



Tema 3 del Programa

CX/FFP 12/32/3-Add.1

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS****32.^a reunión****Bali, Indonesia****1 – 5 de octubre de 2012****PROYECTO DE NORMA PARA EL PESCADO AHUMADO, PESCADO CON SABOR A HUMO Y
PESCADO SECADO CON HUMO
SECCIÓN 4 “ADITIVOS ALIMENTARIOS”****OBSERVACIONES EN EL TRÁMITE 6
(Canadá, Estados Unidos de América, IFAC, IOFI)****CANADÁ****OBSERVACIONES GENERALES**

Canadá sigue prestando su apoyo al desarrollo de la Norma para el Pescado Ahumado, Pescado con Sabor a Humo y Pescado Secado con Humo y reconoce la necesidad de que el Comité debata y enmiende la Sección 4.

SECCIÓN 4 - ADITIVOS ALIMENTARIOS**Modificar como sigue:**Tabla – 1^a sección (sobre “pescado ahumado”)

* Filas 10, 16, 21 y 22: suprimir corchetes

* Fila 20: [250]—[Nitrito sódico]—[200mg/kg]

Tabla –2^a sección (sobre “pescado con sabor a humo”)

* Filas 11, 16, 22, 23 y 24: suprimir corchetes

Tabla –3^a sección (sobre “pescado secado con humo”)* Fila 1: ~~No se autoriza el uso de aditivos en el pescado secado con humo~~ **[Todos los sorbatos incluidos en la NGAA para la categoría de alimentos 9.2.4.1. 1000 mg/kg como ácido sórbico]****Fundamento:**

Excepción hecha del conservante nitrito sódico, Canadá respalda las propuestas de aditivos alimentarios para el pescado ahumado y el pescado con sabor a humo incluidas en el Apéndice I del informe del GTE (CX/FFP 12/32/3). El uso de dichos aditivos, incluidos los que están entre corchetes, está muy extendido en los alimentos y, por lo general, se considera inocuo.

Canadá rechaza el uso de nitrito sódico en el pescado ahumado por las razones de inocuidad alimentaria descritas en el informe del GTE, por ejemplo, la posibilidad de que los nitritos reaccionen con las aminas presentes en las proteínas del pescado y se formen nitrosaminas carcinógenas. Por otra parte, existen otros métodos para controlar el crecimiento de *Clostridium botulinum* y la formación de toxinas. Algunos de ellos

consisten en almacenar el producto en estado de congelación o envasar los productos refrigerados en un film permeable al oxígeno.

En relación a la propuesta de revisión de la 3ª sección (sobre “pescado secado con humo”), a Canadá le parecería oportuno que se entablara un debate para enmendar el Apéndice I con el fin de autorizar el uso de sorbatos en el pescado secado con humo, como es actualmente el caso para el pescado ahumado y el pescado con sabor a humo. Para el pescado secado con humo, Canadá observa que el informe del GTE reza lo siguiente (en el apartado 2 de las observaciones generales): “*Se entendió que el ‘pescado secado con humo’ se refería al producto tradicional y que por tanto no precisaba aditivos*”. De ahí que en el Apéndice I del informe se indique que “*no se autoriza el uso de aditivos en el pescado secado con humo*”. En Canadá, se autoriza el ácido sórbico (o sus sales) como conservante en el pescado secado (ahumado o salado) en una dosis máxima de 1000 mg/kg como ácido sórbico. Para esta dosis, se ha determinado que el uso de ácido sórbico es eficaz e inocuo. Canadá celebraría que se debatiera esta cuestión, en particular, la prevalencia y justificación del uso de este conservante en este tipo de producto, así como cualquier consideración sobre dosis máxima.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Se apoyan las propuestas de disposiciones sobre aditivos con la supresión de corchetes. Tal vez sea preciso seguir investigando para justificar algunas de las disposiciones. Es necesario aclarar el objeto de la Norma en lo que respecta a los sazoadores y otros ingredientes con el fin de determinar la inclusión de ciertas disposiciones sobre aditivos.

