

comisión del codex alimentarius S



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 7 del Programa

**CX/MMP 06/7/12
Diciembre de 2005**

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

Séptima Reunión

Queenstown, Nueva Zelanda, 27 de marzo - 1º de abril 2006

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE MODIFICACIÓN DE LA LISTA DE ADITIVOS DE LA NORMA DEL CODEX PARA LAS NATAS (CREMAS) Y LAS NATAS (CREMAS) PREPARADAS

Elaborado por la Federación Internacional de Lecherías (FIL)

I. ANTECEDENTES

1. En la 5ª Reunión del Comité del Codex Sobre la Leche y los Productos Lácteos (Wellington, abril de 2002), se remitió el proyecto de norma para las Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas a la Comisión del Codex Alimentarius para su aprobación final. Durante el 26º Período de Sesiones de la CAC, Roma, 30 de junio - 06 de julio de 2003, se aprobó la norma con una enmienda de menor importancia solicitada por la delegación iraní.

2. Dicha norma (Codex Stan A-9-1976, Rev.1-2003) incluye, en su sección 4 (Aditivos Alimentarios), una tabla que indica los aditivos permitidos según las diferentes categorías de producto, como así también una lista de los aditivos permitidos para cada categoría. Dicha lista había recibido la aprobación de la 33ª Reunión de CCFAC, lo que no sucedía con la lista presentada en el documento CX/MMP 02/3 de enero de 2002.

3. La FIL ha revisado la lista de los aditivos que aparece en la Sección 4 de la Norma del Codex para las Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas y, en base al documento CX/MMP 02/3, solicita se incluyan algunas enmiendas de menor importancia con respecto a:

- el nivel máximo determinado para algunos aditivos (se debe establecer un límite máximo para los aditivos que tengan valores IDA)
- la inclusión de algunos aditivos justificados tecnológicamente (la mayoría de los cuales habían sido propuestos anteriormente en el documento CX/MMP 02/3), uno propuesto por Japón, y el resto por la FIL.

II. PROPUESTA PARA UNA ENMIENDA A LA LISTA DE ADITIVOS INCLUIDA EN LA SECCIÓN 4 DE LA NORMA DEL CODEX PARA LAS NATAS (CREMA) Y LAS NATAS (CREMAS) PREPARADAS

4. Se proponen los siguientes aditivos para su inclusión:

como estabilizante y espesante/emulsionante:

- SIN 414 : goma arábica o goma de acacia
- SIN 472e: ésteres mono- y diacetiltartáricos de los mono- y diglicéridos de ácidos grasos

como emulsionante:

- SIN 473 : sucroésteres de ácidos grasos
- SIN 475 : ésteres poliglicéridos de ácidos grasos

- SIN 491 : monoestearato de sorbitano
- SIN 492 : triestearato de sorbitano
- SIN 494 : monooleato de sorbitano

► **SIN 472e y SIN 473 son aditivos normalmente utilizados en la fabricación de Natas/Cremas y Natas/Cremas Preparadas y son tecnológicamente justificados respectivamente como “Estabilizante” y “Emulsionante”, dos categorías de aditivos que ya se permiten en la norma.**

5. En las cremas, SIN 472e actúa como agente estabilizante y como agente espumante. Se usa especialmente para fabricar natas/cremas pasteurizadas y líquidas utilizadas, en general, en preparados de cocina (salsas, aderezos...). Dicho aditivo cuenta con la particularidad de estabilizar las proteínas durante la cocción y de protegerlas contra la acidez de otros ingredientes. Los fabricantes de nata/crema utilizan este aditivo extensamente y es necesario se lo agregue a la lista.

6. SIN 473 es un emulsionante que también presenta una buena funcionalidad de estabilización de emulsiones y actúa como agente espumante en productos tales como las natas/cremas esterilizadas y natas/cremas esterilizadas con bajo contenido de grasa.

