comisión del codex alimentarius

ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES UNIDAS PARA LA AGRICULTURA Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN MUNDIAL DE LA SALUD

OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

TEMA N^{O}. 4(A)DEL PROGRAMA **CX/FL 07/35/5**

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS DE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS
TRIGÉSIMA QUINTA SESIÓN
OTTAWA, CANADÁ, ABRIL 30 – MAYO 4, 2007

DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE: PROYECTO DE REVISIÓN DEL ANEXO 2: TABLA 3 (PARTE 1 Y 2)

(CL 2006/49-FL Y CL 2006/12-FL, ALINORM 06/29/22-APÉNDICE III)

COMENTARIOS DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 6

COMENTARIOS DE:

COSTA RICA
COMISIÓN EUROPEA
MALASIA
NORUEGA
PERÚ
SUIZA
TAILANDIA
ESTADOS UNIDOS

DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE: PROYECTO DE REVISIÓN DEL ANEXO 2: TABLA 3 (PARTE 1 Y 2)
(CL 2006/49-FL Y CL 2006/12-FL, ALINORM 06/29/22 - PÉNDICE III)

COMENTARIOS DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 6

COSTA RICA:

CL 2006/49-FL:

Costa Rica manifiesta que está de acuerdo con las directrices de la Comisión del Codex Alimentarios en que deben cumplirse los trámites respectivos para la aprobación de normas en el Codex.

Al respecto no tenemos objeciones en cuanto a que los aditivos recomendados para su inclusión en la Tabla 3 deben estar debidamente autorizadas por JECFA o aprobados por la Comisión del Codex, sin embargo deben privar los principios para la producción orgánica en el sentido que debe darse preferencia a aquellas sustancias que provienen de fuentes naturales y no causen desequilibrios al desarrollo sostenible del planeta, tal es el caso del Dióxido de Carbono (INS No. 290), sobre el cual es importante tomar sus exclusiones y considerar los efectos que pueden ocasionar la manipulación y los residuos industriales, al calentamiento global.

En relación con la Lecitina (INS No. 322) sería importante valorar que esta sustancia para su uso en la producción orgánica no debe utilizar blanqueadores y solventes orgánicos, a menos que estos provengan de fuentes naturales.

CL 2006/12-FL:

A la luz de las discusiones sostenidas en la 34ª reunión del CCFL, Costa Rica está de acuerdo con que la inclusión de aditivos alimentarios en las listas de la tabla 3, deben contar previamente con el respaldo científico correspondiente, es decir que éstos ya hubieran sido evaluados con resultados positivos de IDA por el JECFA, pero que además estén adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius.

Debemos tomar en consideración que aparte de la adopción del aditivo, su uso debe estar conforme con los criterios de las Directrices para la Producción Orgánica, es decir que éstos no deben transgredir los principios establecidos en estas Directrices, por lo tanto para el caso de las sustancias revisados para su uso en alimentos de origen vegetal, estamos de acuerdo en eliminar los corchetes en la lista de aditivos que indican: [No permitido].

Con respecto a los aditivos para su uso en alimentos de origen animal, y en el caso particular del Nitrito de Sodio (INS Nº 250) y Nitrato de Potasio (INS Nº 252), es importante señalar que es conocido que éstas sustancias representan un riesgo para la salud humana, al generar compuestos de N nitroso, que han demostrado ser cancerígenos en animales de experimentación, algunos mutagénicos y otros teratogénicos, además que altos niveles de sus sales están asociados con una mayor incidencia de cáncer de estómago y esófago. Por lo anterior, es nuestra posición que el uso

de estas sustancias en alimentos orgánicos de origen animal, atentan contra los principios de la producción orgánica, por lo que su inclusión en esta lista no es aceptado por nuestro país.

