

# comisión del codex alimentarius

ORGANIZACION DE LAS NACIONES UNIDAS  
PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACION

ORGANIZACION MUNDIAL  
DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Via delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel.: 39 6 57051 Télex: 625825-625853 FAO I Email: codex@fao.org Facsimile: 39 6 5705.4593

**Tema 8 del programa**

**CX/FAC 99/8**  
Noviembre 1998

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

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS**

*31ª reunión*

*La Haya, Países Bajos, 22-26 de marzo de 1999*

### **DOCUMENTO DE EXAMEN SOBRE EL USO DE LOS COLORES EN LOS ALIMENTOS** (Preparado por Dinamarca)

#### **INTRODUCCIÓN**

1. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), en su 30ª reunión, aceptó el ofrecimiento de Dinamarca de preparar un documento de examen sobre el uso de los colores en los alimentos para someterlo a examen en su próxima reunión (ALINORM 99/12, párr. 38).
2. De conformidad con los criterios establecidos en el Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA), el CCFAC refrendará las disposiciones sobre aditivos alimentarios sólo si han sido evaluados antes por el JECFA y no presentan riesgos para la salud de los consumidores a la dosis de uso propuesta, si el uso del aditivo está tecnológicamente justificado y no induce a error o engaño al consumidor. Estos criterios se aplican a todos los aditivos alimentarios independientemente de la categoría funcional del aditivo. Algunos Estados Miembros del Codex consideran los colores como una categoría especial de aditivos alimentarios. Por consiguiente, el CCFAC debería examinar si los colores requieren principios especiales para su uso y si el CCFAC debería examinar la conveniencia de elaborar criterios específicos para refrendar las disposiciones relativas a los colores en el proyecto de NGAA.

#### **NECESIDAD TECNOLÓGICA DEL USO DE LOS COLORES**

3. Se han notificado varias justificaciones respecto de la necesidad tecnológica del uso de los colores en los alimentos. Por ejemplo, algunos alimentos pierden el color durante la elaboración y/o el almacenamiento, por lo que la adición del color puede compensar cualquier pérdida de color durante la elaboración. Los colores alimentarios se añaden también a los alimentos a causa de la preferencia de los consumidores o debido a las tradiciones culturales respecto de los alimentos con un color característico. Además, se añaden colores a los alimentos para aumentar la variedad y mejorar el atractivo o impartir un color característico a algunos alimentos elaborados, por ej., caramelos, bebidas no alcohólicas, tortas, etc. En todos los casos, la cantidad de color añadido se limita tecnológicamente a la que corresponde para alcanzar el nivel de coloración deseado.

## **ASPECTOS DE INOCUIDAD**

4. Las autoridades nacionales y los comités de expertos científicos internacionales (por ej. el JECFA) evalúan la inocuidad de los colores. La información exigida para apoyar la inocuidad de los colores es análoga a la requerida para otros aditivos alimentarios. No obstante, no se incluyen los aspectos relacionados con las alergias en la evaluación de la inocuidad de los aditivos alimentarios, incluidos los colores, ya que no se han elaborado métodos científicos para identificar este aspecto.

5. En Dinamarca, expertos científicos han examinado la inocuidad de los colores respecto de las reacciones de intolerancia y han asesorado que en vez de prohibir el uso de algunos colores en los alimentos, debería declararse en la etiqueta del alimento la presencia de los colores añadidos. De esta forma, los consumidores pueden adoptar decisiones con conocimiento de causa acerca de los alimentos que compran. No obstante, Dinamarca decidió prohibir el uso de colores en los alimentos básicos y exigir que se declare en la etiqueta del alimento todos los colores añadidos. Los grupos de alimentos que habían de considerarse como grupos de alimentos básicos se indicaron con referencia al sistema de clasificación de alimentos utilizada en la legislación de aditivos alimentarios. Dinamarca adoptó esta medida para asegurar que las personas que presentaban intolerancia, hipersensibilidad o alergia a determinados colores alimentarios tuvieran acceso a los alimentos básicos sin colores añadidos. Otros países han optado por limitar más estrictamente la adición de determinados tipos de colores, por ej. los colorantes azoicos, a los alimentos.

## **EVITAR QUE SE INDUZCA A ERROR A LOS CONSUMIDORES**

6. En el preámbulo a la NGAA se estipula que el uso de los aditivos alimentarios, incluido los colores, no deberá inducir a error o a engaño a los consumidores en cuanto a la identidad o calidad del alimento. Ello se refiere también al uso de aditivos alimentarios destinados a mejorar el aspecto del alimento de forma que se induzca a error o a engaño al consumidor respecto de la calidad del alimento. De conformidad con la Norma General del Codex para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados (CODEX STAN 1-1985, Rev. 1-1991), deberá declararse el uso de todos los aditivos alimentarios en el etiquetado de ingredientes para que el consumidor tenga acceso a la información que le permita hacer una elección con conocimiento de causa acerca de los alimentos que compra. Ello se refiere también a los colores añadidos.