7. Según reglamentaciones recientemente establecidas por el CCFAC, como dichos aditivos tienen valores IDA, se debe establecer un límite máximo. **La FIL sugiere incluir SIN 472e y SIN 473 en la lista, con un nivel máximo de 5 g/kg, que es el nivel típico de uso** . [Nota: SIN 472e está en la NGAA en el trámite 6 para la categoría 01.4, con un pedido de información para justificar usos (ver ALINORM 05/28/12, párrafo 82). SIN 473 no aparece en la NGAA para las categorías 01.4.1 ó 01.4.3, y para la categoría 01.4.2 tiene dos niveles: BPF en el trámite 6 y 10.000 mg/kg en el trámite 3.]

► **Los aditivos SIN 475, 491, 492, y 494 actúan como agentes estabilizantes, agentes espumantes y agentes emulsionantes en las natas/cremas preparadas. Tienen valores IDA y la función técnica de dichos aditivos en el sistema SIN es de Emulsionante.** Por lo tanto, la FIL sugiere incluir dichos aditivos en la Norma para las Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas bajo la categoría de "Emulsionantes" con un límite máximo.

8. SIN 475 (ésteres poliglicéridos de ácidos grasos) actúa en las cremas como agente estabilizante, agente espumante y agente emulsionante. También se utiliza en la fabricación de la nata/crema pasteurizada. Al hacer tortas/pasteles, SIN 475 ayuda a proteger la nata/crema contra la acidez del jugo de fruta y el puré de fruta. Al cocinar, SIN 475 también se utiliza como emulsionante. **La FIL sugiere incluir SIN 475 en la lista, con un nivel máximo de 6 g/kg, que es el nivel típico de uso.** [Nota: SIN 475 aparece detallado en la NGAA en el trámite de 6 a un nivel de 10.000 mg/kg para la categoría 01.4.]

9. En las natas/cremas, SIN 491 (monoestearato de sorbitano) actúa como agente emulsionante y como agente espumante. También se utiliza en la fabricación de nata/crema pasteurizada. Mantiene la emulsificación de la nata/crema en el café caliente. SIN 491 actúa como agente espumante en las natas/cremas batidas que se utilizan en las tortas/pasteles. **La FIL sugiere incluir SIN 491 en la lista, con un nivel máximo de 8 g/kg, que es el nivel típico de uso.** [Nota: al momento no se halla listado en la NGAA.]

10. El agregado de SIN 492 (triestearato de sorbitano) y SIN 494 (monooleato de sorbitano) a las natas/cremas batidas ayuda a obtener una buena textura. **La FIL sugiere incluir SIN 492 y SIN 494 en la lista, con un nivel máximo de 5 g/kg, que es el nivel típico de uso.** [Nota: Al momento no se halla listado en la NGAA.]

► **Japón ha propuesto ¹ SIN 414 como estabilizante para el cual ya se ha completado la evaluación de JECFA.** (Japón ha decidido retirar sus propuestas de incluir a SIN 420 y 472g.)

11. SIN 414 (goma arábiga o goma de acacia) contribuye a la estabilidad de emulsión de la nata/crema preparada y de la nata/crema de café . Dicha sustancia también actúa como espesante y evita que la grasa se creme durante el almacenamiento

¹ CX/MMP 02/3/1-Add.1

12. En Japón, se ha utilizado dicho aditivo por más de 10 años en la fabricación de natas/cremas preparadas. El valor IDA de SIN 414 no está especificado. Normalmente, se utiliza un máximo de 5g/kg. **La FIL sugiere incluir SIN 414 en la lista al nivel máximo de BPF, en forma coherente con el IDA "no especificado"**. [Nota: SIN 414 se halla en el trámite 6, con un nivel máximo de 5000 mg/kg en las categorías 01.4.1 y 01.4.2. Ver CX/FAC 05/37/6. En la categoría 01.4.3, la Tabla Tres permitiría su uso con arreglo a las BPF.]

