



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

#### Cuadragésimo sexta reunión

Hong Kong, China, 17-21 de marzo de 2014

### CUESTIONES REMITIDAS POR EL COMITÉ DEL CODEX ALIMENTARIUS CUESTIONES REMITIDAS POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y/U OTROS COMITÉS DEL CODEX

#### 33.º Reunión del Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP)

##### Norma para el Pescado Ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo (CODEX STAN 311-2013)<sup>1</sup>

1. En respuesta a las observaciones presentadas en la 45.ª reunión del CCFA sobre el proceso de incorporación de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la *Norma para el Pescado Ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (Ref. REP13/FA párr.31 y Apéndice II), el 33º CCFFP:

- i. expresó la falta de una justificación técnica con respecto a la utilización de otros tartratos en el pescado ahumado; por consiguiente se acordó hacer referencia únicamente al ácido tartárico [L+] (INS 334)<sup>2</sup>;
- ii. convino en sustituir el nombre del eritorbato de sodio (SIN 316)<sup>3</sup>, utilizado de acuerdo a las BPF, con el isoascorbato de sodio, tal como fue recomendado por el CCFA;
- iii. convino en sustituir las disposiciones para dextrinas, almidón tostado (SIN 1400) y polioxietileno (20) monooleato de sorbitán<sup>4</sup> con una referencia a las *Directrices para el Uso de Aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

2. El Comité tomó nota de que, en algunas observaciones presentadas por escrito, se indicaba que el Azul brillante (SIN 133) se usaba para ajustar el color. Varias delegaciones expresaron que no había una justificación técnica para usar este aditivo en el pescado ahumado. El Comité no incluyó el azul brillante (SIN 133) en la sección 4 y acordó solicitar al CCFA que suprimiera el uso de este aditivo de la NGAA para el pescado ahumado.

3. Se invita al Comité a que tome nota de las respuestas del 33.º CCFFP y a considerar la petición del 33.º CCFFP de suprimir el uso de Azul brillante para uso en el pescado ahumado de la NGAA (en la categoría de alimentos 09.2.5 "pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados, y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos").

##### Disposiciones para aditivos alimentarios en otras normas para el pescado y los productos pesqueros<sup>5</sup>

4. El 33.º CCFFP estuvo de acuerdo con la propuesta de revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de otras normas para el pescado y productos pesqueros y tomó las siguientes decisiones:

- *Norma para pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente* (CODEX STAN 36-1981) – acordó la propuesta de no incluir los fosfatos ya que no tenían una justificación tecnológica y, por consiguiente, mantuvo las disposiciones actuales.

<sup>1</sup> REP14/FFP párrs. 26-29 y 34.

<sup>2</sup> Disposición para el ácido tartárico [L+] (INS 334) aprobada por el 45º CCFA.

<sup>3</sup> Disposición para el eritorbato sódico (INS 316) aprobada por el 45º CCFA.

<sup>4</sup> Disposición para el almidón tostado (INS 1400) y el polioxietileno (20) monolaurato de sorbitán (SIN433) no fueron aprobados por la 45º CCFA.

<sup>5</sup> REP14/FFP párrs. 96-106 y Apéndice VI.

- *Norma para filetes de pescado congelados rápidamente* (CODEX STAN 190-1995) - acordó armonizar la dosis con la de la NGAA de 2200 mg, expresados como fósforo, individualmente o en combinación. También se acordó sustituir la referencia a “Agentes de retención de humedad/agua” a “Humectantes – Agentes de retención de humedad/agua” a fin de incluir todo el grupo de fosfatos de la NGAA que cumplen la función de humectantes.
- *Norma para Bloques de Filete de Pescado, Carne de Pescado Picada y Mezclas de Filetes y Carne de Pescado Picada* (CODEX STAN 165-1989) y a la *Norma para Langostas Congelada Rápidamente* (CODEX STAN 95-1981) – acordó la misma enmienda mencionada anteriormente sobre fosfatos.
- *Norma para Barritas, Porciones y Filetes de Pescado Empanados o Rebozados y Congelados Rápidamente* (CODEX STAN 166-1989 - acordó la misma enmienda mencionada anteriormente sobre fosfatos referente a los fosfatos y convino en sustituir el nombre de la clase funcional “Agentes de fermentación” con “Agentes leudantes”; incluir todos los fosfatos de la NGAA que tienen la función de leudantes, expresados como fósforo; suprimir de la norma el fosfato de aluminio y sodio (SIN 541); e incluir el ácido algínico (SIN 400), el alginato de potasio (SIN 402), el alginato de amonio (SIN 403) y el alginato de calcio (SIN 404), como espesantes en rebozados o empanados.
- *Norma para los Camarones Congelados Rápidamente* (CODEX STAN 92-1981) – con respecto a los fosfatos, acordó sustituir los “Reguladores de la acidez” con “Humectantes – agentes de retención de humedad/agua” a fin de incluir todos los fosfatos de la NGAA con la función de humectantes y modificar la dosis de uso a 2200 mg/kg como fósforo, individualmente o en combinación.
- *Norma para el Atún y el Bonito en conserva* (CODEX STAN 70-1981) y la *Norma para los Camarones en Conserva* (CODEX STAN 37-1981) – acordó que los fosfatos como humectantes no tenían una justificación tecnológica y no deberían incluirse en estas normas, por consiguiente, se mantuvieron las disposiciones actuales.
- *Norma para la Carne de Cangrejo en Conserva* (CODEX STAN 90-1981) - estuvo de acuerdo en que esta cuestión requería una mayor consideración en su próxima reunión.
- *Norma para el Pescado Salado y Pescado Seco Salado de la Familia Gadidae* (CODEX STAN 167-1989) – acordó que los fosfatos como secuestrantes no debían incluirse en la norma y mantuvo las disposiciones actuales. Se señaló que el producto al que se aplica esta norma tiene un contenido de sal del 12%, mientras que los fosfatos se incluyen en algunos reglamentos para pescado salado con un contenido mínimo de sal del 18%.
- *Norma para la Salsa de Pescado* (CODEX STAN 302-2011) – acordó mantener las disposiciones actuales porque no se había proporcionado una justificación tecnológica referente al uso de fosfatos en la salsa de pescado.
- *Norma para Galletas de Pescado Marino y de Agua Dulce y de Mariscos Crustáceos y Moluscos* (CODEX STAN 222-2001) – acordó mantener las disposiciones actuales sin ninguna modificación.

5. Se invita al Comité a **tomar nota** el debate precedente del 33.º CCFFP. Las disposiciones para aditivos alimentarios revisadas y normas para pescado y productos pesqueros transmitidas para su aprobación en la 46.ª reunión del CCFA han sido incluidas en la CX/FA 14/46/4