

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

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 10(b) del programa

CX/FA 09/41/14
Marzo de 2009

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS
41ª reunión

Shangai, China, 16 - 20 de marzo de 2009

**DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DETERMINACIÓN DE PROBLEMAS Y
RECOMENDACIONES RELACIONADAS CON LA FALTA DE CONCORDANCIA EN LA
PRESENTACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS
NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS**

(Preparado por Suiza)

INTRODUCCIÓN

1. En sus reuniones 38ª, 39ª y 40ª, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) debatió ampliamente la relación entre la Norma general del Codex para los aditivos alimentarios (NGAA) y las disposiciones sobre aditivos alimentarios que aparecen en las normas del Codex para productos, y se logró el consenso para el procedimiento de elaboración de la NGAA y la participación clara y transparente de los comités del Codex competentes para las categorías de alimentos que están amparadas por normas. El Manual de procedimiento del Codex se enmendó en consecuencia y la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) aprobó la enmienda en su 30º período de sesiones, en 2007.
2. Los principales elementos del consenso son:
 - a. La NGAA se está elaborando para que sea el punto de referencia único para los aditivos alimentarios en el ámbito del Codex Alimentarius, y por lo tanto deberá concordar plenamente con todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas para productos.
 - b. De preferencia, las normas para productos deberán hacer referencia en general a la NGAA (se utilizará el modelo establecido en: Formato de las normas del Codex para productos, del Manual de procedimiento, 17ª edición, página 112). Toda separación de este modelo deberá justificarse plenamente y reducirse al mínimo.
 - c. Todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuren en las normas para productos deberán estar aprobadas por el CCFA. Éste examinará la justificación tecnológica presentada por los comités sobre productos.
 - d. Cuando haya un comité sobre producto activo, el CCFA y ese comité se consultarán uno al otro desde el inicio (antes del Trámite 5) respecto a las enmiendas propuestas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios, pertinentes a alguna norma del Codex.
 - e. Cuando no haya un comité sobre producto activo, se encomienda al CCFA la preparación de las disposiciones nuevas o de las enmiendas a las disposiciones vigentes, mismas que se remitirán directamente a los miembros del Codex.

3. El consenso logrado respecto al procedimiento que se deberá seguir durante la revisión o adopción de disposiciones sobre aditivos alimentarios no significa que los participantes perdieran de vista que persisten incongruencias considerables (y cada vez mayores) entre la NGAA y las disposiciones sobre aditivos alimentarios de muchas normas del Codex para productos.
4. Con el fin de lograr el objetivo principal de que la NGAA sea el único punto de referencia para los aditivos alimentarios en el Codex, será necesario hacer cambios considerables para lograr una plena concordancia entre la NGAA y todas las normas del Codex para productos que contienen disposiciones sobre aditivos alimentarios. No hace falta decir que esta tarea exigiría recursos considerables. Por lo tanto, la Comisión, de conformidad con una recomendación del Comité Ejecutivo (59ª reunión) convino en su 30ª reunión) que esa actividad se suspendería hasta que se termine la NGAA (ALINORM 7/30 REP párr. 45).
5. Sin embargo, también era evidente que esas incongruencias siguen siendo origen de posibles conflictos y discusiones que repercuten negativamente en el trabajo del CCFA. Además, aun la decisión de suspender "hasta finalizar la NGAA" exige una solución que se pueda ejecutar en ese momento futuro.
6. Un grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por los Estados Unidos examinó la cuestión con detalle y presentó recomendaciones y opciones en la 39ª reunión del CCFA (CX/FA 07/39/06). Con base en estas recomendaciones y opciones, el CCFA acordó "*crear un anexo a la NGAA para trasladar toda la información relacionada con aditivos alimentarios contenida en las normas del Codex para productos, y determinar con claridad que las disposiciones que figuran en el anexo son excepciones a las normas presentes en los Cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA*" (ALINROM 7/30/12 párr. 80).
7. En la misma reunión, el CCFA solicitó a la Secretaría del Codex que "recopilara toda la información sobre aditivos alimentarios contenida en las normas del Codex para productos en un documento que se presentaría en la siguiente reunión del Comité". Este documento de trabajo (CX/FA 08/40/7) se distribuyó antes de la 40ª reunión, sobre el cual presentaron observaciones las delegaciones de Malasia y Suiza (CRD 11, 40ª reunión).
8. El tema se debatió en la 40ª reunión del CCFA, básicamente se reiteraron los argumentos principales y el Comité acordó pedir a Suiza que preparara un documento de debate más centrado, en el que se determinarían con claridad los problemas y que presentara recomendaciones concretas, teniendo en cuenta el documento CX/FA 08/40/7, así como las recomendaciones presentadas en el documento CX/FA 07/39/6, a fin de someterlo a consideración en la siguiente reunión del Comité y posteriormente remitirlo a la Comisión, por medio del Comité Ejecutivo, para recibir una orientación ulterior, según corresponda.

