



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

39.º período de sesiones

Sede de la FAO, Roma (Italia)

27 de junio – 1 de julio de 2016

## ASUNTOS REMITIDOS A LA COMISIÓN POR LOS COMITÉS Y GRUPOS DE ACCIÓN DEL CODEX

### A. ASUNTOS PARA INFORMACIÓN

1. Se invita a la Comisión a tomar nota de la siguiente información.

#### **Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)**

*Documentos de información<sup>1</sup>*

2. El Comité acordó poner a disposición como documento de información los datos registrados de todos los valores de referencia de nutrientes - necesidades (VRN-N), de conformidad con la Orientación sobre los documentos informativos. El documento de información podrá consultarse en el sitio web del Codex (<http://www.codexalimentarius.org/infodoc>).

#### **Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)**

*Integridad y autenticación de los alimentos<sup>2</sup>*

3. El Comité observó que la integridad y autenticación de los alimentos era un asunto importante que tal vez debiera tratarse en el CCMAS, pero que esperaba el resultado de los debates de la Comisión del Codex Alimentarius en su 39.º período de sesiones (CAC39).

#### **Comité del Codex sobre Principios Generales (CCGP)**

*Coherencia de los textos sobre el análisis de riesgos en todos los comités pertinentes<sup>3</sup>*

4. El Comité convino en recomendar a la Comisión lo siguiente:

- El CCNFSDU debería revisar el texto sobre el análisis de riesgos nutricionales y estudiar la manera de incluir las Reuniones conjuntas de expertos FAO/OMS sobre nutrición (JEMNU) como fuente principal de asesoramiento científico.
- La Secretaría debería resolver, en colaboración con los comités correspondientes, los pequeños problemas de numeración existentes en los textos del Comité del Codex sobre Contaminantes de los Alimentos (CCCF), el Comité del Codex sobre Residuos de Medicamentos Veterinarios en los Alimentos (CCRVDF) y el Comité del Codex sobre Residuos de Plaguicidas (CCPR).

5. El Presidente declaró que el Comité había tomado nota de la preocupación expresada por las delegaciones sobre el examen periódico, y que no tenía ninguna duda de que la Comisión la tendría en cuenta.

6. En opinión de algunas delegaciones, la tarea solicitada al CCGP se había llevado a cabo y, por lo tanto, el tema no debería mantenerse en el programa del Comité.

7. La Argentina, el Brasil, Chile, Costa Rica, el Ecuador, El Salvador, Jamaica, el Paraguay, el Perú, la República Dominicana y el Uruguay manifestaron sus reservas, al considerar que el documento no cumplía el mandato encomendado a la Secretaría por la Comisión y que el tema debía mantenerse en el programa del Comité.

<sup>1</sup> [REP16/NFSDU](#), párr.45 y Apéndice VI.

<sup>2</sup> [REP16/MAS](#), párrs. 9-11.

<sup>3</sup> El informe completo del debate puede consultarse en el documento [REP16/GP](#), párrs. 40-58.

## **B. ASUNTOS QUE REQUIEREN LA ADOPCIÓN DE MEDIDAS**

### **Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)**

8. El Comité convino en suspender sus reuniones presenciales y seguir trabajando por correspondencia.
9. **Se invita** a la Comisión **a examinar** esta decisión.

### **Comité del Codex sobre Métodos de Análisis y Toma de Muestras (CCMAS)**

#### *Factores de conversión de proteínas<sup>4</sup>*

10. El Comité señaló que no se encontraba en situación de responder a la pregunta planteada por la CAC38 sobre los factores adecuados de conversión de proteínas en los productos de soja, ya que este asunto correspondía a otros comités del Codex, y observó que esta podría ser una ocasión oportuna para que la FAO y la Organización Mundial de la Salud (OMS) convocasen un panel de expertos que examinara la bibliografía disponible a fin de evaluar la base científica de los mencionados factores de conversión de proteínas.
11. **Se invita** a la Comisión **a examinar** esta decisión.

### **Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL)**

#### *Acuicultura ecológica (revisión de las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente)<sup>5</sup>*

12. El Comité propuso que la CAC39 un foro adecuado para seguir trabajando en el anteproyecto de revisión de las *Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente* (CAC/GL 32-1999): Agricultura orgánica o decidir la suspender este trabajo.
13. **Se invita** a la Comisión **a examinar** esta petición.

