



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

27.<sup>a</sup> reunión

Filadelfia, Pensilvania, Estados Unidos de América,  
8 – 12 de septiembre de 2014

**Observaciones en respuesta a la carta circular CL 2014/17-PFV sobre las  
DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN ALGUNAS NORMAS  
PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

presentadas por:

**Brasil, Costa Rica, Tailandia y los Estados Unidos de América**

**Brasil**

En relación con la susodicha solicitud, quisiéramos informar de que en Brasil se emplean los aditivos enumerados a continuación para las frutas y hortalizas encurtidas y los brotes de bambú y setas en conserva:

- a) ácido tartárico y tartratos en la clase funcional de reguladores de la acidez,
- b) alginato de propilenglicol en la clase funcional de estabilizadores,
- c) sorbatos en la clase funcional de sustancias conservadoras.

**Costa Rica**

Costa Rica agradece la oportunidad de expresar el apoyo al documento, lo ha analizado y no tiene comentarios.

**Tailandia**

**Frutas y hortalizas encurtidas**

Los etilen diamino tetra acetatos (INS 385,386) se emplean como antioxidantes y secuestrantes en las frutas y hortalizas encurtidas.

**Brotos de bambú en conserva**

Los productores de brotes de bambú en conserva utilizan únicamente la forma de Ácido tartárico L (+) (INS 334) como regulador de la acidez a un nivel de 1 300 mg/kg como ácido tartárico. Nunca han empleado otro tartrato por lo que no tienen experiencia con otras formas.

**Estados Unidos de América**

**Observaciones generales**

Los Estados Unidos instan al CCPFV a incluir una referencia general a las clases funcionales de aditivos alimentarios pertinentes y a las correspondientes categorías de alimentos de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA; CODEX STAN 192-1995) en la sección relativa a aditivos alimentarios de todas las normas para productos del CCPFV, en lugar de la práctica actual consistente en prescribir aditivos alimentarios. La inclusión de una referencia general a la NGAA en las disposiciones relativas a aditivos alimentarios redundaría en un uso más eficiente de los recursos del Comité ya que evita reabrir el debate sobre disposiciones relativas a aditivos alimentarios que ya han sido evaluadas por el CCPFV y el CCFA, además de seguir las reglas del Manual de Procedimiento del Codex contenidas en la Sección II sobre Elaboración de Normas y textos afines, Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales, donde se estipula que se debe hacer una referencia general a la NGAA en las normas sobre productos salvo que haya una justificación tecnológica que permita una excepción.

**Observaciones específicas:**

ANEXO I: Disposiciones sobre aditivos alimentarios para las frutas y hortalizas encurtidas

El informe del GTe sobre aditivos alimentarios afirma que “no se pudo identificar una necesidad tecnológica” para ciertos aditivos alimentarios respecto de los cuales no se proporcionaron observaciones. Los EE.UU. consideran que los términos en los que está redactada esta frase podrían ser malinterpretados en el sentido de sugerir que se llegó a una conclusión sobre la necesidad tecnológica de dichos aditivos aunque no se haya realizado ningún examen debido a la ausencia de observaciones. Así pues, proponemos sustituirla por la siguiente redacción más exacta:

“Ante la ausencia de observaciones específicas, el GTe no pudo determinar si los aditivos alimentarios recientemente adoptados por el CCFA o los que se encuentran en el procedimiento de trámites se están usando o no, y solicita comentarios/observaciones ulteriores respecto de sus necesidades tecnológicas.”

Destacamos asimismo que la lista de aditivos ha sido actualizada por el CCFA y se ha proporcionado el siguiente cuadro actualizado como referencia para el CCPFV.

#### Reguladores de la acidez

Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA incluyen los siguientes reguladores de la acidez para las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7:

<b>Cat. de alimentos</b>	<b>Nº SIN</b>	<b>Término principal de la NGAA</b>	<b>Dosis máx.</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite</b>
04.1.2.4	334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337	Tartratos	BPF 1300 mg/kg	45	Trámite 7
04.2.2.7	260	Ácido acético, glacial	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	300	Ácido ascórbico, L-	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	170(i)	Carbonato de calcio	<del>10000 mg/kg</del> BPF	58	Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	327	Lactato de calcio	10 000 mg/kg	58	Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	330	Ácido cítrico	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	270	Ácido láctico, L-, D- y DL-	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	504(i)	Carbonato de magnesio	5 000 mg/kg	36	Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	501(i)	Carbonato de potasio	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	262(i)	Acetato de sodio	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	500(i)	Carbonato de sodio	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	365	Fumarato de sodio	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	325	Lactato de sodio	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	350(ii)	Malato de sodio, DL	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	331(iii)	Citrato trisódico	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013

En el Cuadro 3 de la NGAA se incluyen los siguientes reguladores de la acidez:

Nº SIN	Nombre del aditivo	Nº SIN	Nombre del aditivo
330	Ácido cítrico	515(ii)	Sulfato ácido de potasio ( <del>Trámite 3</del> ) Adoptado en 2014

#### Antioxidantes

Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA incluyen los siguientes antioxidantes para las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7:

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.2.2.7	300	Ácido ascórbico, L-	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	330	Ácido cítrico	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	BPF		Trámite 4 Adoptados en 2013
04.2.2.7	322(i)	Lecitina	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	301	Ascorbato de sodio	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2014
04.2.2.7	316	Eritorbato de sodio (Isoascorbato de sodio)	BPF	Nueva Nota <sup>1</sup>	Trámite 4 Adoptado en 2014 Trámite 4
04.2.2.7	325	Lactato de sodio	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013

#### Colorantes

Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA incluyen los siguientes colorantes para las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7:

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.2.2	150b	Caramelo II - caramelo al sulfito	80 000 mg/kg	92	Trámite 4
04.2.2	150d	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	50 000 mg/kg	92, 161	Adoptado en 2009
04.2.2.7	170(i)	Carbonato de calcio	10000 mg/kg BPF	58	Trámite 4 Adoptado en 2013

En el Cuadro 3 de la NGAA se incluyen los siguientes colorantes:

<sup>1</sup> Nueva Nota: Para uso únicamente en rábanos encurtidos.

N° SIN	Nombre del aditivo	N° SIN	Nombre del aditivo
160d(i)	Licopeno, sintético <del>(en el Trámite 3)</del> (Recomendado para adopción en los Trámites 5/8 por el CCFA 44ª reunión (REP 12/FA, Apéndice VI)) Adoptado en el Trámite 8, en 2012	170(i)	Carbonato de calcio
160d(ii)	Licopeno, tomate <del>(en el Trámite 3)</del> (Recomendado para adopción en los Trámites 5/8 por el CCFA en su 44ª reunión (REP 12/FA, Apéndice VI)) Adoptado en el Trámite 8, en 2012	171	Dióxido de titanio

#### Agentes endurecedores

Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA incluyen los siguientes agentes endurecedores para las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7:

Cat. de alimentos	N° SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.2.2.3	523	Sulfato de aluminio y amonio	500 mg/kg 520 mg/kg	6, 245 y 245A <sup>2</sup>	Trámite 3 Adoptado en 2013
04.2.2.7	509	Cloruro de calcio	10 000 mg/kg BPF	58	Trámite 4 Adoptado en 2013

#### Acentuadores del sabor

Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA incluyen los siguientes acentuadores del sabor para las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7:

Cat. de alimentos	N° SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.2.2.7	634	Ribonucleótidos de calcio, 5'-	BPF	Nueva Nota <sup>3</sup>	Trámite 4 Adoptado en 2014
04.2.2.7	627	Guanilato disódico, 5'-	BPF	Nueva Nota <sup>3</sup>	Trámite 4 Adoptado en 2014
04.2.2.7	631	Inosinato disódico, 5'-	BPF	Nueva Nota <sup>3</sup>	Trámite 4 Adoptado en 2014
04.2.2.7	635	Ribonucleótidos de sodio, 5'-	BPF	Nueva Nota <sup>3</sup>	Trámite 4 Adoptados en 2014
04.2.2.7	621	Glutamato monosódico, L-	BPF	Nueva Nota <sup>3</sup>	Trámite 4 Adoptado en 2014
04.2.2.7	508	Cloruro de potasio	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013

<sup>2</sup> Adoptado en 2013 con la Nota 245. En la 46.ª reunión del CCFA (2014) se revisó el formato de las notas de la NGAA para que los conceptos similares se expresaran mediante notas con una estructura similar. Por consiguiente, la Nota 245 se dividió en 2 notas: **Nota 245**: Para uso en hortalizas encurtidas solamente. **Nota 245A**: Excepto para uso en perilla en salmuera a 780 mg/kg. A la Nota 245A se le asignará un nuevo número de nota en la versión actualizada en 2014 de la NGAA.

<sup>3</sup> **Nueva Nota**: Excepto para los productos que corresponden a la Norma para los hongos comestibles y sus productos (CODEX STAN 038-1981).

Sustancias conservadoras

Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA incluyen las siguientes sustancias conservadoras para las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7:

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.1.2.3	214, 218	Hidroxibenzoatos, para-	800 mg/kg 250 mg/kg	27	Adoptados en 2012
04.2.2.7	260	Ácido acético, glacial	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	262(i)	Acetato de sodio	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013

Secuestrantes

Los Cuadros 1 y 2 de la NGAA incluyen los siguientes secuestrantes para las categorías de alimentos 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7:

Cat. de alimentos	Nº SIN	Término principal de la NGAA	Dosis máx.	Notas	Trámite
04.2.2.7	400	Ácido alginico	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	330	Ácido cítrico	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	BPF		Trámite 4 Adoptados en 2013
04.2.2.7	262(i)	Acetato de sodio	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	576	Gluconato de sodio	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013
04.2.2.7	331(iii)	Citrato trisódico	BPF		Trámite 4 Adoptado en 2013

N.B: los fosfatos aparecen dos veces en el cuadro de los secuestrantes.

**ANEXO II: DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA LOS BROTES DE BAMBÚ**

NORMA DEL CODEX PARA LOS BROTES DE BAMBÚ EN CONSERVA (CODEX STAN 241-2007)

**4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ:**

Los EE.UU. recomiendan la inclusión de los tartratos en las disposiciones sobre aditivos alimentarios para los brotes de bambú dado que la función de todos los tartratos (SIN 334; 335i,ii; 336i,ii; 337) es la de reguladores de la acidez y por el momento no se ha determinado una justificación tecnológica para limitar el uso de los tartratos únicamente al ácido tartárico (SIN 334). Además, el CCFA indica que existe en la actualidad un proyecto de disposición (Trámite 7) en la categoría de alimentos 04.2.2.4 de 10 000 mg/kg, con la Nota 45 ("como ácido tartárico".) para la categoría de alimentos 04.2.2.4, de aplicación a los brotes de bambú en conserva.

Por tanto, los EE.UU. recomiendan que se utilice el siguiente cuadro para incluir los tartratos:

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartratos	1300 mg/kg, como ácido tartárico

**ANEXO III: DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA LAS SETAS (CHAMPIÑONES) EN CONSERVA**

NORMA DEL CODEX PARA ALGUNAS HORTALIZAS EN CONSERVA (ANEXO SOBRE SETAS [CHAMPIÑONES]) (CODEX STAN 207-2009)

3. Aditivos alimentarios (que se aplican a las setas (champiñones) en conserva en particular)

3.2 Sólo se permite el uso del colorante anotado a continuación en las setas en conserva en salsa.

Nº SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima
150d	Caramelo IV – caramelo al sulfito amónico	50 000 mg/kg

Los EE.UU. solicitan al CCPFV que considere si otros colorantes de caramelo distintos al Caramelo IV (SIN 150d) podrían tener una justificación tecnológica para su uso en setas en conserva en salsa. Aunque no todos los colorantes incluidos en la categoría de alimentos 04.2.2.4 puedan tener justificación tecnológica para su uso en setas en conserva en salsa, aquellos colorantes aprobados que aportan un color marrón a las setas en conserva sí podrían utilizarse. Por ejemplo, el Caramelo III – caramelo al amoníaco (SIN 150c) ha sido adoptado (2010) a 50 000 mg/kg en 04.2.2.4, y el Caramelo II – caramelo al sulfito (SIN 150b) cuenta con un proyecto de disposición (Trámite 4) en 04.2.2 a 80 000 mg/kg. Además, el Caramelo I – caramelo puro (SIN 150a) es un aditivo del Cuadro 3 y por lo tanto estaría autorizado para la categoría de alimentos 04.2.2.4 de conformidad con las BPF.

3.3 Acentuadores del sabor

Los EE.UU. se preguntan por qué el glutamato monosódico, L- es el único acentuador del sabor autorizado para las setas (champiñones) en conserva. No se ha establecido una justificación técnica para establecer de forma específica el glutamato monosódico, L- como único acentuador del sabor utilizado en las setas (champiñones) en conserva. Hay otros muchos acentuadores del sabor, como las sales de ribonucleótidos (incluyendo la guanina e inosina), autorizados e incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA.

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS (que se aplican a las hortalizas en conserva en general)

4.2 Colorantes;

Dado que no se ha establecido una justificación tecnológica, los EE.UU. cuestionan la limitación de los colorantes de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA a los cuatro colorantes de este cuadro.

4.3 Agentes de retención del color

Los EE.UU. señalan que la dosis máxima para los EDTAs (SIN 385 y 386) debería presentarse sobre la misma base que la IDA del JECFA, es decir, "como etilendiaminotetraacetato de calcio disódico". Este planteamiento también es coherente con la base de presentación de la NGAA (Nota 21).