

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

TEMA N° 4 DEL PROGRAMA

CX/FL 02/04

S

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS
TRIGÉSIMA SESIÓN
HALIFAX, CANADÁ, DEL 6 AL 10 DE MAYO DE 2002**

**DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, E LABORACIÓN , ETIQUETADO Y
COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE:**

**ANTEPROYECTO DE SECCIONES REVISADAS: SECCIÓN 5 – CRITERIOS
Y ANEXO 2 – SUBSTANCIAS PERMITIDAS
(CL 2001/48-FL)**

COMENTARIOS DE LOS GOBIERNOS EN EL TRÁMITE 3

COMENTARIOS DE:

DINAMARCA

FRANCIA

JAPÓN

NUEVA ZELANDIA

POLONIA

SUIZA

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍAS (IDF)

INTERNATIONAL FEDERATION OF ORGANIC AGRICULTURE MOVEMENTS (IFOAM)

DIRECTRICES PARA LA PRODUCCIÓN, ELABORACIÓN, ETIQUETADO Y COMERCIALIZACIÓN DE ALIMENTOS PRODUCIDOS ORGÁNICAMENTE:

ANTEPROYECTO DE SECCIONES REVISADAS: SECCIÓN 5 – CRITERIOS Y ANEXO 2 – SUBSTANCIAS PERMITIDAS (CL 2001/48-FL)

COMENTARIOS DE LOS GOBIERNOS EN EL PASO 3

DINAMARCA:

Dinamarca tiene los siguientes comentarios a las listas de aditivos y coadyuvantes para el ganado y las abejas.

Dinamarca considera que las listas deberían ser tan cortas y restrictivas como fuera posible y estamos a favor de listas o casillas separadas para los productos pecuarios. Si se escoge tener listas separadas, la lista para los productos pecuarios debería colocarse bajo la lista correspondiente a los productos vegetales para que sea claro que los otros productos, por ejemplo agua y sales y preparaciones de microorganismos y enzimas, pueden ser también utilizadas en productos pecuarios.

Tabla 3 (Para productos pecuarios y de la apicultura)

Apreciamos mucho que el nitrito y el nitrato no estén incluidos en la lista.

No estamos a favor de la ceniza de madera como agente colorante, pero si se incluye, deberían mencionarse los quesos específicos para los que podría utilizarse.

Sugerimos añadir E 325 Lactato de sodio, a los productos cárnicos para prevenir el crecimiento de *Listeria monocytogenes*.

Se mencionan varios estabilizadores, no todos los cuales parecieran necesarios. Sugerimos se eliminen, por ejemplo, 413 Goma de Tragacanto y E 414 Goma arábica, o al menos especificar más los usos y eliminar productos de confitería de esta lista, a no ser que exista realmente una confitería de origen pecuario.

No se debería permitir los aromatizantes para los productos pecuarios.

Tabla 4 (Para productos pecuarios y de la apicultura)

El cloruro de calcio está también en la Tabla 3. Los agentes para reforzar la textura se consideran aditivos alimentarios y no deberían reglamentarse en esta Tabla. En términos de producción de quesos, la sustancia se considera un aditivo en la Unión Europea (UE). Por lo tanto proponemos se elimine de la Tabla 4.

El ácido láctico y el carbonato de sodio, para los usos que se mencionan, son aditivos y deberían estar solamente en la Tabla 4.

¿Para qué propósito se necesitan los carbonatos de calcio?

FRANCIA:

Se dan comentarios a continuación – Las enmiendas propuestas se dan en negrita.

Sección 5 (Requisitos)

En el Punto 5.1a) “substancias utilizadas para fertilizar o acondicionar los suelos”, se propone añadir las siguientes precisiones :

En el segundo inciso

- *los ingredientes serán de origen vegetal, animal, microbiano o mineral y pueden ser sometidos a los siguientes procesos: físicos (por ejemplo, mecánicos, térmicos), enzimáticos, microbianos (por ejemplo el compostado y la fermentación);*

En el tercer inciso

- *su uso no tiene un impacto negativo sobre los organismo del suelo y/o las características físicas del suelo:*
 - **substancias de baja solubilidad para limitar la infiltración y los riesgos de contaminación del agua;**
 - **substancias de baja concentración de materia fertilizante para evitar crear un desbalance en el suelo o en la flora microbiana.**

