

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

S

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

Tema 4 del programa

CX/LAC 22/22/4

Julio de 2022

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA LATINA Y EL CARIBE

Vigésima segunda reunión

Virtual

24–28 de octubre de 2022

ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS REGIONALES DEL CCLAC CON LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los miembros del Codex y observadores que deseen presentar observaciones sobre este documento deberán hacerlo siguiendo las instrucciones que figuran en la carta circular CL 2022/51/LAC disponible en la página web del Codex/[Cartas circulares 2022](#).

Antecedentes

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), en su 51.^a reunión (2019), ratificó un plan de trabajo futuro actualizado para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos, entre las que figuran tres normas regionales elaboradas por el Comité Coordinador FAO/OMS para América Latina y el Caribe (CCLAC).
2. El CCLAC, en su 21.^a reunión (2019), examinó la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la [Norma regional para el culantro coyote \(CXS 304R-2011\)](#), la [Norma regional para la lúcuma \(CXS 305R-2011\)](#) y la [Norma regional para el yacón \(CXS 324R-2017\)](#) con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA) (CXS 192-1995), y convino en que se distribuyera una carta circular con información detallada sobre los antecedentes y las posibles opciones para la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios a fin de facilitar la adopción de decisiones en la 22.^a reunión del CCLAC.
3. Con base en dicha decisión, el 1 de octubre de 2020 se distribuyó la carta circular CL 2020/56/LAC para solicitar que se presentaran observaciones sobre las posibles opciones para la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de esas normas, a la cual siguió una versión revisada de la misma con varias ampliaciones de la fecha límite hasta el 30 de septiembre de 2021 (apéndices I y II).
4. Tres miembros, a saber, Chile, el Ecuador y el Perú, presentaron observaciones en respuesta a la carta circular, las cuales figuran en el Anexo I adjunto al presente documento (solo en idioma original).

Resumen de las observaciones y camino a seguir propuesto

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

5. Si bien un miembro manifestó la opinión de que no era posible elegir una opción específica debido a la falta de información, otros dos miembros se mostraron a favor de la Opción 1 “No se permite el uso de aditivos alimentarios en el producto”.

6. Por tanto, se propone que se lleve a cabo una revisión de la Norma a fin de incluir una disposición que estipule lo siguiente: “No se permite el uso de aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta Norma” y que el CCLAC la vuelva a presentar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) en consecuencia.

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

7. Un miembro no optó por ninguna opción específica ya que no había producción nacional.
8. Mientras un miembro se mostró a favor de la Opción 1 “No se permite el uso de aditivos alimentarios en el producto”, el otro miembro optó por la Opción 2 “Elaborar una lista de los aditivos alimentarios permitidos en este producto”, dando la posibilidad de presentar una lista de aditivos alimentarios y la justificación técnica correspondiente para el uso de dichos aditivos alimentarios a los otros miembros.
9. Por consiguiente, se invita a los miembros que deseen incluir aditivos alimentarios en la *Norma regional para la lúcuma* (CXS 305R-2011) a presentar una lista de aditivos alimentarios y la justificación técnica correspondiente para el uso de dichos aditivos alimentarios, lo cual daría lugar a la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma. En este caso, sería necesario que el CCLAC informara al CCFA de la lista de aditivos alimentarios junto con las justificaciones técnicas. En caso de que no se presenten propuestas de aditivos alimentarios, se propone que se lleve a cabo una revisión de la Norma para incluir una disposición que estipule lo siguiente: “*No se permite el uso de aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta Norma*” y que el CCLAC la vuelva a presentar al CCFA en consecuencia.

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

10. Un miembro no optó por ninguna opción específica ya que no había producción nacional.
11. Mientras un miembro se mostró a favor de la Opción 1 “No se permite el uso de aditivos alimentarios en el producto”, el otro miembro optó por la Opción 3 “Elaborar una lista de los aditivos alimentarios cuyo uso está permitido en este producto”, dando la posibilidad de presentar una lista de aditivos alimentarios y la justificación técnica correspondiente para el uso de dichos aditivos alimentarios a los otros miembros.
12. Por consiguiente, se invita a los miembros que deseen incluir aditivos alimentarios en la *Norma regional para el yacón* (CXS 324R-2017) a presentar una lista de aditivos alimentarios y la justificación técnica correspondiente para el uso de dichos aditivos alimentarios, lo cual daría lugar a la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma. En este caso, sería necesario que el CCLAC informara al CCFA de la lista de aditivos alimentarios junto con las justificaciones técnicas. En caso de que no se presenten propuestas de aditivos alimentarios, no es necesario llevar a cabo ninguna revisión de la Norma. El CCLAC la volverá a presentar al CCFA en consecuencia.

