



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**44ª reunión**

**Hangzhou (China), 12 al 16 de marzo de 2012**

**DOCUMENTO DE DEBATE PARA ARMONIZAR LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS CÁRNICOS Y DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NGAA**

(Informe del grupo de trabajo por medios electrónicos para armonizar las normas para productos cárnicos con la NGAA, dirigido por Australia con la asistencia de Argentina, Brasil, Costa Rica, Cuba, Dinamarca, Estados Unidos de América, Francia, Ghana, Indonesia, Irán, Japón, Malasia, México, Noruega, Nueva Zelanda, Reino Unido, República Dominicana, Tailandia, UE, CEFIC, ICGMA, IDF, IOFI y Marinalg International)

**1. Introducción**

1. La 42ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) decidió establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) dirigido por Australia, trabajando en inglés, para preparar un documento de debate con una propuesta para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las cinco normas del Codex para productos cárnicos con las disposiciones pertinentes sobre aditivos alimentarios adoptadas en la NGAA, y proporcionar un análisis de los problemas y soluciones identificados en la realización de este trabajo.

2. La 43ª reunión del CCFA tomó nota de las siguientes recomendaciones del GTe:

*Recomendación I:*

El CCFA tomó nota de que el GTe pudo alcanzar consenso sobre:

- un enfoque de árbol de decisión en la armonización de autorizaciones de aditivos alimentarios de las normas para productos con la NGAA.
- la necesidad de que los aditivos alimentarios estén justificados técnicamente y su uso sea inocuo.

*Recomendación II:*

El CCFA tomó nota de que no se pudo alcanzar consenso sobre:

- las normas a utilizar como estándar, la norma para productos o la NGAA.
- si los aditivos deberían considerarse por clase de aditivos o aditivo por aditivo.

*Recomendación III:*

Se recomendó que el GTe continuase avanzando en esta cuestión para solucionar problemas asociados con la armonización de las normas para productos cárnicos con la NGAA y presentase un documento ulterior para llegar a un acuerdo en la 44ª reunión del CCFA en 2012.

3. La 43ª reunión del CCFA decidió que el GTe continuase con este trabajo, dirigido por Australia. La Presidencia propuso que al elaborar las propuestas convenidas hasta el momento, el grupo de trabajo debía asegurarse de que el formato final no fuera demasiado complicado. Además, el Comité decidió que como el comité para productos cárnicos ya no está en activo, el grupo de trabajo examinase también disposiciones sobre aditivos alimentarios que tienen actualmente vigencia en las cinco normas para productos cárnicos.

## 2. Resumen del avance desde el primer proyecto

4. Al distribuir el enfoque propuesto en el informe del GTe para recabar observaciones, la Presidencia del grupo de trabajo solicitó observaciones y adiciones sobre un resumen de las ventajas e inconvenientes de las dos opciones que se habían presentado a la 43<sup>a</sup> reunión del CCFA.
5. La Presidencia del GTe solicitó también observaciones sobre un enfoque alternativo, que intentaba combinar las ventajas de ambos enfoques originales, que se había planteado como un compromiso, propuesto a fin de conseguir una posición equilibrada para someterla a consideración.
6. La Presidencia solicitó también observaciones sobre el árbol de decisión desarrollado empleando este enfoque alternativo, y por último solicitó observaciones sobre el uso del árbol de decisión revisado que se aplica a las normas del Codex para productos cárnicos.
7. Al primer proyecto se recibieron respuestas de las delegaciones de Costa Rica, la Unión Europea, Japón, Nueva Zelandia, Sudáfrica, Reino Unido, Estados Unidos de América y de ICGMA, IDF, IOFI y Marinalg.
8. El tenor general de las respuestas sobre el enfoque de compromiso propuesto era positivo.
9. La Presidencia del GTe ha examinado las útiles observaciones y sugerencias de enmienda de los miembros del GTe sobre el primer proyecto del documento.
10. El debate y recomendaciones del GTe, junto con el enfoque propuesto por la Presidencia del GTe, se han pormenorizado en las Secciones 3 y 4 de este informe. El enfoque propuesto por la Presidencia ha tomado en consideración lo que parecían ser puntos de vista comunes del GTe y algún parecer.
11. Pese a que en numerosos aspectos existe consenso general, sigue habiendo disparidad de opiniones sobre el enfoque para aditivos que están permitidos en las normas para productos y en el Cuadro 3 de la NGAA.
12. En la sección 4, el enfoque propuesto enmendado se ha transformado en un árbol de decisión enmendado: enfoque recomendado revisado para la armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y normas para productos.
13. Utilizando el árbol de decisión enmendado se han identificado los cambios necesarios para las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 08.2.2 de la NGAA para incorporar las normas para productos para el *Jamón Curado Cocido* (CODEX STAN 96-1981) y la *Espaldilla de Cerdo Curada Cocida* (CODEX STAN 97-1981), y para las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 08.3.2 para incorporar las normas para productos para la *Carne tipo "Corned Beef"* (CODEX STAN 88-1981), la *Carne "Luncheon"* (CODEX STAN 89-1981) y la *Carne Picada Curada Cocida* (CODEX STAN 98-1981). Véase la sección 5 de este informe.
14. La sección 6 resume para mayor transparencia las observaciones individuales sobre el primer proyecto del documento de los participantes del GTe.
15. La Presidencia del GTe desea expresar su más sincero agradecimiento a los participantes del GTe por su útil aportación al debate.