13. En el documento CX/MMP 02/3 se propusieron algunos aditivos, pero con diferentes límites máximos. Dichos aditivos son los siguientes:

- SIN 405 : Alginato de Propilenglicol
- SIN 339 : Fosfatos de sodio
- SIN 340 : Fosfatos de potasio
- SIN 341 : Fosfatos de calcio
- SIN 450 : Difosfatos
- SIN 451 : Trifosfatos
- SIN 452 : Polifosfatos

14. Para SIN 405 (omitido en la versión en idioma inglés), la norma menciona un límite máximo "BPF". Como ya se ha establecido un IDA, **se debería reemplazar "BPF" con 5 g/kg**, que es el valor anteriormente propuesto por la FIL.

15. Para los fosfatos SIN 339 a 452 (aditivos con IDA), se menciona el valor de 2g/kg (expresado como P₂O₅), mientras que el valor que se había propuesto era de 5 g/kg. (Notar que el valor de 5 g/kg expresado como P₂O₅ es igual a 1100 mg/kg expresado como fósforo.) **El valor de 2 g/kg se considera demasiado bajo para lograr los resultados deseados en los alimentos lácteos afectados y debería reemplazarse con 5 g/kg. Se deberían incluir los números "i" para mayor claridad.** [Nota: La NGAA lista los fosfatos en el trámite 6 a un nivel de 2200 mg/kg (como fósforo) para la categoría 01.4.]

III. CONCLUSIONES

16. La FIL desearía hacer un pedido para nuevo trabajo referente a la Norma para las Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas. La FIL cree que, durante la pasada reunión del CCMMP, debido a las limitaciones en el tiempo disponible para revisar las observaciones a la sección de aditivos de esta norma, no se pudo tratar una cantidad limitada de enmiendas sugeridas para esta sección.

17. Por consiguiente, la FIL desea exhortar al CCMMP a evaluar la posibilidad de enmendar la lista de aditivos incluidos en la sección 4 (Aditivos Alimentarios) de la Norma para las Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas.

18. Dicha enmienda consistiría en modificar la lista de aditivos de la norma aprobada de la manera siguiente:

Nº SIN		Nombre del Aditivo Alimentario	Nivel Máximo	
Estabilizantes				
414		Goma arábica (goma de acacia)	BPF	<i>Nuevo aditivo</i>
472e		Ésteres Mono- y diacetiltartáricos de los mono- y diglicéridos de ácidos grasos	5 g/kg	<i>Nuevo aditivo</i>
339	i, ii, iii	Fosfatos de sodio	2 g/kg-5 g/kg, solos o en combinación, expresados como P ₂ O ₅	<i>Nivel enmendado</i>
340	i, ii, iii	Fosfatos de potasio		
341	i, ii, iii	Fosfatos de calcio		
450	i, ii, iii, v, vi, vii	Difosfatos		
451	i, ii	Trifosfatos		
452	i, ii, iii, iv, v	Polifosfatos		

Espesantes y Emulsionantes				
405		Alginato de Propilenglicol	Limitado por las BPF 5 g/kg	<i>Nivel enmendado</i>
473		Sucroésteres de ácidos grasos	5 g/kg	<i>Nuevo aditivo</i>
475		Ésteres Poliglicéridos de Ácidos Grasos	6 g/kg	<i>Nuevo aditivo</i>
491		Monoestearato de Sorbitano	8 g/kg	<i>Nuevo aditivo</i>
492		Triestearato de Sorbitano	5 g/kg	<i>Nuevo aditivo</i>
494		Monooleato de Sorbitano	5 g/kg	<i>Nuevo aditivo</i>

19. Como dichas modificaciones son bastante numerosas, si el CCMMP acepta este nuevo trabajo, la FIL propondría utilizar el procedimiento acelerado. Se adjunta a un proyecto de nuevo trabajo como Anexo 1 al presente documento.

Anexo 1**Proyecto²****Introducción**

Durante su Sexta Reunión, el Comité del Codex Sobre la Leche y los Productos Lácteos acordó que la FIL prepararía una propuesta de proyecto para nuevo trabajo sobre la enmienda a la lista de aditivos incluida en la Norma del Codex para las Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas, según lo requiriera la 53ª Reunión del Comité Ejecutivo³, para ser considerada durante la Reunión siguiente.⁴

Objeto y ámbito del proyecto de norma⁵.