Recomendación

13. Se invita al CCLAC a que examine las propuestas mencionadas más arriba, junto con la información adicional recibida en respuesta a la carta circular CL 2022/51/LAC, y presente al CCFA una recomendación para la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la [Norma regional para el culantro coyote \(CXS 304R-2011\)](#), la [Norma regional para la lúcuma \(CXS 305R-2011\)](#) y la [Norma regional para el yacón \(CXS 324R-2017\)](#) con la NGAA (CXS 192-1995). Asimismo, se deberá facilitar al CCFA una lista de los aditivos alimentarios que habría que incluir en la norma (o las normas) junto con las justificaciones técnicas correspondientes en los casos en que fuera necesario.

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
<p>CXS 304 R-2011</p> <p>Norma regional para el culantro coyote</p>	<p>No se hace referencia a disposiciones sobre aditivos alimentarios.</p>	<p>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>	<p>Opción 1: No se permite el uso de aditivos alimentarios en el culantro coyote</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisar la norma a fin de indicar que “No se permite el uso de aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta Norma”. <p>Opción 2: 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"> • 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 su uso en los alimentos que corresponden a esta Norma</i>”. • Solicitar al CCFA que revise la Nota 262 para que se permita el uso de los aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 04.2.1.1 en el culantro coyote. En este caso, se debe presentar al CCFA la justificación técnica respecto a su uso. <p>Opción 3: Elaborar una lista de los aditivos alimentarios permitidos en este producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisar la Norma para incluir los aditivos alimentarios. • Se debe presentar al CCFA la justificación técnica respecto a su uso.
<p>CXS 305 R-2011</p> <p>Norma regional para la lúcuma</p>	<p>No se hace referencia a disposiciones sobre aditivos alimentarios.</p>	<p>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>	<p>Opción 1: No se permite el uso de aditivos alimentarios en la lúcuma.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisar la Norma a fin de indicar que “No se permite el uso de aditivos alimentarios en los alimentos regulados por esta Norma”. <p>Opción 2: Elaborar una lista de los aditivos alimentarios permitidos en este producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisar la norma para incluir los aditivos alimentarios. • Se debe presentar al CCFA la justificación técnica respecto a su uso.

<p>CXS 324 R-2017 Norma regional para el yacón</p>	<p>8. ADITIVOS ALIMENTARIOS</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>Opción 1: No se permite el uso de aditivos alimentarios en el yacón.</p> <p>Opción 2: Se acepta el uso de aditivos alimentarios de conformidad con la NGAA en el yacón.</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 su uso en los alimentos que corresponden a esta Norma</i>”. • Solicitar al CCFA que revise la Nota 262 para que se permita el uso de los aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 04.2.1.1 en el yacón. En este caso, se debe presentar al CCFA la justificación técnica respecto a su uso. <p>Opción 3: Elaborar una lista de los aditivos alimentarios permitidos en este producto.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Revisar la Norma para incluir los aditivos alimentarios. • Se debe presentar al CCFA la justificación técnica respecto a su uso.
--	--	--	--

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

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		
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

Nota 262 Para uso en hongos comestibles y productos de hongos solamente.

Nota 263 Excepto para uso en hongos encurtidos en salmuera a 20 000 mg/kg.

Nota 264 Excepto para uso en hongos esterilizados a 5 000 mg/kg: ácido cítrico (SIN 330) y ácido láctico (SIN 270), individualmente o en combinación.

GENERAL COMMENTS

COMMENT	MEMBER / OBSERVER
<p>Chile agradece a la secretaria del Codex, por la recopilación de la información detallada sobre las normas regionales de productos, sus antecedentes y las posibles opciones para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios a fin de facilitar la adopción de una decisión en la 22.ª reunión del CCLAC.</p> <p>A continuación, se presentan los comentarios específicos para las normas regionales de culantro, lúcuma y yacón, que, aunque actualmente no se cuenta con la justificación técnica para respaldar la solicitud, se ha realizado un análisis crítico en base a los antecedentes disponibles.</p>	Chile
<p>Ecuador agradece la oportunidad de comentar el documento "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", y con relación a la formulación de comentarios sobre las tres normas regionales, el país expresa lo siguiente.</p>	Ecuador

