



PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Trigésima cuarta reunión

Ålesund, Noruega

19 - 24 de octubre de 2015

PROYECTO DE DISPOSICIONES PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS RELATIVAS AL PESCADO Y LOS PRODUCTOS PESQUEROS

Preparado por el grupo de trabajo electrónico presidido por la Unión Europea

1. El Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) celebró su 33.^a reunión en Bergen, Noruega, del 17 al 21 de febrero de 2014. Durante la reunión se acordó establecer un Grupo de trabajo electrónico (GTe), presidido por la Unión Europea y cuya lengua de trabajo sería inglés únicamente, para proseguir con el examen de las disposiciones para aditivos alimentarios a fin de corregir incoherencias/discrepancias en las normas relativas al pescado y los productos pesqueros.

ANTECEDENTES

2. Durante la 29.^a reunión del CCFFP se debatió si era necesario examinar los aditivos en las normas actuales para el pescado y los productos pesqueros a fin de actualizar las dosis y armonizar la presentación de las secciones para asegurar coherencia con la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA). El Comité acordó que en la próxima reunión se discutiría la necesidad de actualizar las disposiciones para los aditivos en las normas relativas al pescado y los productos pesqueros¹.

3. Durante la 30.^a reunión del CCFFP se estableció un Grupo de trabajo electrónico a fin de preparar propuestas sobre los aditivos alimentarios en las normas para el pescado y los productos pesqueros y hacer hincapié en la justificación tecnológica para dichos aditivos y, de ser necesario, proponer enmiendas a la NGAA².

4. El Grupo de trabajo reunido durante la sesión³, establecido por la 31.^a reunión del CCFFP, examinó las disposiciones para aditivos en las normas aprobadas, teniendo en cuenta las disposiciones correspondientes en la lista de la NGAA. El grupo de trabajo concluyó que las disposiciones en las normas habían sido elaboradas cuidadosamente y eran todavía satisfactorias y propuso trasladar todas las disposiciones a la NGAA una vez que se recibieran propuestas de enmiendas/correcciones a las actuales disposiciones para aditivos.

5. Durante la 32.^a reunión del CCFFP se acordó establecer un Grupo de trabajo electrónico para proseguir con la consideración de las disposiciones para los aditivos alimentarios y llevar a cabo un minucioso examen de las disposiciones antes de presentarlas para inclusión en la NGAA. El Grupo electrónico preparó un documento para la 33.^a reunión⁴ en el cual se abordaron las propuestas de incluir nuevas disposiciones para los aditivos; suprimir y enmendar las disposiciones en las normas aprobadas tomando en cuenta, además, los aditivos de la NGAA en las correspondientes categorías de alimentos. Las propuestas se debatieron en el Grupo de trabajo reunido durante la sesión y en el CCFFP y, posteriormente, se remitieron al CCFA para su aprobación y a la Comisión para su adopción⁵.

¹ [ALINORM 08/31/18](#), párrafos. 176-177.

² [ALINORM 10/33/18](#), párrafo 152.

³ FFP/31 [DSC30](#), Informe del Grupo de Trabajo sobre Aditivos alimentarios, reunido durante la sesión.

⁴ CX/FFP 14/33/11

⁵ Véase [REP14/FFP](#), Apéndice VI.

6. No obstante, el GTe se dio cuenta de que no se habían abordado ciertas incoherencias/discrepancias en las normas e invitó al CCFFP a considerar si se debía proseguir con el examen de las disposiciones para los aditivos alimentarios. El CCFFP convino en establecer un GTe para abordar las disposiciones que requerían mayor consideración, como así también las incoherencias/discrepancias en las normas para el pescado y los productos pesqueros⁶ con el propósito de finalizar la labor sobre las secciones relativas a los aditivos alimentarios en las normas aprobadas.

El Grupo de trabajo electrónico

7. Veintidós miembros del Codex y dos observadores respondieron a la invitación y expresaron su interés en participar en el GTe⁷. Se recibieron observaciones del Brasil, Canadá, Chile, España, los Estados Unidos de América, la India, Noruega, el Perú, la Federación de Rusia, Sudáfrica, y CEFIC.

