



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

28.ª reunión

Washington D.C., Estados Unidos de América
del 12 al 16 de septiembre de 2016

Observaciones sobre las

**DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN ALGUNAS NORMAS DEL CODEX
PARA FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

Observaciones enviadas por:

Ecuador, la Unión Europea, la República Islámica del Irán, el Japón, los Estados Unidos de América

Ecuador

**1. NORMA PARA LAS CASTAÑAS EN CONSERVA Y EL PURÉ DE CASTAÑAS EN CONSERVA
(CODEX STAN 145-1985)**

Ecuador agradece a la Secretaría de la Comisión del Codex Alimentarius por la oportunidad emitir observaciones acerca de aditivos Alimentarios en la Norma para Castañas en conserva y el puré de castañas en conserva:

Justificación:

En Ecuador no se cuenta con la cultura de consumo de castañas y sus derivados; no existen plantas procesadoras de alimentos que se dediquen a la producción de conservas o puré de las mismas; solo se cuenta con dos partidas arancelarias para castañas con cáscara o sin cáscara (producto fresco).

TABLA Nº 1. PARTIDAS ARANCELARIAS PARA CASTAÑAS (ECUADOR)

PARTIDA ARANCELARIA	
Castañas (Castanea spp):	
0802.41.00	Con cáscara 25 Kg
0802.42.00	Sin cáscara 25 Kg

Fuente: Servicio Nacional de Aduana del Ecuador

Observaciones

- 1.1. No se emite criterio exacto para sugerir aditivos alimentarios que actúen como agente endurecedor para castañas en conserva y puré de castañas.
- 1.2. Se sugiere que, de aprobarse el uso de alginato propilenglicol y el sulfato de aluminio y amonio como aditivos para frutas y hortalizas encurtidas, los mismos sean incluidos en el listado de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

2. NORMA PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS (CODEX STAN 260-2007)

Ecuador agradece al Japón y a la Unión Europea la oportunidad de emitir sus comentarios, respecto a la posibilidad 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*; y al respecto tiene las siguientes observaciones:

Justificación:

La norma Europea REGLAMENTO (UE) No 1129/2011 DE LA COMISIÓN de 11 de noviembre de 2011, por el que se modifica el anexo II del Reglamento (CE) N° 1333/2008 del Parlamento Europeo y del Consejo, que establece la lista de la Unión Europea acerca de aditivos alimentarios autorizados para su uso y condiciones de uso en alimentos. Se realiza mención al alginato de propilenglicol y al sulfato de aluminio y magnesio.

El alginato de propilenglicol se encuentra como aditivo para preparados de frutas y hortalizas, excepto compota, donde se dispone una dosis máxima de 5 000 mg/Kg. No se especifica el uso de este aditivo para frutas y hortalizas encurtidas.

El sulfato de aluminio y amonio tiene su uso en frutas y hortalizas confitadas, escarchadas, o glaseadas con una dosis máxima de 500 mg/kg, para este aditivo tampoco se especifica el uso en frutas y hortalizas encurtidas.

Observaciones:

- 2.1. Ecuador apoya el uso de estos aditivos siempre y cuando se justifique científicamente con análisis y sustentos técnicos el uso y sus efectos en las frutas y hortalizas encurtidas.
- 2.2. La inclusión de alginato propilenglicol y el sulfato de aluminio y amonio como aditivos para frutas y hortalizas encurtidas se justifique científicamente con análisis y sustentos técnicos del uso y sus efectos en las frutas y hortalizas encurtidas.

Unión Europea

La Unión Europea (UE) desearía hacer las siguientes observaciones en respuesta a la CL 2016/17-PFV:

Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva (CODEX STAN 145-1985)

La UE está de acuerdo con la necesidad de proporcionar información que justifique la utilización de agentes endurecedores en las castañas en conserva y en el puré de castañas en conserva (incluidos datos sobre agentes endurecedores específicos), con el fin de examinar si conviene incluir su uso en la norma CODEX STAN 145-1985.