COMISIÓN EUROPEA:

CL 2006/12-FL:

La Comunidad Europea (CE) desearía someter los siguientes comentarios:

1) Respecto al Apéndice III de la ALINORM 06/29/22, la CE solo apoya la inclusión de los siguientes aditivos en la Tabla 3 del Anexo 2 a las "Directrices del Codex" (CAC/GL 32):

INS-220	Dióxido de azufre
INS-250	Nitrito de sodio
INS-252	Nitrato de potasio
INS-301	Ascorbato de sodio
INS-331i	Citrato dihidrogenado de sodio
INS-335i	Tartrato monosódico
INS-335ii	Tartrato disódico
INS-336i	Tartrato monopotásico
INS-336ii	Tartrato dipotásico
INS-410	Goma de algarrobo
INS-422	Glicerol

Los usos funcionales de estos aditivos que se permitirían en la producción orgánica y las categorías alimentarias en las que se permitiría el uso de estos aditivos están siendo examinados.

2) La CE, en conformidad con el procedimiento acordado durante la 34ª Sesión del CCFL (Ottawa – Mayo del 2006), planea someter un resumen de los resultados de la evaluación de la sustancias entre corchetes (cf. Apéndices III y IV de la ALINORM 06/29/22) utilizando los Criterios de la Sección 5 de las "Directrices del Codex"

MALASIA:

CL 2006/49-FL:

3.1 Aditivos de uso permitido bajo condiciones específicas en ciertas categorías orgánicas de alimentos o productos alimentarios orgánicos individuales

La siguiente tabla provee una lista de aquellos aditivos alimentarios~~, incluyendo portadores, de uso permitido~~ que podrán ser utilizados en la producción orgánica de alimentos. ~~Los usos~~ Las clases funcionales y las categorías de alimentos ~~y los productos alimentarios individuales~~ para cada aditivo en la siguiente tabla son gobernados por las disposiciones en las Tablas 1-3 de la Norma General para Aditivos Alimentarios y por otras normas que han sido adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius.

1. No hay necesidad de mencionar específicamente ***'incluyendo portadores'*** pues los portadores están actualmente considerados como una de las clases funcionales para aditivos alimentarios en los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración del Codex – CAC/GL 36-1989 (N07-2005).

2. Remplazar el término ***'de uso permitido'*** por el término ***'que podrán ser utilizados,*** para ser consistentes con el texto uniforme que se acordó durante la 38ª Sesión del CCFAC y la 29ª Sesión de la CAC, que refieren la sección sobre aditivos alimentarios de las normas sobre productos a las disposiciones de las categorías pertinentes de GSFA, las que normalmente dicen lo siguiente:

   "Los aditivos alimentarios enumerados en las Tablas 1 y 2 de la Norma General de Codex para Aditivos Alimentarios en la categoría alimentaria x.x.x.x (nombre de la categoría alimentaria) podrán ser utilizados en alimentos sujetos a esta norma".

3. Remplazar el término ***'usos funcionales'*** por ***'clases funcionales'***, para ser consistentes con lo terminología utilizada en los *Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración del Codex – CAC/GL 36-1989 (N07-2005)*.

4. Eliminar la cláusula ***'y productos alimentarios individuales'*** pues los productos alimentarios individuales están incluidos en las categorías alimentarias.

SIN No.	**Nombre del Aditivo**	**Uso funcional permitido en la producción orgánica**	**Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos**	
			Alimentos de origen vegetal	**Alimentos de origen animal**
170i	Carbonatos de calcio	~~Todos~~ Como en la GSFA	Permitidos, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	01.0 Productos lácteos y análogos, excluyendo productos de la categoría alimentaria 02.0
503	Carbonatos de Amonio	Reguladores de la acidez Agentes gasificantes	Permitidos, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA.	No permitidos

1. Un principio que se acordó para cuando se considera la inclusión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las Normas del Codex para productos, las cuales correspondan de "una a una" con una categoría alimentaria de la GSFA, es que ***'Los aditivos que tienen múltiples clases de efectos funcionales serán incluidos en la GSFA sin ninguna otra restricción respecto a su efecto funcional'.*** Por lo tanto, el uso funcional de los aditivos alimentarios debería estar gobernado por la GSFA y no estar limitado a solo ciertas funciones. Por ejemplo, en la misma tabla, de acuerdo a la GSFA, los carbonatos de amonio pueden también funcionar

como estabilizantes. El término TODOS debería eliminarse para evitar malas interpretaciones o confusiones.

