

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 5(a) del programa

CX/FA 08/40/5 Add.1

Abril de 2008

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

40ª reunión

Beijing (China), 21 – 25 de abril de 2008

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS SOBRE LA NGAA

OBSERVACIONES

Presentaron las observaciones que figuran a continuación los siguientes miembros y observadores del Codex:

Estados Unidos de América, CEFS, ICA, IFMA e IFU

Estados Unidos de América:

En respuesta a las partes 1 y 2 del documento CX/FA 08/40/5 (febrero de 2008), en el que se piden observaciones sobre al informe del grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA, los Estados Unidos aprecian la oportunidad de formular las siguientes observaciones para que se consideren en la próxima 40ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.

En general, los Estados Unidos pueden aceptar la aprobación de las recomendaciones del grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA. Sin embargo, señalamos que la Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (US FDA) requiere para diversos colores la certificación de lotes, a fin de que se puedan usar en alimentos en venta en los Estados Unidos. Además, está prohibido el uso de varios otros aditivos en los Estados Unidos, o no se ha aprobado su uso por cuestiones de inocuidad que no se han resuelto y que se han suscitado durante su examen anterior a que ingresen en el mercado. A continuación se especifican estos casos.

Colores para los cuales se requiere la certificación de lotes: En los Estados Unidos el uso de los siguientes colores en alimentos en venta exige que estén certificados por la US FDA a fin de garantizar la inocuidad de su uso: amarillo ocazo FCF (FD&C amarillo núm. 6), rojo allura AC (FD&C rojo 40), indigotina (FD&C azul núm. 2), azul brillante FCF (FD&C azul núm. 1), verde sólido FCF (FD&C verde núm. 3), eritrosina (FD&C rojo núm. 3).

Aditivos alimentarios prohibidos: En los Estados Unidos está prohibido el uso del ácido ciclámico en los alimentos; además, no se ha aprobado el uso del alitame en los alimentos, como tampoco el uso de los siguientes colores debido a cuestiones de inocuidad que no se han resuelto: Ponceau 4R, amarillo de quinoleína, negro brillante, marrón HT, ester metílico o étilico del ácido beta-apo-8'-carotenoico, clorofilas y cobre.

Aditivos alimentarios de usos limitados: En los Estados Unidos sólo se permite el uso de los óxidos de hierro como aditivo de color en tripas comestibles para embutidos. Además, no se ha evaluado el EDTA para uso en las categorías de alimentos propuestas.

Para el caramelo III – proceso al amoníaco (SIN 150c) y el caramelo IV – proceso al sulfito amónico (SIN 150d), los Estados Unidos recomiendan que el Comité apruebe para que se adopte en el Trámite 8 un nivel máximo de uso aceptable de 50 000 mg/kg en las categorías de alimentos 14.2.1 (Cerveza y bebidas a base de malta), 14.2.3.3 (Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce), 14.2.6 (Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol) y 14.2.7 (Bebidas alcohólicas aromatizadas (por ej. cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol).

El uso del caramelo III y caramelo IV en los alimentos comprendidos en estas categorías de la NGAA es muy común en productos que se elaboran y se venden en los Estados Unidos y en otros países. Además de dar color, el uso de estos colores caramelo en los alimentos que corresponden a estas categorías garantiza un elevado nivel de uniformidad entre los diversos lotes de los productos.

Los Estados Unidos señalan algunas faltas de congruencia en las recomendaciones del GTe con relación al uso de los colores en ciertos productos del chocolate no normalizados de la categoría 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate) y el uso de colores en los alimentos de la categoría 05.2 (Dulces distintos los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.) y los de la categoría 05.4 (Decoraciones [por ej. para productos de pastelería fina], revestimientos [que no sean de fruta] y salsas dulces).

Los productos de chocolate no normalizados, como el chocolate cubierto con una "cáscara" a base de azúcar, las cremas cubiertas de chocolate y los productos de chocolate con decoraciones de colores quedan comprendidos en la categoría 05.1.4 y están excluidos de los productos definidos en la *Norma del Codex para el chocolate y los productos del chocolate*. Estos productos del chocolate no normalizados también están excluidos de las categorías de alimentos 05.2 y 05.4. Los colores se usan en productos que corresponden a las categorías 05.1.4, 05.2 y 05.4 con propósitos parecidos, como impartir color a cubiertas a base de azúcar, centros de crema o partes decorativas del producto.