Únicamente en caso de que el Comité demuestre y convenga en que existe una necesidad tecnológica, podrá considerarse si es conveniente hacer una referencia general a la NGAA o incluir un listado de agentes endurecedores en CODEX STAN 145-1985. En general, la UE prefiere que se elabore un listado de aditivos alimentarios, es decir, opta por un enfoque que refleje mejor las necesidades de los alimentos sujetos a las normas de productos (especialmente cuando no exista una correspondencia unívoca en la NGAA, mucho más amplia, con su categoría correspondiente de alimento).

La UE carece de información en relación a la necesidad o a la justificación tecnológica del uso de agentes endurecedores en las castañas en conserva y en el puré de castañas en conserva. No obstante, la UE quiere señalar la existencia de otros aditivos alimentarios que pueden ser utilizados en las frutas y hortalizas envasadas o en conserva y que también podrían actuar como agentes endurecedores, el lactato de calcio (SIN 327), los citratos de calcio (SIN 333) y el cloruro de calcio (SIN 509).

Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (CODEX STAN 260-2007)

Utilización del sulfato de aluminio y amonio (SIN 523) como agente de retención del color o endurecedor

La UE no respalda la utilización del sulfato de aluminio y amonio como agente de retención del color o endurecedor. La UE desearía insistir en que el agente de retención del color es una clase funcional que no figuraba en la norma CODEX STAN 260-2007. En opinión de la UE, los agentes de retención del color no son necesarios en los productos sujetos a dicha norma.

El sulfato de aluminio y amonio no figuraba en la norma CODEX STAN 260-2007 y, de conformidad con dicha norma, no podía utilizarse antes de la enmienda introducida en 2015 (véase la explicación más adelante).

La UE desearía señalar que el Comité del Codex sobre aditivos alimentarios (CCFA) modificó los usos y los niveles de uso de los aditivos alimentarios que contienen aluminio teniendo en cuenta la ISTP revisada del JECFA, con el fin de reducir la exposición al aluminio (véase REP13/FA, párr. 86). Así pues, en la medida de

lo posible, debería evitarse el uso de aditivos alimentarios que contienen aluminio, y dicho uso no debería sobrepasar lo acordado por el CCFA, por razones de inocuidad.

La UE subraya que la NGAA, en la categoría 04.2.2.3, permite la utilización del sulfato de aluminio y amonio (SIN 523) a 520 mg/kg en las hortalizas encurtidas, excepto para uso en perilla en salmuera, a 780 mg/kg. A pesar de la existencia de otras alternativas a las que debería darse preferencia (por ejemplo, otros agentes endurecedores que no contienen aluminio), la sección 4 de CODEX STAN 260-2007, en su redacción actual, permite la utilización del sulfato de aluminio y amonio como agente endurecedor en los productos pertenecientes a la categoría 04.2.2.3; no existe, por tanto, necesidad de introducir una enmienda para los productos incluidos en dicha categoría. No obstante, la UE no apoya ninguna ampliación del uso del sulfato de aluminio y amonio a alimentos pertenecientes a otras categorías (las 04.1.2.3., 04.1.2.10 o 04.2.2.7, por ejemplo).

Utilización del alginato de propilenglicol (SIN 405) como estabilizante

La UE apunta que los estabilizantes no figuran en este momento en la norma CODEX STAN 260-2007, en las clases funcionales autorizadas para su utilización, y que un miembro del Codex notificó el uso del alginato de propilenglicol como estabilizante.

La UE considera que debe aportarse información adecuada para evaluar y justificar la necesidad tecnológica de estabilizantes y, en concreto, del alginato de propilenglicol. La UE desconoce la necesidad tecnológica del alginato de propilenglicol (SIN 405) en las frutas y hortalizas encurtidas.

Irán

1. Ante todo, el comité iraní recomienda eliminar los aditivos alimentarios especificados de las frutas y verduras en vinagre. No obstante, si se permite que otros países los usen, sería recomendable determinar los criterios aceptables en el "**CODEX STAN 260**" para mayor claridad.
2. En relación con las castañas en conserva, Irán no dispone de producción.

Japón

El Japón quisiera agradecer a la Secretaría por la oportunidad de formular observaciones acerca de las disposiciones sobre aditivos alimentarios (sulfato de aluminio y amonio) para las frutas y hortalizas encurtidas.

