

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 00153 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 08/36/5-ADD.2

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS DE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ETIQUETADO DE ALIMENTOS TRIGÉSIMA SEXTA SESIÓN

OTTAWA, CANADÁ, ABRIL 28 – MAYO 2, 2008

**DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y
COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE:
PROYECTO DE REVISIÓN DEL ANEXO 2: TABLA 3
(CL 2007/16-FL, ALINORM 07/30/22 – APÉNDICE III)**

COMENTARIOS DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 6

COMENTARIOS DE:

INTERNATIONAL FEDERATION OF ORGANIC AGRICULTURE MOVEMENTS (IFOAM)

**DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y
COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE:
PROYECTO DE REVISIÓN DEL ANEXO 2: TABLA 3
(CL 2007/16-FL, ALINORM 07/30/22 – APÉNDICE III)**

COMENTARIOS DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 6

**INTERNATIONAL FEDERATION OF ORGANIC AGRICULTURE
MOVEMENTS (IFOAM):**

En reuniones previas del CCFL la IFOAM ha declarado claramente que las Listas del Codex deberían ser una lista limitada de sustancias que sirva como “lista de puerto seguro” (un término utilizado con el mismo significado por la delegación de los Estados Unidos), lo que refleja un consenso mundial acordado. Tal lista no debería ser una “lista de compras”, pues la gran mayoría de los consumidores de productos producidos por medio de métodos orgánicos desean tener una lista corta y restrictiva para los aditivos y coadyuvantes de la elaboración.

Nitratos, nitritos y ascorbatos para la elaboración de los productos cárnicos

Durante la última sesión del CCFL se acordó retener las siguientes sustancias entre corchetes en la Parte 2 de la Tabla: nitrito de sodio, nitrato de potasio y sales de ascorbatos, a la espera de mayores consideraciones por parte de los miembros del Codex y de un panel de expertos del Codex (JECFA), tanto como por parte del Comité del Codex para Aditivos Alimentarios.

La IFOAM no enumera a los nitratos en sus Normas Básicas debido a la oposición en varios países. La IFOAM no recomienda listar estas sustancias a nivel internacional. Una evaluación basada en los criterios del Codex, que se encuentra en el Anexo I de este documento, ya fue elaborada en el 2003 tanto para los nitratos como para los nitritos.

Tampoco se incluye el uso de ascorbatos en las Normas Básicas de la IFOAM en relación al uso de nitratos/nitritos. Solo el ascorbato de sodio sería necesario para el uso propuesto, y este uso solo tiene sentido si se permitiera el nitrato o el nitrito. La IFOAM no acepta hasta ahora ni el nitrato ni el nitrito para la elaboración de alimentos, y por lo tanto no incluye a los ascorbatos en la lista.

Fosfatos para uso en productos cárnicos y lácteos

Las sales de ortofosfatos, difosfatos, y polifosfatos también se mantuvieron entre corchetes en el Trámite 3 del procedimiento del Codex, como si hubiera diferentes puntos de vista respecto a la justificación de su uso en un sistema orgánico. La IFOAM se opone al uso de fosfatos tanto como estabilizadores como emulsificantes. Primero que nada, en muchos países los consumidores están críticamente en contra del uso de fosfatos en los productos orgánicos, pues eso contribuye a un nivel ya relativamente alto de fosfatos en la dieta. Lo que es aun más importante es que en los últimos años muchos elaboradores innovadores de alimentos orgánicos han desarrollado exitosamente alternativas para los fosfatos, como por ejemplo los citratos (como ya lo habían mencionado la Unión Europea y Noruega). La IFOAM ha actualizado por lo tanto su hoja de datos respecto a los fosfatos, elaborada para el Codex en el 2004, en relación a la disponibilidad de buenas alternativas. Se pueden ver detalles al respecto en el Anexo II de este comentario.

Anexo I: Evaluación de nitratos y nitritos en la elaboración de alimentos.