Nuestras observaciones se refieren a los siguientes puntos del informe del grupo de trabajo electrónico (GTE).

Observaciones generales, GTE apartado 1

Hay ingredientes alimentarios que caracterizan los productos normalizados y se requiere al CCFFP para que garantice que los ingredientes aditivos están justificados y son adecuados para los alimentos normalizados. Los miembros deberían consultar a los elaboradores de pescado y a los expertos en el producto para justificar las propuestas de disposiciones sobre aditivos, desde el punto de vista tecnológico y de prácticas comerciales leales.

Los siguientes aditivos, acerca de los cuales hay disposiciones en la Norma General para los Aditivos Alimentarios relativas a productos pesqueros ahumados no normalizados en la categoría de alimentos 09.2.5, no se incluyeron en el Proyecto de Disposiciones porque el GTE consideró que no estaban justificados desde el punto de vista tecnológico y/o de prácticas comerciales leales para su uso en los productos normalizados incluidos en el Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado. El CCFFP debería reconocer la exclusión de estos aditivos cuando estudie las disposiciones propuestas. Quizás el Comité desee recoger en la Norma las disposiciones sobre aditivos excluidas de la NGAA, como aconseja la Secretaría. De conformidad con el Manual de Procedimiento del Codex, cualquier otra propuesta que sea de aplicación para la Norma debe remitirse al CCFFP para su consideración.

Antioxidantes

Galato de propilo

Sulfitos

Colorantes

Cantaxantina

Caramelo III – al amoníaco

Caramelo IV (solo para uso en productos de surimi y hueva de pescado)

Carmines

Carotenoides (solo para uso en productos de surimi y hueva de pescado)

Beta-carotenos (vegetales)

Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos

Verde sólido FCF

Extracto de piel de uva

Indigotina (Carmín de índigo)

Óxidos de hierro

Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A)

Riboflavinas

Conservantes

Butilhidroxianisol

Butilhidroxitolueno

Sulfitos

Potenciadores del sabor o edulcorantes

Acesulfame de potasio (solo para uso en productos agridulces)

Aspartamo (solo para uso en productos agridulces)

Reguladores de acidez y antioxidantes, GTE apartado 4

Estados Unidos de América está de acuerdo en que los aditivos se estudien caso por caso ya que, por una parte, pueden modificar las características de los alimentos y, por otra, muchos de ellos poseen propósitos tecnológicos múltiples, algunos de los cuales no están autorizados en la norma para productos o podrían inducir a engaño al consumidor.

Eritorbato sódico. Se apoya la inclusión del eritorbato sódico como antioxidante. Su función antioxidante es importante porque el salmón ahumado en frío puede contener cantidades elevadas de aceites saturados y porque normalmente primero se congela para su distribución y almacenamiento y luego se descongela para la venta al por menor.

Agentes de carga, GTE apartado 5

Se apunta que los agentes de carga pueden tener escasa presencia y no desempeñar ninguna función tecnológica en el producto final, de ahí que tal vez no sea preciso incluirlos en la etiqueta. Sin embargo, algunos productores pueden incluirlos de todos modos y, en tal caso, puede ser razonable incluir en la norma para productos una disposición a estos efectos.

Colorantes, GTE apartado 10

Caramelo 1. Se recomienda suprimir los corchetes y mantener el caramelo 1 en los casos en que se autorice el uso de sazoadores en el producto. Contrariamente a los demás agentes colorantes color caramelo, en la NGAA se considera inocuo el caramelo 1 en los alimentos en general, si su uso responde a buenas prácticas de elaboración. El caramelo 1 es un componente de los sazoadores, pero está destinado a dar color al producto final.

Se conviene en que los productos sazoados no parecen estar autorizados en el ámbito del proyecto de norma. Hay toda una variedad de productos ahumados que contiene azúcar, especias y otros aromatizantes que se emplean en las salmueras, aderezos y mezclas de sabor a humo. ¿Se trata de “productos especiales” que quedan excluidos del ámbito de la norma? Si el CCFFP desea autorizar (o excluir) sazoadores, sustancias saborizantes (excepción hecha del sabor a humo) o cualquier otro ingrediente, el proyecto de norma debería enmendarse para aclarar las descripciones del ámbito y los productos.

