



Tema 4 del programa

CX/FFP 14/33/6

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS

Trigésima tercera reunión

Bergen, Noruega

17 – 21 de febrero de 2014

### NORMA PARA EL PESCADO AHUMADO, PESCADO CON SABOR A HUMO Y PESCADO SECADO CON HUMO SECCIÓN 4 ADITIVOS ALIMENTARIOS (En el Trámite 6 del Procedimiento)

Observaciones de los Estados Unidos de América, Noruega y la Unión Europea

#### UNIÓN EUROPEA

La UE agradecería que se esclareciera la necesidad tecnológica de utilizar el color azul – **azul brillante FCF (SIN 133)** en el pescado ahumado. Sin una adecuada justificación tecnológica, la UE no aprueba el uso de este color en el pescado ahumado/pescado con sabor a humo.

Con respecto a **SIN 150a Caramelo I** – caramelo natural, la UE supone que se tiene la intención de usar este colorante como condimento en el pescado ahumado. La UE está totalmente de acuerdo con la opinión de CCFFP, ya que si se utilizan aditivos en las especias, no es necesario incluirlos en la lista si no cumplen una función tecnológica en el producto final (REP 13/FFP, párr. 35).

Con referencia al uso de **nitrito sódico**, la UE reitera su inquietud desde el punto de vista de la inocuidad. Según la evaluación de JECFA relativa al nitrato y al nitrito (Serie de Informes Técnicos de la OMS, Informe 44, p. 37) *se pueden formar nitrosaminas en los alimentos en condiciones adecuadas como consecuencia de las reacciones químicas entre los precursores nitrosables presentes en los alimentos (por ej. las aminas) y los agentes de nitrosantes (por ej. los óxidos de nitrito y nítrógeno)*. Está muy reconocido que el pescado puede contener niveles altos de aminas secundarias y, por consiguiente, hay una gran probabilidad de formación de nitrosamina.

Asimismo, y según (Series de Informes Técnicos de la OMS, Informe 44, p. 37) *varios estudios que mostraron que las técnicas de preparación de alimentos, como malteado, ahumado, secado y asado de productos de carne o pescado, pueden estimular en ciertos casos la formación de nitrosaminas*.

Dado que se puede prevenir la formación de toxinas de *Clostridium botulinum* en el pescado ahumado, suficientemente garantizado por una serie de medidas indicadas en el apartado 6.5 y en el anexo 2 del proyecto de norma, la UE no ve ninguna ventaja en usar nitrito sódico en el pescado ahumado/con sabor a humo. Por consiguiente, y tomando en cuenta los aspectos de inocuidad, no respalda su utilización.

#### NORUEGA

Colorantes: Azul brillante FCF (133). Dosis máxima 100 mg/kg

*Observación:* No respaldamos el uso de Azul brillante FCF (133) en el pescado ahumado y en el pescado con sabor a humo.

*Fundamento:* El Azul brillante FCF (133) no está autorizado por la legislación noruega para estos productos. Desde un punto de vista tecnológico, no vemos ninguna necesidad de usar el color azul en el pescado ahumado y en el pescado con sabor a humo.

Colorantes: Caramelo 1 – caramelo natural (150a), Dosis BPF

*Observación:* No respaldamos el uso de Caramelo 1 – caramelo natural (150a) en el pescado ahumado - pescado con sabor a humo.

*Fundamento:* El Caramelo 1 – caramelo natural (150a) no está autorizado por la legislación noruega para estos productos. Desde un punto de vista tecnológico, no vemos la necesidad de utilizar Caramelo 1 – caramelo natural en el pescado ahumado o en el pescado con sabor a humo. En los casos en que se usa el color para condimentar el pescado ahumado, no es necesario incluirlo en las disposiciones de la norma.

Conservantes (solo para productos envasados en condiciones de oxígeno reducido): Nitrito sódico (250), dosis máxima 200 mg/kg

*Observación:* No respaldamos el uso de Nitrito sódico (250) en el pescado ahumado - pescado con sabor a humo.

*Fundamento:* El nitrito sódico (250) no está autorizado por la legislación noruega para estos productos. Noruega expresa su inquietud con respecto a la inocuidad planteada por el uso de nitrito sódico (250) en el pescado ahumado - pescado con sabor a humo.

***Observaciones sobre las recomendaciones de CCFA relativas a varias disposiciones para los aditivos alimentarios en la Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo***

**4.1 Pescado ahumado, 4.2 Pescado con sabor a humo**

Ácido tartárico L+ (334), dosis máxima 200mg/kg

*CCFA dio su aprobación, no obstante recomendó a CCFFP: Se permiten todos los tartratos en la lista de NGAA referente a "tartratos" (SIN 334, 335(i)(ii), y 337).*

*Observación:* Las disposiciones sobre tartratos se definen a nivel de grupo de aditivos y, por lo tanto, se aplican a la dosis *total* de los aditivos de este grupo. Dichos aditivos se proporcionan solamente como referencia. Por consiguiente, respaldamos la recomendación de CCFA.

