



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

48.<sup>a</sup> reunión

Xi'an (China), 14-18 de marzo de 2016

### CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS ÓRGANOS AUXILIARES

#### PARTE 1: CUESTIONES PLANTEADAS EN EL 38.º PERÍODO DE SESIONES DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CAC)

##### *Cuestiones que se presentan para información*

##### **Normas y textos afines aprobados por la Comisión<sup>1</sup>**

- En su 38.º período de sesiones, la Comisión del Codex Alimentarius aprobó:
  - Las Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios, formuladas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en su 79.<sup>a</sup> reunión;
  - las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) (NGAA) con las correcciones propuestas por la Secretaría en el documento [CAC38/CRD2](#);
  - enmiendas al *Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CAC/GL 36-1989);
  - revisiones a la sección sobre aditivos alimentarios de la *Norma para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981);
  - revisiones a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 12.5 de la NGAA "Mezclas para sopas y caldos" y sus subcategorías, y
  - correcciones a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en relación con la armonización de las cinco normas para productos cárnicos.

##### **Revocación de normas y textos afines del Codex vigentes<sup>2</sup>**

- En su 38.º período de sesiones, la Comisión convino en revocar del Codex Alimentarius las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las especificaciones para el 2,5-dimetil-3-acetylthiophene (n.º 1051), conforme a lo propuesto por el Comité sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) en su 47.<sup>a</sup> reunión.

##### **Propuestas de nuevos trabajos<sup>3</sup>**

En su 38.º período de sesiones, la Comisión aprobó las siguientes propuestas de nuevos trabajos presentadas en la 47.<sup>a</sup> reunión del CCFA:

- revisión de la categoría de alimentos 01.1 "Leche y bebidas lácteas" y sus subcategorías en la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA) (CODEX STAN 192-1995);
- revisión de las secciones 4.1.c y 5.1.c de la *Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios* que se venden como tales (CODEX STAN 107-1981).

##### **Interrupción de trabajos<sup>4</sup>**

- En su 38.º período de sesiones, la Comisión aprobó la interrupción del trabajo sobre diversos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, conforme a la propuesta formulada por el CCFA en su 47.<sup>a</sup> reunión.

<sup>1</sup> REP15/CAC párrs. 13 y 37 y Apéndice III.

<sup>2</sup> REP15/CAC, párr. 86 y Apéndice V.

<sup>3</sup> REP15/CAC, párr. 87 y Apéndice VI.

<sup>4</sup> REP15/CAC, párr. 95 y Apéndice VII.

**CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS COMITÉS****70.ª reunión del Comité Ejecutivo de la Comisión del Codex Alimentarius (CCEXEC)<sup>5</sup>*****Cuestiones que requieren la adopción de medidas***

4. En su 70.ª reunión, el Comité Ejecutivo acordó recomendar a todos los comités que examinaran la necesidad de formular un enfoque para la gestión de su labor similar al utilizado por el Comité del Codex sobre Higiene de los Alimentos (CCFH) (teniendo en cuenta las diferencias entre los distintos comités en cuanto a los temas tratados, los procedimientos de trabajo y otros aspectos).
5. **Se invita** al Comité **a examinar** esta recomendación.

**Segunda reunión del Comité del Codex sobre Especies y Hierbas Culinarias (CCSCH)<sup>6</sup>*****Cuestiones que se presentan para información***

6. En cuanto a la justificación tecnológica para el uso de aditivos alimentarios en hierbas culinarias, el CCSCH, en su segunda reunión, acordó informar al CCFA que estaba elaborando dos normas sobre hierbas culinarias (el tomillo y el orégano). Ninguno de los dos anteproyectos de normas contenía disposiciones para antioxidantes, si bien el referente al tomillo incluía una propuesta relativa a la utilización de celulosa microcristalina (SIN 460(i)), celulosa en polvo (SIN 460(ii)) y dióxido de silicio amorfo (SIN 551) como antiaglutinantes en el tomillo molido o en polvo.