## **ALGUNAS OPINIONES DE CONSUMIDORES TOMADAS DEL DEBATE PÚBLICO DANÉS RELATIVO AL USO DE LOS COLORES EN LOS ALIMENTOS**

7. En Dinamarca algunos consumidores han puesto en duda la necesidad del uso de aditivos alimentarios en general y de la adición de colores en particular. Se han aducido varios argumentos, algunos de los cuales se exponen a continuación.

8. Algunos consumidores se muestran preocupados por el hecho de que algunos colores añadidos son innecesarios y se utilicen solamente para inducir a error o a engaño al consumidor. Otros sostienen que no basta declarar en el etiquetado de ingredientes la lista completa de los colores añadidos para evitar usos erróneos del color añadido, porque ello requiere que el consumidor disponga de conocimientos y tiempo para distinguir entre alimentos con el color añadido y sin él. Otros consumidores sostienen que, como no aceptan ninguna justificación de la necesidad tecnológica del uso de aditivos, no deberían incluirse los colores en la NGAA.

9. Otra preocupación se refiere a los colores añadidos a los piensos con la intención de obtener un efecto de coloración en los alimentos destinados al consumo humano (por ej., la adición de colores a los piensos proporcionados a las aves de corral para obtener un efecto de coloración de la yema, la adición de color a los piensos para los peces para colorar la carne del salmón). Estas prácticas de coloración de los piensos puede dar lugar a la presencia de colores en los alimentos que no vayan acompañados de una etiqueta en la que se declare la presencia de colores añadidos.

10. Respecto de algunos colores se han recibido informes de reacciones alérgicas (por ej. la tartracina). En el debate sobre si pueden evitarse o no estas reacciones, algunos consumidores opinan que, como los colores se añaden voluntariamente a los alimentos, pueden también excluirse

fácilmente de los alimentos si las autoridades nacionales no aprueban su uso. Otros consumidores sostienen que las autoridades nacionales deberían prohibir el uso de los colores en los alimentos básicos. La interpretación de cuáles son los alimentos básicos puede diferir de un país a otro. Por ejemplo, pueden considerarse alimentos básicos aquellos alimentos que los consumidores deberían consumir de conformidad con las recomendaciones nutricionales nacionales. Otros podrían sostener que, como algunas personas consumen considerables cantidades de alimentos que no se incluyen entre los alimentos recomendados por las autoridades nacionales, los colores deberían prohibirse también en los alimentos que constituyen un porcentaje considerable de la alimentación.

11. Entre los colores, se han identificado los colorantes azoicos como un grupo que suscita particular preocupación debido a su potencial de constituyentes carcinógenos. Los colorantes azoicos tienen usos limitados especiales en algunos países, por lo que debería prestarse particular atención en el examen del CCFAC de estos colores.

12. Los consumidores sostienen también que los requisitos de etiquetado de los alimentos no se aplican al sector del servicio de comidas; en consecuencia, no pueden identificarse los colores utilizados en dicho sector. Ello podría crear problemas a los consumidores tanto en relación con la intolerancia como por el hecho de inducirlos tal vez a error o a engaño. Estos problemas podrían limitarse si el uso de los colores se aprobara para un número limitado de grupos de alimentos.

13. Si bien no existe base científica, algunos consumidores distinguen entre colores naturales y sintéticos y a menudo opinan que los colores naturales son menos perjudiciales que los sintéticos, aun cuando todos los colores y otros aditivos alimentarios se evalúan mediante el mismo procedimiento.

#### **OPCIONES PROPUESTAS PARA EL EXAMEN**

14. El CCFAC debería examinar las propuestas de decisión que se indican como opciones a continuación. Son las opciones A-F relativas al uso de los colores y la necesidad de elaborar políticas especiales en este sector de los aditivos alimentarios.

- Opción A: el CCFAC podría elaborar una lista de alimentos básicos respecto de los cuales el CCFAC no ratificará la adición de colores. Los alimentos que deberían considerarse como alimentos básicos deberían indicarse con referencia al Sistema de Clasificación de Alimentos.
- Opción B: el CCFAC podría adoptar la política de no ratificar el uso de los colores en alimentos básicos y otros alimentos que se consumen en grandes cantidades.
- Opción C: Como en la opción A, pero sólo para los colorantes azoicos.
- Opción D: el CCFAC podría continuar aplicando el mismo criterio para ratificar las dosis máximas de uso para los colores que para los demás aditivos alimentarios.
- Opción E: el CCFAC podría enmendar el Preámbulo a la NGAA para establecer criterios adicionales para el uso de los colores, con el fin de asegurar que no se induzca a error o a engaño a los consumidores por la presencia de colores añadidos.
- Opción F: el CCFAC podría pedir al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos que examine los criterios de etiquetado para los colores añadidos, con el fin de asegurar que se garantice suficientemente que las personas que padecen de intolerancia, hipersensibilidad o alergias a los colores añadidos estén suficientemente protegidas contra la exposición nociva a los colores añadidos.