

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

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 5 del Programa

CX/MMP 04/6/10 Add.1

Abril de 2004

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS

Sexta Reunión

Auckland, Nueva Zelandia, 26 - 30 de abril de 2004

LISTADO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ESPECÍFICOS PARA LA NORMA CODEX PARA LOS PRODUCTOS DE LECHE FERMENTADA

OBSERVACIONES

Observaciones de: Australia, Canadá, Japón, México, Suiza, Estados Unidos

Observaciones Generales

AUSTRALIA

Australia apoya las recomendaciones hechas en CX/MMP 04/6/10, página 8.

CANADÁ

Canadá cree que la tabla de aditivos en leches fermentadas no debería enviarse al CCFAC ya que la misma requiere mayor revisión para tener la certeza de que los fabricantes de leche fermentada del mundo realmente usen dichos aditivos. Cuando su uso se haya confirmado, se deben establecer niveles máximos de uso para los productos de leche fermentada.

JAPÓN

Desearíamos proponer los siguientes aditivos alimentarios para agregar a la lista del Adjunto 1.

Clase de Aditivo	Nº SIN	Denominación del Aditivo
Colorantes	160a(i)	Beta-caroteno Sintético
Colorantes	162	Rojo de Remolacha
Edulcorantes	965	Maltitol (incl. el Jarabe de Maltitol)
Edulcorantes	966	Lactitol
Emulsionantes	322	Lecitina
Emulsionantes	472a	Ésteres Acéticos y Grasos de Glicerol
Emulsionantes	427g	Monoglicéridos Succinilados
Reguladores de la acidez	331(iii)	Citrato Trisódico
Reguladores de la acidez	500(i)	Carbonato de Sodio
Reguladores de la acidez	500(ii)	Carbonato Ácido de Sodio
Reguladores de la acidez	501(i)	Carbonato de Potasio

Estos aditivos alimentarios están aprobados para su uso con arreglo a la legislación de Japón. Creemos que serían útiles para elaborar nuevos productos de leche fermentada.

MÉXICO

Para cada uno de los aditivos que se propone, se debe de tener la justificación tecnológica de su uso y se deben restringir únicamente para los siguientes productos:

Leches Fermentadas	estabilizantes, espesantes sometidas a tratamiento térmico.
Leches Fermentadas	"Acidificantes" acidificadas.
Leches Fermentadas	"estabilizantes, espesantes
Saborizadas	saborizantes y colorantes.

Debido a que tienen un IDA muy baja y pueden ser substituidos por otros aditivos, se sugiere eliminar los siguientes aditivos.

INS	Función	Nombre del Aditivo
128	Colorante	Rojo 2G
480	Emulsificante	Diocil Sulfosuccinato de sodio
480	Estabilizante	Diocil Sulfosuccinato de sodio
480	Espesante	Diocil Sulfosuccinato de sodio
123	Colorante	Amaranto
151	Colorante	Negro Brillante
155	Colorante	Café HT
161	Colorante	Cantaxantinas

Con respecto a los conservantes, es importante considerar que los Benzoatos son ampliamente utilizados en distintos tipos de alimentos aunados a que tienen una IDA baja, por lo que se sugiere eliminar de la lista los siguientes:

INS	Nombre del Aditivo
214	P-Hidroxibenzoato Etil
216	P-Hidroxibenzoato Propil
218	P-Hidroxibenzoato Metil

Se sugiere que para aquellos aditivos que tienen diversas funciones, se aclare, cual es su Límite Máximo acumulado en el producto, ya que se presta a confusión si el límite indicado en el cuadro es por la función o para el aditivo, sin importar las funciones que este realizando.

SUIZA

Suiza agradece la oportunidad de presentar observaciones sobre el Tema del Programa arriba mencionado.

Observaciones Generales

Ante todo, Suiza desearía expresar su inquietud con respecto al enfoque que se ha tomado, que consiste en listar todos los aditivos alimentarios mencionados en la Norma General para Aditivos Alimentarios (NGAA) para todo tipo de productos de leche fermentada, sin que importe la justificación tecnológica para el uso de los diversos aditivos alimentarios en los productos alimentarios específicos. Suiza no está de acuerdo con dicho procedimiento y cree que ésa no es la manera correcta de asignar los aditivos alimentarios.