SPECIFIC COMMENTS**Regional Standard for Culantro Coyote (CXS 304R-2011)**

<p>Esta Norma no incluye ninguna referencia a las disposiciones sobre aditivos alimentarios.</p> <p>Este producto pertenece a la categoría del Sistema de Clasificación de Alimentos 4.2.1.1, esta categoría contiene, para todos los aditivos, la Nota 262 "Para uso en hongos comestibles y productos de hongos solamente". Por lo que, no están mencionados aditivos para el culantro coyote. La opinión de Chile es que al ser productos frescos no se debiese permitir el agregado de aditivos, por lo que se apoya la opción 1.</p> <p><i>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.</i></p>	Chile
<p>La Norma regional para el culantro coyote (CXS 304 R-2011), debido a la falta de información sobre la adición o no de aditivos en el culantro a nivel local, como país nos limitamos a no optar por una de las 3 opciones planteadas.</p>	Ecuador
<p>Se debe adoptar la OPCIÓN 1</p> <p>"no se permiten aditivos alimentarios en el alimento regulado por esta norma".</p> <p>La categoría de alimentos 4.2.1.1. corresponde a Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas</p> <p>No es necesario que se excluya el culantro coyote de la categoría 4.2.1.1. de la NGAA (CXS 192.1985) en virtud de que los aditivos alimentarios considerados en esta categoría de alimentos aplica a hongos comestibles solamente de acuerdo a lo precisado en la Nota 262 que a la letra señala "Para uso en hongos comestibles y productos de hongos solamente"</p> <p>Adicionalmente a ello se observa que las Notas 263 y 264 de la categoría 4.2.1.1. de la NGAA no deberían estar consignadas en esta categoría de alimentos y deberían considerarse en las categorías 4.2.2.3 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe</p>	Perú

vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja) y 4.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización) respectivamente.	
---	--

Regional Standard for Lucuma (CXS 305R-2011)

Esta Norma no incluye ninguna referencia a las disposiciones sobre aditivos alimentarios. Dado que esta norma no hace referencia al uso de aditivos alimentarios, Chile apoya la posibilidad de dar la oportunidad que los miembros que justifiquen fuertemente el uso de algún aditivo alimentario en este alimento lo puedan hacer, por lo que se apoya la opción 2. <i>Opción 2: Elaborar una lista de los aditivos alimentarios permitidos en este producto y revisar la norma en consecuencia. En ese caso, debería presentarse al CCFA la justificación técnica respecto al uso de los aditivos alimentarios.</i>	Chile
La Norma regional para la lúcuma (CXS 305R-2011), cómo país, no tenemos producción de lúcuma, razón por lo cual nos limitamos en no escoger entre una de las dos opciones	Ecuador
Se debe adoptar la OPCIÓN 1 “no se permiten aditivos alimentarios para el alimento regulado por esta norma” La categoría de alimentos 04.1.1.1 corresponde a Frutas frescas no tratadas	Peru

Regional Standard for Yacon (CXS 324R-2017)

Esta Norma 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. Esta norma ya menciona que no se permite el uso de aditivos, pero contradice lo que indica la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA). Por lo que, dado el avance en la tecnología y si algún miembro del CCLAC tiene alguna justificación contundente del uso de algún aditivo para soportar el transporte y la manipulación del alimento y llegar en buen estado al lugar de destino, Chile apoya la opción 3. <i>Opción 3: Elaborar una lista de los aditivos alimentarios cuyo uso está permitido en este producto. En cuanto a los aditivos alimentarios no incluidos en la categoría de alimentos 04.2.1.1 de la NGAA, debería presentarse al CCFA la justificación técnica respecto a su uso</i>	Chile
La Norma regional para el yacón (CXS 324R-2017), cómo país, no tenemos producción de yacón, razón por lo cual nos limitamos en no escoger entre una de las tres opciones.	Ecuador
Se debe adoptar la OPCIÓN 1 “no se permiten aditivos alimentarios en el alimento regulado por esta norma” La categoría de alimentos 4.2.1.1. corresponde a Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas no tratadas . No es necesario que se excluya el yacón de la categoría 4.2.1.1. de la NGAA (CXS 192.1985) en virtud de que los aditivos alimentarios considerados en esta categoría de alimentos aplica a hongos comestibles solamente de acuerdo a lo precisado en la Nota 262 que a la letra señala “Para uso en hongos comestibles y productos de hongos solamente”	Peru

<p>Adicionalmente a ello se observa que las Notas 263 y 264 de la categoría 4.2.1.1. de la NGAA no deberían estar consignadas en esta categoría de alimentos y deberían considerarse en las categorías 4.2.2.3 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja) y 4.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización) respectivamente.</p>	
---	--