8. Se llevaron a cabo dos rondas de consultas. En la primera ronda se presentaron las disposiciones que requerían mayor consideración y las incoherencias identificadas en las normas (incoherencias con respecto a los nombres de los aditivos alimentarios y sub índices, examen del uso adecuado de las clases funcionales, relación entre los aditivos alimentarios y sus correspondientes clases funcionales; consideración de un grupo de aditivos cuando únicamente se listan unos pocos aditivos; revisión del formato; inclusión en la Directrices para el Uso de Aromatizantes si el aditivo listado en una norma no cumple ninguna función en el producto final excepto como aromatizante; coherencia con respecto a la base sobre la cual se expresa la dosis máxima en la NGAA, etc.).

9. Se solicitó a los miembros del GTe que proporcionaran observaciones e indicaran cualquier otra discrepancia/incoherencia en las normas que no hubiera sido identificada en la primera circular. En la segunda circular se resumieron las observaciones recibidas y los temas en los que había consenso y otros que requerían una consulta ulterior.

10. Al margen de proporcionar observaciones sobre disposiciones específicas relativas a los aditivos alimentarios, los miembros del GTe plantearon otros temas de carácter general, tal como se describe a continuación.

Referencias generales a la NGAA

11. Un miembro del GTe propuso considerar el examen de las secciones sobre aditivos alimentarios en conformidad con el Manual de Procedimiento, a fin de incluir una referencia general a la NGAA, o bien proporcionar la justificación si la referencia general fuera inadecuada, siempre y cuando el CCFFP ya no lo hubiera hecho. Ese miembro del GTe indicó que si el CCFFP identifica disposiciones en la NGAA que no están justificadas tecnológicamente para productos normalizados, o disposiciones justificadas para productos normalizados pero no incluidos en la NGAA, dichas cuestiones se deberían plantear ante el CCFA tal como se hizo en la 33.^a reunión del CCFFP.

12. Se debería destacar que este tema ya fue abordado por el Grupo de trabajo reunido durante la sesión durante la 31.^a reunión del CCFFP y por el GTe establecido por la 32.^a reunión del CCFFP. Asimismo, el planteamiento propuesto va más allá del mandato otorgado al actual GTe.

Ámbito de aplicación de la labor del GTe

13. Dos miembros del GTe señalaron que de acuerdo a su mandato se deberían considerar únicamente las discrepancias/incoherencias menores en las normas y que no se deberían recomendar enmiendas a los aditivos permitidos o a sus límites. Esta observación se tomó en cuenta al considerar cada una de las revisiones y formular recomendaciones.

Deliberaciones y recomendaciones

14. Los miembros del GTe consideraron las propuestas de enmienda a las disposiciones para los aditivos alimentarios. En el Apéndice del presente documento se resume el resultado de las deliberaciones, las propuestas acordadas por consenso y las cuestiones que requieren consideración ulterior.

Recomendación:

15. **Se invita** al Comité a considerar las propuestas incluidas en el Apéndice del presente documento.

⁶ [REP14/FFP](#), párrafo 108

⁷ Miembros del GTe: Argentina, Australia, Austria, el Brasil, Canadá, Chile, España, los Estados Unidos de América, Francia, Grecia, Islandia, la India, Irán, México, Nigeria, Noruega, el Perú, Polonia, Federación de Rusia, Sudáfrica, Tailandia, la Unión Europea, CEFIC e IFAC.

Apéndice

En el Apéndice únicamente se indican las normas cuyas disposiciones requieren consideración ulterior o en las cuales se identificaron discrepancias/incoherencias. Solo se resumen las partes de la Sección 4 a las que se propone enmendar (el apéndice no contiene la Sección 4 completa de las normas individuales)

Los nuevos textos para la Sección 4 se presentan **subrayados y en negrilla** y las supresiones tachadas.

Norma para Bloques de Filetes de Pescado, Carne de Pescado Picada y Mezclas de Filetes y de Carne de Pescado Picada Congelados Rápidamente Codex STAN 165-1989 (NGAA FC 09.2.1)

Cuestiones identificadas y observaciones del GTe:

La dosis máxima para SIN 304 se expresó en mg/kg. Se revisaron los nombres de SIN 410 y SIN 407 a fines de coherencia con el nombre en las especificaciones de JECFA y en CAC/GL 36-1989.