2. El principio para utilizar aditivos alimentarios en los alimentos orgánicos debería seguir el aplicado para los alimentos no orgánicos, para los cuales la GSFA debiera ser el único punto autoritativo de referencia respecto a los aditivos alimentarios. Esto significa que solo en las categorías alimentarias para las cuales la GSFA ha permitido utilizar aditivos alimentarios específicos, podrán también utilizarse esos mismos aditivos alimentarios, en la misma categoría alimentaria '***producida orgánicamente'*** del mismo producto alimentario. Por ejemplo, el carbonato de calcio ha sido adoptado solo para su uso en la categoría alimentaria 1.8.2 de la GSFA: *Suero seco y productos del suero, excluyendo los quesos de suero*. Por lo tanto, su uso no debería permitirse en la amplia categoría alimentaria 1.0 *Productos lácteos y análogos, excluyendo productos de la categoría alimentaria 02.0*, lo permitiría su uso en todas las subcategorías de 1.0.

3. Se necesita clarificar lo que significa ***'Permitidos, aunque aún se aplican las exclusiones de la GSFA'*** pues es ambiguo.

NORUEGA:

CL 2006/12-FL:

Noruega desearía realizar los siguientes comentarios respecto al Anteproyecto de Enmienda a las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente, (en el trámite 6 del procedimiento), Anexo 2, Tabla 3.1:

Los principios y las sustancias de las Directrices son hasta cierto punto contradictorias, lo que se puede ver por ejemplo en que;

- una nueva sustancia debería encontrarse en la naturaleza, no debería resultar o contribuir a efectos dañinos para el medio ambiente y tener el menor impacto negativo sobre la salud humana o animal y la calidad de vida,
- pero por otro lado las sustancias pueden utilizarse si es imposible producir o conservar el alimento en la ausencia de un aditivo/coadyuvante de la elaboración.

Por lo tanto, al evaluar estos aditivos de acuerdo a los principios orgánicos establecidos en el Codex Alimentarius (GL 32 – 1999, Rev. 1 – 2001), Noruega enfatiza en especial las condiciones referentes al aspecto de salud, condiciones que podrían tener un impacto negativo sobre el medio ambiente y sobre las expectativas del consumidor respecto al uso de aditivos/coadyuvantes de la elaboración en productos orgánicos.

La Tabla 1 ofrece una reseña de los aditivos propuestos para su inclusión en el Anexo 2, Tabla 3. La Tabla en la ALINORM 06/29/22 también incluye las siguientes columnas: "Permitido para su uso en las siguientes categorías de alimentos; alimentos de origen vegetal; alimentos de origen animal", y estas columnas han sido también comentadas por nosotros, ver Tabla 2.

Tabla 1: Extracto de los aditivos propuestas para su inclusión en el Anexo 2, Tabla 3