Para evitar todo problema comercial involuntario con los productos del chocolate no normalizados que se producen y comercian abundantemente en el ámbito internacional, los Estados Unidos recomiendan que el CCFA contemple enfoques que garanticen la congruencia de las disposiciones para el uso de los aditivos de color en los productos del chocolate no normalizados, es decir, los que no quedan en el ámbito de la Norma del Codex para el chocolate y los productos del chocolate,

CEFS:

Proyecto de disposiciones sobre aditivos para los colores en la categoría 11.3:

El CEFS (Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar) quisiera reiterar su apego al principio de que, en lo que se refiere a azúcares no normalizadas (subcategorías 11.2 – 11.4), la incorporación de nuevos aditivos sólo se debería permitir cuando hay justificación y necesidad tecnológica, y en cantidades que no representen un peligro para la salud. Además, la etiqueta deberá mencionar la presencia de los aditivos.

En particular, la categoría de alimentos 11.3 comprende las soluciones azucaradas y los azúcares invertidos, según se definen en la "Directiva de los azúcares" de la UE. La legislación de la UE no expone necesidad tecnológica de impartir color a estos azúcares ni autorización para el uso de colores. Además, esos productos coloreados ya están comprendidos en la categoría de alimentos 11.4 de la NGAA (Otros azúcares y jarabes [por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar]), que incluye todo tipo de jarabes de mesa, jarabes para productos de pastelería fina y helados (por ej. jarabe de caramelo, jarabes aromatizados), y los revestimientos decorativos de azúcar (por ej., cristales de azúcar coloreados para galletas) [véanse los descriptores de las categorías de alimentos de la NGAA].

De acuerdo a este principio, el CEFS recomienda **que se supriman los siguientes proyectos de disposiciones de la categoría 11.3** (Soluciones y jarabes de azúcar, también azúcares [parcialmente] invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos indicados en la categoría de alimentos 11.1.3) de la NGAA:

Subcategoría	Aditivos	Nivel máximo (mg/kg)
11.3. Soluciones y jarabes de azúcar, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos indicados en la categoría de alimentos 11.1.3.	Cantaxantina (SIN 161g) Indigotina (SIN 132) Amarillo ocaso FCF (SIN 110) Carotenos (SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f) Carotenos, extractos naturales (SIN 160aii) Extractos de bija (SIN 160b(i))	15mg/kg (Trámite 6) 300 mg/kg (Trámite 6) 300 mg/kg (Trámite 6) 50mg/kg (nuevo uso propuesto) 50mg/kg (nuevo uso propuesto) 25 mg/kg or 100mg/kg (nuevo uso propuesto) - Supresión -

Respecto al Apéndice II de la Parte II del Informe del GTe sobre la NGAA (Categorías de alimentos en las cuales la utilización de colores se justifica tecnológicamente), quisiéramos recordar que incluir la categoría 11.3 en esta lista positiva de alimentos que contienen colores procede de una confusión en la distinción de las categorías 11.3 y 11.4 de la NGAA. En 2005 esta confusión condujo a la adopción de disposiciones para las "riboflavinas 101 i, ii" con el nivel máximo de 300 mg/kg en la categoría 11.3. Sin embargo, los descriptores de las categorías de alimentos dejan claro que la categoría 11.4 comprende los azúcares y jarabes con colores artificiales, y no la categoría 11.3.

El uso de riboflavinas o cualquier otro color no se justifica en la categoría de alimentos 11.3 de la NGAA. El CEFS recomienda que el CCFA **suprima de la categoría 11.3 la disposición erróneamente adoptada** (señalando que también se propuso y adoptó la misma disposición, correctamente en este caso, para la categoría 11.4) y por consiguiente apoyaría la **eliminación de la categoría 11.3 del Apéndice II**, en el que figura la lista de categorías de alimentos en las que se justifica el uso de colores.

Proyectos de disposiciones para edulcorantes en la categoría 11.4:

En su 39ª reunión el CCFA debatió ampliamente el uso general de los edulcorantes en los alimentos. Se aprobó la nota 161, de acuerdo a la cual las autoridades nacionales pueden imponer restricciones específicas al uso de los edulcorantes, a fin de garantizar que este uso no confunda al consumidor, que ofrezca ventajas y se justifique tecnológicamente. La legislación de la UE, en particular, sólo autoriza el uso de edulcorantes en productos que tienen un "contenido reducido de energía" o son "sin azúcar", o en alimentos destinados a una alimentación especial.

De esta manera, el CEFS considera que no se debería permitir el uso de edulcorantes en la categoría 11.4 de la NGAA, que no es de "contenido reducido de energía" ni "sin azúcar". Las mezclas de "otros azúcares y jarabes" con edulcorantes quedan comprendidas en la categoría de alimentos 11.6. Las siguientes disposiciones para edulcorantes **deberían por lo tanto suprimirse o por lo menos completarse con la nota 161:**

Subcategoría	Aditivos	Nivel máximo (mg/kg)
11.4. Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	Acesulfamo aspartamo (SIN 962) Sacarina (SIN 954) Sucralosa (SIN 955)	2250 mg/kg (Trámite 3) 300 mg/kg (Trámite 6) 1500 mg/kg (Trámite 6) - Supresión -

ICA:

La ICA (International Confectionery Association) quisiera señalar a la atención del Comité una discrepancia en la clasificación de los dulces en la NGAA que podría repercutir en el futuro comercio de los dulces que contienen chocolate. La categoría 5.1.4 comprende todos los dulces que contienen cacao, chocolate o ingredientes obtenidos del cacao, como la manteca de cacao. Esta categoría también comprende los chocolates que corresponden a la Norma del Codex 87, y en la cual *no* se permite el uso de colores y el uso de otros aditivos está reglamentado. Sin embargo, en muchos dulces que contienen chocolate y no corresponden a la Norma del Codex 87 es necesario el uso de colores además de numerosos otros aditivos. Estos productos son los chocolates cubiertos de dulce, los dulces a base de azúcar cubiertos de chocolate, los chocolates rellenos de cremas aromatizadas, los productos de cacao o de chocolate que contienen decoraciones o partes de colores, y los chocolates compuestos que contienen más del 5% de grasas vegetales. Todos estos productos participan activamente en el mercado internacional hoy en día.

Los objetivos de la ICA son:

1.) Proteger de la incorporación de colores los chocolates que corresponden a la Norma del Codex; y 2) permitir que otros dulces que contienen cacao o chocolate, de la categoría 5.1.4, usen toda la gama de colores y aditivos permitidos en los dulces de la categoría 5.2.

Los miembros de la ICA están dispuestos a trabajar con el CCFA para resolver esta situación de forma tal que se promueva el comercio leal y no suponga modificar las normas para el chocolate. Mientras tanto, y hasta que se encuentra tal solución, pedimos que el CCFA no tome medidas que limiten el nivel de colores o de otros aditivos en la categoría 5.1.4, o que cree desigualdad en el uso de colores o aditivos entre los dulces de las categorías 5.2 y 5.1.4.

IFMA:**1. Observaciones generales**

Para comenzar, IFMA-IMACE (Federación Internacional de Asociaciones de la Margarina – Asociación de Asociaciones de la Margarina de los Países de Europa) presentan las siguientes observaciones generales relacionadas con los informes, y piden que se tengan en cuenta durante la 40ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, que se celebra en Beijing del 21 al 25 de abril de 2008:

Está en revisión el Sistema de clasificación de los alimentos para la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA), y además de la adopción de la nueva Norma del Codex para las grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CODEX STAN 256-2007), la simplificación propuesta de las actuales categorías de alimentos 02.2.1 y 02.2.2 conduciría a una sola categoría: 02.2.2 (grasas para untar).

Para IFMA-IMACE sólo es aceptable esta simplificación siempre que no sea excesiva para la categoría de productos de que se trata y que todos los aditivos alimentarios que figuran en los cuadros 1 y 2 de la NGAA, adoptados en la nueva norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar, se mantengan disponibles en la nueva categoría propuesta 02.2.2 (Grasas para untar), con el nivel máximo de uso previsto en esa norma en particular.

