

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 7 del programa

CX/PFV 10/25/8 Rev.

Junio de 2010

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

25^a reunión
Bali, Indonesia,
25 - 29 de octubre de 2010

DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS: *Disposiciones adicionales en normas adoptadas seleccionadas*

**Observaciones remitidas en respuesta a la carta circular CL 2008/31-PFV: Parte B, por
Australia, Brasil, la Unión Europea y el World Processing Tomato Council (WPTC)**

AUSTRALIA

Este trabajo presentó avances en el Apéndice VII del documento Alinorm 09/32/27, en el cual se pidieron observaciones para justificar la necesidad tecnológica de varios aditivos alimentarios en cada una de las normas arriba mencionadas, con el objetivo de su posible inclusión en dichas normas en una etapa futura.

Observaciones generales

Australia apoya la recomendación elaborada en la 58^a reunión del Comité Ejecutivo, tal como fue adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius, en su 28^o período de sesiones, de que “La NGAA debería ser el único punto de referencia autorizado para los aditivos alimentarios y ello debería indicarse claramente en todas las normas para productos” (Alinorm 05/28/3A, párrafo 56 [15]). Con este fin, la elaboración de listas de aditivos alimentarios en normas para productos debería restringirse en la máxima medida posible.

Por lo tanto, Australia recomienda que el Comité se apegue al formato recomendado para normas sobre productos tal como se establece en el Manual de procedimiento del Codex¹.

[La sección de aditivos alimentarios] deberá contener una referencia general a las secciones correspondientes de la Norma General para los Aditivos Alimentarios y deberá formularse como sigue:

“[Clase funcional del aditivo alimentario] utilizado de acuerdo con los

Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos x.x.x.x [nombre de la categoría de alimentos] o incluido en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta norma.”

Australia considera que el trabajo de este comité sería más eficaz si siguiera este formato al recomendar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) qué clases funcionales de aditivos deberían permitirse en los productos individuales. El CCFA es reconocido como el comité con la responsabilidad y la experiencia científica para evaluar aditivos individuales y sus dosis de forma coherente con sus principios de evaluación de riesgos y el Preámbulo de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA).

Observaciones específicas

Si el comité tiene la intención de evaluar todos los aditivos en las clases funcionales pertinentes para su posible inclusión en las normas en una etapa posterior, a pesar de la orientación contraria de la Comisión y tal como se estipula en el Manual de procedimiento, Australia señala que la necesidad tecnológica de una gran parte de estos aditivos ya ha sido justificada en el proceso de su inclusión en las normas de productos pertinentes y/o en la NGAA.

Australia recomienda al comité que acepte las deliberaciones anteriores del Codex acerca de estas disposiciones sobre aditivos, en vez de repetir evaluaciones que ya han sido realizadas.

BRASIL

En lo que respecta al documento Alinorm 09/32/27, especialmente a su Anexo VII, Brasil presenta algunas observaciones generales y específicas:

FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS

Antioxidantes

SIN 315 – no se especifica la categoría de alimentos para la que se permite el aditivo. El aditivo SIN 315 está anotado en el cuadro 3 de la NGAA y, por lo tanto, su uso debería basarse en las BPF. No obstante, la subcategoría 04.2.2.7 se encuentra en el anexo del cuadro 3. Esto significa que el uso del aditivo SIN 315 no está sin restricciones para esta categoría de alimentos, y que sería posible sólo si hubiera disposiciones incluidas en los cuadros 1 y 2. El aditivo SIN 315 no está anotado en estos cuadros para la categoría 04.2.2.7.

Colorantes

Brasil no apoya el uso de colorantes artificiales en los productos de frutas y hortalizas.

SIN 127: Tomando en cuenta la IDA de 0.1 mg/kg p.c. para la eritrosina, que indica que el consumo de pequeñas porciones diarias de alimentos que contengan este colorante puede superar la IDA, Brasil recomienda restringir el uso de la eritrosina a categorías específicas para las que el consumo no sea tan alto y en los casos donde el uso de la eritrosina no pueda reemplazarse con otro colorante. Por ejemplo: el consumo de una porción (200 mL) de alimento de la categoría 01.1.2 que contenga 300 mg/kg de eritrosina, es equivalente al consumo de 1 mg/kg p.c. de este colorante para adultos de 60 kg, que es, 10 (diez) veces el valor de la IDA. Para un niño de 30 kg, el consumo sería igual a 20 (veinte) veces el valor de la IDA. Por lo tanto, Brasil no apoya el uso de la eritrosina en las categorías 04.2.2.3 y 04.2.2.7.

SIN 150c y 161g: Brasil considera necesario establecer dosis máximas para colorantes con IDA numéricas, tales como color caramelo clase III y cantaxantina. Por lo tanto, no apoyamos la dosis conforme a las BPF para los aditivos SIN 150c y 161g. Además, la dosis máxima para la cantaxantina debería ser la menor posible, debido a que este colorante tiene una IDA baja. La cantaxantina no está incluida en la NGAA para la categoría de alimentos 04.2.2.3.

Las dosis máximas para los caramelos (SIN 150b y 150c) deberían reducirse a 50000, para efectos de coherencia con la dosis propuesta para otras categorías de alimentos. Dosis más altas podrían causar que se supere la IDA, especialmente en el caso de los niños.

Agentes endurecedores

SIN 523: En el 2006, el JECFA redujo la ingesta semanal tolerable provisional (ISTP) para el aluminio de todas las procedencias, especialmente de los aditivos alimentarios, de 7 a 1 mg/kg p.c. por semana. El CCFA ha debatido nuevos límites máximos para los silicatos, fosfatos y sulfatos de aluminio. El objetivo es reducir el uso y/o el límite máximo de estos aditivos, considerando que la exposición a éstos es alta y pudiera sobrepasar la ISTP, principalmente en el caso de los niños. Recomendamos verificar la necesidad tecnológica de esta sustancia.

En la NGAA, el aditivo SIN 523 tiene un límite propuesto de 500 mg/kg para la categoría de alimentos 04.2.2.3 (trámite 3) y no de 35 mg/kg (adoptado). Para la categoría de alimentos 04.2.2.7, el trámite real es 3 y no el 6, con la nota 6.

En Brasil, su uso no está autorizado en ninguna categoría de alimentos.

Sustancias conservadoras

SIN 216: en 2007-2008, el JECFA retiró la IDA de este aditivo y su sal de sodio (SIN 217) porque no se consideró inocuo para el uso humano. Fue excluido de la NGAA.

SIN 220-228: los sulfitos están permitidos como conservantes en Brasil para algunos productos de frutas y hortalizas, por ejemplo: leche de coco (500 mg/kg); frutas secas o deshidratadas (100 mg/kg); coco seco (50 mg/kg); papas fritas congeladas (50 mg/kg); hortalizas deshidratadas (200 mg/kg); papas cocidas sin pelar (100 mg/kg); **pulpa y puré de hortalizas (cebolla, ajo, hongos, setas, raíces, tubérculos, legumbres, nueces y algas marinas) (500 mg/kg); y pepinillos (100 mg/kg)**. Las dosis máximas se expresan como SO₂.

El aditivo SIN 262ii tiene una IDA de 15 mg/kg p.c. y, por lo tanto, debe haber un límite máximo para su uso en los alimentos.

Secuestrantes

SIN 334-337: la IDA grupal para los tartratos es de 30 mg/kg p.c. y, por lo tanto, debe haber un límite máximo para su uso en los alimentos.

SIN 450iii (nota a pie de página 11): “pirofosfato de sodio” y “difosfato tetrasódico” son sinónimos si se considera la evaluación del JECFA. SIN 451iii no existe (<http://www.fao.org/ag/agn/jecfa-additives/specs/Monograph1/Additive-461.pdf>).

SIN 338-542 (fosfatos): el límite máximo en la NGAA para la categoría de alimentos 04.1.2.3 es de 2200 mg/kg en el trámite 3 (y no 1100 mg/kg en el trámite 7). Las disposiciones para 04.2.2.3 y 04.2.2.7 se encuentran en el trámite 6 y no en el 7.

Edulcorantes

Algunos límites máximos, trámites y notas a pie de página del documento no corresponden con aquellos que figuran en la NGAA (2009) para estas categorías de alimentos que se incluyen en la tabla a continuación. Brasil ha elaborado algunas observaciones relacionadas con las necesidades tecnológicas del uso de aditivos.

