

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 3 del programa

CX/FO 05/19/3

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

19ª reunión

Londres, Reino Unido, 21-25 de febrero de 2005

PROYECTO DE NORMA PARA GRASAS PARA UNTAR Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR

OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 6

Se han recibido las siguientes observaciones de la Comunidad Europea y la Federación Internacional de Asociaciones de la Margarina (FIAM), en respuesta a la circular CL 2003/7-FO, y de Australia, el Brasil, el Canadá, la Comunidad Europea, los Estados Unidos de América y la FIAM, en respuesta a la circular CL 2004/1-FO.

Parte I Observaciones en respuesta a la circular CL 2003/7-FO (relativas a secciones distintas de la Sección 4: Aditivos alimentarios)

Comunidad Europea

La Comunidad Europea desea formular las siguientes observaciones sobre el **Proyecto de Norma para Grasas para Untar**:

Sección 3.1.2 (Mezclas de grasas para untar):

El porcentaje mínimo del 3 por ciento de grasa láctea no es aceptable. El mínimo debería ser del 10 por ciento (con un máximo del 80 por ciento), para poder distinguir debidamente las grasas para untar de las mezclas de grasas para untar.

La razón de ello es que el umbral debe ser significativo y lo suficientemente alto para que el producto sea considerado una "mezcla".

Sección 7.3.1 (Declaración del contenido de grasa):

En lo que concierne a las "mezclas", todos los tipos de grasas (tanto las lácteas como las de otro origen) deben indicarse por orden decreciente de peso (Norma General del Codex para el Etiquetado de los Elementos Preenvasados, Sección 4.2.1.2.).

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE ASOCIACIONES DE LA MARGARINA (FIAM)

Nuestras observaciones se refieren principalmente a las secciones que figuran entre corchetes o que requieren un examen ulterior, de conformidad con el documento ALINORM 03/17.

Esperamos sinceramente que en la próxima reunión del CCFO sea posible seguir avanzando en esta norma.

2. Descripción

2.2. Grasas y aceites comestibles

“Por grasas y aceites comestibles se entienden alimentos constituidos principalmente por [tri] glicéridos de ácidos grasos”.

La FIAM apoya la propuesta de los Estados Unidos de sustituir “principalmente por triglicéridos de ácidos grasos” por “glicéridos de ácidos grasos”, ya que esta opción permite adoptar una posición más flexible en la formulación de mezclas de grasas.

3. Factores esenciales de composición y calidad

3.1.2. Mezclas de grasas para untar

Para asegurar la coherencia con el sistema flexible de clasificación utilizado en la sección 3.1.1., según se convino en la 17ª reunión del CCFO, la FIAM propone que se añada una nota al apartado

b) Mezclas de grasas para untar < 80%

Esta nota deberá decir lo siguiente:

El término “mezcla” puede, en algunos casos, ser usado en el nombre del alimento, según se establece en la Sección 7.1.2.

7. Etiquetado

7.1. Nombre del alimento

A) {Para la Sección 3.1.2.2, en el nombre del alimento podrá incluirse el nombre de las grasas y aceites de forma genérica o específica}.

La FIAM está de acuerdo en incluir esta nueva frase con respecto al nombre de las grasas de forma genérica o específica, pero sólo si se aplica también a la Sección 3.1.1.2 (por ejemplo, margarina de girasol), y si, en ambos casos, se mantiene con carácter facultativo y no obligatorio.

B) De conformidad con lo previsto en la Sección 7.1.1. respecto de las “margarinas” con un contenido inferior de grasa, debería añadirse una Sección 7.1.2. relativa a las “mezclas” con un contenido inferior de grasa.

Nuestra propuesta es la siguiente:

7.1.2. “De conformidad con los requisitos aceptables en el país donde se vende al por menor, las grasas para untar definidas en la Sección 3.1.2.2. con un contenido de grasa inferior al 80 por ciento pueden incluir el término “mezcla” en el nombre del alimento, siempre que se indique claramente que el contenido de grasa es inferior”

C) Con respecto a la declaración “bajo en grasa”

Esta cuestión se mencionó en dos ocasiones en la 18ª reunión del CCFO (al igual que se había mencionado anteriormente en reuniones precedentes del CCFO). En el documento ALINORM 03/17 se indica que esta cuestión había sido abordada en los Comités horizontales del Codex. Pero, según se acordó en el 22º período de sesiones de la CAC, los Comités del Codex pueden discrepar de los principios generales, siempre que ello haya sido justificado y ratificado por los Comités horizontales pertinentes.

La FIAM desea solicitar una desviación respecto de las Directrices del Codex para el Uso de Declaraciones Nutricionales en relación con la expresión “bajo en grasa” y propone que se aplique a los productos con un contenido de grasa inferior al 41 por ciento. Esta restricción de la expresión “bajo en grasa” a los productos con un contenido del 3 por ciento de grasa como máximo impediría a los consumidores establecer una distinción clara entre los diversos contenidos de grasa de productos normalmente altos en grasa. El significado de la expresión “bajo en grasa” depende de la composición del producto de referencia (80 por ciento de grasa en el caso de la margarina, 3,5 por ciento en el de la leche entera, 20 por ciento en el del cacao sin desgrasar).

Parte II Observaciones en respuesta a la circular CL 2004/1-FO (Sección 4: Aditivos alimentarios)

Australia

CUESTIONES GENERALES

Párrafo 17 (Clase 4.12 Varios): Australia está de acuerdo con la propuesta de sustituir los seis aditivos de la clase Varios (4.12) en el Proyecto de Norma.