En el Punto 5.1.c) “substancias utilizadas como aditivos o coadyuvantes de la elaboración en la preparación o preservación del alimento” – primer inciso de la versión en Francés, el segundo paréntesis debe eliminarse después de la palabra “*microbiens*” (esta correcto en la versión en Inglés) :

- *« ces substanciassont telles qu'on les trouve dans la nature et peuvent avoir été soumises à des procédés mécaniques/physiques (par ex. extraction, précipitation), biologiques/enzymatiques [] ou microbiens (par ex. fermentations); »*

En el segundo inciso, luego de “*son esenciales para preparar tal producto porque no hay otras tecnologías disponibles;*” sería recomendable añadir, “**para asegurar su conservación e inocuidad**”.

Anexo 2 (Listas)

Tabla 1: Substancias para el uso en la fertilización y acondicionamiento de los suelos

En la versión en Inglés, “*Compost and spent mushroom and Vermiculite substrate*” (también llamado composta de lombrices de tierra), “vermiculita” no pareciera ser el término apropiado. Debería ser reemplazado por “*detritus de lombrices (vermicompost) e insectos*”, [Nota del Traductor: La versión en español usa el término “*substratos... de la vermicultura*”] tal como se usa por ejemplo en el Anexo II A del Reglamento Europeo (CEE) No. 2092/91.

Para el fosfato de aluminio y calcio, parte de la frase pareciera faltar en la descripción: el contenido de cadmio es el limitado. El texto debería por lo tanto decir: “**contenido de cadmio : máximo 90 mg/kg P₂O₅**”.

Para “*Subproductos de la industria del azúcar*”, el ejemplo de “*vinaza*” es inapropiado, por que los lavados de alambiques son productos de la destilación y no de la industria del azúcar. Los subproductos de la industria del azúcar son *écumes* (“*sugar factory lime*” en Inglés).

Tabla 3: ingredientes no agrícolas mencionados en la Sección 3 de estas directrices

En la primera parte de la Tabla 3.1 Aditivos alimentarios, incluyendo portadores, **Para productos vegetales** no debería darse como título pues, para varios aditivos (goma arábrica, cloruro de calcio, ...), se indican en las condiciones específicas que pueden ser usados para “*leche, grasa, productos lácteos*”.

Algunos aditivos para los que no se han dado condiciones específicas pueden ser usados en la preparación de alimentos de origen vegetal y también para alimentos de origen pecuario. Este es por ejemplo el caso del ácido algínico y de los alginatos.

Para productos pecuarios y de la apicultura

Sería apropiado añadir los siguientes aditivos:

| INS | Nombre del aditivo | Condiciones específicas |
|-------------|--|---|
| 160 a (i) | Carotenos naturales | Quesos tradicionales |
| 160 b | Rocou, anato, bixina, norbixina | Quesos tradicionales |
| 250 and 252 | Nitrito de sodio Nitrato de potasio | Productos de carne de cerdo y productos de carne curtida, con un contenido máximo de 80 mg/kg de Na NO ₂ |
| 270 | Ácido láctico | Productos lácteos y cárnicos, funda (tripa) de salchichas |
| 300 and 301 | Ácido ascórbico Ascorbato de sodio | Productos cárnicos en asociación con nitritos y nitratos |
| 325 | Lactato de sodio | Productos de carne de cerdo |
| 330 | Ácido cítrico | Productos de los huevos |
| 331 | Citrato de sodio | Productos de los huevos, productos cárnicos, quesos procesados |
| 415 | Goma Xanthan | Productos lácteos |
| 500 | Carbonatos de sodio | Productos lácteos |
| 939 | Helio | |

Tabla 4: Coadyuvantes de la elaboración

Para productos pecuarios y de la apicultura:

Sería apropiado añadir las siguientes sustancias

| Nombre del aditivo | Condiciones específicas |
|--------------------|-------------------------|
| Dióxido de carbono | - |
| Nitrógeno | - |
| Etanol | Solvente |

JAPÓN:

Las siguientes sustancias deberían añadirse a la Tabla 3 en el Anexo 2 de las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente.