N° SIN	Sustancia	NGAA				
		Cat. de alimentos N°	Dosis máx.		Trámite	Observación:
950	Acesulfame potásico	04.1.2.3	200	mg/kg	€ Adoptada	Nota 161 y 188
		04.1.2.10	1000 350	mg/kg	≡ Adoptada	Nota 161 y 188
		04.2.2.3	1000 200	mg/kg	≡ Adoptada	Nota 144 y 188
		04.2.2.7	1000	mg/kg	≡ Adoptada	Nota 188 En Brasil, el límite máximo es de 350 mg/kg. El límite propuesto de 1000 mg/kg es mucho mayor que aquellos que ya han sido adoptados. ¿Cuál es la justificación tecnológica?
951	Aspartamo	04.1.2.10	2000 1000	mg/kg	€ Adoptada	Nota 161 y 191 En Brasil, el límite máximo es de 750 mg/kg, el cual es suficiente para lograr la finalidad tecnológica.
		04.2.2.7	2500	mg/kg	€ Adoptada	
954	Sacarina	04.2.2.7	500 200	mg/kg	€ Adoptada	Nota 161
961	Neotamo	04.1.2.3	100	mg/kg	≡ Adoptada	Nota 161
		04.1.2.10	65	mg/kg	≡ Adoptada	Nota 161
		04.2.2.3	10	mg/kg	≡ Adoptada	Nota 144
		04.2.2.7	33	mg/kg	≡ Adoptada	Nota 161
962	Sal de acesulfamo aspartame	04.1.2.3	450	mg/kg	3	Nota 113 y 144
		04.2.2.3	460 200	mg/kg	≡ Adoptada	Nota 113 y 144 Nota 113 y 161
		04.2.2.7	2270	mg/kg	3	Nota 113 Este edulcorante no ha sido autorizado todavía en Brasil.

TOMATES EN CONSERVA

Las disposiciones se encuentran en el trámite 6 y no en el 7.

ALGUNOS FRUTOS CÍTRICOS EN CONSERVA

Para los fosfatos, es el trámite 6 y no el 7.

Agente antienturbador

SIN 461: las clases funcionales de espesante, emulsionante, estabilizador e incrementador del volumen fueron evaluadas por el JECFA para este aditivo. La función de agente antienturbador no fue considerada en la evaluación toxicológica y no está prevista en la NGAA. Esta función tampoco está incluida en la lista de clases funcionales o finalidades tecnológicas (CAC GL36-1989) que fue revisada en el 2008 (documento Alinorm 08/31/12, Ap. XII). Sugerencia: debido a que en la NGAA no se hace una distinción entre las disposiciones de uso para distintas funciones, la clase funcional podría modificarse para los emulsionantes o estabilizadores.

Cuadro 3 de la NGAA

Las categorías de alimentos 04.1.1, 04.2.1, 04.2.2.1 y 04.2.2.7 se encuentran en el Anexo del cuadro 3. Por lo tanto, el uso de aditivos conforme a las BPF para estas categorías no está sin restricciones. El uso de aditivos anotados en el cuadro 3 en estos alimentos es regido por las disposiciones presentadas en los cuadros 1 y 2.

UNIÓN EUROPEA

La Unión Europea (UE) se complace en presentar las siguientes observaciones acerca de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en los proyectos de normas del Codex arriba mencionados:

DECLARACIÓN GENERAL - EN REFERENCIA A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS DEL CUADRO 3

La UE quiere reiterar que los comités de productos deberían evaluar la justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios individuales, y hacer una lista de los aditivos que realmente logran el efecto deseado en las respectivas categorías de alimentos. Por lo tanto, la UE quiere expresar su fuerte reserva en cuanto a la inclusión por defecto de los aditivos alimentarios anotados en el cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) en las normas de productos del Codex.

Por otro lado, el anexo del cuadro 3 ya contiene productos que han sido sometidos a tratamientos físicos básicos, tales como néctares de frutas y hortalizas, productos líquidos a base de huevo (a través del proceso de pasteurización), productos pesqueros elaborados que podrían necesitar un tratamiento térmico en una etapa posterior, así como también hortalizas fermentadas y pescado y productos pesqueros ahumados, desecados y fermentados. Por lo tanto, la UE opina que debería aplicarse el mismo enfoque a las siguientes categorías de productos alimentarios, a saber, concentrados de tomate elaborados, tomates en conserva, confituras, jaleas y mermeladas, frutas en conserva y hortalizas en conserva, que son productos de gran consumo y que pudieran someterse a tratamientos afines y para los que se necesita 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

1.1 OBSERVACIÓN GENERAL

Los productos alimentarios regulados bajo el Proyecto de norma del Codex para las frutas y hortalizas encurtidas (Apéndice VII) podrían corresponder a distintas subcategorías de la NGAA, a saber 04.2.2.7, 04.1.2.3, 04.1.2.10 y 04.2.2.3.

Debe recordarse que las categorías 04.2.2.3 (hortalizas) y 04.1.2.3 (frutas en vinagre) de hecho abarcan 'productos encurtidos' que no están **fermentados**. Por lo tanto, las hortalizas fermentadas definidas por la presente norma para las frutas y hortalizas encurtidas no corresponden a la subcategoría 04.2.2.3 ni 04.1.2.3 de la NGAA.

No obstante, las hortalizas fermentadas reguladas por esta norma corresponden a la categoría 04.2.2.7 de la NGAA. Teniendo en mente el hecho de que esta categoría está consagrada en el anexo del cuadro 3, los aditivos alimentarios anotados en el cuadro 3, por lo tanto, no deberían estar autorizados en las hortalizas fermentadas definidas por la norma para las frutas y hortalizas encurtidas.

Con respecto a las frutas fermentadas de la presente norma, éstas corresponden a la categoría 04.12.10 de la NGAA para la que pueden autorizarse los aditivos alimentarios del cuadro 3. Es necesario estudiar, caso por caso, las justificaciones tecnológicas para autorizar tales aditivos alimentarios en las frutas fermentadas reguladas por la presente norma para las frutas y hortalizas encurtidas.

En resumen, es importante tratar por separado estas dos categorías de productos fermentados en función de las necesidades de aditivos alimentarios.

Como comentario general, la UE opina que debería tenerse sumo cuidado al integrar disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas de productos en la NGAA y que esto se justifique debidamente desde un punto de vista tecnológico. Durante esta integración en la NGAA, debería asegurarse que los productos alimentarios que actualmente se encuentran excluidos del ámbito de aplicación de la norma del producto para frutas y hortalizas encurtidas, como por ejemplo, aceitunas de mesa, col ácida o “sauerkraut” y pepinos encurtidos, no puedan beneficiarse de las disposiciones sobre aditivos alimentarios del producto que resulten del hecho de que estos productos alimentarios pertenezcan a una de las subcategorías arriba mencionadas.

1.2 OBSERVACIONES ESPECÍFICAS

Reguladores de acidez

Con respecto a las hortalizas fermentadas, los siguientes aditivos alimentarios, SIN 297, SIN 365, SIN 355 y SIN 356, no están autorizados bajo la subcategoría 04.2.2.7.

En lo que respecta a las frutas fermentadas, debería darse la debida consideración a las siguientes observaciones:

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

Aunque reconociendo que el JECFA ha asignado una IDA “sin especificar” al ácido fumárico, el Comité Científico Europeo para la Alimentación (SCF) asignó una IDA numérica a esta sustancia (6 mg/kg) en 1990. Por lo tanto, la UE considera que el uso del ácido fumárico debería ser limitado. La UE no apoya la propuesta de la inclusión del ácido fumárico en las frutas encurtidas y cuestiona la necesidad tecnológica.

El SCF también ha asignado una IDA de 6 mg/kg al fumarato de sodio. Por la misma razón, la UE no apoya la inclusión del fumarato de sodio en la norma de frutas encurtidas y cuestiona la necesidad tecnológica.

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

El JECFA asignó una IDA numérica de 5 mg/kg pc al ácido adípico y los adipatos y, por lo tanto, su uso debería restringirse a un número limitado de aplicaciones.

La UE pide una aclaración sobre la necesidad tecnológica.

Antioxidantes

- Ácido isoascórbico (ácido eritórbito) (SIN 315) e isoascorbato de sodio (SIN 316)

Con respecto a las hortalizas fermentadas, estos aditivos alimentarios no están autorizados en la subcategoría 04.2.2.7 sobre hortalizas fermentadas.

Con respecto a las frutas fermentadas:

En 1990, el JECFA asignó una IDA “sin especificar”. No obstante, en 1999 el SCF asignó una IDA numérica (6 mg/kg pc) al ácido isoascórbico (ácido eritórbito) y al isoascorbato de sodio.

Por consiguiente, la UE opina que el ácido isoascórbico (ácido eritórbito) y su sal de sodio deberían restringirse a un número limitado de aplicaciones a fin de evitar que se supere la IDA.

Por lo tanto, la UE no apoya la inclusión del ácido isoascórbico (ácido eritórbito) (SIN 315) ni del isoascorbato de sodio (SIN 316) en la norma de frutas y hortalizas encurtidas.

La UE pide una aclaración sobre la necesidad tecnológica.

- Lecitina (SIN 322)

La función tecnológica principal de la lecitina es la de emulsionante, y sólo tiene una función secundaria como antioxidante.

Por lo tanto, es importante aclarar la finalidad tecnológica de la lecitina en los productos regulados por la norma.

La función de emulsionante puede justificarse en los casos donde se añada una salsa a la hortaliza, pero en un caso tal, estamos en la presencia de un producto alimentario compuesto, y la lecitina puede estar presente en el producto final (proveniente de la salsa) como resultado del principio de transferencia.

Colorantes

Sólo los siguientes colorantes están autorizados en la subcategoría 04.2.2.7, a saber, azul brillante FCF (SIN 133), beta caroteno (160a(ii)), carotenoide (160a(i), a(iii), e, f)), clorofilas y clorofilinas (141(i), (ii)), verde sólido FCF (143), extracto de piel de uva (163(ii)), indigotina (Carmines de índigo) (132), ponceau 4R (rojo de cochinilla A) (124), riboflavinas (101(i), (ii)), amarillo ocaso (110).

La UE no apoya la inclusión de curcumina (IDA : 1 ppm), tartracina (IDA : 7.5 ppm), amarillo de quinoleína (IDA del JECFA : 10 ppm; IDA revisada por EFSA (2009): 0.5 ppm), amarillo ocaso, carmines (IDA : 5 ppm), azorrubina (IDA : 4 ppm), amaranto (IDA : 0.5 ppm), ponceau 4R (rojo de cochinilla A), eritrosina (IDA : 0.1 ppm), rojo allura AC (IDA : 7 ppm), indigotina (carmines de índigo) (IDA : 5 ppm), azul brillante FCF (IDA : 12.5 ppm), negro brillante (IDA : 1 ppm), marrón HT (IDA : 1.5 ppm), carotenoides SIN 160e y SIN 160f, extractos de annato, luteína, cantaxantina (IDA : 0.03 ppm), óxidos de hierro (IDA : 0.03 ppm) y verde sólido en las frutas y hortalizas encurtidas, puesto que el uso de estos colorantes podría inducir a error al consumidor.

Como comentario general, la UE opina que el uso de colorantes en hortalizas fermentadas debería limitarse estrictamente puesto que son productos de gran consumo en algunos países. Además del hecho de que sus usos podrían preverse para ocultar la mala calidad de los productos y engañar al consumidor, también podrían provocar problemas de ingesta debido a que sus IDA son bajas y los usos propuestos algunas veces son muy altos.

Asimismo, la EFSA (Autoridad Europea de Inocuidad Alimentaria) ha reevaluado recientemente algunos colorantes, y disminuyó la IDA del amarillo ocaso a 1 mg/kg pc (la cual es considerablemente más baja que su IDA anterior (2.5 mg/kg pc)). Esta IDA fue establecida como provisional en espera del recibimiento de la información adicional necesaria para asignar una IDA completa. **La EFSA también resalta la posibilidad de que se supere la recientemente asignada IDA provisional tanto en el caso de adultos como de niños. Por lo tanto, la UE se opone firmemente a la autorización del amarillo ocaso en las frutas y hortalizas encurtidas.**

Además, la EFSA también ha asignado una IDA muy baja para el ponceau 4R (rojo de cochinilla A) (0.70 mg/kg), la cual es radicalmente más baja que su IDA anterior (4 mg/kg pc). **Por consiguiente, la UE opina que el ponceau 4R (rojo de cochinilla A) debería restringirse a un número limitado de aplicaciones, y se opone firmemente a la autorización de este colorante en las frutas y hortalizas encurtidas.**

En vista de las recientes opiniones de la EFSA sobre tanto el ponceau 4R (rojo de cochinilla A) como el amarillo ocaso, la UE recomienda solicitar al CCFA que pida al JECFA reevaluar estos aditivos alimentarios como una prioridad. Además, a algunos de esos colorantes se les ha asignado una IDA numérica muy baja, p. ej., curcumina (1 mg/kg), amaranto (0.5 mg/kg), marrón HT (1.5 mg/kg), cantaxantina (0.03 mg/kg), eritrosina (0.1 mg/kg) y, por lo tanto, su uso debería estar estrictamente restringido.

Por último, la CAC, en su reciente 31^o período de sesiones, sometió a examen la preocupación planteada por muchos de los miembros del Codex durante la 41^a reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios con respecto a la extensión del uso de la eritrosina en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) debido a su muy baja IDA numérica. Estos miembros del Codex solicitaron que el JECFA lleve a cabo una evaluación más a fondo de la exposición.

Por lo tanto, en esta etapa, la UE se opone firmemente a la propuesta de incorporar a la eritrosina en las frutas y hortalizas encurtidas debido al valor muy bajo de su IDA de 0.5 mg/kg pc.

Agentes endurecedores

- Sulfato de aluminio y amonio (E 523)

Como comentario general, la UE quisiera que se recuerde la recomendación del JECFA en 2006 de disminuir la ingesta semanal tolerable provisional (ISTP) para todos los aditivos alimentarios que contengan aluminio (de 7 mg/kg pc a 1 mg/kg pc) y la posibilidad de que se supere la ISTP en el caso de algunos grupos poblacionales, especialmente en los niños. Estas conclusiones han sido confirmadas recientemente por la EFSA.

Por lo tanto, la UE se opone al uso del sulfato de aluminio y amonio en las frutas y hortalizas encurtidas.

Además, es importante recalcar que este aditivo alimentario no está autorizado en la subcategoría 04.2.2.7 de la NGAA sobre las hortalizas fermentadas.

Acentuadores del sabor

- Guanilato disódico, 5'- (SIN 627), inosinato disódico, 5'- (SIN 631), ribonucleótidos cálcicos, 5'- y ribonucleótidos disódicos, 5'- (SIN 634 y SIN 635, respectivamente)

Con respecto a las hortalizas fermentadas, estos aditivos alimentarios no están permitidos bajo la subcategoría 04.2.2.7. La UE solicita las justificaciones tecnológicas para su uso en las frutas y hortalizas encurtidas.

La UE quiere destacar que los siguientes aditivos alimentarios SIN 580, SIN 968, SIN 1101ii, SIN 1101iii y SIN 1104 no están autorizados en la UE.

Sustancias conservadoras

Con respecto a las hortalizas fermentadas, sólo los sulfitos están autorizados en la subcategoría 04.2.2.7.

Como comentario general, la UE cuestiona la necesidad tecnológica de las sustancias conservadoras en las frutas y hortalizas encurtidas que han sido sometidas a un tratamiento térmico, a una pasteurización durante el proceso de fabricación, o que han sido conservadas mediante una fermentación natural o mediante acidificantes, y que son estables a temperatura ambiente.

La UE recomienda que se realice un trabajo más detallado para identificar los productos alimentarios que corresponden a la categoría de “frutas y hortalizas encurtidas” y para los que existan sustancias conservadoras que sean tecnológicamente justificadas.

La misma justificación es válida con respecto al uso del ácido propiónico (SIN 280), propionato de sodio (SIN 281), propionato de calcio (SIN 282) y propionato de potasio (SIN 283) en las frutas fermentadas.

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

La UE pide una aclaración sobre los tipos de frutas encurtidas para las que se justifica el uso de los hidroxibenzoatos desde un punto de vista tecnológico.

- Sulfitos

El JECFA ha destacado la posibilidad de que se supere la IDA en el caso de los sulfitos. Se han identificado algunos productos principales (69ª reunión del JECFA (2008)): frutas desecadas, embutidos y bebidas sin alcohol, vino, zumos (jugos) de frutas y zumos (jugos) suaves, papas elaboradas y nueces, cerveza. No obstante, el JECFA destacó que estos productos principales podrían variar de un país a otro.

Tomando en cuenta la IDA muy baja de los sulfitos y las preocupaciones planteadas por el JECFA en función de la posibilidad de que se supere la IDA, la UE recomienda mantener el límite máximo actual de 100 ppm para los sulfitos en 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 a vii, SIN 451i-ii, SIN 452i-v y SIN 542)

Con respecto a las hortalizas fermentadas, estos aditivos alimentarios no están autorizados en la subcategoría 04.2.2.7.

Con respecto a las frutas fermentadas, la función tecnológica principal de los fosfatos es asegurar la retención de agua. Su acción como secuestrante debe demostrarse en las frutas encurtidas. Por lo tanto, la UE no apoya el uso de los fosfatos en las frutas y hortalizas encurtidas. La UE toma nota de que ninguno de estos aditivos alimentarios está autorizado en estos productos alimentarios en la UE.

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

Estos aditivos alimentarios se usan normalmente en los productos alimentarios que contienen grasas. La UE cuestiona la necesidad tecnológica de tales secuestrantes en las frutas y hortalizas encurtidas.

Edulcorantes

- Sorbitol y jarabe de sorbitol (SIN 420), maltitol y jarabe de maltitol (SIN 965), lactitolo (SIN 966), xilitolo (SIN 967), isomaltol (isomaltitol) (SIN 953), manitol (E 421)

Como comentario general, la UE está muy preocupada acerca de los altos límites máximos que se proponen en el proyecto de norma actual. Estos aditivos alimentarios sólo deberían utilizarse en la presente norma para finalidades distintas a la de “edulcorante”, tales como humectante y acentuador del sabor. Por lo tanto, los límites máximos propuestos deberían disminuirse y limitarse en productos específicos después de haberse proporcionado una justificación tecnológica.