Párrafo 19 (Colores): Australia considera importante que la industria pueda escoger entre varios colores en las dosis indicadas. Hay que tener en cuenta que existen diferencias en los procesos de producción utilizados en las distintas partes del mundo, así como en las preferencias en cuanto a sabor y color.

Observaciones a las disposiciones sobre aditivos concretos

Párrafo 21 (Extractos de bija, N° 160b del SIN): Australia ha establecido en su *Código de Normas Alimentarias* nacional una dosis máxima de 20 ppm y sería partidaria de que se adoptaran dosis máximas similares en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA).

Párrafo 22 (Benzoatos, N° 210-213 del SIN, e hidroxibenzoatos, N° 214, 216 y 218 del SIN): Australia considera que debe mantenerse la utilización de conservantes como los sorbatos y los benzoatos, cuyas funciones tecnológicas se superponen en un mismo producto, para responder a necesidades y procesos de producción diferentes según los países. Los p-hidroxibenzoatos pueden estar presentes debido a una transferencia resultante de su empleo como aromatizantes.

Párrafo 23 (BHT – Butilhidroxitolueno, N° 321 del SIN): Australia es partidaria de dosis de 200 ppm para el BHA [320] y de 100 ppm para el BHT [321] en las grasas y aceites destinados a la fabricación profesional de productos alimenticios sometidos a procesos térmicos en aceites/grasas de freír y en grasas animales, calculadas como aceites/grasas, solos o mezclados con BHT y galatos.

Párrafo 26 (Galato de propilo, N° 310 del SIN): Australia es partidaria de una dosis de 200 ppm para el galato de propilo [310] destinado a la fabricación profesional de alimentos sometidos a procesos térmicos, en grasas/aceites de freír o en grasas/aceites animales, calculadas como grasas/aceites, solos o mezclados con BHT y BHA.

Párrafo 29 (Propilenglicol, N° 1520 del SIN): El propilenglicol (1520) puede estar presente en las margarinas debido a una transferencia resultante de su empleo como disolvente inerte.

Observaciones sobre la forma de presentación en la Norma de las disposiciones sobre aditivos alimentarios

Australia considera que la opción C sería la más indicada para las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma. Esa opción ofrecería a la industria alimentaria la posibilidad de utilizar el mayor número posible de aditivos aprobados e inocuos y de mejorar la calidad de los productos mediante innovaciones.

Brasil

Brasil desea formular las siguientes observaciones sobre los párrafos que se indican a continuación:

Párrafo	Clase	Observaciones
14	Harina de konjac (N° 425 del SIN)	El Brasil propone que se excluya este aditivo del Cuadro B. <u>Justificación:</u> El Brasil está reevaluando el uso de la harina de konjac en diferentes categorías de alimentos, ya que se han señalado problemas relacionados con la ingestión de este aditivo.
17	Clase 4.12 (Varios)	El Brasil no es partidario de incluir la nueva clase funcional “Aglutinantes” sin una justificación tecnológica. Además pide que se ilustre con ejemplos el uso de aditivos incluidos en la clase funcional “Propulsores/gases de envasado”. Se ha identificado su posible uso en margarina para untar por pulverización. Pero, si se confirma, su función tecnológica debería ser la de coadyuvante de elaboración, y no la de aditivo alimentario.
18	Acentuadores del sabor (N° 620 a 635 del SIN)	El Brasil apoya la propuesta de dosis conformes con las BPF para los acentuadores del sabor. <u>Justificación:</u> En el Codex se han adoptado dosis conformes con las BPF para usos alimentarios en general, de conformidad con el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios).
19	Colores (N° 161g, 129, 133, 141i), 141ii), 127, 163ii), 132g, 171i-iii), 101i), 101ii), 110, 102 del SIN).	El Brasil no apoya la propuesta de incluir estos colores en el Cuadro B. <u>Justificación:</u> No existe una justificación tecnológica para usar estos colores en los productos en cuestión. Los colores ya autorizados para uniformar la coloración son los correctos. Son productos ampliamente consumidos por la población y el uso de colores artificiales en estos alimentos podría dar lugar a una ingestión innecesaria; además, estos productos podrían ser usados para incitar a consumir productos con un alto contenido de grasas. Por otra parte, el Brasil señala las correcciones siguientes: sustituir el N° 171 (i-iii) por el N° 172 (i-iii) y el N° 132g por el N° 132 del SIN.
21	Extractos de bija (N° 160 b del SIN)	El Brasil apoya la propuesta de que no se excluyan los extractos de bija del Cuadro B y propone un límite de 100 mg/kg (como bixina total), sin restricción de categorías. <u>Justificación:</u> El extracto de bija (N° 160b del SIN) está autorizado en el Brasil en una dosis máxima de 100 mg/Kg (como bixina total). Este aditivo es muy utilizado en el Brasil en las grasas para untar. Este aditivo es muy conocido en el sector de la producción y se utiliza también en diferentes clases de alimentos, como mayonesas, cereales, helados, etc.
22	Benzoatos (N° 210-213 del SIN)	El Brasil apoya el límite de 1000 mg/kg (como ácido benzoico) para los benzoatos (N° 210-213 del SIN). <u>Justificación:</u> Este límite responde a una necesidad tecnológica.
23	Butilhidroxit olueno, BHT (N° 321 del SIN)	El Brasil apoya el límite de 200 mg/kg. <u>Justificación:</u> El límite de utilización es suficiente para el desempeño de la función tecnológica. Debe ir acompañado de la mención “calculada como grasa o aceite”.