El GTe respaldó la enmienda de forma propuesta.

Propuesta: Examinar las disposiciones para SIN 304, 410 y 407, tal como se describe a continuación.

304	Palmitato de ascorbilo	1000 mg/kg
410	Goma de semillas de algarrobo (goma garrofín)	BPF
407	Carragaenina y sus sales de Na, K, NH ₄ salts (incluido el Furcellaran)	BPF

Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados y Congelados Rápidamente CODEX STAN 166-1989 (NGAA FC 09.2.2)

Cuestiones identificadas y observaciones del GTe:

La dosis máxima para SIN 304 se expresó en mg/kg. Se examinaron los siguientes nombres a fines de coherencia con los nombres en JECFA y en CAC/GL 36-1989: SIN 410, 407, 621, 622, 160b, 160e, 465, 471, 1401, 1402, 1412, 1420, 1421 y 1442. En líneas generales, se respaldaron las enmiendas de forma. Un miembro del GTe no estuvo convencido de que era necesario hacer referencia a los isómeros-L en el caso de SIN 621 y 622, mientras que otro miembro del GTe prefirió usar la referencia. Se mantuvieron los isómeros-L en la revisión a fines de coherencia con el nombre en las especificaciones de JECFA.

Glutamatos (SIN 621 y SIN 622). Un miembro del GTe propuso establecer la dosis máxima de glutamato (10 g/kg) en la norma debido a consideraciones de inocuidad. Otro miembro del GTe respaldó la propuesta e indicó que no hay una necesidad tecnológica para una dosis superior a 10g/kg. La mitad de los miembros del GTe respaldaron un límite de 10 g/kg, no obstante, la otra mitad prefirió mantener las BPF. Tomando en cuenta el mandato del GTe, se propone no modificar el uso de glutamatos.

Extracto de annato (SIN 160b). Las especificaciones se modificaron en 2006. Por consiguiente, es necesario examinar las disposiciones para SIN 160b. Parecería razonable hacer referencia a los extractos de anato en general en lugar de los cinco extractos individualmente, actualmente reconocidos en las especificaciones del JECFA. A pesar de que en la norma se mencionan los extractos de anato a base de bixina y a base de norbixina (es decir, SIN 160b(i) y SIN 160b(ii)), un miembro del GTe cuestionó si es que todos los tipos de extracto de anato tienen una justificación tecnológica, ya que los extractos de anato a base de bixina son adecuados para aplicaciones que requieren colorantes solubles en aceite, mientras que los extractos a base de norbixina se usan para aplicaciones en la que se requiere una versión soluble en agua. No obstante, hubo consenso entre los miembros del GTe de que se debería hacer referencia a los extractos de anato en la norma.

Carotenos (SIN 160a). Actualmente se menciona el Caroteno β (sintético) (SIN 160a(i)) en la norma. Se respaldó la referencia a los carotenos a fin de abarcar todos los carotenos de SIN 160a en las especificaciones de JECFA y en CAC/GL 36-1989.

Almidones modificados (SIN 1400-1451). Un miembro del GTe pidió aclaración sobre la clase funcional más adecuada para los almidones modificados. Mientras que algunos miembros del GTe acordaron que, en base a las observaciones recibidas, los almidones modificados podrían tener una posible relación con los “emulsionantes”, parecería que el efecto principal está relacionado a su función como “espesantes”. Esta cuestión se refleja en las modificaciones propuestas.

Se deliberó asimismo la inclusión en la norma de todos los almidones modificados para reflejar las actuales especificaciones de JECFA. Algunos miembros del GTe indicaron que este tema iba más allá del mandato del GTe y que, en líneas generales, el GTe debía ser prudente con respecto a la inclusión de aditivos porque aún los aditivos relacionados podrían haberse excluido intencionalmente debido a sus diferentes características técnicas o de calidad del producto. No se propuso incluir nuevos almidones modificados a la norma, ya que los almidones modificados se listan individualmente en la Norma General sobre Aditivos Alimentarios y, durante la última reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, la Secretaría de JECFA recomendó que la monografía de especificaciones de los almidones modificados se dividiera en 16 monografías de especificaciones (REP15/FA, Párrafo 25).

Fosfatos utilizados como agentes leudantes en los empanados y rebozados. Durante la 33.^a reunión del CCFFP se acordó suprimir del CODEX STAN 166-1989 el fosfato de aluminio y sodio SIN 541 a fin de disminuir el uso de aditivos alimentarios que contienen aluminio, en base a las recomendaciones de la 67.^a reunión de JECFA. Durante esa reunión del CCFFP, el grupo de trabajo reunido durante la sesión consideró una solicitud para aumentar la dosis de otros fosfatos utilizados como leudantes (de 440 mg/kg a 5600 mg/kg expresados como fósforo) para compensar la supresión de SIN 541. Se rechazó la propuesta debido a la falta de información/justificación para aumentar la dosis (véase FFP 33, DSC 22). Dicha propuesta, con alguna justificación, se planteó nuevamente ante el GTe en respuesta a la primera circular. Se les pidió a los miembros del GTe que consideraran si la propuesta competía al mandato del actual GTe y de ser así, presentaran su opinión (en REP14/FFP no se indica como una disposición para consideración ulterior). Los miembros del GTe que expresaron su opinión estuvieron de acuerdo en mantener la actual dosis máxima para los fosfatos. Un miembro del GTe expresó que aunque no estaba de acuerdo con aumentar la dosis, solicitó que se volviera a incluir el fosfato de sodio y aluminio en la norma (a 440 mg/kg como fósforo) ya que no hay otros sustitutos adecuados disponibles y además SIN 541 se utiliza ampliamente y es necesario para los productos de pescado empanados. El GTe no volvió a deliberar este tema ya que se planteó en respuesta a la segunda circular. No se propusieron modificaciones porque no se respaldó una posible revisión de la dosis máxima para los fosfatos ni se deliberó la posibilidad de incluir SIN 541 nuevamente.

Propuesta: Enmienda de forma a SIN 304, 410, 407, 621, 622, 160a, 160b, 160e, 465, 471, 1401, 1402, 1412, 1420, 1421 y 1442 e incorporación de todos los almidones modificados incluidos en la norma con el subtítulo "Espesantes", tal como se describe a continuación:

304	Palmitato de ascorbilo	1000 mg/kg
Espesantes		
410	Goma de semillas de algarrobo (goma garrofín)	BPF
407	Carragenina y sus sales Na, K, NH4 (incluido el fureclarán)	BPF
	Almidones modificados	
1401	Almidones tratados con ácido	BPF
1402	Almidones tratados con alcalis	
1404	Almidón oxidado	
1410	Fosfato de Monoalmidón	
1412	Fosfato de Dialmidón esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclورو de fósforo	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	
1440	Almidón hidroxipropilado	
1442	Fosfato de d ialmidón hidroxipropilado	
621	Glutamato monosódico, L	BPF
622	Glutamato monopotassium, L	
160b(i)	Extractos de anato, base de bixina	25 mg/kg expresados como bixina o norbixina
160(ii)	Extractos de anato, (base de norbixina)	
160a(i)	Carotenos β (sintéticos)	100 mg/kg solos o en combinación
160e	Beta-Apo-8'-carotenal Carotenal, beta-apo-8'-	
410	Goma de semillas de algarrobo (goma garrofín)	BPF
407	Carragaenina y sus sales de Na, K, NH4salts (incluido el Fureclaran)	BPF
465	Metiletilcelulosa	BPF
471	Monoglicéridos Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	BPF
1412	Fosfato de Dialmidón esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclورو de fósforo	BPF
1420	Acetato de almidón esterificado con anhídrido acético	BPF
1421	Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo	
1442	Fosfato de d ialmidón hidroxipropilado	BPF

Norma para el Arenque del Atlántico Salado y el Espadín Salado CODEX STAN 244-2004 (NGAA FC 09.2.5)

Cuestiones identificadas y observaciones del GTe:

Sorbatos (SIN 200-203). Los sorbatos están relacionados con la clase funcional “antioxidantes” en la norma. No obstante, dicha clase funcional no está reconocida en CAC/GL 36-1989. En su lugar, los sorbatos típicamente se usan como conservantes. Las observaciones del GTe respaldaron, en líneas generales, la modificación de la clase funcional (a “conservantes”).