## 3. Enfoque general recomendado

- 3.1 Empleo de un enfoque "de compromiso" para conciliar las autorizaciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos y la NGAA.
  16. El "enfoque de compromiso" con respecto a autorizaciones de aditivos alimentarios era respetar que las normas para productos tienen motivos técnicos legítimos para un grupo reducido de autorizaciones sobre aditivos, pero también reconocer que cuando sea posible se utilicen las autorizaciones equivalentes de las normas pertinentes de la NGAA.
- 3.2 Empleo de un enfoque de árbol de decisión para decidir autorizaciones de aditivos específicas.
  17. El GTe desarrolló un árbol de decisión mejorado y lo sometió a prueba en las normas para productos cárnicos. Se recomienda que este árbol de decisión se utilice en la armonización de autorizaciones y límites de aditivos entre las normas para productos y la NGAA. El árbol de decisión se especifica en la sección siguiente de este informe.

18. Se recomienda que el árbol de decisión enmendado sea sometido a debate en la 44ª reunión del CCFA en China.

3.3 Reconciliar autorizaciones de aditivos que tienen límites en normas para productos pero que en la NGAA (es decir, cuadro 3) se utilizan según BPF.

19. Existía un consenso general en cuanto a que las BPF debían ser el estándar, pero se ha recomendado que se establezca un procedimiento para normas para productos que no tienen un comité en activo para concluir si el nivel de uso de un aditivo en particular del Cuadro 3 debería restringirse o no, sobre la base de una petición/presentación.

3.4 Utilizar todos los aditivos del Cuadro 3 en normas para productos donde el grupo de alimentos pertinentes de la NGAA permite aditivos del Cuadro 3.

20. El consenso de que no es conveniente permitir automáticamente la adición de todos los aditivos del Cuadro 3 a normas para productos era general. No obstante, el GTe no había convenido todavía el grado de aceptación de permitir estos aditivos.

21. Parece haber dos posibles opciones con "motivos medios":

1. Permitir que todos los aditivos del Cuadro 3 que figuran actualmente en la norma para productos se añadan según BPF en toda la NGAA (salvo que sea restringido como se ha indicado anteriormente).
2. Permitir que se utilicen todos los aditivos del Cuadro 3 definidos en las clases funcionales en la norma para productos.