La hoja de datos y la evaluación del Nitrito de Sodio de la IFOAM fue ya sometida al Codex en enero del 2003

Sustancia (E – número)
Nitrito de Sodio E 250
Uso
Agente para conservar el color. Preservativo,
Origen
Un producto derivado de los Nitratos
Uso propuesto
Para la producción y elaboración de productos cárnicos y diversas salchichas

CRITERIO		Evaluación de los nitritos por la IFOAM de acuerdo a los criterios del Codex Incluyendo: descripción detallada del uso y las consecuencias si no se autorizara el uso de una sustancia	PUN TOS	PROPUE STA POR
Sección 5.1 Principios Generales	Es consistente con los principios de producción orgánica	Sí. La sustancia está presente en la naturaleza en pequeñas cantidades.	-	IFOAM
	El uso de la sustancia es necesario / esencial para la utilización prevista	Sí, ver 5.1c.	0	
	La manufactura, uso y desecho de la sustancia no resulta o contribuye a efectos dañinos al medio ambiente	No se conocen efectivos negativos especiales. Los problemas medioambientales de la industria del nitrógeno (por ejemplo, el uso de energía), están relacionados a estos productos.	+	
	Tiene el menor efecto negativo sobre la salud humana o de los animales y sobre la calidad de vida	La sustancia tiene efectos mutagénicos en diferentes microorganismos. JECEFA 0.2 mg/Kg./d SCF 0.06 mg/Kg./d (no válido para niños).	--	
	No hay disponibles alternativas autorizadas	No. La mayoría de los productos pueden ser producidos sin nitrito.	-	
Sección 5.1 (c) Usadas como aditivos o coadyuvantes de la elaboración en la producción/ conservación de los alimentos	[Se usa la sustancia solo cuando no es posible conservar (aditivo) o producir (coadyuvante de elaboración) en la ausencia de otras tecnologías disponibles que satisfagan estas Directrices]	La sustancia es utilizada para la producción de productos cárnicos y salchichas. El efecto más importante es proteger el "color rojo" de la carne fresca, y el que los nitritos producirán el sabor típico. El efecto secundario es su efecto antimicrobiano, que es un aspecto adicional de inocuidad alimentaria durante la elaboración de tales alimentos.	+	

	Ser sometidos a procesos mecánicos /químicos, biológicos /enzimáticos o microbianos.	No.	0	
	Ser sometidos a procesos mecánicos /químicos, biológicos /enzimáticos o microbianos.	Producido de óxidos de nitrógeno/sales de ácido nítrico. Es una reacción química simple. El nitrito es producido de los nitratos.	+	
	El uso mantiene la autenticidad del producto.	Por un lado la sustancia mantiene el color natural de la carne. En la mayoría de los países las expectativas del consumidor respecto a estos productos está relacionado a los efectos causados por los nitratos. Esto es un problema muy delicado con los nitratos y nitritos.	+	
	[No reduce la calidad general.]	No hay informaciones disponibles que demuestren un impacto negativo sobre la calidad general.	-	

Hoja de datos y la evaluación del Nitrato de Sodio y de Potasio (“Sales de ácido nítrico”) / Enero del 2003

Sustancia (E – número)
Nitrato de Sodio y de Potasio E 251 250/ Sales de ácido nítrico
Uso
Preservativo, Estabilizador del color (Salchichas/Queso), Antioxidantes
Origen
Producido de los óxidos de nitrógeno/ sales de ácido nítrico