24	Carotenos vegetales (N° 160a ii) del SIN)	El Brasil apoya el límite de las BPF. <u>Justificación:</u> El límite de 25 mg/kg no es suficiente para conseguir el color deseado en el producto durante todo el período de conservación, debido principalmente a la escasa estabilidad de los carotenos en el producto. Estos aditivos son muy inestables en lo que respecta a la isomerización y la oxidación, lo que causa pérdidas durante la preparación, la elaboración y el almacenamiento.
25	Carotenoides (N° 160ai), 160e, 160f del SIN)	El Brasil propone que se enumeren los aditivos por separado. Apoya el límite de 1000 mg/kg para cada aditivo porque la IDA se establece por grupos. Sin embargo, su suma no puede superar los 1000 mg/kg. Por esa razón, el Brasil está de acuerdo con ese límite, ya que va acompañado de la mención “ <i>solos o mezclados</i> ” <u>Justificación:</u> El límite de 25 mg/kg no es suficiente para conseguir el color deseado en el producto durante todo el período de conservación, debido principalmente a la escasa estabilidad de los carotenos en el producto. Estos aditivos son muy inestables en lo que respecta a la isomerización y la oxidación, lo que causa pérdidas durante la preparación, la elaboración y el almacenamiento.
26	Galato de propilo (N° 310 del SIN)	El Brasil apoya la dosis límite de 200mg/kg “calculada como grasa o aceite”. No se opone a que se añada la mención “ <i>solo o mezclado con BHA y BHT</i> ”.
31	Diacetato de sodio (N° 262ii) del SIN)	- El Brasil no es partidario de que se incluya este aditivo como conservante en la dosis propuesta. <u>Justificación:</u> Puesto que ya se han aprobado otros conservantes, no hay necesidad de utilizar este aditivo. Si se mantiene, el Brasil pide que se justifique su utilización. - El Brasil no es partidario de que se incluya este aditivo como regulador de la acidez. <u>Justificación:</u> La utilización de este aditivo como regulador de la acidez no ha sido evaluada por el JECFA. Este aditivo ha sido evaluado por el JECFA como “secuestrante”. Referencia del JECFA: http://apps3.fao.org/jecfa/additive_specs/docs/0/additive-0391.htm
32	Citrato de estearilo (N° 484 del SIN)	- El Brasil apoya la utilización de este aditivo como emulsionante en una dosis de 100 mg/kg. <u>Justificación:</u> Este aditivo ha sido evaluado por el JECFA como emulsionante y secuestrante. Referencia del JECFA: http://apps3.fao.org/jecfa/additive_specs/docs/0/additive-0426.htm - El Brasil no apoya la inclusión de este aditivo como antiespumante. <u>Justificación:</u> Este aditivo no ha sido evaluado por el JECFA para esa función.
33	Terbutilhidroquinona TBHQ (N° 319 del SIN)	El Brasil apoya el límite de 200 mg/kg “calculada como grasa o aceite”. <u>Justificación:</u> Este es el límite que aplica el Brasil y que responde a la necesidad tecnológica.
35 a 38.	Forma de presentación en la Norma de las disposiciones sobre aditivos alimentarios	El Brasil apoya la opción “d”, teniendo en cuenta la estructura jerárquica de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, que facilita la actualización del Cuadro B.

Canadá

El Canadá desea dar las gracias a los Estados Unidos por presidir el grupo de trabajo electrónico sobre aditivos alimentarios del Proyecto de Norma del Codex para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar. Los principios generales aplicados en la sección de la Norma relativa a los aditivos alimentarios, que se esbozan en los párrafos 1 y 35 a-d del documento, son conformes con los principios generales aplicados al establecer la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA). El Canadá desea formular las siguientes observaciones, cuya numeración corresponde a la de los párrafos del documento CL 2004/1-FO:

Párrafos 12 y 16. El Canadá apoya la inclusión de los aditivos que están justificados tecnológicamente en las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) puede aportar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) conocimientos especializados acerca de la justificación tecnológica del uso de grasas para untar y mezclas de grasas para untar. Teniendo esto presente, en lo que respecta al párrafo 16 no parece que haya ejemplos en que hayan sido excluidos efectivamente uno o más aditivos de un grupo para el que se haya establecido una IDA colectiva.

Párrafo 17. Se apoya la propuesta de cambiar el nombre de la clase “Propulsores” por el de “Propulsores/gases de envasado”.

Párrafo 18. En lo que respecta a los acentuadores del sabor mencionados en el párrafo 18, el Canadá considera que, aunque la Comisión haya aprobado su utilización general en los alimentos, puede que no esté tecnológicamente justificada la utilización de todos ellos en las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar.

Párrafo 19. El Canadá apoya la inclusión de la cantaxantina en la Norma y observa que en el Canadá está permitida en la norma para la margarina, que en el momento de su elaboración se basó en la norma actual del Codex para la margarina. La dosis máxima de utilización es la conforme con las “buenas prácticas de fabricación”.

Párrafo 21. El Canadá apoya la inclusión de la bija en la Norma y propone que las dosis máximas para los extractos de bija sean uniformadas y que se basen en el contenido de bixina o norbixina.

Párrafo 22. En general, dado que la NGAA prevé la utilización de benzoatos e hidroxibenzoatos en las categorías de alimentos 2.2.1.2 (Margarina y productos análogos) y 2.2.2 (Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa), parece razonable incluir este conservante en la Norma.

