia entre el nivel retórico del debate sobre los aditivos alimentarios durante las sesiones plenarias del CCPFV y el bajo nivel de participación en el GTe sobre aditivos alimentarios. Esta falta de participación puede ser interpretada como:

- Que la labor asignada al GTe fue poco importante o demasiado compleja.
- Más que re-examinar cada aditivo alimentario en la NGAA, es necesario contar con un enfoque más sencillo parecido al bosquejado en el Manual de procedimiento del Codex (por ej., una referencia general a la NGAA) para abordar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del CCPFV.
- Que la membresía general del CCPFV esté satisfecha en que el asunto está siendo tratado apropiadamente en el Manual de procedimiento del Codex.
- El fracaso en el seno del CCPFV para comunicar a sus miembros la importancia de esta labor.

Aditivos alimentarios en Trámite donde "no se identificó una necesidad tecnológica".

El informe del GTe sobre aditivos alimentarios declara que no recibió comentarios acerca de algunos aditivos alimentarios en trámite, y por ello "no pudo identificar una necesidad tecnológica para ellos". EE.UU. cree que estos aditivos alimentarios pudieran ser usados por la industria y que se necesita solicitar más aportes sobre su necesidad tecnológica. Más aún, otros aditivos alimentarios listados en la NGAA han sido omitidos en ciertas normas, con base en los comentarios de una delegación y/o un grupo industrial. Esta omisión bien pudiera ser injustificada y puede ser potencialmente costosa para la industria y perjudicial para el comercio.

Ejecución parcial del mandato por parte del GTe

El GTe no pudo ejecutar la última sección de su mandato, como se indica en el informe de la 25ª reunión del CCPFV (párrafo 108) (REP11/PFV):

"El Comité pidió al grupo de trabajo que estudiara las disposiciones sobre aditivos alimentarios dentro del marco de la Norma General con el propósito de establecer una referencia general a la NGAA cuando fuera posible, y de proporcionar justificaciones en vista de la sección 3 del Preámbulo de la NGAA para excepciones a la referencia general en los casos en donde dicha referencia no fuera adecuada".

No se habló sobre el establecimiento de un método para manejar la sección sobre aditivos alimentarios en las futuras normas del CCPFV. El GTe limitó sus deliberaciones a las normas que necesitan una solución respecto a los temas de aditivos alimentarios, además de tres normas que están siendo revisadas. Todo parece indicar que la sección de los aditivos alimentarios en las normas del CCPFV continuará estando plagadas por retórica que prolonga su desarrollo y adopción, a menos de que el CCPFV resuelva integralmente este asunto.