CRITERIO		Evaluación de la IFOAM para los nitratos usando los criterios del Codex Incluyendo: descripción detallada del uso y las consecuencias si no se autorizara el uso de una sustancia	PUNTO S	PROPUESTA POR
Sección 5.1 Principios Generales	Es consistente con los principios de producción orgánica	Sí. La sustancia está a menudo presente en la naturaleza.	+	IFOAM
	El uso de la sustancia es necesario / esencial para la utilización prevista	Sí, ver el 5.1c.	0	
	La manufactura, uso y desecho de la sustancia no resulta o contribuye a efectos dañinos al medio ambiente	No se conocen efectivos negativos especiales. Los problemas medioambientales de la industria del nitrógeno (por ejemplo, el uso de energía), están relacionados a estos productos.		
	Tiene el menor efecto negativo sobre la salud humana o de los animales y sobre la calidad de vida	IDA 5 mg/Kg./d (JEFCA). El principal problema relacionado al nitrato es el nitrito que se producirá del nitrato durante la elaboración del alimento.	-	
	No hay disponibles alternativas autorizadas	No.	--	
Sección 5.1 (c) Usadas como aditivos o coadyuvantes de la elaboración en la producción/ conservación de los alimentos	[Se usa la sustancia solo cuando no es posible conservar (aditivo) o producir (coadyuvante de elaboración) en la ausencia de otras tecnologías disponibles que satisfagan estas Directrices].	La sustancia es utilizada para la producción de productos cárnicos y salchichas. El efecto más importante es proteger el “color rojo” de la carne fresca, y el que los nitratos producirán el sabor típico. El efecto secundario es su actividad antioxidante, que previene la oxidación de la grasa, y su efecto antimicrobiano que es un aspecto adicional de inocuidad alimentaria durante la elaboración de tales alimentos.	0	
	Ser sometidos a procesos mecánicos/químicos, biológicos/enzimáticos o microbianos.	No.	0	
	Ser sometidos una síntesis química si no hay disponibles sustancias o tecnología alternativas.	Producido de óxidos de nitrógeno/sales de ácido nítrico. Es una reacción química simple. Hay alternativas disponibles.	-	

	El uso mantiene la autenticidad del producto.	Por un lado la sustancia mantiene el color natural de la carne. En la mayoría de los países las expectativas del consumidor respecto a estos productos está relacionada a los efectos causados por los nitratos. Eso es el problema tan delicado con los nitratos y nitritos.	+	
	[No reduce la calidad general].	No hay información disponible que demuestre un impacto negativo sobre la calidad general del producto.	0	

Fuente: Ministerio de Agricultura de Dinamarca (2001): Nitritos, Nitratos y sulfitos como aditivos alimentarios – aspectos de salud y los reglamentos de la UE. Documentación para la Comisión de la UE.

Argumentos a favor y en contra de los nitratos/nitritos

<p>Argumentos a favor</p> <ul style="list-style-type: none"> • El uso de los nitritos es principalmente para conseguir un color y un sabor típico para diferentes tipos de salchichas. • Dado que el consumidor está muy adaptado a este sabor y color, si una compañía desea alcanzar a muchos consumidores, no tendrá la posibilidad de informarles sobre el uso de nitritos, son importantes para el éxito en la venta de productos orgánicos. Las salchichas de color gris producidas sin nitritos pueden ser consideradas como salchichas podridas o de baja calidad. • El nitrito también actúa como preservativo y reduce significativamente la oxidación de la grasa y permite un mayor período de almacén para muchos productos. • Para algunos productos (como las salchichas crudas o los productos cárnicos crudos) la sustancia es funcional en ayudar a evitar el crecimiento de microorganismos peligrosos (como la <i>salmonella</i> y el <i>clostridium botulinum</i>). Hay posibilidad de elaborar productos inocuos sin nitritos, pero requiere de un conocimiento técnico especial sobre cómo hacer las cosas que no se encuentra en todos lados, y particularmente no en instalaciones de producción a pequeña escala en la misma granja.
<p>Argumentos en contra</p> <ul style="list-style-type: none"> • Por muchos años las organizaciones de consumidores se han opuesto fuertemente a los nitritos porque la sustancia es una toxina bien conocida, y no pueden entender que esta sustancia vaya a ser añadida activamente a los alimentos (y particularmente a los alimentos orgánicos)! • Un número de compañías (pequeñas y de tamaño medio) han desarrollado ciertas técnicas para producir productos cárnicos y salchichas sin nitritos. Estas empresas defienden fuertemente sus conocimientos de como hacer las cosas y avanzan el argumento que, en lo posible, los nitritos y la elaboración orgánica no deberían combinarse. • Respecto a la creciente toma de conciencia de los consumidores sobre la inocuidad alimentaria, los nitritos deberían usarse con limitaciones.

Fuente: Ministerio de Agricultura de Dinamarca (2001): Nitritos, Nitratos y sulfitos como aditivos alimentarios – aspectos de salud y los reglamentos de la UE. Documentación para la Comisión de la UE.

Hoja de datos de la IFOAM y evaluación de los fosfatos/Febrero de 2004/Actualización del 2007

Sustancia (E – número)
Fosfato de sodio Fosfato de potasio Difosfatos Polifosfatos
Uso
Los fosfatos pueden ser usados para varios propósitos, tales como: ácidos, reguladores de la acidez, sales emulsificantes, estabilizadores, emulsificantes, agentes de solidificación, y humectantes. La sustancia fue propuesta para dos tipos de aplicaciones en las Directrices Codex para los alimentos producidos por métodos orgánicos: <i>A. Como estabilizador para leche/crema pasteurizada</i> <i>B. Como sal emulsificante para el queso derretido y procesado</i> Cuando fuera pertinente, estas dos diferentes aplicaciones propuestas serán evaluadas y discutidas por separado en relación a los criterios.
Origen
Hoy en día solo se utilizan fuentes minerales para la producción de fosfatos utilizados en alimentos.

CRITERIO		evaluación de los fosfatos por la IFOAM de acuerdo a los criterios del Codex Incluyendo: descripción detallada del uso y las consecuencias si no se autorizara el uso de una sustancia	PUN TOS	PROPUESTA POR
Sección 5.1 Principios Generales	Es consistente con los principios de producción orgánica	Sí. La sustancia (fosfato) se encuentra presente a menudo en la naturaleza.	+	IFOAM
	El uso de la sustancia es necesario / esencial para la utilización prevista	<i>A. Como estabilizador para leche/crema pasteurizada: No</i> <i>B. Como sal emulsificante para queso procesado: Sí</i>	- +	
	La manufactura, uso y desecho de la sustancia no resulta o contribuye a efectos dañinos al medio ambiente	No se conocen efectos negativos especiales.	0	

	<p>Tiene el menor efecto negativo sobre la salud humana o de los animales y sobre la calidad de vida</p>	<p>Para todos los fosfatos, la referencia es el insumo de fósforo. El Insumo Diario Aceptado (IDA) es muy alto porque el fósforo es un nutriente esencial para los humanos. Se fijó un nivel de IDA porque se conoce una influencia negativa de un nivel muy alto de insumo de fosfato sobre la tasa de restauración del calcio y del hierro.</p> <p>El nivel de 70 mg de IDA significa un insumo diario de cerca de 20 mg de fosfato (P2O5). En un estudio del año 2000 se demostró que, especialmente para los niños se está excediendo el IDA para los fosfatos.</p> <p>Por muchos años ha existido un fuerte debate sobre si un insumo alto de fosfatos contribuye al “síndrome hiper-kinético” en las criaturas. Esta tesis no ha sido nunca científicamente probada todavía.</p> <p>El hecho de que hay una tendencia a que los niños tengan un insumo diario muy alto de fosfatos, la pregunta sobre un impacto sobre el “síndrome hiper-kinético”, y la advertencia sobre la información de que los fosfatos replazan al calcio y al hierro en humanos son la razón por la que muchas organizaciones son críticas del uso de los fosfatos como aditivos.</p>	-	
	<p>No hay disponibles alternativas autorizadas</p>	<p>A. Hay alternativas disponibles (<i>Estabilizador para leche/crema pasteurizada</i>)! No se necesita la sustancia! Un amplio número de productos orgánicos y convencionales de leche y de crema, incluyendo la crema para el café, se encuentran mundialmente en el mercado.</p> <p>B. Hay alternativas disponibles (Sal emulsificante para procesar queso)!</p>	<p>--</p> <p>-</p>	

<p>Sección 5.1 (c) Usadas como aditivos o coadyuvantes de la elaboración en la producción/conservación de los alimentos</p>	<p>[Se usa la sustancia solo cuando no es posible conservar (aditivo) o producir (coadyuvante de elaboración) en la ausencia de otras tecnologías disponibles que satisfagan estas Directrices]</p>	<p><i>A. Estabilizador para leche/crema pasteurizada:</i> Por muchos años se han ofrecido en el mercado todo los tipos de leche para beber (pasteurizada y UHT) de calidad orgánica. Todos estos productos son producidos sin aditivos. En el caso de la leche de cabra para beber hay a menudo problemas por la floculación de la caseína. Se conocen tres soluciones:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dado que esta coagulación depende del estado de lactancia de la cabra, se puede lograr una solución por medio de un mejor manejo de los períodos de lactancia del rebaño 2. Mejorar la tecnología de tratamiento térmico 3. Añadir fosfato <p>Se encuentra disponible en el mercado leche de cabra orgánica tratada térmicamente y producida sin fosfatos.</p> <p>Se encuentran actualmente en el mercado diversos tipos de crema orgánica y convencional sin fosfatos añadidos. Sin embargo, un problema mayor es el producir crema para ser usada con el café (llamada crema para café) que no flocule. Hay sin embargo en el mercado un gran número de cremas para café orgánicas y convencionales producidas sin aditivos.</p> <p>Gayer (1987) demostró que la floculación de la caseína está fuertemente influenciada por la homogenización de la crema. La floculación es un resultado de la homogenización de la crema. Se requiere la homogenización para los productos de crema con un período más largo de vida de anaquel. Por ejemplo, la crema para café UHT. Se debe por lo tanto encontrar maneras de optimizar el proceso de homogenización de la crema. Se ha propuesto utilizar una tecnología basada en el concepto de HEH. Esto significa que antes del tratamiento térmico se realiza un primer paso de homogenización. Luego se aplica el tratamiento térmico. Luego del tratamiento térmico se realiza una segunda homogenización más suave.</p> <p><i>B. Uso como sal emulsificante para queso procesado: Cuando se tiene que tratar térmicamente al queso, y derretirlo, se presenta siempre el problema de que se pierde la textura. La grasa y la proteína se separan. Es importante por lo tanto añadir un agente emulsificante. Por lo tanto, se utilizan “normalmente” los fosfatos. Hoy en día, en la elaboración de alimentos orgánicos la sustancia utilizada para la elaboración del queso procesado es el citrato de sodio (Citrato trisódico). Esta sustancia está actualmente aprobada por varias normas. Las Normas Básicas de la IFOAM han incluido, sin restricciones, a esta sustancia en sus listas. El uso de citratos resulta en una textura ligeramente diferente.</i></p>	<p>--</p> <p>-</p>	
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------	--

	Ser sometidos a procesos mecánicos/químicos, biológicos/ enzimáticos o microbianos.	No.	--	
	Ser sometidos una síntesis química si no hay disponibles sustancias o tecnología alternativas.	Es una reacción química simple basada en una sustancia que se encuentra en la naturaleza.	-	
	El uso mantiene la autenticidad del producto.	No la influencia	0	
	[No reduce la calidad general.]	<p>A. <i>Uso como estabilizador para leche/crema pasteurizada:</i></p> <p>El uso de los fosfatos merma la calidad general pues el producto puede ser producido con menos cuidado.</p> <p>B. <i>Uso como sal emulsificante para queso procesado:</i></p> <p>El queso es un producto que tiene una estructura y calidad típica. La tecnología de elaboración y la calidad están estrechamente vinculadas cuando se produce este producto tradicional (biotecnología tradicional). El producir queso fundido significa introducir, por medio de la aplicación del calor, una dirección totalmente diferente a dicha tecnología tradicional (calidad de proceso). Esto resulta en una calidad totalmente diferente, que no tiene nada que ver con el queso clásico. Esto no debería percibirse como negativo, pero se debe indicar que el uso de estas técnicas, y por lo tanto también el uso de aditivos, altera fundamentalmente el proceso de calidad del queso.</p>	- 0	

Fuente: IFOAM (2004): Expediente sobre el uso de fosfatos en la elaboración de alimentos orgánicos.