En concreto, el Canadá apoya la inclusión de los benzoatos en las grasas para untar y observa que en el Canadá está permitida la utilización del benzoato de sodio, el benzoato de potasio y el ácido benzoico como conservantes de las margarinas en una dosis máxima de 1 000 ppm, si se utilizan solos o mezclados con ácido sórbico. Los benzoatos están incluidos también en la actual Norma del Codex para la Margarina.

Párrafos 23, 26, 33. El Canadá propone que se asignen al BHA, al BHT (párrafo 23), al galato de propilo (párrafo 26) y posiblemente a la TBHQ (párrafo 33) – que cuentan con IDA independientes – límites de utilización conjunta para evitar el uso indiscriminado de antioxidantes y fijar un límite de utilización total, por ejemplo del 0,02 por ciento, sobre la base del contenido de grasa o aceite del alimento.

Párrafo 32. El citrato de estearilo (párrafo 32) y el EDTA cálcico disódico/disódico son considerados sinérgicos de antioxidantes/secuestrantes y desempeñan una función en el secuestro de iones metálicos al suprimir su capacidad para intervenir en las reacciones de oxidación que pueden provocar ranciedad. A ese respecto, se puede considerar que están justificados tecnológicamente para las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar.

Párrafo 36. En lo que respecta a la forma de presentación en la Norma de la sección relativa a los aditivos alimentarios, el Canadá es partidario de los párrafos 36 c) o d). Considera importante que el CCFO aporte al CCFAC conocimientos especializados acerca de los aditivos justificados tecnológicamente y sus dosis máximas de utilización en las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar que han de ser examinados y ratificados por el CCFAC.

Comunidad Europea

La Comunidad Europea desea agradecer al Grupo de Trabajo electrónico la labor que ha realizado para establecer una lista de las disposiciones sobre aditivos alimentarios para las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar. También desea formular las siguientes observaciones sobre la circular.

Aspectos que han de tenerse en cuenta al examinar el Anexo I

Cuestiones generales

Párrafo 17.

Las funciones del gas propulsor y el gas de envasado en los alimentos son diferentes, por lo que debe haber dos clases funcionales distintas. En su 36ª reunión, el CCFAC estableció un grupo de redacción encargado de revisar las clases funcionales utilizadas en el Sistema Internacional de Numeración (SIN). El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) debería tener en cuenta los resultados de ese trabajo.

Párrafo 19.

En algunos casos la utilización de colores puede inducir a error a los consumidores, muchos de los cuales consideran que los colores son superfluos como aditivos alimentarios. Por esta razón, la Comunidad Europea considera que los colores deben ser utilizados de manera restrictiva. Por ejemplo, la utilización del azul brillante FCF en la margarina (02.2.1.2) tiene un efecto blanqueador en el color amarillo natural de estos productos alimenticios. El color blanco resultante no mejora en modo alguno la inocuidad o el valor nutricional de tales productos. En consecuencia, no se puede apoyar su utilización.

Por otra parte, muchos de los colores enumerados tienen una IDA extremadamente baja (por ejemplo, la cantaxantina 0,03 mg/kg de peso corporal, la eritrosina 0,01 mg/kg de peso corporal.). La Comunidad Europea se opone pues a la inclusión de nuevos colores en esta Norma.

Solicitud de observaciones sobre disposiciones relativas a aditivos concretos

Párrafo 21. Extractos de bija (Nº 160b del SIN)

La CE propone que, si en la Norma se mantienen entre corchetes los extractos de bija, la dosis máxima sea de 10 mg/kg.

Párrafo 22. Benzoatos (Nº 210-213 del SIN) e hidroxibenzoatos (Nº 214, 216, 218 del SIN)

Deberían ser los países que desean utilizar el ácido benzoico y sus sales y los hidroxibenzoatos en estos tipos de productos los que justificaran esa utilización. En opinión de la Comunidad Europea, el ácido sórbico y sus sales (Nº 200 – 203 del SIN) son suficientes para la conservación de esos productos.

Párrafo 23. BHT (Nº 321 del SIN)

La CE propone una dosis única de 100 mg/kg para los productos a los que se aplica esta Norma. La dosis máxima debería estar calculada como grasa o aceite. El empleo de antioxidantes similares (BHA, galato de propilo, TBHQ) debería restringirse proporcionalmente en caso de utilización conjunta.

Forma de presentación en la Norma de las disposiciones sobre aditivos alimentarios

Párrafo 36

La Comunidad Europea prefiere la opción a), que consiste en enunciar expresamente en la Norma los aditivos que permiten conseguir el efecto técnico deseado.

La Comunidad Europea considera que los comités sobre productos deben evaluar la justificación tecnológica de la utilización de aditivos alimentarios y enumerar los que realmente consiguen el efecto deseado en el alimento correspondiente.¹

En este contexto, la Comunidad Europea desea hacer hincapié en las conclusiones de la 35ª reunión del CCFAC. En ellas, el Comité expresó su apoyo general al enfoque basado en un cuadro genérico, además de las listas específicas de aditivos alimentarios con su respectiva dosis de utilización en las normas para productos. Sin embargo, se reafirmó que, para una evaluación adecuada de las dosis máximas concretas, seguía siendo necesaria la información sobre las listas específicas de aditivos alimentarios y sus dosis respectivas de utilización facilitada por los comités del Codex sobre productos durante el proceso de ratificación.²

Estados Unidos

Los Estados Unidos observan que las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar, presentadas en la circular CL 2004/1-FO, se han elaborado de conformidad con las indicaciones dadas por la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) a sus órganos auxiliares para que, al revisar las normas sobre productos, se centren en la elaboración de normas horizontales, limitando sus disposiciones a los factores esenciales de calidad.

