

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

CL 2020/56/REV-LAC

Junio de 2021

**PARA:** Puntos de contacto del Codex  
Puntos de contacto de organizaciones internacionales con condición de observadoras en el Codex

**DE:** Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias

**ASUNTO:** **Solicitud de observaciones relativas a la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios y el plan de armonización de las normas regionales elaboradas por el CCLAC**

**PLAZO:** **30 de septiembre de 2021**

**OBSERVACIONES:** **A:**  
Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius  
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias  
Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org)

## ANTECEDENTES

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), en su 51.<sup>a</sup> reunión, ratificó un plan de trabajo futuro actualizado para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos, incluidas tres normas regionales elaboradas por el Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC).
2. El CCLAC, en su 21.<sup>a</sup> reunión, examinó la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en sus normas, de conformidad con la petición del CCFA. Dado que los miembros tenían que examinar esta cuestión con sus expertos técnicos antes de poder adoptar cualquier decisión sobre la armonización de las normas regionales con la [Norma general para los aditivos alimentarios \(NGAA\) \(CXS 192-1995\)](#), el CCLAC acordó solicitar a la Secretaría del Codex que emitiera una carta circular con información detallada sobre los antecedentes y las posibles opciones para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios a fin de facilitar la adopción de una decisión en la 22.<sup>a</sup> reunión del CCLAC.
3. A continuación, se enumeran las normas regionales que es necesario armonizar con la NGAA (CXS 192-1995), junto con las opciones que deben considerarse para la armonización. A fin de proceder a la tarea de armonización, se requieren aclaraciones acerca de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las actuales normas regionales. En el Apéndice I se incluyen más detalles.
4. Una vez que se adopte una decisión relativa la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas regionales, el CCLAC debería solicitar al CCFA que ratifique tales disposiciones en cada norma regional.
5. La armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas regionales y en la NGAA solo puede iniciarse una vez que se haya tomado una decisión acerca de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas regionales.

### Norma regional para el culantro coyote (CXS 304R-2011)

6. La [Norma regional para el culantro coyote \(CXS 304 R-2011\)](#) no incluye ninguna referencia a las disposiciones sobre aditivos alimentarios. El CCLAC podría considerar la posibilidad de elaborar disposiciones sobre aditivos alimentarios apropiadas para su inclusión en la norma. En virtud de la NGAA (CXS 192-1995), el culantro coyote pertenece a la categoría de alimentos 04.2.1.1, "Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas" respecto a la que se permiten algunos aditivos alimentarios con la condición de que sean "para uso en hongos comestibles y productos de hongos solamente (Nota 262)" (véase el Apéndice II). En vista de ello, es necesario revisar la norma para garantizar su armonización con la NGAA (CXS 192-1995).

S

- **Opción 1:** Confirmar que no se permite ningún aditivo alimentario en este producto e insertar un texto a tal efecto en la norma regional para el *culantro coyote*. Esto podría lograrse mediante una revisión de la norma para incluir la siguiente disposición: “no se permiten aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta norma”, a fin de estipular que no se permiten aditivos alimentarios para el producto.
- **Opción 2:** Confirmar que se permite el uso de los aditivos alimentarios autorizados en la categoría de alimentos 04.2.1.1 de la NGAA en este producto y revisar la norma para incluir una disposición sobre aditivos alimentarios en la que se establezca que “*los aditivos alimentarios utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.1.1 son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a esta norma*” para estipular que se permite el uso de aditivos alimentarios de conformidad con la NGAA (CXS 192-1995). Esto podría lograrse solicitando al CCFA que revise la Nota 262 para que se permita el uso de estos aditivos alimentarios en el culantro coyote. En este caso, se debería presentar al CCFA la justificación técnica respecto a su uso.
- **Opción 3:** Elaborar una lista de los aditivos alimentarios permitidos en este producto y revisar la norma en consecuencia. Se debería presentar al CCFA la justificación técnica respecto a su uso.