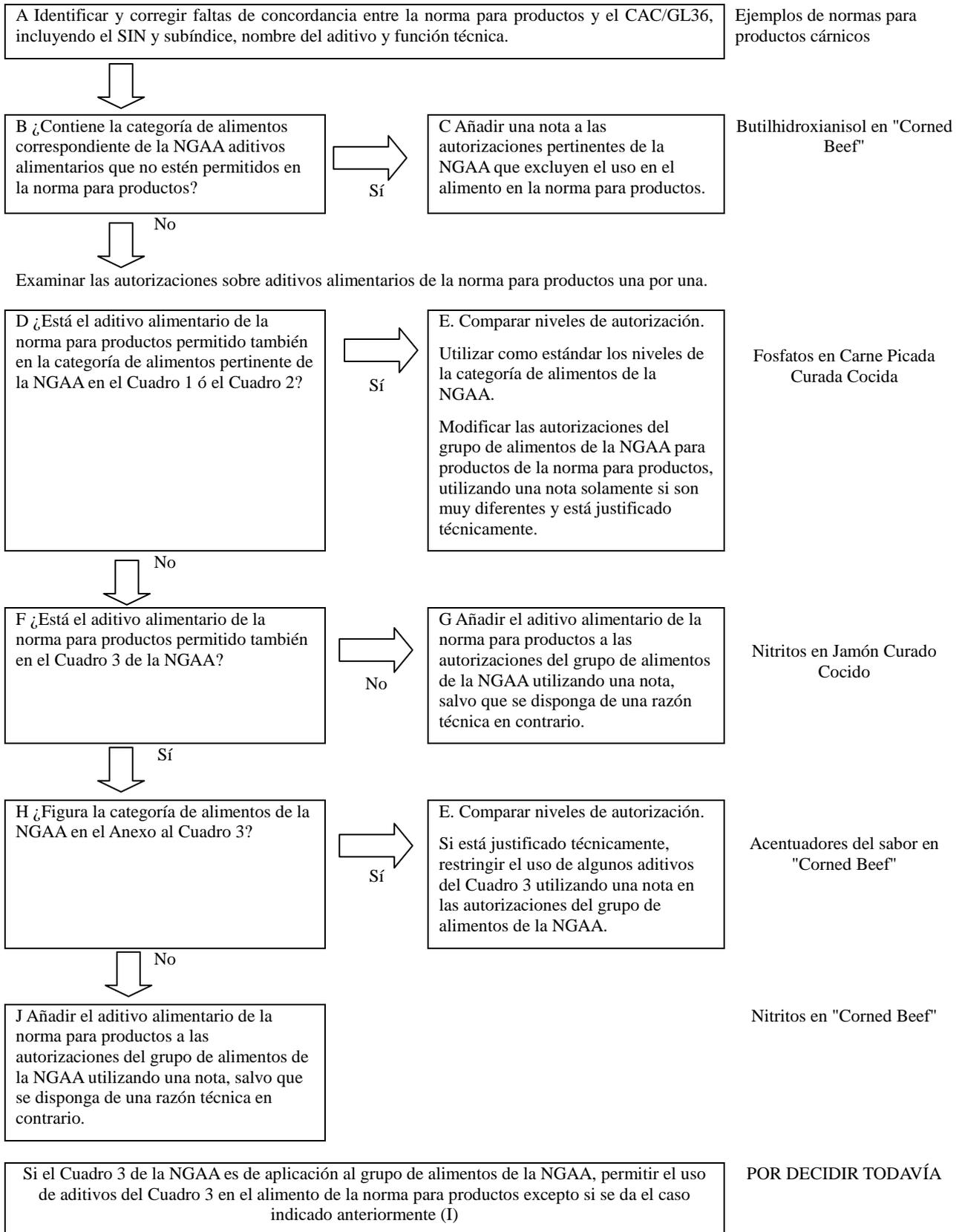
22. Ambas opciones pueden requerir un grado de reestructuración de la categoría de alimentos de la NGAA.

23. Se recomienda que esta cuestión sea sometida a debate en la 44ª reunión del CCFA en China.

#### **4. Árbol de decisión recomendado**

24. El GTe ha modificado el árbol de decisión que se presentó en la 43ª reunión del CCFA, del modo siguiente:

**Enfoque recomendado para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y normas para productos.**



## 5. Utilización del árbol de decisión con normas para productos cárnicos

25. El árbol de decisión anterior se ha utilizado para determinar cómo podrían incorporarse las autorizaciones de aditivos de varias normas para productos cárnicos en los grupos de alimentos pertinentes de la NGAA (resumido utilizando el formato online).

5.1 Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 08.2.2 de la NGAA propuesta actualizada, incluyendo las normas para productos Jamón Curado Cocido (CODEX STAN 96-1981) y Espadilla de Cerdo Curada Cocida (CODEX STAN 97-1981)

*Base: NGAA online, actualizada hasta el 43º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (2011)*

### DETALLES DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS

#### Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes (08.2.2)

##### Descripción:

Comprende los cortes de carne cocidos (incluidos los curados y cocidos, y los secados y cocidos), tratados térmicamente (incluidos los esterilizados) y enlatados. Ejemplos de estos productos son: el jamón curado y cocido; el lomo de cerdo curado y cocido; la carne de pollo en lata; y las piezas de carne hervidas en salsa de soja (tsukudani).

Esta página contiene información relativa a las disposiciones sobre aditivos alimentarios cuyo uso es aceptable en alimentos correspondientes a la categoría de alimentos.