Observaciones sobre “LOS ASPECTOS QUE HAN DE TENERSE EN CUENTA AL EXAMINAR EL ANEXO 1”

Cuestiones generales

Párrafo 16 (Aditivos agrupados): Los Estados Unidos apoyan la recomendación de que los aditivos alimentarios a los que se aplica una IDA “colectiva” del JECFA sean considerados como una única entidad. Este enfoque es conforme con el adoptado por el CCFAC al elaborar la Norma General del Codex para los Aditivos alimentarios (NGAA). Por ejemplo, en la NGAA los distintos polisorbatos están englobados en la categoría única “Polisorbatos.”

Párrafo 17 (Clases funcionales): Los Estados Unidos son partidarios de suprimir del Proyecto de Norma la clase de efectos funcionales 4.12 (Varios) y de reasignar los seis aditivos enumerados en ella a las clases funcionales apropiadas del Codex (ALINORM 03/17, Apéndice IV). Esta medida introduce una nueva clase funcional de aditivos, “Antiaglutinantes”, para las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar y exige también la modificación del nombre de la clase del SIN “Propulsores” por el de “Propulsores/gases de envasado”.

Párrafo 18 (Acentuadores del sabor): Los Estados Unidos apoyan la inclusión en esta Norma de todos los acentuadores del sabor que se enumeran en el Cuadro 3 de la NGAA (“Aditivos cuyo uso se permite en los alimentos en general, a no ser que se especifique otra cosa, de conformidad con las buenas prácticas de fabricación”) en la lista de aditivos alimentarios justificados tecnológicamente. Además, apoyan la supresión de las dosis máximas numéricas y su sustitución por dosis conformes con las BPF para los acentuadores del sabor a los que el JECFA ha asignado una IDA “no especificada”.

¹ Véanse las observaciones de la Comunidad Europea expuestas en el documento CX/FAC 03/06 Add. I

² ALINORM 03/12A, párrafos 32 y 33

Párrafo 19 (Colores): Los Estados Unidos reconocen que la utilización de los colores en las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar está justificada tecnológicamente. El rojo allura AC, el azul brillante FCF, la eritrosina, la indigotina, el amarillo ocaso FCF y la tartracina están autorizados en los Estados Unidos para los alimentos en general, aunque sólo después de que la FDA haya certificado el lote. Los alimentos que contienen esos colores deben etiquetarse como rojo FD&C N° 40, FD&C, azul N° 1, rojo FD&C N° 3, azul FD&C N° 2, amarillo FD&C N° 6 y amarillo FD&C N° 5.

Párrafo 20 (Dosis máximas en la NGAA): Los Estados Unidos apoyan firmemente la declaración relativa a la importancia de la dosis máxima numérica en la NGAA.

Solicitud de observaciones sobre disposiciones relativas a aditivos concretos:

Párrafo 21: Extractos de bija (N° 160b del SIN) – Los Estados Unidos reconocen que la supresión en el Proyecto de Norma de las disposiciones sobre aditivos relativas a los extractos de bija, de conformidad con la decisión adoptada por el JECFA en su 61ª reunión de revisar la situación de la IDA de “completa” a “temporal” sería conforme con la decisión del CCFO (ALINORM 03/17, párrafo 42). Sin embargo, aunque apoyan la decisión del Grupo de Trabajo electrónico de mantener en el Cuadro B el valor correspondiente a los extractos de bija con las dosis máximas de la NGAA, que figura entre corchetes, recomiendan que el CCFO se abstenga por el momento de enviar la disposición al CCFAC con miras a su ratificación.

Párrafo 22: Benzoatos (N° 210-213 del SIN) e **hidroxibenzoatos** (N° 214, 216, 218 del SIN) – Los benzoatos aparecen en el Proyecto de Norma con una dosis máxima de 1000 mg/kg (como ácido benzoico, solo o mezclado). Al igual que los benzoatos, los hidroxibenzoatos son conservantes. Los Estados Unidos apoyan la inclusión de los hidroxibenzoatos en el Proyecto de Norma con una dosis máxima de 1000 mg/kg para los hidroxibenzoatos (como ácido p-hidroxibenzoico, solo o mezclado) y recomiendan que el CCFO comunique estas disposiciones sobre los benzoatos y los hidroxibenzoatos al CCFAC para su ratificación.

Párrafo 23: BHT (Butilhidroxitolueno, N° 321 del SIN): Los Estados Unidos son partidarios de que se comunique al CCFAC, para su ratificación, una dosis máxima de 200 mg/kg, con la condición de que esta dosis máxima se calcule como grasa o aceite y se refiera a la utilización del aditivo solo o mezclado con otros antioxidantes.

Párrafo 24: Carotenos vegetales (N° 160aaii) del SIN): Los Estados Unidos son partidarios de que se comunique al CCFAC, para su ratificación, una dosis máxima conforme con las BPF para los carotenos vegetales.

Párrafo 25: Carotenoides (N° 160ai), 160e, 160f del SIN): Teniendo en cuenta que el JECFA ha asignado a los carotenoides una IDA numérica colectiva, los Estados Unidos son partidarios de asignar en el Proyecto de Norma una dosis máxima numérica para la utilización de carotenoides. Sin embargo, el “éster metílico o etílico del ácido beta-apo-8'-caroténico” (N° 160f del SIN) es un aditivo no aprobado en los Estados Unidos como colorante.