El objeto es de revisar y actualizar la lista de aditivos de la sección 4 de la *Norma para las Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas, Codex Stan A-9-1976, Rev.1-2003*.

El ámbito está limitado a la lista de aditivos específicos de la sección 4 de la norma.

Pertinencia y cumplimiento.

La Norma para las Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas se revisó durante la 5ª Reunión del CCMMP en 2002. La lista de aditivos que se aprobó es la lista que aparecía en el Apéndice IV de ALINORM 01/11, que había sido aprobada por la 33ª Reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes (CCFAC). La 5ª Reunión del CCMMP tenía una lista revisada de aditivos a su disposición en el CX/MMP 02/3, pero decidió no incluirla en la norma en ese momento, por motivos de procedimiento⁶.

La revisión propuesta a la lista de aditivos es esencialmente de incorporar la lista actualizada de aditivos de CX/MMP 02/3, y un aditivo más (solicitado por Japón) que está tecnológicamente justificado.

Aspectos principales a tratarse.

Revisar la lista de aditivos de la sección 4 de la Norma para las Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas para:

1. Incluir 7 aditivos que están tecnológicamente justificados.
2. Establecer niveles máximos para algunos aditivos, para mayor coherencia con la normativa de establecer niveles máximos para los aditivos que tengan IDAs numéricos.

Una evaluación en base a los *Criterios para el Establecimiento de Prioridades de Trabajo*.

La propuesta es coherente con:

- a. La protección al consumidor desde el punto de vista de la salud y las prácticas fraudulentas.
- b. La diversificación de las legislaciones nacionales y de los consiguientes obstáculos aparentes o posibles al comercio internacional.
- c. La cualidad del producto en cuanto a prestarse a la normalización.

Pertinencia con Respecto a los Objetivos Estratégicos del Codex.

La propuesta es coherente con:

- a. La promoción de una estructura reglamentaria acertada
- b. La promoción de una aplicación máxima de las normas del Codex.

En ese sentido, el proyecto de enmienda reconocería aditivos que están tecnológicamente justificados para dichos productos, y mantendría una normativa coherente con respecto a los límites máximos y a la terminología referente a los aditivos alimentarios

² Con arreglo a las *Propuestas de Enmienda al Procedimiento para la Elaboración de Normas del Codex y Textos Afines*, ALINORM 04/27/33 Apéndice III.

³ ALINORM 04/27/3, párrafo 20.

⁴ ALINORM 04/27/11, párrafo 149

⁵ A los efectos de este documento, el término “norma” incluye toda recomendación de la Comisión a ser elevada a los Gobiernos para su aceptación.

⁶ ALINORM 03/11, párrafos 25 – 29.

Información sobre la relación entre la propuesta y otros documentos existentes del Codex.

La propuesta está relacionada con la *Norma del Codex para las Natas (Crema) y las Natas (Cremas) Preparadas, CODEX STAN A-9-1976, Rev.1-2003* y la *Norma General para los Aditivos Alimentarios, CODEX STAN 192-1995, Rev.5-2004*.

Identificación de todo requisito de asesoramiento de expertos científicos y disponibilidad del mismo.

Ninguna.

Identificación de toda necesidad de aporte técnico a la norma por parte de organismos externos, de manera que ello pueda planificarse.

El aporte de la Federación Internacional de Lecherías ya se ha realizado⁷.

El plazo propuesto para la finalización del nuevo trabajo, incluida la fecha de comienzo, la fecha propuesta para su aprobación en el trámite 5, y la fecha propuesta para su aprobación por la Comisión; normalmente, el plazo propuesto para la elaboración de una norma no debería superar los cinco años.

Iniciación por CCMMP propuesta en 2006, finalización en 2008, y aprobación por la Comisión en 2008.

La Comisión tomará la decisión de llevar a cabo nueva labor o de revisar normas en base a una revisión crítica llevada a cabo por el Comité Ejecutivo.

La labor a ser encabezada por:

Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP)

Miembros del grupo electrónico de trabajo:

A determinarse.

⁷

DSC 3, Sexta Reunión del Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos