

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

S

Tema 7 del programa

CX/PFV 08/24/9
Agosto 2008

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

24^a reunión

Arlington, VA (Washington DC zona del metro), Estados Unidos de América,
15 – 20 de septiembre de 2008

DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS

(OBSERVACIONES EN RESPUESTA A LA CL 2006/56-PFV)

Observaciones de la Comunidad Europea y Los Estados Unidos de América

COMUNIDAD EUROPEA

Observaciones generales: Si se considera la incorporación posterior en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA), la CE opina que los productos clasificados como concentrados de tomate y tomates en conserva deberían incorporarse al anexo del cuadro 3 de la NGAA puesto que estas categorías de productos elaborados a base de frutas y hortalizas tienen un gran consumo y solamente necesitan un número muy limitado de aditivos alimentarios desde un punto de vista tecnológico.

1. PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS

Observaciones generales: la Comunidad Europea señala que los productos del Apéndice XIII corresponden a varias categorías de alimentos en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, específicamente, 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7, para las que pueden observarse importantes diferencias en función de los usos tecnológicamente necesarios de aditivos alimentarios. En particular, la categoría de alimentos 04.2.2.7 está anotada en el Anexo al cuadro III, con la consecuencia de que los aditivos alimentarios anotados en el cuadro III no están actualmente permitidos conforme al principio de las BPF (salvo que se mencionen en los cuadros I y II) en esta categoría de alimentos.

Reguladores de la acidez:

- **Ácido fumárico (SIN 297) y fumarato de sodio (SIN 365)**

El Comité Científico de la Alimentación Humana (SCF) concede al ácido fumárico un valor numérico de ingesta diaria admisible (IDA), y su uso, por lo tanto, se restringe a un número limitado de aplicaciones en la CE. La CE no apoya la propuesta de incluir al ácido fumárico en las frutas y hortalizas encurtidas.

El SCF también concede una IDA al fumarato de sodio, con un valor numérico de 6 mg/kg. Por el mismo motivo, la CE no apoya que el fumarato de sodio se incluya en la norma de frutas y hortalizas encurtidas.

- **Ácido adípico (SIN 355) y sus sales de sodio y potasio (SIN 356 y SIN 357, respectivamente)**

Tanto el SCF como el JECFA asignan al ácido adípico y los adipatos una IDA de 5 mg/kg pc, y su uso está restringido en la CE a un número limitado de aplicaciones. Por lo tanto, la CE no apoya la inclusión del ácido adípico y sus sales de sodio y potasio en la norma de frutas y hortalizas encurtidas.

Antioxidantes

- **Ácido eritórbito (SIN 315) y eritorbato de sodio (SIN 316)**

El SCF concede una IDA al ácido eritórbito y al eritorbato de sodio con un valor numérico de 6 mg/kg pc. Con la finalidad de evitar que se sobrepase el valor de la IDA, el uso del ácido eritórbito y de su sal de sodio se restringe en la CE a un número limitado de aplicaciones.

Por lo tanto, la CE no apoya la inclusión del ácido eritórico (SIN 315) ni del eritorbato de sodio (SIN 316) en la norma de frutas y hortalizas encurtidas.

Colorantes

- **Curcumina (SIN 100i), Tartracina (SIN 102), Amarillo de quinoleína (SIN 104), Amarillo ocaño (SIN 110), Carmines (SIN 120), Azorrubina (SIN 122), Amaranto (SIN 123), Ponceau 4R (rojo de cochinilla) (SIN 124), Eritrosina (SIN 127), Rojo allura AC (SIN 129), Indigotina (SIN 132), Azul brillante FCF (SIN 133), Verde sólido FCF (SIN 143), Negro brillante PN (SIN 151), Marrón HT (SIN 155), Carotenoides (sólo SIN 160e y 160f), Extractos de annato (SIN 160b), Luteína (SIN 161bi), Cantaxantina (SIN 161g), Óxidos de hierro (SIN 172i-ii)**

El SCF concede a la mayoría de estos colorantes alimentarios una IDA baja (o una IDA muy baja para Cantaxantina). Debido al gran consumo de frutas y hortalizas encurtidas que existe en algunos países, el uso de estos colorantes debería restringirse con la finalidad de evitar que se sobrepase la IDA.

Además, el uso de estos colorantes en las frutas y hortalizas encurtidas podría ser engañoso para el consumidor. Por lo tanto, la CE no apoya la inclusión de Curcumina, Tartracina, Amarillo de quinoleína, Amarillo ocaño, Carmines, Azorrubina, Amaranto, Ponceau 4R (rojo de cochinilla), Eritrosina, Rojo allura AC, Indigotina, Azul brillante FCF, Negro brillante PN, Marrón HT, Carotenoides SIN 160e y SIN 160f, Extractos de annato, Luteína, Cantaxantina, Óxidos de hierro y Verde sólido en las frutas y hortalizas encurtidas.

- **Lecitina (SIN 322)**

La CE quisiera obtener aclaraciones sobre la necesidad tecnológica de la lecitina como antioxidante.