N.º del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Nivel máximo	Notas	Definido en
133	Azul brillante FCF	100 mg/kg	Nota 16 Nota 4 Nueva nota X1	08.0
320	Butilhidroxianisol	200 mg/kg	Nota 130 Nota 15 Nueva nota X1	08.2
321	Butilhidroxitolueno	100 mg/kg	Nota 167 Nota 130 Nota 15 Nueva nota X1	08.2
150c	Caramelo III - caramelo al amoníaco	BPF	Nota 16 Nota 4 Nota 3 Nueva nota X1	08.0
150d	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	BPF	Nota 16 Nota 4 Nota 3 Nueva nota X1	08.0
120	Carmines	500 mg/kg	Nota 16 Nueva nota X1	08.2
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	5.000 mg/kg	Nota 16 Nueva nota X1	08.2
127	Eritrosina	30 mg/kg	Nota 16 Nota 4 Nueva nota X1	08.2
143	Verde sólido FCF	100 mg/kg	Nota 4 Nota 3 Nueva nota X1	08.2
163(ii)	Extracto de piel de uva	5.000 mg/kg	Nota 16 Nueva nota X1	08.2
	POLISORBATOS	5.000 mg/kg	Nueva nota X1	08.2
310	Galato de propilo	200 mg/kg	Nota 130 Nota 15 Nueva nota X1	08.2
	RIBOFLAVINAS	1.000 mg/kg	Nota 16 Nueva nota X1	08.2

N.º del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Nivel máximo	Notas	Definido en
	<b>SACARINAS</b>	500 mg/kg	Nota 161 Nueva nota X1	08.2.2
474	<b>Sucroglicéridos</b>	5.000 mg/kg	Nota 15 Nueva nota X1	08.2.2
110	<b>Amarillo ocazo FCF</b>	300 mg/kg	Nota 16 Nueva nota X1	08.2
319	<b>Terbutilhidroquinona</b>	100 mg/kg	Nota 167 Nota 130 Nota 15 Nueva nota X1	08.2
	<b>NITRITOS</b>	85 mg/kg como ión de NO <sub>2</sub>	Nueva nota X2	08.2.2
	<b>POSFATOS (añadido)</b>	1320 mg/kg como P <sub>2</sub>	Nueva nota X2	08.2.2
	<b>ADITIVOS DEL CUADRO 3 (por determinar)</b>			

Los términos en mayúsculas (p.ej. **FOSFATOS**) hacen referencia a grupos de aditivos alimentarios.

**Notas (las nuevas notas propuestas se publicarán con nombres apropiados)**

Nota 3: Tratamiento superficial.

Nota 4: Para decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto.

Nota 15: Tomando como base las grasas o los aceites.

Nota 16: Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

Nota 130: Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319), y galato de propilo (SIN 310).

Nota 161: Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.

Nota 167: Sólo para productos deshidratados.

**Nueva nota X1** **No permitido** para *Jamón Curado Cocido* (CODEX STAN 96-1981) ó *Espadilla de Cerdo Curada Cocida* (CODEX STAN 97-1981)

**Nueva nota X2** **Sólo permitido** para *Jamón Curado Cocido* (CODEX STAN 96-1981) ó *Espadilla de Cerdo Curada Cocida* (CODEX STAN 97-1981)

5.2 Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 08.3.2 de la NGAA actualizada propuesta incluyendo normas para productos

**Base: NGAA online, actualizada hasta el 43º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (2011)**

**DETALLES DE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS**

**Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados y tratados térmicamente (08.3.2)**

**Descripción:**

Incluye los productos picados cocidos (incluidos los curados y cocidos, y los secos y cocidos), tratados térmicamente (incluida la esterilización) y enlatados. Entre estos productos se incluyen: hamburguesas de vacuno preparadas para la parrilla; foie gras y patés; carne en gelatina; carne picada cocida y curada; carne picada hervida en salsa de soja (tsukudani); “corned beef” en lata; fiambre en conserva; pastas de carne; hamburguesas de carne cocida; productos cocidos tipo salami; albóndigas cocidas; salchichas de Estrasburgo; salchichas para desayuno; salchichas para tostar y servir; y terrinas (mezcla de carne picada y cocida).

Esta página contiene información relativa a las disposiciones sobre aditivos alimentarios cuyo uso es aceptable en alimentos correspondientes a la categoría de alimentos.