#### Norma regional para la lúcuma (CXS 305 R-2011)

7. En la [Norma regional para la lúcuma \(CXS 305R-2011\)](#) no se incluye ninguna referencia a las disposiciones sobre aditivos alimentarios. El CCLAC podría considerar la posibilidad de elaborar disposiciones sobre aditivos alimentarios apropiadas para su inclusión en la norma. En la NGAA (CXS 192-1995), la lúcuma pertenece a la categoría de alimentos 04.1.1.1 “Frutas frescas no tratadas” respecto a la que no hay ninguna disposición sobre los aditivos alimentarios por el momento.
  - **Opción 1:** Confirmar que no se permite ningún aditivo alimentario en este producto e insertar un texto a tal efecto en la norma regional para la lúcuma. Esto podría lograrse mediante una revisión de la norma para incluir la siguiente disposición: “no se permiten aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta norma”, a fin de estipular que no se permiten aditivos alimentarios para el producto.
  - **Opción 2:** Elaborar una lista de los aditivos alimentarios permitidos en este producto y revisar la norma en consecuencia. En ese caso, se debería presentar al CCFA la justificación técnica respecto al uso de los aditivos alimentarios.

#### Norma regional para el yacón (CXS 324R-2017)

8. La [Norma regional para el yacón \(CXS 324R-2017\)](#) incluye una disposición sobre aditivos alimentarios, que establece que no se permite el uso de aditivos alimentarios de acuerdo con las disposiciones de la *Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)*. La última versión de la Norma CXS 192-1995 permite el uso de algunos aditivos alimentarios para la “categoría de alimentos 04.2.1.1” a la que pertenece el yacón, con la condición de que sean “para uso en hongos comestibles y productos de hongos solamente”.
  - **Opción 1:** Confirmar que no se permite ningún aditivo alimentario en este producto. En este caso, no es necesario modificar la norma.
  - **Opción 2:** Confirmar que se permite el uso de los aditivos alimentarios autorizados en la categoría de alimentos 04.2.1.1 de la NGAA en este producto y revisar la disposición sobre aditivos alimentarios de manera que “*los aditivos alimentarios utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.1.1 sean aceptables para uso en los alimentos que corresponden a esta norma*”. Esto podría lograrse solicitando al CCFA que revise la Nota 262 para que se permita el uso de estos aditivos alimentarios en el yacón. En este caso, se debería presentar al CCFA la justificación técnica respecto a su uso
  - **Opción 3:** Elaborar una lista de los aditivos alimentarios cuyo uso está permitido en este producto. Se debería presentar al CCFA la justificación técnica respecto a su uso.

#### PETICIÓN DE OBSERVACIONES

9. Se invita a los miembros del Codex y observadores a examinar las opciones para cada una de las normas regionales en lo que atañe a la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en ellas con la NGAA [\(CXS 192-1995\)](#).

10. Las observaciones deberán abordar la opción que se debería adoptar para cada norma y, en caso necesario, debería proporcionarse una justificación técnica para aclarar la necesidad del uso de aditivos alimentarios.

#### **ORIENTACIÓN PARA LA PRESENTACIÓN DE OBSERVACIONES**

11. Las observaciones deberán presentarse por escrito a través de los puntos de contacto del Codex de los miembros del Codex y observadores, de conformidad con el Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines (Parte 3: Procedimiento uniforme para la elaboración de normas del Codex y textos afines, Manual de procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius) a la dirección y en el plazo indicados en la portada. Las observaciones deberán presentarse en un archivo Word para facilitar su compilación y traducción.

## Apéndice I

Relación de las normas regionales elaboradas por el CCLAC y la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA) (CXS 192-1995)