En consecuencia, en los informes del grupo de trabajo por medios electrónicos, las notas propuestas asociadas a la actual categoría 02.2.1 y sus subcategorías 02.2.1.2 y 02.2.1.3, así como la actual categoría 02.2.2 deberían reformularse de la siguiente manera:

En CX/FA/40/6 propone la revisión del sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA. Si lo aprueba el CCFA, se suprimirían las categorías de alimentos 02.2.1 (Emulsiones con un 80 por ciento de grasa como mínimo) y sus subcategorías 02.2.1.1 (Mantequilla [manteca] y mantequilla [manteca] concentrada), 02.2.1.2 (Margarina y productos análogos) y 02.2.1.3 (Mezclas de mantequilla [manteca] y margarina), así como la categoría 02.2.2 (Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa) y se sustituirían con las categorías 02.2.1 (Manteca [mantequilla]) y 02.2.2 "Grasas para untar".

2. Observaciones específicas: NGAA, parte 1 (CX/FA/40/5 Parte 1)

IFMA-IMACE presentan las siguientes observaciones **específicas** sobre el Informe del grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la **NGAA parte I**, y piden que se tengan en cuenta durante la 40ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, que se celebra en Beijing del 21 al 25 de abril de 2008:

2.1 Respecto a las propuestas de niveles máximos de uso para los **Extractos de annato a base de bixina y norbixina**, IFMA-IMACE indican que, después del debate reciente en la 20ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites, celebrado en febrero de 2007 en Londres (véase el informe del CFO - CL2007/8-FO), parece que varios países utilizan los extractos de annato como colores en productos de las categorías 02.2.1 y 02.2.2.

IFMA-IMACE están de acuerdo con la recomendación de incluir en el Trámite 3 los extractos de annato basados en bixina, SIN 160b (i) en la NGAA para las categorías actuales 02.2.1.2, 02.2.1.3 y 02.2.2, teniendo en cuenta que se propone simplificar esas subcategorías y unirlas en una futura categoría única: 02.2.2 (Grasas para untar). Además, IFMA-IMACE piden que se tengan en cuenta sus observaciones generales, presentadas en el párrafo 1.

2.2 IFMA-IMACE están de acuerdo con la recomendación de incluir en el Trámite 3 los extractos de annato a base de norbixina, SIN 160b (ii) en la NGAA para la categoría actual 02.2.2 (Emulsiones que contienen menos de 80% de grasa), teniendo en cuenta que se propone simplificar esta categoría e incorporarla en una futura categoría única 02.2.2 (Grasas para untar). Además, piden que se tengan en cuenta sus observaciones generales, presentadas en el párrafo 1.

3. Observaciones específicas sobre la NGAA Parte 2 (CX/FA/40/5 Part 2)

IFMA-IMACE presenta las siguientes observaciones **específicas** sobre el Informe del grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA parte 2, y piden que se tengan en cuenta durante la 40ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, que se celebra en Beijing del 21 al 25 de abril de 2008:

3.1 Respecto a los **Carmines SIN 120**, IFMA-IMACE están de acuerdo con la recomendación de adoptar en el Trámite 3 un nivel máximo de **500mg/kg** para las categorías actuales 02.2.1.3 y 02.2.2 en la NGAA.

Además, IFMA-IMACE piden que se tengan en cuenta sus observaciones generales, presentadas en el párrafo 1.

3.2 Respecto al **Caramelo III SIN 150(c)**, IFMA-IMACE están de acuerdo con la recomendación 3, siempre que el nivel propuesto de **500 mg/kg** se aplique a todos los productos comprendidos en la Norma del Codex para las grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CODEX STAN 256 – 2007), es decir, la categoría simplificada que se propone 02.2.2.

Además, IFMA-IMACE piden que se tengan en cuenta sus observaciones generales, presentadas en el párrafo 1.