Para productos pecuarios y de la apicultura:

| INS | Nombre | Función | Necesidad en la elaboración de productos pecuarios procesados |
|---|---|---------------------------------------|--|
| 415 416 | Goma Xanthan Goma Karaya | Agente de gelatinización Espesante | <ul style="list-style-type: none"> Estos se utilizan para acondicionar la textura de los alimentos de acuerdo a sus características. Contribuyen al mantenimiento de la calidad de los productos, tales como el budín, al mejorar su resistencia a los cambios de temperatura. Se usan para dar viscosidad a productos líquidos, tal como la cocoa, para prevenir la sedimentación de partículas insolubles. <p>❖ Japón piensa que tanto la goma Xanthan como la goma Karaya deberían permitirse para los productos pecuarios y vegetales, de acuerdo a sus características, con el propósito de mantener la calidad.</p> |
| 450i 450iii 452i - 331iii 340iii | Pirofosfato disódico dihidrógeno Pirofosfato tetrasódico Polifosfatos sódicos Metafosfato de sodio Citrato de sodio Fosfato de potasio | Emulsificador | <ul style="list-style-type: none"> Estos se utilizan para acondicionar la textura de los alimentos de acuerdo a sus características. Los emulsificadores se requieren en la elaboración del queso procesado (tanto el uso de un tipo de emulsificador o de una mezcla de algunos tipos de emulsificadores). <p>❖ La emulsificación es el proceso más importante en el proceso de elaboración del queso y sus objetivos son transformar el paracaseinato de sodio insoluble del queso en paracaseinato de sodio soluble, para su dispersión y para simultáneamente dispersar y emulsificar la grasa láctica del queso. Esto resulta en una conformación pegajosa y suave que es específica para el queso procesado.</p> |
| 301 - | L-Ascorbato de sodio Tocofenol | Antioxidante | <ul style="list-style-type: none"> Estos se usan para prevenir la generación de peróxido en los productos cárnicos y la oxidación, con el objetivo de conservar el sabor. Tomado en cuenta su interacción, el uso de antioxidantes es necesario para los pigmentos de carne y de lípidos respectivamente. <p>❖ El L-Ascorbato de sodio es un antioxidante para sustancias solubles en agua (por ejemplo pigmentos de carne) y el tocofenol es un antioxidante para sustancias liposolubles (por ejemplo, lípidos).</p> |
| - | Yodo | Desinfectantes | <ul style="list-style-type: none"> Prevención de mastitis |

NUEVA ZELANDIA:

El gobierno de Nueva Zelanda desearía realizar los siguientes comentarios:

Generales

Nueva Zelanda está preocupada de que el tono de la Sección 5.1 es altamente directivo, con el uso de términos tales como:

- ‘tiene que’ (Sección 5.1, última frase),
- ‘será’ (Sección 5.1(a), segundo punto),
- ‘puede’...‘solo si’ (Sección 5.2, primer párrafo).

Estos implican que el Codex podría arbitrar en decisiones nacionales. Esto es un papel inapropiado para el Codex y demasiado restrictivo para países que tienen o están desarrollando una norma nacional en esta área.

Nueva Zelanda recomienda que el uso de “tiene que” se reemplace por “debería”.

Por ejemplo, Sección 5.1, última frase, cambiar la redacción para que diga;

“Cualquier sustancia nueva ~~tiene que~~ debería cumplir con los siguientes criterios generales...”

Nueva Zelanda también considera que la notificación al Codex sobre enmiendas a la lista debería hacerse voluntaria, pues las normas orgánicas nacionales, como todas las otras normas alimentarias, están sujetas a las disciplinas de los acuerdos de la Organización Mundial de Comercio (OMS). Estamos sin embargo de acuerdo que una notificación al Codex ayudaría a continuar el desarrollo de las Directrices.

POLONIA:

El Punto de Contacto del Codex para Polonia envía los siguientes comentarios referentes al Anexo 2 de las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos producidos Orgánicamente.

Tabla 1: Sustancias para el uso en la fertilización y acondicionamiento del suelo

Polonia es de la opinión que el excremento humano no debería permitirse en la fertilización y acondicionamiento de los suelos porque crearía un peligro de acarrear microorganismos patológicos y parásitos.

Tabla 3: Ingredientes no agrícolas referidos en la Sección 3 de estas Directrices

3.1. Aditivos alimentarios, incluyendo portadores

De acuerdo con los reglamentos nacionales de Polonia no se permiten las siguientes sustancias para la producción de alimentos orgánicos:

- dióxido de azufre – E 220,
- cloruro de calcio – E 509.

Tabla de sustancias para la elaboración de productos pecuarios y de la apicultura

La legislación nacional de Polonia no permite el uso de goma de algarrobo (E 410) ni de goma Guar (E 412) para la elaboración de productos cárnicos.

Tabla 4: Coadyuvantes de la elaboración que podría usarse para la preparación de productos de origen agrícola referido en la Sección 3 de estas Directrices

En nuestra opinión:

- el ácido tartárico,
- las preparaciones de componentes de corteza,
- el hidróxido de potasio

no deberían usarse para el propósito de preparar productos de origen agrícola.

SUIZA:

Los comentarios de Suiza se dan en negrita. Las propuestas de adición están subrayadas y las propuestas de rechazo están tachadas.

5.1 Al menos se deberían utilizar los siguientes criterios para propósitos de enmendar la lista de sustancias permitidas referida en la sección 4. Cuando se utilicen estos criterios para evaluar nuevas sustancias para su aplicación en la producción orgánica, los países deberían tener en cuenta todas las disposiciones aplicables de los estatutos y reglamentos. Cualquier nueva sustancia debe cumplir con los siguientes criterios generales:

- i) es consistente con los principios de producción orgánica (ver Preámbulo, párrafo 7);
- ii) la utilización de la sustancia es necesaria/esencial para el uso al que se le destina;
- iii) el uso de la sustancia no resulta o contribuye a efectos dañinos al medio ambiente;
- iv) no tiene el menor efecto negativo sobre la salud humana o de los animales y sobre la calidad de vida; y
- v) no hay disponibles alternativas autorizadas en cantidad y/o calidad suficiente.

Los criterios antedichos tienen como propósito ser evaluados en conjunto para proteger la integridad de la producción orgánica. Además, se deben aplicar los siguientes criterios en el proceso de evaluación:

- a) si se usan para propósitos de fertilización o acondicionamiento de los suelos:
 - son esenciales para obtener o mantener la fertilidad del suelo o para cumplir con requisitos

- específicos de nutrición de cultivos, o propósitos específicos de acondicionamiento de suelos y de rotación que no pueden ser satisfechos por las prácticas incluidas en el Anexo 1, o por otros productos incluidos en el Cuadro 2 del Anexo 2; y
- los ingredientes serán de origen vegetal, animal, microbiano o mineral y pueden ser sometidos a los siguientes procesos: físicos (por ejemplo mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbianos; y
 - su uso no tiene un efecto dañino sobre los organismos del suelo y/o las características físicas del suelo.
- b) si se usan para propósitos de control de enfermedades, plagas o malezas de las plantas
- deberían ser indispensables para el control de un organismo dañino o una enfermedad en particular para la que no hay disponibles otras alternativas biológicas, físicas, o de fitomejoramiento y/o prácticas efectivas de manejo, y
 - las sustancias deberían ser de origen vegetal, animal, microbiano o mineral, y pueden ser sometidas a los siguientes procesos; físicos (por ejemplo mecánicos o térmicos), enzimáticos, microbianos (por ejemplo el compostado o la digestión);
 - sin embargo, si son productos utilizados, en circunstancias excepcionales, en trampas y dispensadores tales como las feromonas, que son químicamente sintetizadas, se les considerará para su adición a las listas si los productos no están disponibles en cantidad suficiente en su forma natural, con tal que las condiciones para su uso no tengan como resultado, directa o indirectamente, la presencia de residuos del producto en las partes comestibles.
- c) si se usan como aditivos o coadyuvantes de la elaboración en la preparación o conservación de alimentos
- estas sustancias se encuentran en la naturaleza y pueden haber sido sometidas a procesos mecánicos/físicos (por ejemplo, extracción o precipitación), biológicos/enzimáticos, y microbianos (por ejemplo la fermentación);
 - o si las sustancias arriba mencionadas no están disponibles a través de tales métodos y tecnología en cantidades suficientes, entonces aquellas sustancias que han sido sintetizadas químicamente podrán ser consideradas para su inclusión en circunstancias excepcionales;
 - son esenciales para elaborar tales alimentos, y no hay otras tecnologías disponibles;
 - los consumidores no serán engañados respecto a la naturaleza, sustancia y calidad del alimento.