Código	Nombre	Funciones
220	Dióxido de azufre	[Todas]
[250]	[Nitrito de sodio]	[Agente de retención del color, ~~Preservative~~Agente de conservación]
252	Nitrato de potasio	[Agente de retención del color, Agente de conservación]
301	Ascorbato de sodio	[Antioxidante]
302	Ascorbato de calcio	[Antioxidante]
303	Ascorbato de potasio	[Antioxidante]
331i	Citrato dihidrogenado de sodio	Regulador del Ph, secuestrante (331i), Regulador del Ph, secuestrante, emulsionante, estabilizante (331iii)
[335 i] [335ii]	[Tartrato monosódico] [Tartrato disódico]	[~~Anticaking Agent~~Agente antiaglomerante, ~~Acidity Regulator~~regulador de la acidez, ~~Adjuvant~~coadyuvante, ~~Antioxidant~~antioxidante, ~~Bulking Agent~~agente de masa, ~~Emulsifier~~emulsionante, ~~Flour Treatment Agent~~agente para el tratamiento de la harina, ~~Humectant~~humectante, ~~Preservative~~agente de conservación, ~~Raising Agent~~agente gasificante, ~~Sequestrant~~secuestrante, ~~Stabilizer~~estabilizante, ~~Thickener~~espesante]
[336i] [336 ii]	Tartratos de potasio	[~~Anticaking Agent~~Agente antiaglomerante, ~~Acidity Regulator~~regulador de la acidez, ~~Adjuvant~~coadyuvante, ~~Antioxidant~~antioxidante, ~~Bulking Agent~~agente de masa, ~~Emulsifier~~emulsionante, ~~Flour Treatment Agent~~agente para el tratamiento de la harina, ~~Humectant~~humectante, ~~Preservative~~agente de conservación, ~~Raising Agent~~agente gasificante, ~~Sequestrant~~secuestrante, ~~Stabilizer~~estabilizante, ~~Thickener~~espesante]
[339i] [339ii] [339iii]	[Ortofosfato monosódico] [Ortofosfato disódico] [Ortofosfato trisódico]	Emulsionante, texturizante, regulador del Ph (339ii), regulador de la acidez, secuestrante (339i), regulador del Ph, secuestrante, emulsionante, estabilizante (339 iii)
[340i] [340ii] [340iii]	[Ortofosfato monopotásico] [Ortofosfato dipotásico~~Diphosphate Orthophosphate~~] [Ortofosfato tripotásico]	[Emulsionante, ~~Stabilizer~~estabilizante]
410	Goma de algarrobo	Espesante, estabilizante, emulsionante
422	Glicerol	[Emulsionante humectante, estabilizante, espesante]
[450i] [450iii] [450v] [450vi] [452i] [452ii] [452iv] [452v]	[Difosfato disódico] [Difosfato~~Tetrasodium diphosphate~~ tetrasódico] [Difosfato ~~Tetrasodium diphosphate~~tetrapotásico] [Difosfato dicálcico] [Polifosfato de sodio] [Polifosfato de potasio] [Polifosfato de calcio] [Polifosfato de amonio]	[Emulsionante, estabilizante]
[942]	[Óxido nitroso]	[Propulsor]

Como se indica en líneas anteriores, hay contradicciones cuando se decide la inclusión de una nueva sustancia. Sin embargo, hemos realizado algunas evaluaciones respecto al uso de las sustancias propuestas respecto a las categorías alimentarias y las funciones para cada nueva sustancia en la Tabla 2.

Las conclusiones de Noruega respecto a cada sustancia en el Proyecto de Anexo 2 Revisado – Sustancias Permitidas, Tabla 3.1, pueden observarse en la última columna de la Tabla 2.

Tabla 2: Comentarios al Proyecto de Revisión del Anexo 2 – Sustancias permitidas, Tabla 3.1.

Código	Nombre	Comentarios sobre las categorías	Comentarios sobre las funciones	Conclusiones de Noruega
220	Dióxido de azufre	Sin comentarios	Debería probablemente usarse solo como antioxidante y/o como agente de conservación	Preferiblemente no permitido. Hay personas tienen reacciones alérgicas a este aditivo y los consumidores de Noruega no esperan encontrar este