Por cierto, hay discrepancias enormes entre las recomendaciones referentes a aditivos alimentarios que se hallan en la Norma Codex para Productos de Leche Fermentada y los aditivos alimentarios que se detallan en el proyecto de NGAA. Un ejemplo de dicha incoherencia es el hecho de que la Norma de Leche Fermentada no permite ni el uso de colorantes ni el de edulcorantes en las leches fermentadas simples, mientras que la NGAA permite el uso de varios edulcorantes y dos colorantes caramelo en la categoría de leches fermentadas simples (Tabla 2, Proyecto de NGAA, SCA 01.2.1 y SCA 01.2.1.2). La misma incoherencia que ocurre entre los aditivos alimentarios de la NGAA y los aditivos alimentarios previstos para las leches fermentadas simples ocurre con las clases funcionales de Emulsionantes, Reguladores de la Acidez, y Gases de Empacado.

Suiza desearía hacer referencia a CODEX STAN 192-1995 (rev. 2-1999), Codex Alimentarius, Volumen 1A - 1999, Sección 5 - Aditivos Alimentarios, Preámbulo a la Norma General para Aditivos Alimentarios, y recuerda el hecho de que la asignación de aditivos alimentarios en la NGAA está basada en el Sistema de Categorías Alimentarias. "El Sistema de Categorías Alimentarias (SCA) es un instrumento para la asignación de aditivos alimentarios autorizado por la NGAA. El SCA se aplica a todos los alimentos, incluidos los alimentos en los que no se permite aditivo alguno. El SCA está basado en los siguientes principios:

- (a) El Sistema de Categorías Alimentarias es jerárquico, lo que significa que si un aditivo se permite en una categoría general, se permite automáticamente en todas sus subcategorías, a menos que se indique lo contrario. En forma similar, cuando un aditivo se permite en una subcategoría, su uso también se permite en toda subcategoría de la misma y en descriptores o alimentos individuales mencionados en una subcategoría.
- (b) El Sistema de Categorías Alimentarias está basado en descriptores de producto de los alimentos según se presentan al mercado, a menos que se indique lo contrario".

La información de más arriba indica que las categorías alimentarias individuales no corresponden necesariamente a las normas de producto y que la asignación de aditivos alimentarios es jerárquica, lo que significa que todo aditivo alimentario permitido en una categoría general está automáticamente permitido en las subcategorías subsiguientes sin que importe que esté tecnológicamente justificado o que no lo esté. Por lo tanto, Suiza no cree que sería totalmente apropiado basar automáticamente la lista de aditivos alimentarios en el actual proyecto de NGAA, especialmente teniendo en cuenta las incoherencias que se destacaron en el 2º párrafo de nuestras observaciones generales.

Suiza favorece la propuesta de tener una tabla en la Norma, lo que proporciona un panorama general de las clases funcionales consideradas tecnológicamente necesarias para la producción de leches fermentadas. No obstante, opinamos que dicha tabla no debería reemplazar la lista individual de aditivos alimentarios permitidos. Todos los aditivos alimentarios listados deben estar tecnológicamente justificados. Desearíamos indicar que en la Sección sobre Aditivos Alimentarios del Formato de las Normas del Codex para Productos (Manual de Procedimiento, 13ª Edición), se establece que "Esta sección deberá contener los nombres de los aditivos permitidos y, cuando sea pertinente, la dosis máxima de uso permitida en el alimento."

Asimismo, se indica que la Norma debe incluir un cuadro con el "Nombre del Aditivo, dosis máxima (en porcentaje o en mg/kg)". Por lo tanto, las tablas que simplemente indican las clases funcionales de aditivos que están tecnológicamente justificados sólo pueden considerarse como información adicional. Asimismo, desearíamos recordar que el Manual de Procedimiento del Codex (13ª Edición) prevé, en la Sección sobre Relaciones entre los Comités de Productos y los Comités Generales, Aditivos Alimentarios y Contaminantes, que "Los comités del Codex sobre Productos deberán preparar una sección relativa a aditivos alimentarios en cada uno de los proyectos de normas y dicha sección habrá de contener todas las disposiciones de la norma que se refieran a aditivos alimentarios. Dicha sección deberá incluir los nombres de los aditivos que se consideren tecnológicamente necesarios o cuyo uso en el alimento esté ampliamente permitido dentro de los límites máximos según corresponda. Se establece además que ***Todas las disposiciones relativas a aditivos alimentarios deberán ser ratificadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes teniendo en cuenta la justificación tecnológica sometida por los comités sobre Productos y ...***" Señalamos claramente que el comité sobre producto tiene la responsabilidad primordial de establecer una lista de aditivos alimentarios tecnológicamente justificados y sus niveles máximos de uso, y que dicha lista debe enviarse al CCFAC para su ratificación.