Un miembro del GTe señaló que en la categoría correspondiente de la NGAA se permiten los sorbatos a 1000 mg/kg y que las dosis deberían estar armonizadas, o bien se debería agregar una nota para excluir los productos normalizados en la disposición de la NGAA. Se debería señalar que no hubo ninguna expresión de respaldo con respecto a una dosis más elevada. Se consideró adecuada una dosis de 200 mg/kg.

Asimismo, se tomó nota de que el grupo de sorbatos incluye el sorbato de sodio, SIN 201, para el cual no hay especificaciones ni evaluación de riesgos de JECFA. Un miembro del GTe expresó cierta inquietud en materia de inocuidad con respecto al sorbato de sodio. Aparentemente, el sorbato de sodio no cumple las condiciones para incluirlo como aditivo en la NGAA o en una norma para producto. A fin de allanar las inquietudes, se propuso agregar una nota “no se permite el uso del sorbato de sodio, SIN 201” al grupo de sorbatos. Dicha nota podría suprimirse una vez que la evaluación de JECFA esté disponible y se establezcan las especificaciones para SIN 201.

Un miembro del GTe respaldó la inclusión de la nota “solos o en combinación” cuando se refiere a más aditivos (más números SIN). Dicho planteamiento se refleja en la propuesta.

Se debería señalar que el GTe no identificó la necesidad de mencionar ningún otro conservante al margen de benzoatos y sorbatos, por consiguiente únicamente los conservantes mencionados se consideran adecuados y justificados para los productos regulados por esta norma.

Ácido ascórbico (SIN 300), ácido cítrico (SIN 330). Dos miembros del GTe sugirieron que los antioxidantes son necesarios debido a que los arenques y espadines son pescados con alto contenido de grasa y que, en realidad, el ácido ascórbico y el ácido cítrico se usan como antioxidantes. A fin de reflejar esta cuestión, se propuso relacionar los aditivos mencionados en la clase funcional “antioxidantes” y “reguladores de la acidez”.

Propuesta: Relacionar la clase funcional “antioxidantes” y “reguladores de la acidez” con SIN 300 y 330; clasificar los sorbatos como conservantes; excluir el uso de sorbato de sodio, SIN 201; relacionar la nota “solos o en combinación” con los benzoatos y sorbatos, como se indica a continuación.

Reguladores de la acidez, antioxidantes		
Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
300	Ácido Ascórbico	BPF
330	Ácido cítrico	BPF
Antioxidantes		
200-203	Sorbatos	200 mg/kg (expresados como ácido sorbido)
Conservantes		
210-213	Benzoatos	200 mg/kg (expresados como ácido benzoico) solos o en combinación
200-203*	Sorbatos	200 mg/kg expresados como ácido ascórbico, solos o en combinación

* **No se permite el uso del Sorbato de sodio, SIN 201**

Norma para el Pescado Salado y Pescado Seco Salado de la Familia Gadidae CODEX STAN 167-1989 (NGAA FC 09.2.5)

Cuestiones identificadas y observaciones del GTe:

Se mantuvo un debate similar al de los sorbatos según CS 244-2004.

Propuesta: Expresar los sorbatos como grupo y excluir el uso del sorbato de sodio SIN 201, tal como se describe a continuación.

Conservantes		
Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
200-203	Ácido sorbido Sorbatos	200 mg/kg (expresados como ácido sorbido) solo o en combinación
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	

*No se permite el uso del Sorbato de sodio, SIN 201

Norma para Galletas de Pescado Marino y de Agua Dulce y de Mariscos Crustáceos y Moluscos (CODEX STAN 222-2001) (NGAA 09.2.5)

Cuestiones identificadas y observaciones del GTe:

Se mantuvo un debate similar al del Glutamato monosódico L, SIN 621 según CS 166-1989. En la primera circular y con respecto a los fosfatos, se propuso permitir todos los fosfatos del grupo que tuvieran la misma función tecnológica (es decir, secuestrantes), tal como se hizo en la última reunión del CCFFP. No obstante, un miembro del GTe recordó que durante la 33.^a reunión del CCFFP se había debatido el uso de los fosfatos en CS 222-2001 (véase REP 14/FFP, párr. 105) y se acordó mantener las actuales disposiciones para los fosfatos. Por consiguiente, únicamente se efectuaron enmiendas de forma a la propuesta descrita a continuación.