PROBLEMAS INDICADOS: UN EJEMPLO RECIENTE

9. El documento de trabajo CX/FA 08/40/7 y las observaciones presentadas por Suiza en el CRD 11 presentan numerosos ejemplos de incongruencias que hay actualmente entre la NGAA y normas del Codex para productos. Estas faltas de concordancia se producen en varios niveles de las disposiciones, como el formato, la nomenclatura/terminología, la justificación tecnológica (clase funcional), la lista de aditivos, las condiciones de uso, etc.
10. Ejemplos elocuentes de estas incongruencias son las cinco normas para productos "antiguas" para diversos productos cárnicos, respecto a las cuales la Secretaría del Codex pidió recientemente a los miembros del Codex y a los observadores proporcionar información sobre su uso y validez (CL 2009/2-CAC). Estas normas prescriben productos que forman parte de diversas categorías de alimentos comprendidos en la categoría de alimentos *08.0 Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza*.
11. Para uno de estos productos cárnicos, *Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida* (CODEX STAN 97-1981), el Apéndice I de este documento compara las disposiciones que figuran en la norma con las entradas adoptadas en la NGAA para la categoría 08.2.2 (*Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes*), donde el alimento normalizado se menciona específicamente en la definición. La *Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida* es considerablemente más restrictiva respecto a los aditivos alimentarios permitidos que la categoría 08.2.2 de la NGAA a la que pertenece este producto (en el Apéndice II se presenta la imagen correspondiente de la versión en línea de la NGAA).

12. Dado que las entradas de los aditivos alimentarios para las categorías 08.2, 08.2.2 y el Cuadro 3 se elaboraron de conformidad con los principios acordados (véase el preámbulo de la NGAA), no debería haber cuestiones relacionadas con la inocuidad por la utilización de los aditivos alimentarios que figuran en la NGAA en *espaldilla de cerdo curada*, además de los que se mencionan en la norma para el producto. También se debe tener presente que los aditivos contenidos en el Cuadro 3 deberán utilizarse de conformidad con las BPF, es decir, sólo si hay una justificación tecnológica real y en la cantidad suficiente para obtener el efecto deseado.

13. Además de en la lista de los aditivos alimentarios permitidos, también hay diferencias respecto a las condiciones de uso, como los niveles máximos de cuatro antioxidantes (ácido ascórbico e isoascórbico, ascorbato e isoascorbato de sodio), que en la norma para el producto son de 500 mg/kg, pero en el Cuadro 3 de los aditivos de la NGAA figuran de acuerdo a las BPF. Destaca en el caso de los fosfatos naturales que la norma para el producto contempla los fosfatos pero la NGAA no los menciona. Las diferencias en los nombres producen otros problemas, aunque menos importantes, por ej., en el caso del *Citrato de sodio*, como aparece en la norma para el producto, y *Citrato diácido de sodio (331[i])* en la NGAA.

CUESTIONES PARA DEBATE

14. Con el ejemplo de la *Norma del Codex para la espaldilla de cerdo curada cocida* es evidente que podría producirse una situación de norma doble dado que dos textos del Codex "válidos legalmente" proporcionan orientación contrastante.

