



## PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

49ª reunión

Macao SAR, China, 20-24 de marzo de 2017

### CUESTIONES REMITIDAS AL COMITÉ POR LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS Y OTROS COMITÉS DEL CODEX

### CUESTIONES PLANTEADAS EN LA 39ª REUNIÓN DE LA COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS (CAC39)

#### A. Asuntos que se presentan a título informativo

##### Normas y textos afines aprobados por la Comisión <sup>1</sup>

1. En su 39ª reunión, la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) aprobó:
  - Especificaciones de identidad y pureza de los aditivos alimentarios, formuladas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en su 80ª reunión;
  - Revisión de la categoría de alimentos 01.1 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA) “Leche y bebidas lácteas” (que ha pasado a denominarse “Leche y productos lácteos líquidos”) y cambios consiguientes
  - Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) (NGAA);
  - Enmiendas al *Sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CAC/GL 36-1989);
  - Revisión de las secciones 4.1.c y 5.1.c de la *Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales* (CODEX STAN 107-1981);
  - Secciones revisadas sobre aditivos alimentarios de la *Norma para la manteca de cacao* (CODEX STAN 86-1981), la *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981), la *Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate)* y la *torta de cacao* (CODEX STAN 141-1983), y la *Norma para el cacao en polvo (cacaos)* y las *mezclas de cacao y azúcares* (CODEX STAN 105-1981);
  - Disposiciones revisadas de la NGAA sobre aditivos alimentarios en relación con la armonización de las cuatro normas para productos relativos al chocolate y los productos del chocolate y las normas para productos indicadas por el Comité sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP);  
y
  - Enmienda de la *Norma para materias grasas lácteas para untar* (CODEX STAN 253-2006).

##### Revocación de normas y textos afines del Codex vigentes <sup>2</sup>

2. En su 39ª reunión, el CAC convino en revocar las especificaciones para silicato de aluminio (SIN 559) y silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos y de la NGAA conforme a lo propuesto por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), en su 48ª reunión.

<sup>1</sup> REP16/CAC párrs 48-57 y Apéndice III

<sup>2</sup> REP16/CAC Apéndice V

### Interrupción de trabajos <sup>3</sup>

3. En su 39ª reunión, el CAC aprobó la interrupción del trabajo sobre diversos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, conforme a la propuesta formulada por el CCFA, en su 47ª reunión.

## **B. Asuntos sobre los que se requiere la adopción de medidas**

### **Sección revisada sobre aditivos alimentarios de la Norma para el chocolate y los productos del chocolate (CODEX STAN 87-1981)<sup>4</sup>**

4. Una delegación señaló que las disposiciones relativas a los colorantes de oro (SIN 175) y plata (SIN 174), que inicialmente figuraban en la *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981), no se habían incluido en la NGAA al adecuar las disposiciones de la norma a las disposiciones pertinentes de la NGAA.

5. En su 39ª reunión, el CAC señaló que el JECFA había llegado a la conclusión de que el uso de oro no suponía un peligro, al ser muy escasa la cantidad con probabilidades de ser ingerida, mientras que no había podido completar la evaluación de la plata debido a que no se disponía de suficientes datos a tal efecto.

6. En su 39ª reunión, el CAC convino en pedir al CCFA que examinara el uso de oro (SIN 175) y plata (SIN 174).

7. **Se invita** al Comité a que examine la solicitud mencionada.

## **CUESTIONES PLANTEADAS EN OTROS ÓRGANOS AUXILIARES**

### **A. Asuntos que se presentan a título informativo**

#### **43ª reunión del Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL43)**

Proyecto de revisión de la Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales (CODEX STAN 107-1981); y propuesta de revisión de la Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados (CODEX STAN 1-1985)<sup>5</sup>

8. En su 43ª reunión, el Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) acordó apoyar el anteproyecto de revisión de la *Norma general para el etiquetado de aditivos alimentarios que se venden como tales* (CODEX STAN 107-1981) conforme a la propuesta formulada por el CCFA, en su 48ª reunión.

9. En su 43ª reunión, el CCFL acordó considerar la recomendación formulada por el CCFA de revisar la sección 4.2.3.4 de la *Norma general para el etiquetado de los alimentos preenvasados* (CODEX STAN 1-1985) en una fecha futura, tras haber estudiado las repercusiones que podrían tener los cambios propuestos.

#### **28ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV28)**

Revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios <sup>6</sup>

10. En su 28ª reunión, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV) acordó revocar las disposiciones sobre aditivos alimentarios propuestas por el CCFA, con excepción del hidrogensulfato de potasio (SIN 515 (ii)) en la *Norma para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981) y la *Norma para los concentrados de tomate elaborados* (CODEX STAN 57-1981), ya que el hidrogensulfato de potasio (SIN 515 (ii)) en realidad no se había incluido en esas normas.

Coherencia en el uso de los términos relacionados con los aromatizantes <sup>7</sup>

11. En su 28ª reunión, el CCPFV acordó revisar los textos relativos a los aromas en las normas de su competencia a los efectos de la coherencia de los términos conforme a la propuesta formulada por el CCFA.