Propuesta: Listar los fosfatos en SIN 452 y expresar la dosis máxima como fósforo.

Solo se permite el uso de los siguientes aditivos.

Secuestrantes		
Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
452(i)	Polifosfatos Polifosfato de sodio	220 mg/kg como fósforo 5 g/kg expresados como P ₂ O ₅ , solos o en combinación
452(ii)	Polifosfato de potasio	
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio	
452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
Potenciadores del sabor		
621	Glutamato monosódico, L	Limitado por las BPF

Norma para los Camarones en Conserva CODEX STAN 37-1981 (NGAA FC 09.4)**Cuestiones identificadas y observaciones del GTe:**

Se examinaron los nombres de SIN 124 y 338 a fines de coherencia con los nombres en las especificaciones de JECFA y en CAC/GL 36-1989. La dosis máxima para el ácido fosfórico SIN 338 se expresó como fósforo. Hubo consenso con respecto a que se debería usar H_3PO_4 como base para recalcular la dosis de uso que resultaría en una dosis máxima de aproximadamente 540 mg/kg, expresados como fósforo. Se debería señalar que un miembro del GTe indicó que SIN 338 se utiliza para evitar la formación de cristales de estruvita y, por ende, se podría reconsiderar el uso y la dosis en vista del debate sobre el mismo tema planteado en el caso de CODEX STAN 90-1981.

Se examinó la disposición de SIN 385 para hacer referencia al grupo de Etileno diamina tetra acetatos a fines de coherencia con el listado de dichos aditivos en la NGAA. La revisión fue respaldada por el GTe.

Propuesta: Examinar las disposiciones para SIN 124, 385 y 338, tal como se describe a continuación.

124	Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A)	
385-386	Etilendiaminotetracetato cálcico disodico <u>EDTA</u>	250 mg/kg
338	Ácido <u>fosfórico</u> ortofosforico	850 mg/kg 540 mg/kg como fósforo solos o en combinación

Norma para el Atún y el Bonito en Conserva CODEX STAN 70-1981 (NGAA FC 09.4)**Cuestiones identificadas y observaciones del GTe:**

Se examinaron los nombres de las clases funcionales (espesantes) SIN 407, 466, 1401, 1402, 1412, 1420, 1442, 260 y 450 para guardar coherencia con los nombres en las especificaciones de JECFA y en CAC/GL 36-1989. Se suprimieron las disposiciones para los aromatizantes y se reemplazaron con la terminología establecida en el Manual de Procedimiento (véase la 23ª edición, p. 55) y en las Directrices para el Uso de Aromatizantes (CAC/GL 66-2008).

Con respecto a la disposición para el difosfato disódico SIN 450(i), se recibieron las mismas observaciones que para SIN 338 y SIN 450 en CODEX STAN 90-1981. Por consiguiente, se debería adoptar la misma postura (véase las observaciones sobre el uso de SIN 338 y SIN 450 en CODEX STAN 90-1981, en el presente Apéndice).

Propuesta: Examinar el nombre de la clase funcional (espesantes); examinar las disposiciones para SIN 407, 466, 1401, 1402, 1412, 1420, 1442, 260 y 450. Se debería considerar el uso de SIN 450(i) difosfato disódico con respecto a la justificación tecnológica, la clase funcional y la dosis máxima, en vista de las deliberaciones sobre el mismo aditivo y SIN 338 en CODEX STAN 90-1981.

Suprimir las disposiciones para los aromatizantes e incluir nuevo texto de conformidad con el Manual de Procedimiento y la terminología en las Directrices para el Uso de Aromatizantes.