### **Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP)**

#### *Cuestiones planteadas en la CAC38<sup>6</sup>*

14. La información sobre la justificación tecnológica del uso de conservantes y agentes antiaglutinantes en el tratamiento superficial de la mozzarella con alto contenido de humedad (análisis de las respuestas a la carta circular CL 2015/26-CAC) se ofrece en el anexo del presente documento.
15. **Se invita** a la Comisión **a examinar** las recomendaciones del párrafo 17 del Anexo.

---

<sup>4</sup> [REP16/MAS](#), párrs. 12 y 13.

<sup>5</sup> [REP16/FL](#), párrs. 26 y 27.

<sup>6</sup> [REP15/CAC](#), párrs. 97 y 98; [CAC/CX 15/38/8 Corrigendum](#).

## Anexo

**Información sobre la justificación tecnológica del uso de conservantes y agentes antiaglutinantes en el tratamiento superficial de la mozzarella con alto contenido de humedad  
(Análisis de las respuestas a la carta circular [CL 2015/26-CAC](#))**

**Antecedentes**

1. En el 38.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC38), la Secretaría del Codex informó a la Comisión de que en el cuadro en el que se enumeraban las funciones tecnológicas de los aditivos alimentarios de la *Norma para la mozzarella* ([CODEX STAN 262-2006](#)) se habían dejado en blanco dos casillas correspondientes al uso de conservantes y agentes antiaglutinantes en el tratamiento superficial de la mozzarella con alto contenido de humedad. No había sido posible encontrar una decisión clara del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos acerca de cómo debían rellenarse esas casillas (es decir, si estas dos clases funcionales de aditivos alimentarios estaban justificadas desde el punto de vista tecnológico).
2. A fin de adoptar una decisión fundamentada sobre cómo debía procederse, la Comisión convino en:
  - Aplazar el examen de esta cuestión hasta su siguiente período de sesiones.
  - Emitir una carta circular a todos los Miembros y observadores para solicitar información sobre la justificación tecnológica del uso de conservantes y agentes antiaglutinantes en el tratamiento superficial de la mozzarella con alto contenido de humedad.
  - Adoptar una decisión en la CAC39 sobre cómo debía procederse, basándose en un análisis preparado por la Secretaría de las respuestas a la carta circular<sup>7</sup>.
3. La carta circular CL 2015/26-CAC, en la que se solicitaba información sobre la justificación tecnológica del uso de conservantes y agentes antiaglutinantes en el tratamiento superficial de la mozzarella con alto contenido de humedad, se distribuyó en septiembre de 2015 con plazo hasta el 29 de febrero de 2016.
4. En la CL 2015/26-CAC se pedía expresamente a los Miembros y observadores que, utilizando unas plantillas específicas, presentasen información sobre el uso de conservantes y agentes antiaglutinantes en el tratamiento superficial de la mozzarella con alto contenido de humedad así como la correspondiente justificación tecnológica.
5. Se recibieron observaciones de la Argentina, el Brasil, el Canadá, Nueva Zelandia, Singapur, el Sudán, y la Unión Europea y sus Estados miembros. Las observaciones presentadas se han compilado y están disponibles en este enlace: [ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC39/Comments in reply to CL2015-26-CAC\\_Compilation.pdf](ftp://ftp.fao.org/codex/meetings/CAC/CAC39/Comments%20in%20reply%20to%20CL2015-26-CAC_Compilation.pdf).

**Análisis de las respuestas a la carta circular CL 2015/26-CAC****P1: ¿Está autorizado en su país el uso de las siguientes clases funcionales de aditivos en el tratamiento superficial de la mozzarella con alto contenido de humedad?**

6. Seis Miembros respondieron a esta pregunta (la Argentina no respondió).
7. Las respuestas (véase el siguiente cuadro) indicaron que tanto los conservantes como los agentes antiaglutinantes están permitidos en el tratamiento superficial de la mozzarella con alto contenido de humedad. Hubo dos excepciones: el Sudán, que no permite el uso de ninguna de las dos clases funcionales, y el Brasil, que no permite el uso de agentes antiaglutinantes.

Miembros	Conservantes	Antiaglutinantes
Argentina	Sin respuesta	Sin respuesta
Brasil	SÍ	NO
Canadá	SÍ	SÍ
Unión Europea y sus Estados miembros	SÍ Se permite el uso de los siguientes aditivos alimentarios en los quesos no madurados en general: SIN 200 (ácido sórbico), SIN 202 (sorbato de potasio) y SIN 203 (sorbato de calcio)	SÍ Se permite el uso de determinados aditivos alimentarios solamente en la mozzarella rallada o en lonchas: SIN 460 ii) (celulosa en polvo)
Nueva Zelandia	SÍ	SÍ
Singapur	SÍ	SÍ
Sudán	NO	NO

<sup>7</sup> [REP15/CAC](#) párrs. 97 y 98; [CAC/CX 15/38/8 Corrigendum](#).