15. La diferencia de momentos en que se adoptó esta orientación en particular no aclara la situación, ya que ambos textos han sido adoptados por el Codex, y la adopción de las disposiciones que figuran en la NGAA para esta categoría de alimentos no está formalmente asociada a una revocación de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma. Por lo tanto, las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma "antigua" siguen vigentes.

16. El establecimiento de un Anexo de la NGAA de disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas vigentes del Codex para productos, según se acordó en la 39ª reunión del CCFA (véase el párrafo 6) es una solución rápida, pero su adopción oficial se podría percibir como la perpetuación de esas normas dobles por el Codex Alimentarius. La "aclaración" inicial prevista para las entradas que contiene este Anexo podría crear más confusión, debido a la dificultad para entender qué parte de las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en la *Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida* fueron "excepciones a las normas presentes en los Cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA".

17. Además, el anexo propuesto no presenta una solución duradera ni esboza un programa de trabajo para afrontar incongruencias análogas

18. A la vez que se debaten las faltas de concordancia existentes, el CCFA también deberá tener cuidado para evitar crear nuevas incongruencias en las normas que ya se han ajustado. A falta de un comité activo, el CCFA y los miembros del Codex son los guardianes a los que compete garantizar que el consenso logrado en torno a un producto se siga respetando. Algunas propuestas de aditivos alimentarios para los zumos (jugos) de fruta y hortalizas que se presentan para esta reunión ilustran con claridad que incluso las disposiciones que acarrearán cuestiones polémicas (como el uso de edulcorantes en los zumos), recientemente adoptadas por consenso, se pueden cuestionar rápidamente poco después. A falta de un comité activo, el CCFA y los miembros del Codex son los guardianes a los que compete garantizar que el consenso obtenido en torno a un producto se siga respetando.

RECOMENDACIONES

19. Los problemas indicados permiten cuestionar si el anexo a la NGAA propuesto ofrecería una respuesta satisfactoria a las incongruencias presentes. Con todo, el documento de trabajo CX/FA 08/40/7, considerado de preparación para elaborar ese anexo, contiene información valiosa e indispensable para entender si las disposiciones de la NGAA son inequívocas o dónde hay disposiciones contrastantes del Codex.

20. Con base en las consideraciones y en los puntos de debate señalados arriba, el Comité tal vez quisiera examinar las siguientes recomendaciones que la Delegación de Suiza presenta como opciones separadas:

Recomendación I:

El documento de trabajo se deberá poner al día anualmente con la siguiente estructura modificada:

Apéndice I: Lista de normas del Codex para productos

Apéndice II: Disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas del Codex para productos

Parte A: Normas que ya se ajustaron con la NGAA

Parte B: Normas pendientes de ajustarse con la NGAA

Recomendación II:

Respecto a la Parte A del Apéndice II propuesto, el Comité podría hacer énfasis en que las "normas ajustadas" son objeto de seguimiento especial, y que los principios previamente acordados siguen vigentes. Esos principios sólo se pueden cuestionar como tales, pero no porque un miembro u observador proponga un nuevo aditivo alimentario o clase funcional.¹

Recomendación III:

Respecto a la Parte B del Apéndice II propuesto, el Comité podría establecer un programa de trabajo de largo plazo con miras a revisar todas las normas para productos que no estén ajustadas a la NGAA, con el objetivo de trasladarlas en su momento a la Parte A. Este programa de trabajo, de ser posible, al principio no será oficial y no deberá someterse a la aprobación de la Comisión como nuevo trabajo.

Recomendación IV:

Respecto al programa de trabajo mencionado arriba, el Comité podría encargar a una delegación o a un grupo reducido de trabajo la tarea de indicar normas que reúnan las condiciones, cuyas disposiciones sobre aditivos alimentarios se podrían proponer para enmienda a fin de ajustarlas a las disposiciones de la NGAA. La determinación de las normas seleccionadas deberá ser práctica y seguir el principio de "mayor necesidad/prioridad" (es decir, donde los miembros del Codex reconozcan posibles conflictos comerciales). Este trabajo deberá ser independiente de la elaboración de la NGAA y no deberá atrasar la marcha de este importante trabajo.

