

COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS **S**



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

CL 2016/17-PFV
Mayo de 2016

PARA: Puntos de contacto del Codex
Organizaciones internacionales interesadas

DE: Secretaría, Comisión del Codex Alimentarius
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia

ASUNTO: **Solicitud de observaciones: Disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para frutas y hortalizas elaboradas**

PLAZO DE PRESENTACIÓN: 31 de julio de 2016

OBSERVACIONES: **Para:**
Secretaría
Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias
Viale delle Terme di Caracalla
00153 Roma, Italia
Correo electrónico: codex@fao.org

Copia a:
United States Codex Secretariat
U.S. Department of Agriculture, Food Safety and Inspection Service
1400 Independence Avenue, SW
Washington, DC 20250-3700
Correo electrónico: uscodex@fsis.usda.gov

ANTECEDENTES

1. Al examinar las disposiciones relativas a los aditivos alimentarios en las normas del Codex para frutas y hortalizas elaboradas, el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, en su 27.^a reunión (2014), formuló las observaciones y decisiones siguientes:
Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva ([CODEX STAN 145-1985](#))¹
2. El comité aceptó la propuesta de la 45.^a reunión del Comité sobre aditivos alimentarios² (2013) de revocar las disposiciones sobre sulfato de aluminio y potasio (SIN 522). El comité observó que, con esta decisión, la norma ya no contendría ninguna mención a agentes endurecedores y que debería considerarse la posibilidad de incluir una referencia a la Norma General para los Aditivos Alimentarios ([CODEX STAN 192-1995](#)) o de determinar los agentes endurecedores adecuados para que figurasen en la norma, aunque no estaba en condiciones de tomar una decisión en ese momento.
3. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 38.^o periodo de sesiones (2015), aprobó diversas enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de varias normas para frutas y hortalizas elaboradas, entre ellas CODEX STAN 145-1985, según lo propuesto por el CCPFV³.
4. Con objeto de facilitar el debate y el consenso en la próxima reunión del CCPFV, se invita a los miembros del Codex y a las organizaciones observadoras a que proporcionen justificación técnica sobre la necesidad de incluir agentes endurecedores en CODEX STAN 145-1985 y, en caso de que así fuera, que indiquen si es viable y preferible una referencia general a la NGAA o si sería más conveniente que el CCPFV elaborase una lista de agentes endurecedores que fuese respaldada por el CCFA y aprobada por la CAC.

¹ [REP15/PFV](#), párr. 89

² [REP13/FA](#), párr. 96

³ [REP15/CAC](#), apéndice III

5. Se invita a los países miembros o las organizaciones observadoras que estén a favor de la inclusión de una referencia en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios a que consulten el texto normalizado que figura en el [Manual de Procedimiento](#) de la Comisión del Codex Alimentarius para los casos en que las disposiciones relativas a aditivos alimentarios hagan referencia a la Norma General para los Aditivos Alimentarios (véase la sección II: Elaboración de normas y textos afines, Formato de las normas del Codex sobre productos, Aditivos alimentarios).

Norma para las frutas y hortalizas encurtidas ([CODEX STAN 260-2007](#))⁴

6. El comité tomó nota de una propuesta de añadir clases funcionales, la de agentes de retención del color, limitada al sulfato de aluminio y amonio (SIN 523), y la de estabilizadores, limitada al alginato de propilenglicol (SIN 405).
7. Sin embargo, con el fin de alcanzar una solución de compromiso y, en vista de que ya se había dedicado un tiempo considerable a considerar las disposiciones de aditivos alimentarios en la Norma para las frutas y hortalizas encurtidas, el Comité convino en incluir una referencia general a la NGAA que limitase los aditivos alimentarios de las clases funcionales acordadas a las categorías de alimentos a las que pertenecen cada una de las diferentes frutas u hortalizas encurtidas.
8. La Comisión del Codex Alimentarius, en su 38.º periodo de sesiones, aprobó diversas enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de varias normas para frutas y hortalizas elaboradas, entre ellas CODEX STAN 260-2007, según lo propuesto por el CCPFV.
9. Con objeto de facilitar el debate y el consenso en la próxima reunión del CCPFV, se invita a los miembros del Codex y a las organizaciones observadoras a que proporcionen justificación técnica sobre la necesidad de incluir en CODEX STAN 260-2007 clases funcionales adicionales, como los agentes de retención del color y los estabilizadores y, en caso de que así fuera, a que indiquen si estas clases funcionales adicionales pueden tener cabida en la referencia general a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios o si deberían agregarse disposiciones separadas para limitar el uso de estas clases funcionales al sulfato de aluminio y amonio (agente de retención de color) y al alginato de propilenglicol (estabilizador) (véase también el párrafo 5).

SOLICITUD DE OBSERVACIONES

10. En vista de que es necesario seguir trabajando para tener en cuenta la propuesta de incluir el sulfato de aluminio y amonio como agente de retención del color y el alginato de propilenglicol como estabilizador en la Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (párrafo 9), así como la necesidad de determinar agentes endurecedores para la Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva (párrafo 4), se invita a los miembros del Codex y a las organizaciones observadoras a que presenten sus observaciones en el plazo indicado en esta carta circular.
11. Se recuerda a los miembros y observadores del Codex que, al proponer disposiciones para aditivos alimentarios en las normas de productos, sigan las recomendaciones previstas en el [Manual de procedimiento](#), sección II, Elaboración de normas y textos afines, Relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales, Aditivos alimentarios.

⁴ [REP15/PFV](#), párrs. 92-100