Conservantes, GTE apartado 11

Se está de acuerdo en que la justificación del uso de conservantes en productos sometidos a un proceso de conservación es limitada y únicamente se apoya el uso de conservantes específicos cuando se haya demostrado la necesidad en determinados productos ahumados.

Benzoatos: Se recomienda suprimir los corchetes y mantener los benzoatos “**solo para productos ahumados en frío o ligeramente ahumados/salados**”. Durante mucho tiempo los benzoatos se han utilizado como conservantes en el pescado ahumado en frío, salado (*kipper*) o marinado (*gravlax*), por tratarse de productos mitad curados, mitad ahumados, que se deterioran con mayor rapidez.

Sorbatos: Los sorbatos se utilizan como inhibidores de moho en los sazonadores empleados en el pescado ahumado, como por ejemplo la cecina de pescado (*fish jerky mix*). Su inclusión queda pendiente de que se aclare el ámbito del Proyecto de Norma para Pescado Ahumado (véase más arriba el apartado 10 GTE).

Se señala que los aditivos empleados para conservar los ingredientes sazonadores pueden no desempeñar ninguna función tecnológica en el producto final, de ahí que tal vez no sea preciso incluirlos en la etiqueta. Sin embargo, algunos productores pueden incluirlos de todos modos y, en tal caso, puede ser razonable incluir en la norma para productos una disposición a estos efectos (véase la observación correspondiente a los agentes de carga).

Conservantes, GTE apartado 12

Nitrito sódico: Se recomienda suprimir los corchetes y mantener el nitrito sódico. Se usa habitualmente en el pescado ahumado en caliente o en frío envasado al vacío para retrasar el crecimiento de *Clostridium botulinum* y la formación de toxinas.

La restricción: “**solo para productos envasados en condiciones de oxígeno reducido**” debería aplicarse solamente al nitrito sódico, pues es el único conservante al que se le reconoce, en general, un efecto de control sobre el *Clostridium botulinum*, que crece en ambientes pobres en oxígeno. No se debería limitar otros conservantes que se utilizan mayormente para retrasar el deterioro (los benzoatos, por ejemplo).

CONSEJO INTERNACIONAL DE ADITIVOS ALIMENTARIOS (IFAC)

Se sigue sosteniendo que la norma para el pescado ahumado debería atenerse a la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA), en lo que respecta a la categoría de alimentos 09.2.5 (“Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos”). El uso de fosfatos se acaba de aprobar para esta categoría en el reciente periodo de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), en la categoría 09.3.1, en dosis máximas de 2200 mg/kg. Se opina que los fosfatos deberían incluirse en la norma para el pescado ahumado.

ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA INDUSTRIA DE LOS AROMATIZANTES (IOFI)

En respuesta a la invitación de formular observaciones sobre el Proyecto de Sección 4 “Aditivos Alimentarios” del Proyecto de Norma para el Pescado Ahumado, **Pescado con Sabor a Humo** y Pescado Secado con Humo, la IOFI quisiera llamar la atención del CCFFP sobre la necesidad de incluir disposiciones que autoricen el uso de aromatizantes (que dan un sabor ahumado) en el **pescado con sabor a humo**.

Estas disposiciones han de incluirse en la sección “Aditivos Alimentarios”, según el “Formato de las Normas del Codex para Productos” contenido en el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius (véase la página 2 de la Actualización de la Vigésima Edición).

Por consiguiente, la IOFI recomienda vivamente incluir, como sigue, la autorización para el uso de aromatizantes (que dan un sabor ahumado) en la sección “Aditivos Alimentarios”:

Pescado con sabor a humo

Reguladores de acidez

....

Antioxidantes

.....

[Agentes de carga]

....

Colorantes

....

Emulsionantes

....

Conservantes

....

Aromatizantes (que dan un sabor ahumado)

Los aromatizantes empleados en el pescado con sabor a humo, objeto de la presente norma, deberían cumplir las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008).