<sup>3</sup> REP16/CAC Apéndice VII

<sup>4</sup> REP16/CAC párrs 55-57

<sup>5</sup> REP16/FL, párrs 18-22

<sup>6</sup> REP17/PFV, párr. 82

<sup>7</sup> REP17/PFV, párr. 83

## 20ª reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para Asia (CCASIA20)

### Norma regional para los productos de soja no fermentados (CODEX STAN 322R-2015)<sup>8</sup>

12. En respuesta a las recomendaciones de la 47ª reunión del CCFA, el Comité de coordinación FAO/OMS para Asia (CCASIA) acordó eliminar la disposición relativa al cloruro de potasio (SIN 508) en la norma regional, al estar ya incluida en la declaración que precede a la lista de aditivos alimentarios.

### Revocación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios<sup>9</sup>

13. En su 20ª reunión, el CCASIA acordó eliminar el bisulfito de calcio (SIN 227) y el bisulfito de potasio (SIN 228) de la *Norma regional para la salsa de ají (chiles)* (CODEX STAN 306R-2011), conforme a la propuesta formulada por el CCFA, en su 48ª reunión.

14. En su 20ª reunión, el CCASIA observó que el bisulfito de potasio (SIN 228) se utilizaba en algunos países y que, a reserva de que se confirmara la disponibilidad de datos, el CCFA podría incluir la sustancia en la lista de prioridades del JECFA para el establecimiento de especificaciones.

## 38ª reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU38)

### Enmienda a la redacción de los textos sobre las sustancias aromatizantes<sup>10</sup>

15. En su 38ª reunión, el Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU) aceptó las propuestas del CCFA sobre los cambios en la redacción relativos al uso adecuado del término «sustancias aromatizantes» en la *Norma para alimentos envasados para lactantes y niños* (CODEX STAN 73-1981), la *Norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños* (CODEX STAN 74-1981), la *Norma para preparados complementarios* (CODEX STAN 156-1987) y en las *Directrices sobre preparados alimenticios complementarios para lactantes de más edad y niños pequeños* (CAC/GL 8-1991).

### Uniformización de las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios de las normas elaboradas por el CCNFSDU<sup>11</sup>

16. En su 38ª reunión, el CCNFSDU acordó posponer la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios hasta que el CCFA hubiera finalizado el documento orientativo sobre la armonización de los aditivos.

### Justificación tecnológica para goma xantana (SIN 415) y pectina (SIN 440)<sup>12</sup>

17. En su 38ª reunión, el CCNFSDU decidió informar al CCFA de que enviaría una respuesta sobre esta cuestión en una fecha futura.

## **B. Asuntos sobre los que se requiere la adopción de medidas**

### 28ª reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV28)

#### Respuestas a la solicitud del CCFA, en su 47ª reunión, sobre el uso de “emulsionantes, estabilizadores, espesantes” y de goma xantana (SIN 415) en las categorías de alimentos 14.1.2 “zumos (jugos) de frutas y hortalizas” y 14.1.3 “néctares de frutas y hortalizas”<sup>13</sup>

18. En su 28ª reunión, el CCPFV observó que había una mezcla de opiniones sobre el uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes en las categorías de alimentos 14.1.2 y 14.1.3. El comité observó que algunos países informaron de que la goma xantana (SIN 415) no se utilizaba, ya que no existe necesidad tecnológica para su uso en estas categorías de alimentos. En su opinión, únicamente estaba justificada técnicamente la pectina (SIN 440) para su uso en determinados alimentos de las categorías de alimentos enumeradas. Otros países informaron de que la goma xantana, la carboximetilcelulosa (SIN 466) y la goma gelán (SIN 418) estaban justificadas técnicamente y se utilizaban como espesante y como estabilizador en los zumos.

<sup>8</sup> REP17/ASIA, párrs 53-55

<sup>9</sup> REP17/ASIA, párrs 56-58

<sup>10</sup> REP17/NFSDU, párr 15

<sup>11</sup> REP17/NFSDU, párr 178

<sup>12</sup> REP17/NFSDU, párrs 174-177

<sup>13</sup> REP17/PFV, párrs 70-71

19. La delegación de los EE.UU. informó de que existía justificación técnica para los emulsionantes, estabilizadores y espesantes y que tanto la goma xantana como la goma gelán se utilizaban en estas categorías de alimentos.

Respuestas a la solicitud del CCFA, en su 48ª reunión, sobre la justificación tecnológica del uso de aditivos alimentarios<sup>14</sup>

*Uso de antioxidantes y tocoferoles (SIN 307a, b, c) en la categoría de alimentos 04.1.2 “fruta elaborada”*

20. En su 28ª reunión, el CCPFV acordó informar al CCFA de que los tocoferoles se usaban como antioxidantes en las frutas elaboradas, aunque la mayoría de las normas para productos no los permitían.