En el proceso de evaluación de sustancias para su inclusión en las listas, todas las partes interesadas deberían tener la oportunidad de participar en el proceso.

- 5.2 Los países deben elaborar una lista de sustancias que satisfacen los requisitos de las presentes directrices. Las sustancias incluidas en la lista elaborada por un país, pero que no figuren en el Anexo 2 de las presentes directrices, pueden formar parte del juicio y de la decisión sobre la equivalencia a que se hace referencia en la Sección 7.4 de estas directrices. En la elaboración de sus listas nacionales los países podrán reducirlas a las sustancias enumeradas en el Anexo 2. Los países podrán incluir en sus listas sustancias distintas de las enumeradas en el Anexo 2 sólo en caso de que:
- tales adiciones se basen en los criterios formulados en 5.1;
 - las adiciones se notifiquen de conformidad con los párrafos 5.3 y 5.4 *infra*.

5.3 Cuando un país proponga la inclusión de una sustancia en el Anexo 2 deberá presentar las siguientes informaciones:

- a) una descripción detallada del producto y de las condiciones previstas para su uso;
- b) cualquier información que demuestre que se cumplen los requisitos de la Sección 5.1.

Carácter abierto de las listas

5.4 Puesto que el objetivo principal es proporcionar una lista de sustancias, las listas del Anexo 2 tienen carácter abierto y están sujetas continuamente a la inclusión de sustancias adicionales o exclusión de otras ya presentes. El procedimiento para solicitar modificaciones a las listas se indica en la Sección 8 de estas directrices.

ANEXO 2

SUBSTANCIAS PERMITIDAS PARA LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS ORGÁNICOS**Precauciones**

1. Toda sustancia empleada en un sistema orgánico como fertilizante y acondicionadora del suelo, para el control de plagas y enfermedades, para asegurar la salud del ganado y la calidad de los productos de origen animal, o bien para la preparación, conservación y almacenamiento de un producto alimenticio, deberá cumplir con los reglamentos nacionales pertinentes.
2. Las condiciones para el uso de ciertas sustancias contenidas en las listas siguientes podrán ser especificadas por el organismo o autoridad de certificación, por ej. volumen, frecuencia de aplicación, finalidad específica, etc.
3. Cuando se requieran sustancias para la producción primaria, éstas deberán emplearse con cuidado y sabiendo que incluso las sustancias permitidas pueden usarse en forma errónea, con el riesgo de que alteren el ecosistema del suelo o de la granja.
4. Las listas siguientes no pretenden ser completas o excluyentes ni constituir un instrumento regulador definitivo, sino más bien proporcionar orientación a los gobiernos en cuanto a los insumos concertados internacionalmente. Un sistema de criterios de revisión como el detallado en la Sección 5 de estas directrices, para los productos que deben ser considerados por los gobiernos nacionales, debería ser el principal determinante de la aceptabilidad o rechazo de sustancias.