Código	Nombre	Comentarios sobre las categorías	Comentarios sobre las funciones	Conclusiones de Noruega
				aditivo en el vino orgánico. Sin embargo puede, dudosamente, utilizarse como antioxidante y/o agente de conservación. Debería por lo tanto existir un nivel máximo.
[250]	[Nitrito de sodio]	Para alimentos de origen animal. No aceptado particularmente para la producción. Grupo 8.2.2. Con tratamiento térmico, 8.2.3, 8.3. y 9.2.4.1	Nunca debería ser utilizado para mantener el color. Dudosamente podría utilizarse como agente de conservación.	Es posible producir productos sin estos aditivos. Esto requiere una buena higiene y que este establecido un sistema de HACCP. Existen preocupaciones de salud respecto al uso de este aditivo. Los consumidores de Noruega no esperan encontrar este aditivo en los productos orgánicos.
252	Nitrato de potasio	Las categoría antedichas no se incluyen para el 252	Ver 250	Ver 250
301	Ascorbato de sodio	Ver comentarios para 250 y 252	Ver comentarios para 250 y 252	El uso de este aditivo está vinculado al uso del nitrato/nitrito y por lo tanto no debería utilizarse.
302	Ascorbato de calcio	"	"	Ver 301
303	Ascorbato de potasio	"	"	Ver 301
331i	Citrato dihidrogenado de sodio	Sin comentarios	Sin comentarios	Debería producirse a partir de ingredientes naturales. En ese caso sería un recurso renovable y aceptable.
[335 i] [335ii]	[Tartrato monosódico] [Tartrato disódico]	Ingesta Diaria Admisible (IDA) 30mg/Kg. de peso corporal	De acuerdo a la GSFA, las funciones aceptables son como "Sal emulsificante (secuestrante) y estabilizante". Por lo tanto, solo deberían aceptarse estas categorías.	Aceptable. Sin embargo con limitaciones a su uso.
[336i] [336 ii]	Tartratos de potasio	Ver 335i/335ii	Ver 335i/335ii	Ver 335i/335ii
[339i] [339ii] [339iii]	Ortofosfato monosódico] [Ortofosfato disódico] [Ortofosfato trisódico]	Sin comentarios	Sin comentarios	No es un producto renovable. El fosfato puede causar daño al medio ambiente, especialmente a los recipientes de agua. Es sin embargo parte de nuestro metabolismo y no causa mayores daños a los humanos. Ingesta Diaria Tolerable Máxima (IDTM): 70mg/Kg. de peso corporal..
[340i] [340ii] [340iii]	[Ortofosfato monopotásico] [Ortofosfato dipotásico~~Diphosphate Orthophosphate~~] [Ortofosfato tripotásico]	Ver 339i	Ver 339i	Ver 339i.
410	Goma de algarrobo	No tenemos problemas con las categorías	No tenemos problemas con las funciones	Es aceptable, sin embargo debería producirse preferentemente de semillas orgánicas.
422	Glicerol	Las categorías deberían ser mencionadas. De acuerdo a la Tabla 3 de la GSFA, hay muchas categorías en las que se podría utilizar el glicerol		Podría probablemente usarse. De ser posible debería originarse de la producción orgánica.

Código	Nombre	Comentarios sobre las categorías	Comentarios sobre las funciones	Conclusiones de Noruega
		para productos vegetales.		
[450i] [450iii] [450v] [450vi] [452i] [452ii] [452iv] [452v]	[Difosfato disódico] [DifosfatoTetrasodium diphosphato tetrasódico] [Difosfato Tetrasodium diphosphatotetrapotásico] [Difosfato dicálcico] [Polifosfato de sodio] [Polifosfato de potasio] [Polifosfato de calcio] [Polifosfato de amonio]	Ver 339 y 340	Ver 339 y 340	Ingesta Diaria Tolerable Máxima (IDTM): 70mg/Kg. de peso corporal.
[942]	[Óxido nitroso]		Solo debería ser utilizado como propulsor	Hay que estar concientes de que se podrían producir nitrosaminas en el organismo. De aceptarse, debería utilizarse con cuidado.