3.3 Para los **Carotenoides, (beta-caroteno [sintético]) SIN 160a(i)**, IFMA-IMACE no apoyan la recomendación 3 para las categorías y subcategorías actuales 02.2.1.2, 02.2.1.3, 02.2.2, pero recomiendan al CCFA que acepte el nivel máximo de uso prescrito por la Norma para las grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CODEX STAN 256 – 2007), es decir: **35mg/kg**.

Dado que esta categoría y subcategorías probablemente se simplificarán uniéndolas en una única categoría, 02.2.2, no es pertinente la diferenciación.

Además, IFMA-IMACE piden que se tengan en cuenta sus observaciones generales, presentadas en el párrafo 1.

3.4 Para los **Carotenoides, (beta-caroteno [natural]) - SIN 160a(ii)**, IFMA-IMACE no apoyan la recomendación 3 para las categorías y subcategorías actuales 02.2.1.2, 02.2.1.3, 02.2.2 pero recomiendan al CCFA que acepte el nivel máximo de uso prescrito por la Norma para las grasas para untar y mezclas de grasas (CODEX STAN 256 – 2007), es decir: **1000mg/kg**. Desde un punto de vista tecnológico, tiene sentido tener un nivel de inclusión más elevado para los betacarotenos naturales, respecto a los sintéticos, a fin de obtener el mismo color amarillo en el producto terminado. Niveles más bajos podrían ser demasiado bajos para las margarinas y las mezclas para untar, dado que utilizan aceites y grasas completamente refinados con niveles iniciales de color más bajos.

Además, IFMA-IMACE piden que se tengan en cuenta sus observaciones generales, presentadas en el párrafo 1.

En conclusión, IFMA-IMACE invitan al CCFA a adaptar la propuesta para que garantice que la nueva categoría propuesta 02.2.2 "Grasas para untar" no sólo mantenga la disponibilidad de todos los aditivos alimentarios que figuran en los cuadros 1 y 2 de la NGAA, adoptados en la nueva Norma para las grasas para untar y mezclas de grasas para untar, sino que también uniformen los niveles de uso máximos con los prescritos en la Norma para las grasas para untar y mezclas de grasas para untar.

IFU:

Antes que nada la IFU (Federación Internacional de los Productores de Jugos de Frutas) quisiera felicitar al grupo de trabajo por medios electrónicos sobre la NGAA, presidido por los Estados Unidos de América, por la preparación del documento del Codex CX/FA 08/40/5.

Sobre la base del documento CX/FA 08/40/5 formulamos las siguientes observaciones:

Nombre	SIN	Categoría de alimentos	Observaciones del IFU
Licopeno	160	14.1.2	Suspender el trabajo
		14.1.3.3	
		14.1.3.4	
Goma arábica	414	14.1.2	Suspender el trabajo
		14.1.3	
Caramelo III	150c	14.1.3.2	Suspender el trabajo
		14.1.3.4	
Caramelo IV	150d	14.1.2.2	Suspender el trabajo
		14.1.2.4	
		14.1.3.2	
Carotenoides	160a	14.1.3.2	Suspender el trabajo
		14.1.3.4	
Carotenos	160a	14.1.2.2	Suspender el trabajo
		14.1.2.4	
		14.1.3.2	
		14.1.3.4	
Ext. de piel de uva	163	14.1.3.2	Suspender el trabajo
		14.1.3.4	
Óxido de hierro	172	14.1.3.2	Suspender el trabajo
		14.1.3.4	
Riboflavinias	101	14.1.3.2	Suspender el trabajo
		14.1.3.4	
Amarillo ocaso	110	14.1.2.2	Suspender el trabajo

La razón para suspender el trabajo relacionado con las sustancias arriba citadas es que no hay uso tecnológico necesario para las categorías 14.1.2 (Zumos [jugos] de fruta y hortalizas), 14.1.3.3 (Concentrados –líquidos o sólidos- para néctares de fruta), 14.1.3.4 (Concentrados –líquidos o sólidos- para néctares de hortalizas), 14.1.3 (Néctares de fruta y de hortalizas), 14.1.3.2 (Néctares de hortalizas), 14.1.2.2 (Zumos [jugos] de hortalizas) y 14.1.2.4 (Concentrados para zumos de hortalizas).