Recomendación V:

El Comité debería reconsiderar su decisión anterior sobre si el documento de trabajo deberá presentarse como anexo oficial de la NGAA o bien como documento de trabajo públicamente disponible, utilizado por el Comité para elaborar la NGAA.

¹ Un ejemplo sería el acuerdo de que no deberán utilizarse edulcorantes en los zumos de fruta y de hortalizas: el grupo de trabajo sobre la NGAA no deberá proponer un nuevo edulcorante para ese uso sólo porque lo evaluó el JECFA.

APÉNDICE I

Norma del Codex para la espadilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981)		Aditivos alimentarios permitidos en la NGAA y observaciones	
4. ADITIVOS ALIMENTARIOS		Aditivos alimentarios	Condiciones de uso
	Dosis máxima añadida		
4.1. Sustancias conservadoras			
4.1.1 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio expresadas en nitrito sódico	200 mg/kg en total de nitrito	En la NGAA no se establece diferencia entre los productos añadidos y los terminados.	
	Dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final		
4.1.2 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio expresadas como nitrito de sodio	125 mg/kg en total de nitrito	Nitritos (SIN 249, 250)	170mg/kg (Como ion residual de NO ₂), en el Trámite 7
4.1.3 Cloruro de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	Cloruro de potasio	BPF de acuerdo al Cuadro 3
4.2 Antioxidantes			
4.2.1 Ácido ascórbico y su sal de sodio	500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico)	Ácido ascórbico, L- (300):	BPF de acuerdo al Cuadro 3
		Ascorbato de sodio (301):	BPF de acuerdo al Cuadro 3
4.2.2 Acido isoascórbico y su sal de sodio solos o mezclados		Ácido isoascórbico (ácido eritórbico) (315)	BPF de acuerdo al Cuadro 3
		Isoascorbato de sodio (316)	BPF de acuerdo al Cuadro 3
		Butilhidroxianisol (320)	200 mg/kg para 08.2. (Notas 15, 130)
		Butilhidroxitolueno (321)	100 mg/kg 08.2. (Notas 15, 130, 167)
		Galato de propilo (310)	200 mg/kg 08.2. (Notas 130, 15)
		Terbutilhidroquinona (319)	100 mg/kg para 08.2. (Notas 15, 130, 167)
4.3 Aromas			

Norma del Codex para la espadilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981)		Aditivos alimentarios permitidos en la NGAA y observaciones	
4. ADITIVOS ALIMENTARIOS		Aditivos alimentarios	Condiciones de uso
4.3.1 Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes idénticas a las naturales definidas en el Codex Alimentarius	Limitadas por las buenas prácticas de fabricación	No están contempladas en la NGAA	
4.3.2 Humos aromatizantes evaluados por el JECFA	Limitadas por las buenas prácticas de fabricación	No están contempladas en la NGAA	
4.4 Acentuadores del sabor			
4.4.1 5'-Guanilato disódico	Limitadas por las buenas prácticas de fabricación	5'-Guanilato disódico (627)	BPF de acuerdo al Cuadro 3
4.4.2 5'-Inosinato disódico	Limitadas por las buenas prácticas de fabricación	5'-Inosinato disódico (631)	BPF de acuerdo al Cuadro 3
4.4.3 Glutamato monosódico	Limitadas por las buenas prácticas de fabricación	Glutamato monosódico (621)	BPF de acuerdo al Cuadro 3
4.5 Reguladores de la acidez			
4.5.1 Citrato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	<u>Citrato diácido de sodio (331(i))</u>	BPF de acuerdo al Cuadro 3
4.6 Agentes de retención del agua			
4.6.1 Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos) Fosfatos naturales (mg/kg P205) calculados como 250 x % de proteínas.	8000 mg/kg (expresados en P205)		
4.6.2 (Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y de potasio añadidos En el SIN corresponden a los números 339, 340, 450, 451 y 452	3000 mg/kg (expresados en P205) solos o mezclados	Fosfatos 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	3100 mg/kg Como fósforo, en el Trámite 6
4.7 Espesantes			
4.7.1 Agar	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	Agar (406)	BPF de acuerdo al Cuadro 3