PERÚ:

CL 2006/49-FL:

El Perú opina que está de acuerdo en términos generales con la presente Carta Circular

CL 2006/12-FL:

Perú no presenta comentarios.

SUIZA :

CL 2006/12-FL:

Los comentarios de Suiza respecto a los corchetes en la Tabla 3 del Anexo 2 se resumen de la siguiente manera.

INS No.	Nombre del aditivo	Comentario
220	Dióxido de azufre	*Alimentos de Origen Vegetal* Suiza está a favor de eliminar los corchetes para todos los alimentos enumerados. *Alimentos de Origen Animal* Suiza propone permitir este aditivo, y también el INS 224 Metabisulfito de potasio.
250	Nitrito de sodio	Suiza está a favor de eliminar los corchetes (por razones de inocuidad alimentaria).
252	Nitrato de potasio	Suiza está a favor de eliminar los corchetes (por razones de inocuidad alimentaria).
301	Ascorbato de sodio	Suiza está a favor de eliminar los corchetes (por razones de inocuidad alimentaria).
331	Citrato dihidrogenado de sodio	Suiza está a favor de eliminar los corchetes.
335	Tartrato monosódico	Suiza está a favor de eliminar los corchetes.
336	Tartrato monopotásico	Suiza está a favor de eliminar los corchetes.

339	Ortofosfato monosódico	Suiza se opone a la inclusión de este aditivo. No cumple con el Párrafo 5.1, Sección 5.
340	Ortofosfato monopotásico	Suiza se opone a la inclusión de este aditivo. No cumple con el Párrafo 5.1, Sección 5.
410	Goma de algarrobo	Suiza está a favor de eliminar los corchetes.
422	Glicerol	Suiza está a favor de eliminar los corchetes.
450/452	Difosfato disódico / Polifosfato de sodio	Suiza se opone a la inclusión de este aditivo. No cumple con el Párrafo 5.1, Sección 5.

Suiza está a favor de permitir el INS 224 Metabisulfito de potasio, de la misma manera que el Dióxido de azufre, pues estos aditivos alimentarios tienen la misma función.
Además, Suiza propone incluir los siguientes aditivos alimentarios en la Tabla 3 del Anexo 2:

- 153 Carbón de madera
- 160b Achiote
- 325 Lactato de sodio
- 464 Hidroxipropil metil celulosa (hipromelosa)
- 553b Talco
- 938 Argón
- 939 Helio
- 948 Oxígeno

TAILANDIA:

Es aceptable para nosotros excluir cualquier tipo de nitrato/nitrito de los alimentos producidos orgánicamente, especialmente de los alimentos de origen animal, tales como las salchichas.

Aparte de esto, los otros aditivos enumerados en esta parte son aceptados pues los principios para incluirlos fueron discutidos y acordados, y también parecieron ser consistentes con la GSFA (papel de exclusión), durante la reunión del Grupo de Trabajo que tuvo lugar antes de la 34ª Sesión del CCFL.

ESTADOS UNIDOS:

CL 2006/49-FL:

Los Estados Unidos aprecian la oportunidad de responder a la CL 2006/49-FL sobre revisiones al Anexo 2, Tabla 3, de las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente.

Respecto a la Tabla 3 del Anexo 2 revisado, los Estados Unidos apoyan el trabajo realizado en reestructurar la Tabla 3 para que sea consistente con la Norma General de Aditivos Alimentarios, es decir, número INS, función del aditivo, condición para su uso y categoría alimentaria, con el propósito de proveer claridad respecto a la condición específica de uso en relación tanto a la función como al alimento. Los Estados Unidos también apoyan la posición que, para incluir cualquier sustancia en la Tabla 3, tal sustancia deberá ser consistente con los usos establecidos por

el Comité del Codex sobre Aditivos y Contaminantes Alimentarios (CCFAC) y por el Comité Conjunto de Expertos sobre Aditivos Alimentarios (JECFA).