Suiza no está de acuerdo con la primera recomendación que propone que "la tabla revisada de la FIL de aditivos en las leches fermentadas (que se adjunta) se envíe al CCFAC y que se la identifique claramente como basada en evidencia prima facie de necesidad tecnológica;" Suiza cree que la lista propuesta es demasiado amplia y que debe ser revisada cuidadosamente (ver también las observaciones específicas) en base a la justificación tecnológica de los diversos aditivos alimentarios.

Creemos que la asignación de aditivos alimentarios a las leches fermentadas debería ser coherente con los objetivos del Codex de protección al consumidor desde el punto de vista de la salud y de las prácticas fraudulentas y de garantizar unas prácticas leales en el comercio de los alimentos.

Observaciones específicas

Suiza propone que se incorpore una explicación a la norma, estableciendo que:

"En el caso de aditivos alimentarios con diferentes funciones tecnológicas, el monto total utilizado en el producto no puede exceder la dosis máxima asignada. Asimismo, dichos aditivos deberían mencionarse en la norma sólo una vez (es decir, función primaria)".

En la columna para "Leches Fermentadas Simples" hay un asterisco (*) en las clases funcionales de Estabilizantes y Espesantes (páginas 20 y 25) pero la explicación correcta "Su uso está restringido a la reconstitución y recombinación, y si la legislación nacional así lo permite en el país de venta al consumidor final" no aparece tal como se encuentra en la Sección 4 - Aditivos Alimentarios, del documento que se revisa en la actualidad (CX/MMP 04/6/10, página 3). Suiza desearía proponer que se inserte dicha explicación para completar la información que se proporciona.

Al estudiar la lista de aditivos, notamos que el monto de aditivos permitidos ha aumentado significativamente y que muchos aditivos se han mencionado bajo el encabezamiento de una clase funcional incorrecta o, aún peor, que hay aditivos asignados a una clase funcional a la que no pertenecen (aditivo para el tratamiento de la harina listado como emulsionante, regulador de la acidez listado como aromatizante, etc.). Suiza cree que algunas de dichas clases funcionales no son necesarias para la producción de leches fermentadas.

Suiza desearía cuestionar el uso de conservantes en "Leches fermentadas con tratamiento térmico después de la fermentación". Por lo tanto, proponemos se suprima la clase funcional "conservantes", y que también se supriman todos los aditivos alimentarios detallados en dicha clase funcional.

Suiza desearía proponer la eliminación de los siguientes colorantes:

<u>SIN N°</u>	<u>Colorante</u>
102:	Tartrazina
110	Amarillo Ocaso FCF
122	Azorubina
123	Amaranto
124	Punzó 4R
128	Rojo 2G
151	Negro Brillante
155	Marrón HT
161g	Cantaxantina

Les agradecemos por haber considerado nuestras observaciones.

ESTADOS UNIDOS

Los Estados Unidos apoyan el enfoque horizontal en la elaboración de normas para la leche y los productos lácteos, en la medida de lo posible. El Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius reconoce dicho enfoque y sólo tiene en cuenta las desviaciones de las normas horizontales cuando dichas desviaciones están totalmente justificadas y respaldadas por la evidencia científica disponible y por otra información pertinente. Ello incluye las disposiciones elaboradas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos con respecto a aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos, las disposiciones referentes a la higiene elaboradas por el Comité del Codex sobre la Higiene de los Alimentos y las disposiciones de etiquetado establecidas por el Comité del Codex sobre el Etiquetado de los Alimentos. Los EE.UU. recomiendan que las normas referentes a la leche y los productos lácteos hagan referencia a la labor de dichos grupos identificando disposiciones referentes a los aditivos, contaminantes, higiene y etiquetado en las normas, cuando ello sea posible, en lugar de duplicar su labor en el contexto de la leche y los productos lácteos.

Los EE.UU. apoyan la identificación de clases de aditivos alimentarios en las normas y recomiendan que las normas no listen aditivos en forma individual, sino que defieran al CCFAC la identificación de disposiciones referentes a aditivos específicos incluidos en las clases provistas en las normas.