N.º del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Nivel máximo	Notas	Definido en
129	Rojo allura AC	25 mg/kg	Nota 161 Nueva nota X1 Nueva nota X2	08.3.2
133	Azul brillante FCF	100 mg/kg	Nota 16 Nota 4 Nueva nota X1 Nueva nota X2	08.0
320	Butilhidroxianisol	200 mg/kg	Nota 130 Nota 15 Nueva nota X1 Nueva nota X2	08.3
321	Butilhidroxitolueno	100 mg/kg	Nota 162 Nota 130 Nota 15 Nueva nota X1 Nueva nota X2	08.3
	<b>CAROTENOIDES</b>	20 mg/kg	Nota 16 Nueva nota X1 Nueva nota X2	08.3.2
150c	Caramelo III - caramelo al amoníaco	BPF	Nota 16 Nota 4 Nota 3 Nueva nota X1 Nueva nota X2	08.0
150d	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	BPF	Nota 16 Nota 4 Nota 3 Nueva nota X1 Nueva nota X2	08.0
120	Carmines	100 mg/kg	Nueva nota X1 Nueva nota X2	08.3.2
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	20 mg/kg	Nueva nota X1 Nueva nota X2	08.3.2
	<b>ETILEN DIAMINO TETRAACETATOS</b>	35 mg/kg	Nota 21 Nueva nota X1 Nueva nota X2	08.3.2
163(ii)	Extracto de piel de uva	5.000 mg/kg	Nota 16 Nueva nota X1 Nueva nota X2	08.3
	<b>FOSFATOS</b> Excepto: Carne "Luncheon" (89-1981) y Carne Picada Curada Cocida (98-1981)	2.200 mg/kg 1320 mg/kg	Nota 33 Nueva nota X1	08.3
	<b>POLISORBATOS</b>	5.000 mg/kg	Nueva nota X1 Nueva nota X2	08.3
310	Galato de propilo	200 mg/kg	Nota 130 Nota 15 Nueva nota X1 Nueva nota X2	08.3
	<b>RIBOFLAVINAS</b>	1.000 mg/kg	Nota 16 Nueva nota X1 Nueva nota X2	08.3
	<b>SACARINAS</b>	500 mg/kg	Nota 161 Nueva nota X1 Nueva nota X2	08.3.2
960	Glicósidos de esteviol	100 mg/kg	Nota 202 Nota 26 Nueva nota X1 Nueva nota X2	08.3.2
474	Sucroglicéridos	5.000 mg/kg	Nota 15 Nueva nota X1 Nueva nota X2	08.3.2
110	Amarillo ocaso FCF	300 mg/kg	Nota 16 Nueva nota X1 Nueva nota X2	08.3.2

N.º del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Nivel máximo	Notas	Definido en
319	Terbutilhidroquinona	100 mg/kg	Nota 162 Nota 130 Nota 15 Nueva nota X1 Nueva nota X2	08.3
127	Eritrosina	15 mg/kg (para sustituir la pérdida de color para productos con aglutinante solamente)	Nueva nota X4	08.3.2
	<b>NITRITOS</b>	50 mg/kg como ión de NO <sub>2</sub>  125 mg/kg como ión de NO <sub>2</sub>	Nueva nota X3  Nueva nota X4	08.3.2
627 631 575 621 331(i) 331(iii)	Guanilato disódico, 5'- Inosinato disódico, 5'- Glucono-delta-lactona Glutamato monosódico L Citrato diácido de sodio Citrato trisódico	BPF	Nueva nota X1	Cuadro 3
	<b>ADITIVOS DEL CUADRO 3 (por determinar)</b>			

Los términos en mayúsculas (p.ej. **FOSFATOS**) hacen referencia a grupos de aditivos alimentarios.

#### Notas (las nuevas notas propuestas se publicarán con nombres apropiados)

- Nota 3: Tratamiento superficial.
- Nota 4: Para decoración, sellado, marcado o marcado a fuego del producto.
- Nota 15: Tomando como base las grasas o los aceites.
- Nota 16: Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Nota 21: Como etilendiamitetraacetato de calcio disódico.
- Nota 33: Como fósforo.
- Nota 130: Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), terbutilhidroquinona (SIN 319), y galato de propilo (SIN 310).
- Nota 161: Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.
- Nota 162: Sólo para uso en productos deshidratados y productos tipo salami.
- Nueva nota X1: No permitido** en "*Corned Beef*" (CODEX STAN 88-1981)
- Nueva nota X2: No permitido** en *Carne "Luncheon"* (CODEX STAN 89-1981) ó *Carne Picada Curada Cocida* (CODEX STAN 98-1981)
- Nueva nota X3: Sólo permitido** en "*Corned Beef*" (CODEX STAN 88-1981)
- Nueva nota X4: Sólo permitido** en *Carne "Luncheon"* (CODEX STAN 89-1981) y *Carne Picada Curada Cocida* (CODEX STAN 98-1981)