**P2: De estar permitidos, sírvase enumerar los aditivos alimentarios autorizados de estas categorías e indicar las cantidades de los mismos que suelen usarse en la práctica**

8. Todos los Miembros (a excepción del Sudán, que no permite el uso de estas clases funcionales) respondieron a la pregunta.

9. Las respuestas (véase el siguiente cuadro) indicaron que el número de aditivos alimentarios y el nivel máximo de utilización de los mismos difieren de un país a otro. La cantidad añadida habitualmente varía según el país. Todos los aditivos alimentarios indicados en las respuestas están enumerados en la norma [CODEX STAN 262-2006](#), si bien las cantidades utilizadas no se ajustan a las disposiciones de la norma.

Conservantes

10. Generalmente se utilizan conservantes para prolongar la vida comercial del producto y evitar la proliferación de moho, hongos y otros microorganismos (la Argentina, el Brasil, Nueva Zelanda y Singapur).

11. La Argentina, el Brasil y Nueva Zelanda proporcionaron información sobre en qué parte (fase) del proceso de fabricación se añaden estos aditivos, en qué forma (p. ej., en seco o disueltos en agua), y la temperatura habitual del queso en el momento en que se incorporan.

Miembros	N.º SIN	Aditivos alimentarios	Cantidad que se añade habitualmente (mg/kg queso)	Notas	Justificación tecnológica	Proceso de fabricación
Argentina					Para prolongar la vida útil del queso protegiéndolo contra el deterioro causado por moho u hongos (agente antimicrobiano).	<p>a) <u>Fase del proceso</u>: Queso acabado antes del envasado, aplicación mediante inmersión en una solución hidroalcohólica o mediante pulverización sobre la superficie del queso.</p> <p>b) <u>Forma</u>: Disuelto en una mezcla de alcohol y agua.</p> <p>c) <u>Temperatura habitual del queso en el momento de la incorporación</u>: La gama de temperaturas varía; dependiendo del proceso de fabricación, la incorporación del aditivo podría tener lugar a una temperatura elevada o baja o a temperatura ambiente.</p>
Brasil	235	Natamicina	5mg/kg	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Exclusiva-mente para uso en el tratamiento superficial.</li> <li>- Equivalen-te a una aplicación superficial de 1mg/dm<sup>2</sup> por una profundidad máxima de 2 mm.</li> <li>- Únicamente en el tratamiento superficial de quesos cortados o en lonchas.</li> </ul>	Para prevenir el desarrollo de levaduras y mohos.	Se utiliza una solución de natamicina a 5°C en la superficie de la mozzarella.

Miembros	N.º SIN	Aditivos alimentarios	Cantidad que se añade habitualmente (mg/kg queso)	Notas	Justificación tecnológica	Proceso de fabricación
Canadá	280	Ácido propiónico	Máx. 2 000 mg/kg de una combinación de ácido propiónico, propionato de calcio, propionato de sodio			
	282	Propionato de calcio				
	281	Propionato de sodio				
	200-203	Sorbatos	Máx. 3 000 mg/kg (compuesto de propionatos y sorbatos)			
	235	Natamicina	20 mg/kg aplicados en la superficie, o 10 mg/kg si es queso desmenuzado			
Unión Europea y sus Estados miembros	200-203	Ácido sórbico y sorbatos	No empleados			
Nueva Zelanda	201	Sorbato de sodio	900 mg/kg		Se emplea sorbato de sodio para proteger y preservar la superficie de la mozzarella desmenuzada de la actividad microbiana, o al menos para reducirla. El producto se almacena refrigerado y puede tener una duración en almacenamiento prolongada.	Se aplica a la superficie de la mozzarella desmenuzada refrigerada o congelada
Singapur	200-203	Ácido sórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio	Hasta 1 000 ppm total		El uso de estos conservantes en el queso mozzarella con alto contenido de humedad ayuda a prevenir el desarrollo de moho y otros microorganismos no deseados o patógenos, que podrían proliferar debido al elevado contenido de humedad.	
	234	Nisina	La permitida conforme a las buenas prácticas de fabricación (BPF)			
	235	Natamicina	Se permite su aplicación a la corteza del queso mediante inmersión o pulverización, de forma que la proporción de natamicina desde la superficie hasta una profundidad de <5 mm no exceda de 1 mg/dm <sup>2</sup> .	La natamicina no debe detectarse a 5 mm o más de profundidad y no debe emplearse junto con ácido sórbico.		