- Los EE.UU. creen que el concepto de “evidencia prima facie de necesidad tecnológica” basado en el enfoque que tomara el CCFAC al elaborar la NGAA se está aplicando de una manera que no es la apropiada y no creen que el CCMMP deba adoptar la posición de que se ha establecido “evidencia prima facie de necesidad tecnológica” sólo porque un cierto aditivo aparece en la lista. El enfoque del CCFAC ha consistido en asumir que si un país da parte del uso de un aditivo en una categoría determinada de alimento, ello representa evidencia prima facie de necesidad tecnológica. Si un país no está de acuerdo en que el uso del aditivo en esa categoría específica de alimento es tecnológicamente necesaria, existe un proceso para decidir si dicho uso es realmente necesario. El enfoque del CCFAC no significa que cualquier uso propuesto de un aditivo se acepte automáticamente.
- Los EE.UU. no están de acuerdo en que el debate del grupo redactor con respecto a la lista se deba restringir a los colorantes. Los EE.UU. creen que el grupo redactor debería estudiar la necesidad tecnológica de los aditivos.
- Los EE.UU. creen que el CCMMP debería concentrarse en los aditivos alimentarios que ocasionan los efectos tecnológicos acordados por la 5ª Reunión del CCMMP y, de ser necesario, sus niveles de uso máximo.
- Los EE.UU. creen que es importante que el uso funcional de los aditivos listados sea coherente con los usos funcionales asignados por la norma SIN.
- Los EE.UU. sugieren que los aditivos alimentarios polifuncionales se incluyan una vez en la lista, junto con sus usos funcionales y nivel o niveles permisible(s).

Reguladores de la acidez

Los EE.UU. no creen que se justifique el uso de los sulfitos como reguladores de la acidez. Los usos funcionales asignados a esos aditivos en la norma SIN son como conservantes, antipardeantes y antioxidantes.

Estabilizantes

Los EE.UU. no creen que se justifique el uso del ácido sórbico ni de los sorbatos como estabilizantes. Sus usos funcionales, con arreglo a la norma SIN, son principalmente usos como conservantes.

Colorantes

Los EE.UU. desearían proporcionar la siguiente información para consideración del Comité.

Los EE.UU. desean señalar que los siguientes colorantes alimentarios requieren certificación por parte de la Administración de Alimentos y Drogas de los EE.UU. Con arreglo a la legislación estadounidense, el uso de colorantes no certificados es una contravención.

Nº SIN	Colorante	Certificación AAyD Nº
102	Tartrazina	Amarillo AAyD Nº 5
110	Amarillo Ocaso FCF	Amarillo AAyD Nº 6
127	Eritrosina	Rojo AAyD Nº 3
129	Rojo Allura	Rojo AAyD Nº 40
132	Indigotina	Azul AAyD Nº 2
133	Azul Brillante FCF	Azul AAyD Nº 1
143	Verde Sólido FCF	Verde AAyD Nº 3

Los EE.UU. también señalan que los colorantes de más abajo no están aprobados para su uso en alimentos que se vendan en los EE.UU. Cuando se venden en los EE.UU., los alimentos que contienen dichos colorantes se consideran adulterados.

Nº SIN	Colorante
104	Amarillo Quinolina
122	Azorubina
123	Amaranto
124	Punzó 4R

N° SIN	Colorante
128	Rojo 2G
151	Negro Brillante PN
172i	Óxido de Hierro
172ii	Óxido de Hierro
172iii	Óxido de Hierro
181	Ácido Tánico

En los EE.UU. se considera que los colores arriba mencionados afectan la seguridad de la salud pública. Notamos que la 35ª Reunión del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA, 1989) asignó una ingesta diaria aceptable (IDA) “No Especificada” para el uso del ácido tánico como “coadyuvante de filtrado cuando la aplicación de buenas prácticas de fabricación asegura que se elimina de los alimentos luego de su uso.”

Edulcorantes

Basándose en inquietudes referentes a la seguridad que no han sido resueltas, los EE.UU. creen que el uso de ciclamatos no está tecnológicamente justificado. Los EE.UU. señalan que la lista de edulcorantes puede estar incompleta.

Emulsionantes

Los EE.UU. desean señalar que la clase de aditivos titulada "emulsionantes" contiene sales emulsionantes que no equivalen a emulsionantes. Los EE.UU. también notan que esta categoría contiene varios compuestos cuyos usos funcionales, según se detallan en la norma SIN, no se consideran emulsionantes.

Conservantes

Los EE.UU. creen que el uso de conservantes en productos que han sido objeto de tratamiento térmico bactericida no está tecnológicamente justificado. Los EE.UU. desean señalar que la lista de conservantes parece estar incompleta ya que no contiene algunos de los conservantes listados, ya sea como reguladores de la acidez o como estabilizantes

Aromatizantes

Los EE.UU. notan que la lista de aromatizantes parece estar incompleta. La misma no parece contener quetonas.