#### 6. Pormenores de las consideraciones del GTe

26. Los pormenores de las deliberaciones del GTe se adjuntan en el Anexo I: resumen de la respuesta de los participantes con respecto al enfoque propuesto y cuestiones resultantes del proyecto de documento.

**Anexo I: resumen de la respuesta de los participantes con respecto al enfoque propuesto y cuestiones resultantes del proyecto de documento**

Propuesta o cuestión distribuida sobre la armonización de normas para productos con autorizaciones de aditivos de las normas para productos	Observaciones de los participantes	Debate y recomendaciones
<b>ENFOQUE GENERAL - PRINCIPIOS GENERALES</b>		
Empleo de un enfoque "de compromiso" para conciliar las autorizaciones sobre aditivos alimentarios en normas para productos y la NGAA.	En general, los miembros del GTe apoyaban el enfoque "de compromiso" e hicieron observaciones específicas para someterlas a consideración	La Presidencia del GTe consideró que el tenor principal de los miembros del GTe concordaba con el enfoque de compromiso e intentó incorporar enmiendas al proceso en base al consenso y pareceres percibidos. Por ejemplo, existía consenso en que el enfoque propuesto en el primer proyecto con respecto al Cuadro 3 sería problemático para las normas para productos, y por tanto esa posición fue asumida por la presidencia del GTe y se hicieron enmiendas sobre esa base.
Uso del árbol de decisión	Existía apoyo general por el uso del enfoque de un árbol de decisión, y muchos participantes aportaron feedback sobre una posible mejora.	El árbol de decisión <b>revisado</b> tiene en cuenta una serie de esas mejoras propuestas para el árbol de decisión.
Nivel máximo de uso de aditivos permitidos tanto en la norma para productos como en el Cuadro 3 de la NGAA donde hay un nivel máximo numérico en la norma para productos.  Los aditivos del Cuadro 3 son aquellos aditivos que no tienen IDA y su uso figura según BPF.	Algunos participantes estaban de acuerdo con la recomendación original de que salvo que hubiera una razón técnica estos aditivos podían añadirse según BPF. No obstante, si está justificado técnicamente, se podría restringir el uso de algunos aditivos del Cuadro 3 utilizando una nota en la categoría de alimentos de la NGAA.  A otros les preocupaba que se llegase a los niveles máximos en las normas para productos teniendo en cuenta tanto la calidad como la inocuidad.	La Presidencia cree que el uso de la mayoría de estos aditivos según BPF es apropiado, y señala que hace mucho tiempo que algunas normas para productos se han sometido a consideración.  Se ha <b>recomendado</b> que se establezca un procedimiento para normas para productos que no tienen un comité en activo para concluir si debería restringirse o no el nivel de uso de un aditivo en particular del Cuadro 3, sobre la base de una petición/presentación.
Utilización de aditivos del Cuadro 3 de la NGAA para normas para productos	Existía consenso general de que no es conveniente permitir automáticamente la adición de todos los aditivos del Cuadro 3 a normas para productos. No obstante, el grado de aceptación de permitir estos aditivos es todavía muy diferente.	Parece haber dos posibles opciones con "motivos medios": 1. Permitir que todos los aditivos del Cuadro 3 que figuran actualmente en la norma para productos se añadan según BPF en toda la NGAA (salvo que sea restringido como se ha indicado anteriormente). 2. Permitir que se utilicen todos los aditivos del Cuadro 3 definidos en las clases funcionales en la norma para productos. Ambas opciones pueden requerir un grado de reestructuración de la categoría de alimentos de la NGAA.
<b>ENFOQUE GENERAL - OTRAS CUESTIONES</b>		
Introducir límites para aditivos de las normas para productos en la NGAA.	Donde se introduzcan límites, utilizar la forma utilizada para la IDA, p.ej., ión de nitrito y fósforo.	Donde se introduzcan límites, utilizar la forma utilizada para la IDA.