Norma del Codex para la espadilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981)		Aditivos alimentarios permitidos en la NGAA y observaciones	
4. ADITIVOS ALIMENTARIOS		Aditivos alimentarios	Condiciones de uso
4.7.2 Carragaen	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	Carragenina y sus sales de amonio, calcio, magnesio, potasio y sodio (incluido el furcelaran) (407)	BPF de acuerdo al Cuadro 3
4.7.3 Alginatos de potasio y/o de sodio	10 mg/kg	Ácido algínico (400), alginato de sodio (401) http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/additives/details.html?id=52 , alginato de potasio (402) http://www.codexalimentarius.net/gsfaonline/additives/details.html?id=74	BPF de acuerdo al Cuadro 3
		Caramelo III - proceso al amoníaco (150c)	BPF para 08.2. (Notas 3, 16, 4)
		Caramel IV - proceso al sulfito amónico (150d)	BPF para 08.2 (Notas 16, 4)
		Carmines (120)	500 mg/kg para 08.2 (Nota 16)
		beta - Carotenos (vegetales) (160a(ii))	5.000 mg/kg para 08.2 (Nota 16)
		Riboflavinas	1.000 mg/kg para 08.2 (Note 16)
		Polisorbatos	5.000 mg/kg para 08.2
		Sacarinas	500 mg/kg para 08.2.2 (Note 161)
		Amarillo ocase FCF (110)	300 mg/kg Note 16
		Aditivos adicionales	BPF de acuerdo al Cuadro 3 (si se justifican tecnológicamente)
Nota 3	Tratamiento superficial.		
Nota 4	Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.		
Nota 15	Tomando como base las grasas o los aceites.		
Nota 16	Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.		
Nota 130	Solos o mixtos: butilhidroxianisol (INS 320), butilhidroxitolueno (INS 321), terbutilhidroquinona (INS 319), y galato de propilo (INS 310).		
Nota 161	Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.		
Nota 167	Para productos deshidratados únicamente.		

GSFA Online

Actualizado hasta la 31ª Reunión de la Comisión del Codex Alimentarius (2008)

ENGLISH | FRANÇAIS

中文

INFORMACIÓN SOBRE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS

Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes (08.2)

Descripción:

Abarca varios tratamientos para los cortes de carne no tratados térmicamente (08.2.1) y para los cortes de carne tratados térmicamente (08.3.2).

Esta página contiene información relativa a las disposiciones sobre aditivos alimentarios cuyo uso es aceptable en alimentos correspondientes a la categoría de alimentos.

Disposiciones de la GSFA para la categoría de alimentos 08.2

Nº del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Nivel máximo	Notas	Definido en
110	Amarillo ocaso FCF	300 mg/kg	 Nota 16	08.2
320	Butilhidroxianisol	200 mg/kg	 Nota 130  Nota 15	08.2
321	Butilhidroxitolueno	100 mg/kg	 Nota 167  Nota 130  Nota 15	08.2
150c	Caramelo III - proceso al amoníaco	BPF	 Nota 3  Nota 4  Nota 16	08.0
150d	Caramelo IV - proceso al sulfito amónico	BPF	 Nota 4  Nota 16	08.0
120	Carmines	500 mg/kg	 Nota 16	08.2
160a(ii)	beta-Carotenos, (vegetales)	5.000 mg/kg	 Nota 16	08.2
310	Galato de propilo	200 mg/kg	 Nota 130  Nota 15	08.2
	POLISORBATOS	5.000 mg/kg		08.2
	RIBOFLAVINAS	1.000 mg/kg	 Nota 16	08.2
319	Terbutilhidroquinona	100 mg/kg	 Nota 167  Nota 130  Nota 15	08.2

Los términos en mayúsculas (p.ej. FOSFATOS) hacen referencia a grupos de aditivos alimentarios

Disposiciones del Cuadro 3 de la GSFA

Los siguientes aditivos, como se indica en el Cuadro 3, se pueden utilizar en esta categoría de alimentos en las condiciones de las buenas prácticas de fabricación (BPF) establecidas en el Preámbulo de la GSFA del Codex.

Nº del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos
1420	Acetato de almidón