**34.ª reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)<sup>7</sup>*****Cuestiones que se presentan para información***

7. En su 34.ª reunión, el CCFFP completó su labor relativa a la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para pescado y productos pesqueros y remitió las enmiendas a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación.
8. En relación con la justificación tecnológica del uso de fosfatos en la *Norma para los productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente (CODEX STAN 315-2014)*, el CCFFP acordó: i) informar al CCFA de que los aditivos SIN 342 i) y ii) y SIN 343 i)-iii) actúan como reguladores de la acidez y estabilizadores, y ii) modificar la norma a fin de reflejar estas clases funcionales adicionales.

***Cuestiones que requieren la adopción de medidas***

*Disposición para el sorbato de sodio (SIN 201) en la Norma para el arenque del Atlántico salado y el espadín salado CODEX STAN 244-2004) y la Norma para pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae (CODEX STAN 167-1989).*

9. En su 34.ª reunión, el CCFFP observó que las cuestiones relacionadas con el sorbato de sodio, para el cual no existían especificaciones correspondientes del JECFA, estaban siendo examinadas en el CCFA, y por consiguiente acordó mantener la disposición existente en las normas y solicitar al CCFA que brindara asesoramiento adicional sobre su retención.

10. **Se invita** al CCFA **a considerar** esta petición en el marco del tema 7b del programa.

*Disposición para etilendiaminotetracetatos (SIN 385, 386) en la Norma para los camarones en conserva (CODEX STAN 37-1981).*

11. En su 34.ª reunión, el CCFFP acordó solicitar al CCFA que armonizara la disposición relativa a los etilendiaminotetracetatos en la categoría de alimentos "Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados" de la NGAA (340 mg/kg) con la de la *Norma para los camarones en conserva (CODEX STAN 37-1991) (250mg/kg)*.

12. **Se invita** al CCFA **a considerar** esta petición.

*Disposición para fosfatos en la Norma para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (CODEX STAN 166-1989)*

13. El CCFFP acordó solicitar al CCFA que revisara la Nota 299 de la NGAA a fin de reflejar la dosis máxima correcta para los fosfatos (es decir, 440 mg/kg).

14. **Se invita** al CCFA **a considerar** esta petición.

<sup>5</sup> REP15/CAC, párr. 22.

<sup>6</sup> REP16/SCH, párr. 15.

<sup>7</sup> REP16/FFP, párrs. 38, 41, 50, 51, 56b, i y ii.

### **37.ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU)<sup>8</sup>**

#### ***Cuestiones que se presentan para información***

15. En relación con el uso de la goma arábica (goma de acacia) (SIN 414) en la categoría de alimentos 13.1 y las correspondientes normas para productos, el CCNFSDU, en su 37.ª reunión, acordó informar al CCFA de que no había necesidad tecnológica para el uso de la goma arábica (goma de acacia) (SIN 414) en la categoría de alimentos 13.1 “Preparados para lactantes, preparados de continuación y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes” y los productos que se ajustan a la norma correspondiente, aunque se utilizaba como sustancia inerte portadora de nutrientes.

16. Con respecto al uso de carragenina (SIN 407) en la categoría de alimentos 13.2 y las correspondientes normas para productos, el CCNFSDU, en su 37.ª reunión, observó que algunos países autorizaban el empleo de carragenina como estabilizador y emulsionante en alimentos envasados para lactantes y niños, mientras que otros países lo prohibían porque no estaba demostrada la necesidad tecnológica del uso de este aditivo.

### **Comité del Codex sobre Azúcares (CCS)<sup>9</sup>**

#### ***Cuestiones que se presentan para información***

##### *Anteproyecto de Norma para el zumo (jugo) de caña de azúcar deshidratado no centrifugado*

17. El CCS incluyó una sección sobre aditivos alimentarios, para indicar que no se permitía el uso de aditivos alimentarios, y revisó la sección sobre coadyuvantes de elaboración, que anteriormente incluía el hidróxido de calcio (aprobado por el CCFA en su 45.ª reunión<sup>10</sup>) a fin de incorporar únicamente una referencia a las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010).

---

<sup>8</sup> REP16/NFSDU, párrs. 91 y 92.

<sup>9</sup> CL 2015/19-CS, Anexo

<sup>10</sup> REP13/CAC, párrs. 39 y 40, Apéndice III.