Agentes endurecedores

- **Sulfato de aluminio y amonio (E 523)**

La CE señala la reciente recomendación del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) de disminuir la ingesta semanal tolerable provisional para todos los aditivos alimentarios con aluminio (de 7 mg/kg pc a 1 mg/kg pc).

La CE no apoya el uso del sulfato de aluminio y amonio en las frutas y hortalizas encurtidas.

Acentuadores del aroma

- **Guanilato disódico, 5'- (SIN 627), Inosinato disódico 5'- (SIN 631), Ribonucleótidos de calcio, 5'- (SIN 634), Ribonucleótidos disódicos, 5'- (SIN 635)**

La CE apoya la inclusión de guanilato disódico, 5', inosinato disódico 5', ribonucleótidos de calcio, 5' y ribonucleótidos disódicos, 5' en la norma de frutas y hortalizas encurtidas, pero al máximo nivel permitido de 500 mg/kg (expresado en ácido guanílico). Debería demostrarse la necesidad tecnológica de niveles máximos mayores.

Conservantes

- **Hidroxibenzoatos (SIN 214, SIN 216, SIN 218)**

La CE no apoya la aplicación de los hidroxibenzoatos en las frutas y hortalizas encurtidas y cuestiona la necesidad tecnológica de tales conservantes en productos alimentarios que son estables después del tratamiento térmico. Estos aditivos alimentarios no están permitidos en la CE para dichas aplicaciones.

- **Sulfitos**

A los sulfitos se les asigna una IDA de bajo valor numérico. Por lo tanto, su uso debería restringirse con la finalidad de evitar la posibilidad de que se sobrepase la IDA. La CE apoya la aplicación de los sulfitos en las frutas y hortalizas encurtidas, pero en un máximo nivel de 100 mg/kg (expresado en SO₂). Este límite también ha sido considerado adecuado para lograr el efecto deseado de conformidad con la norma adoptada para las frutas y hortalizas encurtidas.

Secuestrantes

- **Fosfatos (SIN 338, SIN 339i - iii, SIN 340i - iii, SIN 341i - iii, SIN 342i - ii, SIN 343i - iii, SIN 450i - vii, SIN 451i - ii, SIN 452i - v, SIN 542)**

La CE no apoya el uso de fosfatos en las frutas y hortalizas encurtidas. Ninguno de estos aditivos alimentarios están autorizados en estos alimentos en la CE. El uso de fosfatos también podría ser engañoso para el consumidor puesto que los fosfatos están desempeñando principalmente una función en la retención de agua y no como secuestrantes.

- **Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol (SIN 472c), ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol (SIN 472e)**

La CE cuestiona la necesidad tecnológica del SIN 472c y 472e como secuestrantes. La función principal de estos aditivos alimentarios es la de emulsionantes. El uso de estos aditivos alimentarios como secuestrantes podría ser engañoso para los consumidores.

Edulcorantes

- **Sorbitol (SIN 420), maltitol y jarabe de maltitol (SIN 965), lactitolo (SIN 966), xilitolo (SIN 967), isomaltol (isomaltitol) (SIN 953)**

La CE apoya el uso de estos aditivos alimentarios en las frutas y hortalizas encurtidas, en los niveles máximos propuestos por la norma del Codex, **pero solamente** para propósitos generales distintos de conferir un sabor dulce como acentuadores del aroma o humectantes.

- **Acesulfame potásico (SIN 950)**

La CE apoya el uso del acesulfame potásico, en su función de edulcorante, en las frutas y hortalizas encurtidas, pero sólo a un máximo nivel permitido de 200 mg/kg.

- **Aspartamo (SIN 951)**

La CE apoya el uso del aspartamo, en su función de edulcorante, en las frutas y hortalizas encurtidas, pero sólo a un máximo nivel permitido de 300 mg/kg (en vez de 2000 ó 2500 mg/kg según se propone).

- **Sacarina (SIN 954)**

La CE apoya el uso de la sacarina, en su función de edulcorante, en las frutas y hortalizas encurtidas, pero sólo a un máximo nivel permitido de 160 mg/kg.

- **Taumatina (SIN 957)**

La CE no apoya el uso de la taumatina en las frutas y hortalizas encurtidas.

- **Neotamo (SIN 961)**

El uso del neotamo no se encuentra permitido actualmente en la CE.

- **Sal de acesulfamo aspartamo (SIN 962)**

La CE apoya el uso de la sal de acesulfamo aspartamo, en su función de edulcorante, en las frutas y hortalizas encurtidas, pero sólo a un máximo nivel permitido de 200 mg/kg (expresado en un equivalente de acesulfamo K).

Observaciones sobre el uso de aditivos alimentarios del cuadro 3 en frutas y hortalizas encurtidas.

La CE considera que el Comité sobre estos productos debería evaluar la justificación tecnológica del uso de cada uno de los aditivos alimentarios, y enumerar los aditivos que realmente logran el efecto deseado en las respectivas categorías de alimentos. Por lo tanto, no apoyamos la propuesta de permitir el uso de todos los aditivos utilizados conforme al cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192).

2. PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA EL CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO

Reguladores de la acidez

- **Ácido acético (SIN 260), ácido málico (SIN 296)**

Según la norma adoptada para el concentrado de tomate elaborado (CODEX STAN-57-1981), el ácido cítrico y sus sales son los únicos aditivos alimentarios que están justificados como reguladores de la acidez desde un punto de vista tecnológico. La CE cuestiona la necesidad tecnológica de la inclusión del ácido acético y del ácido málico como reguladores de la acidez.

- **Ácido láctico (SIN 270)**

El ácido láctico (y sus sales) no deberían autorizarse debido a que una manera de determinar la calidad de una materia prima fresca es analizar la cantidad de ácido láctico que contiene el producto final.

- **Ácido fumárico (SIN 297) y fumarato de sodio (SIN 365)**

El SCF concede al ácido fumárico un valor numérico de IDA, y su uso, por lo tanto, se restringe a un número limitado de aplicaciones en la CE. La CE no apoya la propuesta de incluir al ácido fumárico en los concentrados de tomate.

El SCF también concede una IDA al fumarato de sodio, con un valor numérico de 6 mg/kg. Por el mismo motivo, la CE no apoya que el fumarato de sodio se incluya en los concentrados de tomate.

3. PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LOS TOMATES EN CONSERVA

Reguladores de la acidez y agentes endurecedores

- **Fosfatos**

La CE no apoya la inclusión de ningún fosfato mencionado en el proyecto de norma para los tomates en conserva y cuestiona la necesidad tecnológica de tal inclusión.

Observaciones sobre el uso de aditivos alimentarios del cuadro 3 en los tomates en conserva

La CE considera que el Comité sobre estos productos debería evaluar la justificación tecnológica del uso de cada uno de los aditivos alimentarios, y enumerar los aditivos que realmente logran el efecto deseado en las respectivas categorías de alimentos. Por lo tanto, no apoyamos la propuesta de permitir el uso de todos los aditivos utilizados conforme al cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192) puesto que la adición de estos aditivos alimentarios será inevitablemente engañosa para los consumidores.

4. PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA LAS CONFITURAS, JALEAS Y MERMELADAS

Se prepararán observaciones de la CE en respuesta a la **circular del Codex CL 2007/22-PFV**.

5. PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA

Se prepararán observaciones de la CE en respuesta a la **circular del Codex CL 2007/22-PFV**.

6. PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA ALGUNOS FRUTOS CÍTRICOS EN CONSERVA

La postura de la CE es idéntica a la de la sección anterior relacionada con el proyecto de norma del Codex para algunas hortalizas en conserva.

Además, la CE quiere hacer las siguientes observaciones con respecto a los fosfatos, los tartratos y la metilcelulosa.

- **Fosfatos**

La CE no apoya la inclusión de ningún fosfato mencionado en el proyecto de norma para frutos cítricos en conserva y cuestiona la necesidad tecnológica de tal inclusión.

- **Tartratos**

La CE cuestiona la necesidad tecnológica del uso de hasta 1 300 mg/kg (expresado en ácido tartárico) de tartratos en los frutos cítricos en conserva.

- **Metilcelulosa**

La CE quisiera obtener más aclaraciones sobre la función tecnológica de la metilcelulosa cuando se añade a los frutos cítricos en conserva.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los Estados Unidos agradecen la oportunidad de responder a la CL 2006/56-PFV -Parte B: Solicitud de comentarios e información sobre los ítems 10,11 y 12, la cual incluye, *Propuestas de Enmiendas a la Lista de prioridades para la Normalización de Frutas y Hortalizas Elaboradas* (párr. 149 y Apéndice XI); Item 11, *Métodos para el Análisis de Frutas y Hortalizas Elaboradas - Productos Acuáticos del Coco* (párr. 156 y Apéndice XII); e Item 12, *Provisiones de Aditivos Alimentarios para Frutas y Hortalizas Elaboradas* (párr. 171 Apéndice XIII).

Con respecto al Item 12, *Provisiones de Aditivos Alimentarios para Frutas y Hortalizas Elaboradas* (párr. 171 Apéndice XIII), pese a que el CCPFV acordó añadir al Informe de la 23ª Sesión del CCPFV una lista de aditivos alimentarios para las diversas normas bajo consideración para comentarios sobre la justificación tecnológica de su utilización y sobre los niveles propuestos de acuerdo con los criterios establecidos en la Norma General para Aditivos Alimentarios (NGAA), los Estados Unidos reiteran que se debe hacer referencia a la NGAA en lugar de los aditivos individuales. Los debates prolongados sobre dosis establecidas y las no permitidas de aditivos y conservantes retrasan el trabajo del CCPFV.

Para agilizar el proceso de normalización del CCPFV, los Estados Unidos recomiendan la referencia general a la NGAA. Los Estados Unidos observan que ya existen numerosos aditivos y conservantes con referencia que están limitados por las BPF y no tienen dosis cuantificada, numérica. Hasta la fecha no existen informes presentados al CCPFV sobre el abuso de aditivos o conservantes cuyos niveles máximos en los procesos de elaboración están limitados por las BPF.

Agradecemos la oportunidad de brindar estos comentarios. Esperamos poder tener una discusión sobre estos temas en la 24ª Reunión del Comité.