

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

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:

**BRASIL
COSTA RICA
COMUNIDAD EUROPEA
NORUEGA**

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

BRASIL:

La delegación de Brasil no está de acuerdo con la inclusión de las sustancias enumeradas en la Tabla 3.

Los aditivos permitidos en los alimentos producidos por métodos orgánicos deberían restringirse a los aditivos autorizados por el Codex para ser usados bajo condiciones de buenas prácticas de manufactura (BPM) y su uso debería estar en armonía con los principios de la producción orgánica. No estamos de acuerdo con la inclusión del nitrato de sodio, del nitrato de potasio, ni de los fosfatos, pues estos aditivos no han sido aprobados para ser usados bajo buenas prácticas de manufactura. El uso del ascorbato de sodio, del ascorbato de calcio y del ascorbato de potasio está vinculado al uso de nitratos y de nitritos y, por lo tanto, no debería permitirse.

COSTA RICA:

Costa Rica desea agradecer al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos la oportunidad de expresar nuestro punto de vista en relación con este tema.

Para Costa Rica es importante que los países mantengamos el criterio que bajo los principios de la producción orgánica es necesario que el uso de productos de origen no agrícola (aditivos) sea autorizado, prioritariamente bajo la condición que su procedencia sea de fuentes naturales, sin embargo tampoco objetamos que la inclusión de estas sustancias en la Tabla 3 deban estar debidamente autorizadas por JECFA y aprobados por la Comisión del Codex.

No obstante lo anterior, deseamos recordar que en nuestras observaciones anteriores manifestamos nuestro acuerdo en eliminar los corchetes de la lista de aditivos que indican: [No permitido] para el uso de estos en productos de origen vegetal, sin embargo para el caso de los aditivos para su uso en alimentos de origen animal, en lo particular al Nitrito de Sodio (INS N° 250) y Nitrato de Potasio (INS N° 252), es importante recordar 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 indicado y considerando la nota al pie de la tabla 3, según el Anexo III del ALINORM 07/30/22, es nuestra posición que la inclusión de estas sustancias, así como el de otras solicitadas en este Anexo III, para el uso en la producción orgánica, se mantenga entre corchetes, hasta tanto no se cuente con la recomendación del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) (en trámites 3 y 6) y la respectiva adopción de la Comisión del Codex Alimentarius, por lo que su

inclusión en esta lista no es aceptado por nuestro país, hasta tanto se cumplan con las indicaciones dadas por el CCFL en su oportunidad.

Es importante recordar que de conformidad con la Sección 5. sobre los Requisitos para la inclusión de Sustancias en el Anexo 2 y Criterios para la Elaboración de Listas de Sustancias por Países, de las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente (GL 32-1991, Rev. 1-2001), se establece como criterio para elaborar las listas, entre otros, que:

“e) no hay disponibles alternativas autorizadas en cantidad y/o calidad suficiente”.

Y entre los requisitos establecidos para su uso como aditivos y coadyuvantes de elaboración en la preparación o conservación de alimentos, se indica que:

“- son esenciales para elaborar tales alimentos, y no hay tecnologías disponibles”.

Es necesario que, al momento de proponer la inclusión de sustancias, caso de estas observaciones sobre Ingredientes de Origen no Agrícola de conformidad con el Anexo III: “3.1 Aditivos de uso permitido bajo condiciones específicas en ciertas categorías orgánicas de alimentos o productos alimentarios orgánicos individuales”, de la Tabla 3 del Anexo 2 de estas Directrices; el o los países proponentes, deberían garantizar el cumplimiento del criterio y requisito respectivo, indicados anteriormente, en el sentido que “No hay alternativas disponibles en cantidad o calidad y no hay tecnologías disponibles”, y no dejar sujeta la inclusión de sustancias, sin demostrar la disponibilidad de éstas en cantidad, calidad y tecnología apropiada.

De esta forma y con el sano propósito de no contravenir los Principios de la Producción Orgánica: ***Criterios específicos para los aditivos y los coadyuvantes de la elaboración***” (Anexo 1 de las Directrices), el o los países proponentes deberían demostrar ese cumplimiento

COMUNIDAD EUROPEA:

La Comunidad Europea (CE) realiza las siguientes observaciones con respecto al Apéndice III del informe ALINORM 07/30/22 en relación con los aditivos del cuadro 3.1 en el Anexo 2 de las Directrices del Codex (CAC/GL 32):

Nitrito de sodio (E-250) y nitrato de potasio (E-252):

La CE opina que estas sustancias (E 250 y E 252) deberían dejarse en el Trámite 6 del Procedimiento.

Ascorbatos (E 301, 302 y 303):

La utilización del ascorbato sódico (E 301) está ligada al uso del nitrito de sodio y del nitrato de potasio. Por tanto, la CE opina que la decisión sobre el uso de esta sustancia depende de la resolución que se tome respecto a las otras dos.

Por otra parte, la CE considera que el ascorbato cálcico (E 302) y el ascorbato potásico (E 303) no son necesarios en la elaboración orgánica de alimentos.

La CE cree, por tanto, que estas tres sustancias deberían dejarse en el Trámite 6 del Procedimiento.

Fosfatos (E-339i, 339ii, 339iii, 340i, 340ii, 340iii, 450i, 450iii, 450v, 450vi, 452i, 452ii, 452iv, 452v):

Los fosfatos comercializados que se emplean como aditivos se sintetizan químicamente, pero existen alternativas para sus usos funcionales.

Uso funcional como estabilizante:

Los fosfatos no son esenciales como estabilizantes para la leche y la nata pasteurizadas; existen otras alternativas.

En efecto, la leche orgánica líquida, tanto pasteurizada como esterilizada mediante UHT, se ha comercializado sin aditivos durante años.

La leche de cabra puede presentar el problema de la floculación de la caseína. Se conocen tres soluciones a este problema: la gestión del periodo lactante de la cabra, una mejor tecnología del tratamiento térmico y la adición de fosfatos. En el mercado puede encontrarse leche de cabra tratada térmicamente y sin fosfatos.

También existen en el mercado diversos tipos de nata orgánica sin fosfatos añadidos. La nata para café tratada con UHT es especialmente problemática, pero incluso este caso ha podido solucionarse sin la adición de fosfatos. La nata para café tratada mediante UHT y sin fosfatos añadidos, orgánica o no, se puede encontrar en el mercado de los Estados miembros de la UE desde hace muchos años.

Además, los fosfatos pueden restar valor a la calidad general de este tipo de productos, ya que la nata y la leche pasteurizadas pueden mantenerse estables sin necesidad de fosfatos mediante una cuidadosa manipulación y gestión de las existencias. Los fosfatos pueden añadirse a los productos elaborados que no se manipulan de forma suficientemente cuidadosa.

Uso funcional como emulsionante:

Existen alternativas al uso de los fosfatos como sales emulsionantes en la fabricación del queso. El citrato trisódico es el agente emulsionante más común en el proceso de elaboración de los quesos orgánicos tratados térmicamente y fundidos.

El empleo de citratos produce una textura ligeramente diferente a la de los quesos fundidos que contienen fosfatos. Este tipo de quesos se están introduciendo en el mercado y tienen una positiva acogida entre los consumidores de productos orgánicos de la UE.

NORUEGA:

Noruega desearía ofrecer algunos comentarios respecto a los alimentos producidos por métodos orgánicos:

Nitrito de Sodio (250) y Nitrate de Potasio (252):

Entendemos que el uso de nitritos o nitratos puede suprimir el crecimiento y la supervivencia de microorganismos, incluyendo la inhibición el *C. botulinum* y que podría por lo tanto influenciar la inocuidad de los productos. Sin embargo, cuando se establece una buena higiene y sistemas de HACCP, y los productos son sometidos a un almacenaje realísticamente corto bajo buenas

condiciones de control de temperatura, los productos de carnes encurtidas se pueden elaborar sin el uso de nitritos o nitratos.

Además del aspecto de inocuidad, el nitrato se usa para contribuir al sabor y el color de los productos. Los nitratos y nitritos son sustancias químicas y, de acuerdo a las Directrices para la producción, elaboración, etiquetado y comercialización de alimentos producidos orgánicamente (las Directrices) solo se debería tomar en cuenta la expectativa de los consumidores respecto a los productos orgánicos procesados de que estarán compuestos esencialmente de ingredientes tal y como ocurren en naturaleza, sustancia y calidad, punto 5.1 (c). Las Directrices también dicen que, si se incluyeran en la Tabla 3, Anexo II otros ingredientes o coadyuvantes de la elaboración que pueden ser usados en los alimentos procesados de manera convencional, debería demostrarse de que es imposible producir o conservar estos productos alimentarios orgánicos.

Respecto a nuestros consumidores orgánicos, entendemos que los nitritos y nitratos no deberían usarse en la producción orgánica de carnes. Esto se debe a que el nitrito puede causar problemas de salud pues puede transformarse en nitrosaminas que son reconocidas como carcinógenas. Además, los nitratos y nitritos no son ingredientes producidos esencialmente por la naturaleza y se ha demostrado que se puede elaborar productos encurtidos de carne sin usar nitratos o nitritos. Con el propósito de mantener la confianza de los consumidores orgánicos, los aditivos deberían estar estrictamente limitados. Los nitratos y nitritos han causado muchas preocupaciones, hasta para la producción convencional. Somos por lo tanto de la opinión de que los nitratos y nitritos no deberían usarse para los productos cárnicos orgánicos.

Ascorbato de Sodio (301), Ascorbato de Calcio (302) y Ascorbato de Potasio (303)

El uso de estos aditivos está vinculado al uso de nitratos y nitritos y, por lo tanto, no debería permitirse su uso para los productos cárnicos orgánicos.

Ortofosfato monosódico (339i), Ortofosfato disódico (339ii) Ortofosfato trisódico (339 iii), Ortofosfato monopotásico (340i), Ortofosfato dipotásico (340ii), Ortofosfato tripotásico (340iii), Bifosfato disódico (450i), Bifosfato Tetrasódico (450 iii), Bifosfato Tetrapotásico (450v), Bifosfato Dicálcico (450vi), Polifosfato de Sodio (452i), Polifosfato de Potasio (452ii), Polifosfato de Calcio (452iv) y Polifosfato de Amonio (452v)

Los fosfatos comerciales utilizados como aditivos son sintetizados químicamente, y hay también alternativas disponibles a sus usos funcionales. Repetimos brevemente declaraciones anteriores en las que se indicó que los fosfatos no son esenciales como estabilizadores para la leche o la crema pasteurizada, pues existen alternativas disponibles. Hay también alternativas para el uso de los fosfatos como sales emulsificadoras en la elaboración de quesos. El Citrato Trisódico es el agente emulsificante más común para elaborar quesos orgánicos fundidos o tratados térmicamente.

Por lo tanto, no estamos a favor de incluir los fosfatos en el Anexo II, Tabla 3.