El Japón propone añadir los agentes de retención del color a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (CODEX STAN 260-2007), de la siguiente manera:

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Reguladores de acidez, agentes antiespumantes, antioxidantes, colorantes, **agentes de retención del color**, agentes endurecedores, potenciadores del sabor, conservantes, secuestrantes y edulcorantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los aditivos alimentarios en la categoría de alimentos a la que corresponden las frutas y hortalizas encurtidas (es decir, una de las categorías siguientes: 04.1.2.3, 04.1.2.10, 04.2.2.3 y 04.2.2.7) o de conformidad con el cuadro 3 de la Norma general son aceptables para su empleo en los alimentos cubiertos por la presente norma.

Justificación:

En Japón se utiliza el sulfato de aluminio y amonio (INS 523) como agente de retención del color para las hortalizas encurtidas. El aluminio (el ion) forma un complejo estable con las antocianinas contenidas en las hortalizas, que retiene el color del producto.

Estados Unidos de América

OBSERVACIONES GENERALES:

Los Estados Unidos respaldan que se incluya una referencia general a la Norma General para los aditivos alimentarios (NGAA) en las secciones sobre aditivos alimentarios de las normas de productos. Esto es coherente con la orientación de la Sección II del *Manual de Procedimiento del Codex*, que exige a los comités que incorporen dicha referencia general a las normas de productos, o que proporcionen al Comité sobre Aditivos Alimentarios una justificación sobre la razón por la que no sería apropiado incluir una referencia general (*Manual de Procedimiento*, 24.^a edición, página 45).

Un listado específico de aditivos alimentarios permitidos no contemplaría las diferentes preferencias de los mercados y la variedad de mercado que existe para estos productos. La inclusión de una referencia general permitiría, asimismo, una mejor armonización y eficiencia de la labor entre el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, al tiempo que reduciría la necesidad de realizar numerosas revisiones cada vez que se produzcan cambios en la NGAA.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS:**Norma para las castañas en conserva y el puré de castañas en conserva (CODEX STAN 145-1985)**

La industria conservera y de productos elaborados debería tener la posibilidad de emplear como agentes endurecedores los aditivos alimentarios aprobados. A pesar de que el sulfato de aluminio y potasio (INS 522) fue eliminado de la NGAA por motivos de inocuidad, debería mantenerse la necesidad tecnológica de agentes endurecedores. Las justificaciones tecnológicas de la necesidad de agentes endurecedores en la Norma del Codex (CODEX STAN 145-1985) son las siguientes: i) Diferencias en las densidades específicas de las variedades de castañas, ii) El efecto de los factores geoclimáticos en la textura de las castañas, iii) Los gustos y preferencias socioculturales por las castañas duras o blandas y por diferentes densidades de espesor de los purés de castañas, y iv) Los distintos métodos de cocción empleados.

Norma para las frutas y hortalizas encurtidas (CODEX STAN 260-2007)

Se deberían añadir los agentes de retención del color y los estabilizadores al listado de clases funcionales incluidas en la referencia general a la NGAA. La norma CODEX STAN 260-2007 cuenta con una referencia general a la NGAA que enumera clases funcionales específicas, pero no incluye los agentes de retención del color ni los estabilizadores, lo cual no es coherente con otras normas del Codex. La justificación técnica de la utilización de los agentes de retención del color y los estabilizadores en este producto se basa en las siguientes consideraciones: i) El proceso de encurtido suele estar acompañado de una atenuación del color natural de las frutas y hortalizas y ii) La necesidad de estabilizar las frutas y hortalizas después de encurtirlos. Dada la amplia variedad de frutas y hortalizas que abarca la norma CODEX STAN 260-2007, las diferentes características inherentes a cada fruta y hortaliza y los distintos métodos de encurtido empleados, el CCPFV tendría que proporcionar una justificación tecnológica en cuanto a por qué el SIN 523 (sulfato de aluminio y amonio) es el único agente de retención del color adecuado, y el SIN 405 (alginato de propilenglicol) el único estabilizador adecuado. Resulta más apropiada una referencia general a la NGAA, ya que esta proporciona flexibilidad al comercio para establecer la correspondencia entre cada producto o método de encurtido y el aditivo alimentario más adecuado.