Espesantes e y Agentes gelificantes (únicamente para uso en medios de envasado)		
407	Carragaenina y sus sales de Na, K, NH₄ (incluido el Furcellaran)	
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	
1401	Almidónes tratados con ácido (incluidas las dextrinas blancas y amarillas)	BPF
1402	Almidónes tratados con alcalis	
1412	Fosfato de dialmidón esterificado	
1420/1421	Acetato de almidón	
1442	Fosfato de di almidón hidroxipropilado	
260	Ácido Acético, glacial	
Aromatizantes naturales		
Aceites con especias		BPF
Extractos de especias		
Aromas de ahumado (preparados naturales con sabor de ahumado y extractos de los mismos)		
Reguladores de la acidez		
450(i)	Difosfato disódico	10 mg/kg expresados como P ₂ O ₅ , ? mg/kg como fósforo , solos o en combinación (incluye el fosfato natural)

Se permite el uso de los aceites con especias, los extractos de especias y los aromas de ahumado en los productos regulados por esta norma. Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por esta norma deberían cumplir con las Directrices para el Uso de Aromatizantes (CAC/GL 66-2008).

Norma para la Carne de Cangrejo en Conserva CODEX STAN 90-1981 (NGAA FC 09.4)**Cuestiones identificadas y observaciones del GTe:**

Se examinaron los nombres de SIN 338, 450, 385 y 621 para guardar coherencia con los nombres en las especificaciones de JECFA y en CAC/GL 36-1989.

Ácido fosfórico (SIN 338) y Difosfato disódico (SIN 450(i)). Durante su 33ª reunión el CCFFP acordó que se debían reconsiderar las disposiciones para SIN 338 y SIN 450 en la Norma para la Carne de Cangrejo en Conserva (CODEX STAN 90-1981). Ello incluye la base sobre la cual debería expresarse la dosis máxima, las enmiendas a los nombres de los aditivos y evaluar si deben mantenerse las disposiciones para SIN 338 y SIN 540 a 10 mg/kg expresados como P_2O_5 , solos o en combinación (incluido el fosfato natural), tomando en cuenta el contenido de fosfato natural en la carne de cangrejo. Se debería señalar que el grupo de trabajo reunido durante la sesión no respaldó la inclusión en la norma⁸ del grupo de fosfatos como humectantes.

El GTe consideró las disposiciones. La mayoría de los miembros del GTe expresaron que la dosis máxima actual no cumple ninguna función y, como tal, es cuestionable ya que la dosis toma en cuenta el fosfato natural.

La mayoría de los miembros del GTe indicaron que los aditivos mencionados actúan más como secuestrantes (para evitar la formación de cristales de estruvita) que como reguladores de la acidez. Un miembro del GTe consideró que hay relación entre la función como reguladores de la acidez y como secuestrantes.

Asimismo, se recibieron observaciones con respecto la dosis de uso. Un miembro del GTe sugirió que en caso de mantener SIN 338 y SIN 450 como "Reguladores de la acidez", habría que aumentar la dosis a 540 mg/kg como fósforo, solos o en combinación (de acuerdo con el debate sobre la dosis para SIN 338 en Codex STAN 37-1991). Por otro lado, en caso de que la clase funcional se modificara a "secuestrantes", se propusieron y debatieron dosis diferentes (5 mg/kg, 450 mg/kg, 700 mg/kg, 1500 mg/kg y 2200 mg/kg como fósforo, solos o en combinación).

Un miembro del GTe cuestionó la necesidad tecnológica de SIN 338 y SIN 450 e informó al GTe que en base a una larga experiencia en la producción de pescados en conserva, no hay ninguna indicación de problemas planteados por la estruvita, que en todo caso es inocua y que, una exposición adicional a los fosfatos debería considerarse cuidadosamente en vista de una necesidad tecnológica real (punto de vista que compartieron otros miembros del GTe). Ese mismo miembro del GTe señaló que no había coherencia entre las diferentes normas para productos en conserva con respecto a la autorización de fosfatos, con lo cual se socava la justificación tecnológica para el uso de esos aditivos. Otro miembro del GTe, al instar que los aditivos mencionados son necesarios, sugirió que el uso de secuestrantes para evitar la formación de estruvita en otros productos en conserva podría ser considerado en el futuro por un GTe subsiguiente.