Párrafo 26: Galato de propilo (N° 310 del SIN): En su 36ª reunión, el CCFAC comunicó a la CAC, para su adopción en el Trámite 8, dosis máximas de 200 mg/kg (calculadas como grasa o aceite) para las categorías 2.2.1.2 y 2.2.2 de la NGAA. Los Estados Unidos recomiendan que el CCFO comunique al CCFAC, para su ratificación, una dosis máxima de 200 mg/kg (calculada como grasa o aceite) para el galato de propilo, es decir, “sólo o mezclado”.

Párrafo 27: Resina de guayaco (N° 314 del SIN): Los Estados Unidos no tienen ninguna reglamentación que autorice la utilización de resina de guayaco en las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar.

Párrafo 28: Citratos de isopropilo (N° 384 del SIN): Estos aditivos figuran en la lista de las disposiciones sobre aditivos alimentarios del actual Proyecto de Norma como sinérgicos de antioxidantes y la CAC ha aprobado ya las disposiciones de la NGAA relativas a su utilización en una dosis máxima de 200 mg/kg en las categorías 2.2.1.2 (Margarina y productos análogos) y 2.2.2 (Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa). Aunque en el SIN los “sinérgicos de antioxidantes” son una subclase de los antioxidantes, la NGAA enumera los citratos de isopropilo utilizando los principales términos del SIN (que deben ser utilizados con fines de etiquetado), a saber, “antioxidantes, conservantes, secuestrantes”. Por consiguiente, los Estados Unidos recomiendan que el CCFO mencione la categoría funcional de los citratos de isopropilo en las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar como antioxidante, para asegurar la coherencia con la NGAA y el SIN. También apoyan la utilización de citratos de isopropilo en dosis que no excedan de 200 mg/kg.

Párrafo 29: Propilenglicol (N° 1520 del SIN): Los Estados Unidos entienden que el propilenglicol pasa a ser un componente de las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar debido a una transferencia resultante de su empleo como disolvente inerte para aromas y colores. Por consiguiente, los Estados Unidos recomiendan que el CCFO no incluya el propilenglicol u otros coadyuvantes de elaboración en sus disposiciones sobre aditivos alimentarios para las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar.

Párrafo 30: Dióxido de silicio (N° 551 del SIN): El dióxido de silicio figura en el Cuadro 3 de la NGAA, que ha sido adoptado por el CAC. Los aditivos incluidos en el Cuadro 3 pueden ser utilizados en dosis conformes con las BPF para los alimentos en general. Los Estados Unidos permiten el empleo del dióxido de silicio en los alimentos en general como antiaglutinante. En la circular CL 2004/1-FO (párrafo 30) se informa de que el dióxido de silicio es apto como antiaglutinante para mantener la fluidez de las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar que se venden en espirales o en forma granular y pueden servir para evitar salpicaduras en las marginas sin sal. Los Estados Unidos recomiendan que se incluya en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar una disposición relativa a la utilización del dióxido de silicio en dosis conformes con las BPF, junto con la nueva clase funcional de los antiaglutinantes, y que esa disposición sea comunicada al CCFAC para su ratificación.

Párrafo 31: Diacetato de sodio (N° 262ii) del SIN): Los Estados Unidos consideran que el diacetato de sodio es utilizado en general de manera inocua como conservante (antimicrobiano) y como regulador de la acidez (regulador del pH) en dosis que no excedan de 1000 mg/kg en las grasas y aceites. Los Estados Unidos son partidarios de comunicar al CCFAC, para su ratificación, una dosis máxima de 1000 mg/kg.

Párrafo 32: Citrato de estearilo (N° 484 del SIN): Este aditivo no figura en el actual Proyecto de Norma. La NGAA establece una dosis de 100 mg/kg (calculada como grasa o aceite) en la categoría 2.2.1.2 para su uso como emulsionante, secuestrante y antiespumante. Los Estados Unidos permiten utilizar el citrato de estearilo como antioxidante, secuestrante, tensioactivo y emulsionante en la margarina y en las grasas y aceites en dosis conformes con las BPF y consideran que la utilización del citrato de estearilo como antiespumante corresponde a la de un coadyuvante de elaboración. Los Estados Unidos proponen que el CCFO recomiende al CCFAC aprobar la incorporación del citrato de estearilo en la Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar con una dosis máxima de 100 mg/kg (calculada como grasa o aceite).

Párrafo 33: TBHQ (Terbutilhidroquinona, N° 319 del SIN): De conformidad con la circular CL 2004/1-FO (párrafo 33), la TBHQ es útil para sustituir o complementar la hidrogenación con el fin de aumentar la resistencia a la oxidación de las grasas y aceites. La NGAA contiene un proyecto de disposición (en el Trámite 6) relativa al uso de la TBHQ en la categoría 2.0 con una dosis máxima de 200 mg/kg (calculada como grasa o aceite). El Proyecto de Norma establece una dosis máxima de 200 mg/kg para la TBHQ, sola o mezclada con BHA, sin la mención suplementaria “calculada como grasa o aceite”. Los Estados Unidos permiten que se utilice la TBHQ en los alimentos en general siempre que la dosis total de antioxidantes no exceda de 200 mg/kg (calculada como grasa o aceite; sola o mezclada con otros antioxidantes). Los Estados Unidos recomiendan que el CCFO comunique al CCFAC, para su ratificación, una dosis máxima de 200 mg/kg en la Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar, con la condición de que la dosis máxima se calcule como grasa o aceite y de que la TBHQ se utilice sola o mezclada con otros antioxidantes.