Antiaglutinantes

12. Los agentes antiaglutinantes se utilizan generalmente para evitar la aglomeración (Canadá, Nueva Zelanda y Singapur).

13. Canadá y Nueva Zelanda proporcionaron información sobre el proceso de fabricación.

Miembros	N.º SIN	Aditivos alimentarios	Cantidad que se añade habitualmente (mg/kg queso)	Notas	Justificación tecnológica	Proceso de fabricación
Canadá	552	Silicato de calcio	20 000 mg/kg (compuesto de silicato de calcio, celulosa microcristalina, celulosa)	Exclusiva-mente para quesos rallados o desmenuzados	Para evitar el apelmazamiento	Después del desmenuzamiento
	460 i)	Celulosa microcristalina/celulosa				
Unión Europea y sus Estados miembros	460 ii)	Celulosa en polvo	-	No empleado		
Nueva Zelanda	460 i)	Celulosa microcristalina	10 000 mg/kg (o sea, un 1 %)		Para evitar el apelmazamiento de la mozzarella desmenuzada envasada (p. ej., en cajas de 12 kg) que se vende o exporta para uso comercial. El producto se almacena congelado y refrigerado y puede tener una duración en almacenamiento prolongada. Los antiaglutinantes son, por consiguiente, necesarios para evitar una aglomeración importante del producto en la caja.	Se aplica a la superficie de los trozos desmenuzados de mozzarella refrigerada o congelada
Singapur	460 i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	BPF	Este aditivo está clasificado como emulsionante/estabilizador según la normativa alimentaria, pero podemos autorizar su utilización como agente antiaglutinante en el queso.	La blandura y el alto contenido de humedad de la mozzarella en dados o desmenuzada incrementan la probabilidad de que los trozos se adhieran entre sí. El empleo de estos aditivos sirve para reducir esta probabilidad.	
	460 ii)	Celulosa en polvo	BPF	Este aditivo está clasificado como emulsionante/estabilizador según la normativa alimentaria, pero podemos permitir su utilización como agente antiaglutinante en el queso.		
	551	Dióxido de silicio amorfo	Hasta un 2 % en base seca			
	552	Silicato de calcio	Hasta un 2 % en base seca			
	553 i)	Silicato de magnesio (sintético)	Hasta un 2 % en base seca			

**P3: Información sobre el comercio de mozzarella con alto contenido de humedad en caso de tratamiento con conservantes**

14. Solamente el Brasil, el Canadá y Nueva Zelandia respondieron a esta pregunta. El Canadá indicó que la mozzarella con alto contenido de humedad tratada con conservantes se vende exclusivamente en el país de fabricación, mientras que el Brasil y Nueva Zelandia indicaron que este tipo de mozzarella se vende también en el mercado internacional.

**P4: Información sobre el comercio de mozzarella con alto contenido de humedad en caso de tratamiento con antiaglutinantes**

15. Solamente el Canadá y Nueva Zelandia respondieron a esta pregunta. El Canadá indicó que la mozzarella con alto contenido de humedad tratada con antiaglutinantes se vende exclusivamente en el país de fabricación, mientras que Nueva Zelandia indicó que este tipo de mozzarella se vende también en el mercado internacional.

**Conclusión y recomendaciones**

16. Las respuestas muestran que tanto los conservantes como los agentes antiaglutinantes están permitidos en una serie de países para el tratamiento superficial de la mozzarella con alto contenido de humedad. No obstante, en los casos en los que su uso está permitido, el tipo de aditivos alimentarios y los niveles máximos de utilización varían de un país a otro. El reducido número de respuestas a las preguntas 3 y 4 hace que resulte difícil extraer conclusiones en firme sobre los aspectos relacionados con el comercio. No obstante, parecería que existe comercio, tanto nacional como internacional, de mozzarella con alto contenido de humedad producida por estos países y tratada con conservantes y antiaglutinantes.

17. Se invita a la Comisión del Codex Alimentarius a examinar las siguientes opciones de actuación en relación con este asunto:

Opción 1: Pedir al Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos que examine la cuestión y elabore una propuesta de modificación de la *Norma para la mozzarella*.

Opción 2: Pedir al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios que aborde esta cuestión en el contexto de su trabajo relacionado con la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos y las disposiciones pertinentes de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (NGAA).