Propuesta: Se proponen únicamente enmiendas de forma. Tomando en cuenta la divergencia de opiniones entre los miembros del GTe, el Comité **debería considerar nuevamente** la necesidad de utilizar el ácido fosfórico SIN 338 y el difosfato disódico SIN 450(i) y reflejar las deliberaciones del GTe y, posiblemente, establecer una dosis máxima adecuada de uso. Se debería considerar, además, la clase funcional adecuada.

Reguladores de la acidez		
Número SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima en el producto
330	Ácido cítrico	BPF
338	Ácido ortofosforico fosfórico	40 mg/kg expresados como P2O5, ? mg/kg como fósforo , solos o en combinación (incluido el fosfato natural)
16. 450(i)	17. Difosfato disódico	
Secuestrantes		
385- 386	Etilendiaminotetracetato cálcico disódico- EDTA	250 mg/kg
Potenciadores del sabor		
621	Glutamato monosódico, <u>L</u>	BPF

⁸ Vease [REP14/FFP](#), párrafo 102 y [FFP 33 CRD 22](#), párrafo 4.

Norma para las Sardinias y Productos Análogos en Conserva CODEX STAN 94-1981 (NGAA FC 09.4)**Cuestiones identificadas y observaciones del GTe:**

Se proponen únicamente enmiendas de forma. Los miembros del GTe respaldaron la propuesta.

Propuesta: Examinar el nombre de la clase funcional (espesantes); examinar las disposiciones para SIN 407, 466, 1401, 1402, 1412, 1442 y 260. Suprimir las disposiciones para los aromatizantes e incluir nuevo texto de conformidad con el Manual de Procedimiento y la terminología de las Directrices para el Uso de Aromatizantes, tal como se indica a continuación.

Espesantes e y Agentes gelificantes (únicamente para uso en medios de envasado)		
407	Carragaenina y sus sales de Na, K, NH₄ (incluido el Furcellaran)	
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	
1401	Almidones tratados con ácido	
1402	Almidones tratados con alcalis	
1412	Fosfato de dialmidón esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxiclóruo de fósforo	
1442	Fosfato de di almidón hidroxipropilado	BPF
260	Ácido Acético, glacial	BPF
Aromatizantes naturales		
Aceites con especias		BPF
Extractos de especias		
Aromas de ahumado (preparados naturales con sabor de ahumado y extractos de los mismos)		

Se permite el uso de los aceites con especias, los extractos de especias y los aromas de ahumado en los productos regulados por esta norma. Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por esta norma deberían cumplir con las Directrices para el Uso de Aromatizantes (CAC/GL 66-2008).

Norma para Pescados en Conserva CODEX STAN 119-1981 (NGAA FC 09.4)**Cuestiones identificadas y observaciones del GTe:**

Se proponen únicamente enmiendas de forma. Los miembros del GTe respaldaron la propuesta.

Propuesta: Examinar el nombre de la clase funcional (espesantes); examinar las disposiciones para SIN 407, 466, 1401, 1402, 1412, 1442 y 260. Suprimir las disposiciones para los aromatizantes e incluir nuevo texto en conformidad con el Manual de Procedimiento y la terminología de las Directrices para el Uso de Aromatizantes, tal como se indica a continuación.

Espesantes e y Agentes gelificantes (únicamente para uso en medios de envasado)		
407	Carragaenina y sus sales de Na, K, NH4 (incluido el Furcellaran)	
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	
1401	Almidónes tratados con ácido (incluidas las dextrinas blancas y amarillas)	BPF
1402	Almidónes tratados con alcalis	
1412	Fosfato de dialmidón esterificado	
1420/1424	Acetato de almidón	
1442	Fosfato de di almidón hidroxipropilado	
260	Ácido Acético, glacial	
Aromatizantes naturales		
Aceites con especias		BPF
Extractos de especias		
Aromas de ahumado (preparados naturales con sabor de ahumado y extractos de los mismos)		

Se permite el uso de los aceites con especias, los extractos de especias y los aromas de ahumado en los productos regulados por esta norma. Los aromatizantes utilizados en los productos regulados por esta norma deberían cumplir con las Directrices para el Uso de Aromatizantes (CAC/GL 66-2008).