- Edulcorantes intensos (SIN 950, 951, 954, 957, 961 y 962)

Como comentario general, la UE considera que los límites máximos propuestos para tales aditivos alimentarios son muy altos en dichos alimentos elaborados, teniendo en cuenta también el hecho de que, por ejemplo, el “azúcar” no constituye un componente básico de las hortalizas encurtidas. Por lo tanto, el principio de sustituir el azúcar con edulcorantes intensos debería ser cuidadosamente estudiado y bien justificado, caso por caso.

Con respecto a las hortalizas fermentadas, sólo los aditivos alimentarios SIN 950 y SIN 951 están autorizados en la subcategoría 04.2.2.7 de la NGAA.

- Acesulfame potásico (SIN 950)

La UE apoya el uso del acesulfame potásico, en su función de edulcorante, en las frutas y hortalizas encurtidas, pero recomienda mantener el límite máximo de 200 mg/kg, tal como figura actualmente en STAN 260-2007 sobre frutas y hortalizas encurtidas.

- Aspartamo (SIN 951)

La UE apoya el uso del aspartamo, en su función de edulcorante, en las frutas y hortalizas encurtidas, pero cuestiona la justificación tecnológica de un límite máximo tan alto. La UE recomienda establecer una dosis máxima permitida de 200 mg/kg (en vez de 2000 ó 2500 mg/kg como se propone), la cual parece ser suficiente para lograr el objetivo.

- Sacarina (SIN 954)

La UE apoya el uso de la sacarina, en su función de edulcorante, en las frutas y hortalizas encurtidas, pero recomienda mantener el límite máximo actual de 160 mg/kg.

- Taumatina (SIN 957)

La UE señala que la legislación de la UE sobre aditivos alimentarios no permite actualmente este aditivo alimentario en tales productos.

- Neotamo (SIN 961)

La UE está de acuerdo con la propuesta.

- Sal de acesulfamo aspartame (SIN 962)

La UE apoya el uso de la sal de acesulfamo aspartame, en su función de edulcorante, en las frutas y hortalizas encurtidas, pero sólo a una dosis máxima permitida de 200 mg/kg (expresada como equivalente de acesulfamo-K).

2. Proyecto de Norma del Codex para el Concentrado de Tomate Elaborado

Reguladores de acidez:

Como comentario general, la UE cuestiona la necesidad tecnológica de los reguladores de acidez del cuadro 3, ya que parece que el ácido cítrico (SIN 330) y sus sales presentan un beneficio tecnológico real y se usan en la actualidad en el ámbito mundial.

- Ácido láctico (SIN 270)

La UE no apoya el uso de este aditivo alimentario teniendo en mente que el ácido láctico puede servir como una herramienta adecuada para determinar el grado de frescura del producto. La autorización de este aditivo alimentario sesgaría entonces los resultados de las pruebas de análisis pertinentes.

- Ácido acético (SIN 260) y ácido málico (SIN 296) y sus sales

Estos aditivos alimentarios, debido a sus propiedades organolépticas específicas, podrían contribuir a ocultar sabores inesperados en los tomates. Por lo tanto, la UE no apoya el uso de estos aditivos alimentarios porque no está justificado tecnológicamente.

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

Estos aditivos alimentarios tienen asignada una IDA numérica baja y, por lo tanto, su uso debería ser restringido. La UE no apoya su uso en el concentrado de tomate elaborado.

La UE señala que el fumarato no está permitido bajo la legislación de la UE sobre aditivos alimentarios.

- Aditivos alimentarios a base de carbonatos (SIN 170i, 500i, 500ii, 500iii, 501i, 501ii, 503ii, 504i y 504ii)

Estos aditivos alimentarios contribuirán al aumento del pH a niveles alcalinos, lo cual entonces podría ocultar efectos adversos durante la cocción excesiva, en particular la formación de productos secundarios tal como el hidroximetilfurfural durante la cocción. La UE, por lo tanto, no apoya el uso de estos aditivos alimentarios.

3. Proyecto de Norma del Codex para los Tomates en Conserva

Reguladores de acidez

La posición de la UE es idéntica a la sección afín relacionada con el proyecto de norma del Codex para el concentrado de tomate elaborado.

- Fosfatos

La UE no apoya el uso de los fosfatos en los tomates en conserva y cuestiona la necesidad tecnológica de usar estos aditivos alimentarios cuya función principal es la de retener agua y que sólo actúan como reguladores de la acidez en función secundaria.