Párrafo 34: Tiodipropionatos (N° 388 y 389 del SIN): El tiodipropionato de laurilo (N° 389 del SIN), que figura en el Proyecto de Norma, y el ácido tiodipropiónico (N° 388 del SIN) forman parte del grupo de los tiodipropionatos. De conformidad con la circular CL 2004/1-FO (párrafo 33), se utilizan para descomponer en productos finales estables el peróxido de hidrógeno que se forma durante la oxidación de los lípidos. Los Estados Unidos consideran que el uso de los tiodipropionatos es en general inocuo en los alimentos, cuanto la dosis total de los antioxidantes no excede de 200 mg/kg (calculada como grasa o aceite; solos o mezclados con otros antioxidantes). La CAC ha aprobado ya las disposiciones de la NGAA (200 mg/kg) para los tiodipropionatos (categorías 2.2.1.2 y 2.2.2). El CCFO deberá tomar nota de estas disposiciones cuando remita su solicitud de ratificación al CCFAC, incluyendo la condición de que las dosis máximas se calculen como grasa o aceite y que el aditivo se utilice solo o mezclado con otros antioxidantes.

Observaciones sobre “LA FORMA DE PRESENTACIÓN EN LA NORMA DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS”

Los Estados Unidos han estudiado las ventajas e inconvenientes de las cuatro opciones indicadas en el párrafo 36 de la circular y proponen la siguiente forma de presentación de la Sección 4 (Aditivos alimentarios) en la Norma del Codex para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar:

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 Aromas

Aromas naturales y sus equivalentes sintéticos idénticos, así como otros aromas sintéticos salvo aquellos de los cuales se sabe que entrañan riesgos de toxicidad.

4.2 Efectos funcionales de los aditivos

Únicamente los aditivos con los efectos funcionales que se indican a continuación están justificados tecnológicamente para ser utilizados en las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar:

Colores	Emulsionantes
Conservantes	Estabilizadores y espesantes
Reguladores de la acidez	Antioxidantes
Sinérgicos de antioxidantes	Acentuadores del sabor
Edulcorantes	Antiaglutinantes
Propulsores/gases de envasado	

4.3 Categorías de alimentos de la Norma General para los Aditivos Alimentarios [XOT 192 - 1995]

Únicamente los aditivos con los efectos funcionales que se enumeran en la Sección 4.2 y que figuran a continuación están justificados tecnológicamente para ser utilizados en las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar:

- i) Aditivos mencionados en los Cuadros 1 y 2 de la Norma General -
Las disposiciones relativas a su utilización serán conformes con las elaboradas para las siguientes categorías de alimentos:
2.2.1.2 – Margarina y productos análogos
2.2.2 – Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa
- ii) Aditivos mencionados en el Cuadro 3 de la Norma General.

Es importante recordar que, cuando un aditivo que figura en una categoría de alimentos citada en la NGAA no puede ser justificado tecnológicamente para ser utilizado en las grasas para untar o en las mezclas de grasas para untar, o cuando una dosis máxima para una disposición de la NGAA no es justificable tecnológicamente, este método permite al CCFO someter a la consideración del CCFAC sus opiniones, evaluaciones y recomendaciones. De este modo, sería innecesaria una identificación explícita en la Norma de cualquier desviación respecto de las disposiciones de la NGAA. Además, este método (que es conforme con lo dispuesto en el párrafo 36d de la circular) ofrecerá mayor flexibilidad y más posibilidades respecto de la utilización de los aditivos, en el marco de las categorías de efectos funcionales convenidas, que las formas de

presentación descritas en los párrafos 36a-c de la circular. Este método es también conforme con la opinión de la CAC de que las normas de los comités sobre productos deben tomar como referencia normas generales. Todas las opciones en materia de presentación siguen estando sujetas a la obligación de utilizar los aditivos con arreglo a las BPF y de respetar los Principios Generales del Codex para el Uso de Aditivos Alimentarios y el Preámbulo de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.

FIAM

1. CUESTIONES GENERALES

15. El Sistema de Clasificación de los Alimentos de la NGAA

En su 27º período de sesiones, la CAC introdujo modificaciones en el Sistema de Clasificación de los Alimentos (ALINORM 27/41, párrafo 26).

La categoría 02.0 “Grasas y aceites y emulsiones grasas” ha sido modificada según se indica a continuación:

02.0 Grasas y emulsiones y emulsiones grasas

02.1 Grasas y aceites prácticamente exentos de agua

02.1.1. Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, “ghee”

02.1.2. Grasas y aceites vegetales

02.1.3. Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal

02.2 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite

02.2.1. Emulsiones con un 80 por ciento de grasa como mínimo

02.2.1.1. Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada

02.2.1.2. Margarina y productos análogos

02.2.1.3. Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina

02.2.2 Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa

02.3 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y aromatizados

02.4 Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7

La principal diferencia con la versión anterior consiste en la división de la categoría 02.2.1. en tres subcategorías: mantequilla (manteca) (02.2.1.1.), margarina (02.2.1.2.) y mezclas (02.2.1.3.).

En la Sección 4, se deberían mencionar los descriptores 02.0, 02.2, 02.2.1.2., 02.2.1.3. y 02.2.2. para todas las categorías de aditivos (véanse las modificaciones propuestas a la Sección 4, párrafo 4.1 Colores).

16. Sin observaciones

17. Clase 4.12 (Varios)

La FIAM está de acuerdo en introducir la nueva clase “antiaglutinantes”, en modificar el nombre de la clase “Propulsores” por el de “Propulsores/gases de envasado” y en eliminar la clase “Varios”.