Eritorbato de sodio (316), dosis máxima BPF

*CCFA dio su aprobación, no obstante recomendó a CCFFP: Este aditivo alimentario (SIN 316) también se conoce como isoascorbato de sodio en CAC/GL 36-1989 – Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios.*

*Observación:* Respaldamos la recomendación de CCFA de utilizar el nombre *isoascorbato de sodio*. Por consiguiente, recomendamos a CCFP que enmiende el nombre del aditivo SIN 316.

*Fundamento:* En aras de la coherencia con CAC/GL 36-1989.

**4.2 Pescado con sabor a humo**

Dextrinas, almidón tostado (1400), dosis máxima BPF

*No está aprobado por CCFA. Las siguientes observaciones y recomendaciones fueron proporcionadas a CCFFP: La Dextrina se usa como agente de carga para los aromatizantes. Los aromatizantes pueden contener aditivos que no cumplen una función tecnológica en el producto final, o sea, constituyen una transferencia procedente de sustancias aromatizantes. Por consiguiente, no es necesario que se autorice el uso de las dextrinas y el almidón tostado en esta norma. Recomendación: Considerar si esta disposición puede sustituirse por una referencia a las Directrices para el Uso de Aromatizantes (CAC/GL 66-2008), ya que este aditivo se usa como aromatizante y no cumple ninguna función tecnológica en el producto final.*

*Observación:* Respaldamos las observaciones de CCFA de que no es necesario que se autorice el uso de las dextrinas y el almidón tostado en esta norma. Recomendamos a CCFFP que sustituya esta disposición por el texto siguiente para la referencia a CAC/GL 66-2008: **Los aromatizantes que dan sabor a ahumado, empleados en el pescado con sabor a humo e incluidos en la presente norma, deberían cumplir con las disposiciones sobre el uso de aromatizantes de CAC/GL 66-2008.**

Polioxietileno (20) monooleato de sorbitán (433), dosis máxima 1000 mg/kg<sup>3</sup>

*No está aprobado por CCFA. Las siguientes observaciones y recomendaciones fueron proporcionadas a CCFFP: El polioxietileno (20) monooleato de sorbitán se usa como aromatizante y no es necesario incluirlo en la lista como aditivo con una función tecnológica en el producto final. Recomendación: Considerar si esta disposición puede sustituirse con una referencia a las Directrices para el Uso de Aromatizantes (CAC/GL 66-2008), ya que este aditivo se usa como aromatizante y no cumple ninguna función tecnológica en el producto final.*

*Observación:* Respaldamos las observaciones de CCFA de que no es necesario que las dextrinas y el almidón tostado estén permitidas para esta norma. Recomendamos a CCFFP que sustituya esta disposición por el texto siguiente en la referencia a CAC/GL 66-2008: **Los aromatizantes que dan sabor a ahumado, empleados en el pescado con sabor a humo e incluidos en la presente norma, deberían cumplir con las directrices sobre el uso de aromatizantes de CAC/GL 66-2008.**

## **ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA**

**Azul brillante FCF:** Respaldamos su inclusión.

Fundamento: El color Azul brillante FCF se utiliza para ajustar el color en el pescado ahumado en frío.

**Caramelo 1:** respaldamos su inclusión.

Fundamento: El Caramelo 1 se usa como especia en los condimentos para el pescado ahumado a fin de darle color al producto final. El Caramelo 1 se encuentra en la Tabla 3 de GSFA para uso general, de acuerdo a las BPF indicadas en la introducción de GSFA.

**Nitrito sódico:** Respaldamos su inclusión.

Fundamento: El nitrito sódico es de uso generalizado en los productos de pescado ahumado, en caliente o en frío y envasados al vacío, para retrasar la proliferación de *Clostridium botulinum* y la formación de toxinas. El *C. botulinum* en productos envasados al vacío y refrigerados, puede controlarse con una combinación de 100 mg/kg de nitrito y 3,0% de sal. Sin el nitrito, se requiere un 3,5% de sal para controlar *C. botulinum*.

Referencias: Pelroy, G. A, M. W. Eklund, R. N. Paranjpye, E. M. Suzuki, and M. E. Peterson. 1982. Inhibition of *Clostridium botulinum* types A and E toxin formation by sodium nitrite and sodium chloride in hot process (smoked) salmon. *J. Food Prot.* 45:833-841.

Se debería aplicar la restricción: “**solo para productos envasados en condiciones de oxígeno reducido**” porque el nitrito sódico se usa para controlar *Clostridium botulinum* en dichos envasados.

### **4.2 Pescado con sabor a humo**

Asimismo respaldamos el uso de aditivos enumerados anteriormente en el pescado con sabor a humo, por las razones mencionadas arriba.