Agentes endurecedores

- Cloruro de magnesio (SIN 511), gluconato de magnesio (SIN 580), sulfato de calcio (SIN 516), gluconato de calcio (SIN 578), hidróxido de calcio (SIN 526)

La UE pide una aclaración sobre la necesidad tecnológica de tales aditivos alimentarios.

Por ejemplo, el MgCl no es adecuado ya que su uso podría causar un poco de “sabor” metálico o amargo en el producto.

No obstante, los aditivos alimentarios que contienen calcio están justificados desde un punto de vista tecnológico en estos productos.

Almidones modificados

Los almidones modificados podrían provocar una modificación de la textura y contribuir a ocultar posibles defectos del alimento. Por lo tanto, la UE opina que los almidones modificados podrían contribuir a engañar al consumidor, y no deberían permitirse en los tomates en conserva.

4. Proyecto de norma del Codex para algunos frutos cítricos en conserva

La UE se complace en presentar las siguientes observaciones:

Reguladores de acidez

- Fosfatos

La UE no apoya la inclusión de ninguno de los fosfatos mencionados en el proyecto de norma para los frutos cítricos en conserva y cuestiona la necesidad tecnológica de dicha inclusión. La UE cuestiona la necesidad tecnológica de usar estos aditivos alimentarios cuya función principal es la de retener agua y que sólo actúan como reguladores de la acidez en función secundaria.

- Tartratos (SIN 334, SIN 335i y SIN 335ii, SIN 336i y SIN 336ii, 337)

La UE cuestiona la necesidad tecnológica de usar hasta 1300 mg/kg de tartratos (expresados como ácido tartárico) en los frutos cítricos en conserva.

- Metilcelulosa

La UE quiere pedir una aclaración más a fondo sobre la función tecnológica de la metilcelulosa cuando se añade a los frutos cítricos en conserva.

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

El SCF ha asignado una IDA numérica baja al ácido fumárico y, por lo tanto, su uso está restringido a un número limitado de aplicaciones en la UE. La UE no apoya la propuesta de la inclusión del ácido fumárico en los frutos cítricos en conserva.

El SCF también ha asignado una IDA numérica baja (6 mg/kg) al fumarato de sodio. Por la misma razón, la UE no apoya la inclusión del fumarato de sodio en esta norma. La UE señala que el fumarato de sodio no está permitido bajo la legislación de la UE sobre aditivos alimentarios.

Agentes endurecedores

- Cloruro de magnesio (SIN 511), gluconato de magnesio (SIN 580), sulfato de calcio (SIN 516), gluconato de calcio (SIN 578), hidróxido de calcio (SIN 526)

La UE cuestiona la necesidad tecnológica de los aditivos alimentarios que contienen magnesio para un uso de tal índole.

**CONSEJO MUNDIAL DEL TOMATE ELABORADO
(WORLD PROCESSING TOMATO COUNCIL – WPTC)**

Como organización no gubernamental en calidad de observadores, el *World Processing Tomato Council* (WPTC) ha examinado el texto en cuestión y se complace en presentar las siguientes observaciones en relación con los productos de tomate elaborado para los que se actualizaron normas en el 2007.

El Anexo VII de las normas horizontales propuestas (págs. 71-73) incluye una lista de aditivos que es mucho más extensa que las listas aprobadas en las normas del Codex para el concentrado de tomate (STAN 57) y para los tomates en conserva (STAN 13).

El WPTC, con respecto a las técnicas actuales de elaboración para los tomates y, de conformidad con los principios mencionados en el punto 3.2 “Justificación del uso de aditivos” (pág. 67), considera que estas adiciones son absolutamente injustificadas y recomienda que las normas STAN 13 y STAN 57 permanezcan sin cambio alguno.

Asimismo, queremos reiterar que durante la 23^a reunión del CCPFV, el WPTC ya había solicitado que se excluyera el lactato de calcio de la lista de agentes endurecedores permitidos en la norma STAN 57, porque la presencia del ácido láctico es, en sí mismo, un defecto (punto 3.2.2.2). Nuestra observación no fue aceptada. Si se va a modificar la lista de aditivos autorizados, la única modificación que el WPTC quisiera recomendar sería, por consiguiente, la eliminación del lactato de calcio como un agente endurecedor. En ningún caso el WPTC apoyaría ninguna adición a la lista de aditivos aprobados.

El WPTC y sus miembros continúan a la disposición del comité para más información sobre estas observaciones.