18. Acentuadores del sabor:

La FIAM está de acuerdo con la utilización de acentuadores del sabor en dosis conformes con las BPF. Estas dosis han sido adoptadas por la Comisión del Codex para usos alimentarios en general, de conformidad con el Cuadro 3 de la NGAA.

19.

La FIAM está de acuerdo en incluir los siguientes colores, en las dosis indicadas en el Cuadro B:

- (101 i –ii) Riboflavina	50 ppm
- (102) Tartracina	50 ppm
- (110) Amarillo ocaso FCF	20 ppm
- (127) Eritrosina	3 ppm
- (129) Rojo allura	50 ppm
- (132) Indigotina	50 ppm
- (133) Azul brillante FCF	50 ppm
- (141 i – ii) Complejos cúpricos de clorofilas	50 ppm
- (161 g) Cantaxantina	1 ppm
- (163) Extracto de piel de uva	suprimir
- (160 d) Licopeno	BPF
- (161 b) Mezcla de carotenoides, incl. luteína	BPF

20. Sin observaciones

2. OBSERVACIONES CONCRETAS

21. Extractos de bija (160b)

La FIAM propone que no se excluyan del Cuadro B los extractos de bija. Este color se utiliza actualmente en la UE en grasas para untar amarillas, junto con la curcumina, en dosis de hasta 10 ppm. En el Brasil se utilizan extractos de bija en muchas categorías de alimentos, como mayonesas, cereales, helados y grasas para untar, en dosis de hasta 100 ppm. La FIAM propone una dosis de 100 ppm sin restricción de categorías. Las categorías se indicarán bajo el epígrafe “Colores”.

22. Benzoatos (210 – 213) Hidroxibenzoatos (214, 216, 218)

La FIAM apoya la inclusión de estos aditivos en el Cuadro B. Se utilizan en muchos países como conservantes de margarinas y grasas para untar. Al ser el ácido ligeramente soluble en agua, la mayoría de las veces se utiliza la sal de sodio al mismo tiempo que el ácido. Los parahidroxibenzoatos se utilizan también como conservantes. La dosis necesaria para obtener el efecto deseado es de 1000 ppm.

23. BHT (321)

La FIAM propone incluir el BHT en una dosis de 200 ppm, que es suficiente para obtener el efecto tecnológico, “calculada como grasa o aceite”, de conformidad con el documento ALINORM 04/27/41, párrafo 27.

24. Carotenos vegetales (160 a ii)

La FIAM apoya una dosis conforme con las BPF. La dosis de 25 ppm es insuficiente para mantener el color durante el período de conservación, debido a la escasa estabilidad de los carotenos en el producto. El aditivo 160a(ii) es muy inestable durante el proceso de preparación y almacenamiento del producto.

25. Carotenoides (160 ai), 160e, 160f)

La FIAM apoya la dosis de 1000 ppm para los carotenoides, solos o mezclados, habida cuenta de la IDA numérica. La dosis de 25 ppm es insuficiente para conseguir el efecto deseado de coloración durante el período de conservación, debido a la inestabilidad de los carotenoides.

26. Galato de propilo (310)

La FIAM apoya la dosis de 200 ppm, “calculada como grasa o aceite”, para el galato de propilo, solo o mezclado con BHA y BHT. Esta es la dosis utilizada en los países de la UE y en el Brasil, según se aprobó en el 27º período de sesiones de la CAC (ALINORM 04/27/41, párrafo 27).

27. Resina de guayaco (314)

Sin observaciones.

28. Citratos de isopropilo (384)

La FIAM apoya la utilización del aditivo N° 384 en una dosis máxima de 200 ppm . Es un sinérgico de antioxidantes que protege las vitaminas. La función “antioxidante” debería aplicarse a las mismas categorías que la otra función.

29. Propilenglicol (1520)

La FIAM está de acuerdo en que no es necesario incluir el aditivo N° 1520 en el Cuadro B. Está presente en las margarinas o grasas para untar debido a una transferencia resultante de su empleo como disolvente inerte para aromas.

30. Dióxido de silicio (551)

El dióxido de silicio debería mantenerse en el Cuadro B como antiaglutinante en dosis conformes con las BPF. Mantiene la fluidez de las grasas para untar que se venden en espirales y en forma granular y puede servir para evitar salpicaduras en las margarinas sin sal.

31. Diacetato de sodio (262 ii)

La FIAM apoya la utilización del aditivo N° 262 ii como regulador de la acidez en dosis de 1000 ppm. También podría utilizarse como conservante, en su calidad de antimicrobiano. No es aconsejable una dosis conforme con las BPF, porque la ID es de 0 – 15 mg / kg.

32. Citrato de estearilo (484)

La FIAM apoya la utilización de este aditivo como emulsionante en una dosis de 100 ppm (calculada como grasa o aceite). El JECFA ha evaluado este aditivo como emulsionante y secuestrante, pero no como antiespumante. Se deberían especificar las categorías de alimentos bajo el epígrafe “Emulsionantes”.

33. TBHQ (319)

La FIAM apoya la dosis de 200 ppm “calculada como grasa o aceite”, ratificada en el 27º período de sesiones de la CAC (ALINORM 04/27/41, párrafo 27).

34. Tiodipropionatos (388, 389)

Sin observaciones.

3. FORMA DE PRESENTACIÓN EN LA NORMA DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
--

36.

La FIAM apoya la opción d, que responde a la estructura jerárquica del Sistema de Clasificación de Alimentos y no exigirá revisiones periódicas de la sección sobre aditivos de la Norma.