| Norma  | Disposiciones actuales sobre aditivos alimentarios                     | Aditivos alimentarios cuyo uso está permitido en la NGAA   | Opciones   |
|--|--|--|--|
| CXS 304 R-2011<br>Norma regional para el culantro coyote | No se hace referencia a las disposiciones sobre aditivos alimentarios. | El <i>culantro coyote</i> pertenece a la categoría de alimentos 04.2.1.1, "Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas" respecto a la que se permite el uso de algunos aditivos alimentarios con la condición de que sean "para uso en hongos comestibles y productos de hongos solamente" (véase el Apéndice II). | <p><b>Opción 1:</b> No se permiten los aditivos alimentarios en el culantro coyote</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisar la norma a fin de indicar que "no se permiten los aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta norma".</li> </ul> <p><b>Opción 2:</b> Se acepta el uso de aditivos alimentarios de conformidad con la NGAA en el <i>culantro coyote</i>.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisar la norma para indicar que "los aditivos alimentarios utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.1.1 son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a esta norma".</li> <li>• Solicitar al CCFA que revise la Nota 262 para que se permita el uso de estos aditivos alimentarios en el culantro coyote. En este caso, se debería presentar al CCFA la justificación técnica respecto a su uso.</li> </ul> <p><b>Opción 3:</b> Elaborar una lista de los aditivos alimentarios permitidos en este producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisar la norma para incluir los aditivos alimentarios.</li> <li>• Debería presentarse al CCFA la justificación técnica respecto a su uso.</li> </ul> |
| CXS 305 R-2011<br>Norma regional para la lúcuma          | No se hace referencia a las disposiciones sobre aditivos alimentarios. | La lúcuma pertenece a la categoría de alimentos 04.1.1.1 "Frutas frescas no tratadas", respecto a la que no se contempla ningún aditivo alimentario por el momento.  | <p><b>Opción 1:</b> No se permiten aditivos alimentarios en la lúcuma.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisar la norma a fin de indicar que "no se permiten aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta norma".</li> </ul> <p><b>Opción 2:</b> Elaborar una lista de los aditivos alimentarios permitidos en este producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisar la norma para incluir los aditivos alimentarios.</li> <li>• Debería presentarse al CCFA la justificación técnica respecto al uso de los aditivos alimentarios.</li> </ul>   |

|   |   |  |   |
|---|---|--|---|
| <p>CXS 324 R-2017</p> <p>Norma regional para el yacón</p> | <p><b>8. ADITIVOS ALIMENTARIOS.</b></p> <p>Esta Norma se aplica al yacón según se designa en la categoría de alimentos 04.2.1.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas, y por lo tanto <u>no se permite el uso de aditivos alimentarios de acuerdo con las disposiciones de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995).</u></p> | <p>El yacón pertenece a la categoría de alimentos 04.2.1.1, “Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas”, respecto a la que se permiten algunos aditivos alimentarios con la condición de que sean “para uso en hongos comestibles y productos de hongos solamente” (véase el Apéndice II).</p> | <p><b>Opción 1:</b> No se permiten aditivos alimentarios en el yacón.</p> <p><b>Opción 2:</b> Se acepta el uso de aditivos alimentarios de conformidad con la NGAA en el yacón.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisar la norma para indicar que “<i>los aditivos alimentarios utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.1.1 son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a esta norma</i>”.</li> <li>• Solicitar al CCFA que revise la Nota 262 para que se permita el uso de estos aditivos alimentarios en el yacón. En este caso, se debería presentar al CCFA la justificación técnica respecto a su uso.</li> </ul> <p><b>Opción 3:</b> Elaborar una lista de los aditivos alimentarios permitidos en este producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Revisar la norma para incluir los aditivos alimentarios.</li> <li>• Debería presentarse al CCFA la justificación técnica respecto a su uso.</li> </ul> |
|---|---|--|---|

## Apéndice II

Aditivos alimentarios permitidos para la categoría de alimentos 04.2.1.1 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)

| <b>Categoría de alimentos 04.2.1.1</b> |          | <b>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas [incluida la soja] y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas</b> |                                       |           |
|--|----------|--|---------------------------------------|-----------|
| Aditivo                                | SIN      | Año de aprobación  | Nivel máximo                          | Notas     |
| ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL                  | 260      | 2013   | Buenas prácticas de fabricación (BPF) | 262 y 263 |
| ÁCIDO ASCÓRBICO, L-                    | 300      | 2013   | 500 mg/kg                             | 262       |
| ÁCIDO CÍTRICO                          | 330      | 2013   | BPF                                   | 262 y 264 |
| ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-            | 270      | 2013   | BPF                                   | 262 y 264 |
| CITRATO DIÁCIDO DE SODIO               | 331 i)   | 2015   | BPF                                   | 262       |
| CITRATO TRISÓDICO                      | 331 iii) | 2015   | BPF                                   | 262       |