*Uso de reguladores de la acidez en general y tartratos (SIN 334, 335 (ii), 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 “fruta desecada”.*

21. En su 28ª reunión, el CCPFV convino en informar al CCFA de que los tartratos no estaban mencionados para su uso en productos que se ajustan a la *Norma para el coco desecado* (CODEX STAN 177-1991). Sin embargo, una delegación informó de que el ácido tartárico se utilizaba como antioxidante y como regulador de la acidez en el coco desecado, para controlar la ranciedad.

*Uso de tartratos (SIN 334, 335 (ii), 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.3 “fruta en vinagre, aceite o salmuera”*

22. En su 28ª reunión, el CCPFV convino en informar al CCFA de que el uso de tartratos (SIN 334, 335 (ii), 337) estaba tecnológicamente justificado ya que se permitían los reguladores de acidez en la *Norma para algunas hortalizas en conserva* (CODEX STAN 297-2009) y en la *Norma para algunas frutas en Conserva* (CODEX STAN 319-2015).

*Uso de alginato de propilenglicol (SIN 405) en la categoría de alimentos 04.1.2.5 “confituras, jaleas y mermeladas”*

23. En su 28ª reunión, el CCPFV observó que la *Norma para las confituras, jaleas y mermeladas* (CODEX STAN 296-2009) hacía referencia a espesantes utilizados de acuerdo con el cuadro 3 de la NGAA.

24. Una delegación informó de que el alginato de propilenglicol (SIN 405) se utilizaba como estabilizador en productos no normalizados.

*Uso de tartratos (SIN 334, 335 (ii), 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.6 “productos para untar a base de fruta (p.ej. la salsa picante), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5”*

25. En su 28ª reunión, el CCPFV observó que los tartratos no figuran en la *Norma para la salsa picante de mango* (CODEX STAN 160-1987).

26. Una delegación informó de que los tartratos se utilizaban en la salsa picante de mango como reguladores de la acidez y antioxidantes, y de que en las especificaciones del JECFA figuraban como antioxidantes y reguladores de la acidez.

27. En su 28ª reunión, el CCPFV acordó informar al CCFA de que estos aditivos se utilizaban en productos normalizados; sin embargo, la información aportada por una delegación podría causar cierta incertidumbre sobre su función tecnológica.

Disposición sobre Aditivos Alimentarios en las Normas del Codex para Frutas y Hortalizas Elaboradas<sup>15</sup>

*Anexo sobre las Piñas en Conserva*

*Agentes antiespumantes y antioxidantes*

28. En su 28ª reunión, el CCPFV convino en hacer una referencia general a la NGAA y en informar al CCFA de que el polidimetilsiloxano (SIN 900a) y el ácido ascórbico, L- (SIN 300) eran, respectivamente, el único agente antiespumante y el único agente antioxidante actualmente utilizados en las piñas en conserva. En su 28ª reunión, el CCPFV convino igualmente en solicitar al CCFA que reflejase esto en la NGAA a efectos de armonización. En su 28ª reunión, el CCPFV observó que el resto de agentes antiespumantes y antioxidantes para su uso en las piñas en conserva deberían iniciar el procedimiento de pasos para su aprobación.

<sup>14</sup> REP17/PFV, párrs 72-81

<sup>15</sup> REP17/PFV, párrs 44-66

29. En su 28ª reunión, el CCPFV aceptó solicitar al CCFA que armonizase las disposiciones sobre aditivos alimentarios, aclarando que en la actualidad únicamente se utilizan en las piñas en conserva el polidimetilsiloxano (SIN 900a), como agente antiespumante, y el ácido ascórbico, L- (SIN 300), como antioxidante.

#### *Anexo sobre Patatas (papas) fritas*

##### *Colorantes*

30. En vista de que no podía alcanzarse un consenso en cuanto al uso de los colorantes en estos productos, en su 28ª reunión, el CCPFV acordó solicitar al CCFA que aclare la posibilidad de utilizar colorantes en las patatas (papas) fritas para la reducción de la acrilamida.

##### Secuestrantes

31. En su 28ª reunión, el CCPFV observó que el ácido málico DL - (SIN 296) estaba incluido entre los secuestrantes, mientras que en la NGAA no se le asigna esa función. Para mantener la coherencia, en su 28ª reunión, el CCPFV acordó solicitar al CCFA que añadiera la función de secuestrante para el ácido málico DL- (SIN 296) en la NGAA.

32. **Se invita** al Comité a que:

- examine las respuestas del CCPFV, en su 28ª reunión, a las preguntas formuladas por el CCFA en su 47ª / 48 reunión en el marco del tema 5 del programa
- responda a las solicitudes relativas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en los anteproyectos de anexos relativos a las piñas en conserva (*Norma para algunas frutas en conserva* (CODEX STAN 319-2015)) y las patatas (papas) fritas (*Norma para hortalizas congeladas rápidamente* (CODEX STAN 320 -2015)) en el marco del tema 4b del programa.