TABLA 1: SUBSTANCIAS QUE PUEDEN EMPLEARSE COMO FERTILIZANTES Y ACONDICIONADORES DEL SUELO

| Substancia | Descripción; requisitos de composición; y condiciones de uso |
|---|---|
| Estiércol de establo y avícola | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación, si no procede de sistemas de producción orgánica. Fuentes de agricultura industrial no permitidas ¹ |
| Estiércol líquido u orina | Si no procede de fuentes orgánicas, necesidad reconocida por el organismo inspector. Emplear de preferencia después de fermentación controlada y/o dilución apropiada. Fuentes de agricultura industrial no permitidas. |
| Excrementos animales compostados, incluido estiércol avícola | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de inspección. Fuentes de agricultura industrial no permitidas. |
| Excrementos animales compostados, incluido estiércol avícola | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de inspección. Fuentes de agricultura industrial no permitidas. |
| Estiércol de establo y estiércol avícola deshidratados | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. Fuentes de agricultura industrial no permitidas. |
| Guano | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. |
| Paja | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. |
| Compostes de sustratos agotados procedentes del cultivo de hongos y la vermicultura | Necesidad reconocida por organismo inspector. La composición inicial del sustrato debe limitarse a los productos incluidos en esta lista. |
| Compostes de desechos domésticos orgánicos | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. |
| Compostes procedentes de residuos vegetales | ----- |
| Productos animales elaborados procedentes de mataderos e industrias pesqueras | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. |
| Subproductos de industrias alimentarias y textiles | No tratados con aditivos sintéticos. Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. <u>No se permiten las harinas de carne y de hueso</u> |
| Algas marinas y sus derivados | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. |
| Aserrín, cortezas de árbol y desechos de madera | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. <u>De madera no tratada químicamente</u> |
| Cenizas de madera | ----- |
| Roca de fosfato natural | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. El cadmio no deberá exceder 90mg/Kg P ₂ O ₅ . |

¹ El término “agricultura industrial” designa los sistemas de gestión industrial que dependen considerablemente de insumos veterinarios y piensos no permitidos en la agricultura orgánica.

| | |
|---|---|
| Escoria básica | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. |
| Potasa mineral, sales de potasio de extracción mineral (por ej. Cainita, silvinita) | Menos de 60% de cloro. |
| Sulfato de potasa (por ej. patenkali) | Obtenido por procedimientos físicos pero no enriquecido mediante procesos químicos para aumentar su solubilidad. Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. |
| Carbonato de calcio de origen natural (por ej. creta, marga, maerl, piedra caliza, creta fosfato) | ----- |
| Roca de magnesio | ----- |
| Roca calcárea de magnesio | ----- |
| Sales de Epsom (sulfato de magnesio) | ----- |
| Yeso (Sulfato de calcio) | Solo de origen natural |
| Vinaza y sus extractos | Vinaza amónica excluida. |
| Cloruro sódico | Sólo de sal mineral |
| Fosfato cálcico de aluminio | Máximo 90 mg/kg P ₂ O ₅ . |
| Oligoelementos (por ej. boro, cobre, hierro, manganeso, molibdeno, zinc) | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. |
| Azufre | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. |
| Polvo de piedra | ----- |
| Arcilla (por ej. bentonita, perlita, ceolita) | ----- |
| Organismos biológicos naturales (por ej. gusanos) | ----- |
| Vermiculita | ----- |
| Turba | Excluidos los aditivos sintéticos; permitida para semilla, macetas y compostes modulares. Otros usos, según lo admita el organismo o autoridad de certificación. |
| Humus de gusanos e insectos | ----- |
| Ceolitas | ----- |
| Carbón vegetal | Solo carbón de madera no tratada químicamente |
| Cloruro de cal | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. |
| Excrementos humanos | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. De ser posible, aireados o compostados. No aplicables a cultivos para consumo humano. |
| Subproductos de la industria azucarera (por ej. vinaza) | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. |
| Subproductos de las palmas oleaginosas, del coco y del cacao (incluyendo los racimos de cáscaras de frutas, efluentes de la producción de aceite de palma (pomo), turba de cacao y las vainas vacías del cacao) | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |

| | |
|---|--|
| <u>Subproductos de industrias que elaboran ingredientes procedentes de agricultura orgánica</u> | <u>Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación.</u> |
| <u>Solución de cloruro de calcio</u> | <u>Tratamiento foliar en caso de una deficiencia probada de calcio</u> |
| <u>Extractos de plantas y preparaciones tales como las infusiones y tés</u> | ---- |
| <u>Preparaciones biodinámicas</u> | ---- |
| <u>Substratos</u> | <u>Porcentaje máximo de turba - 70% del volumen.</u> |

TABLA 2: SUBSTANCIAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LAS PLANTAS

| Substancia | Descripción; requisitos de composición; condiciones de uso |
|--|--|
| I. Vegetales y animales | |
| Preparaciones a base de piretrinas extraídas de <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> , que posiblemente contiene una substancia sinérgica | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| Preparaciones de rotenona obtenidas de <i>Derris elliptica</i> , <i>Lonchocarpus</i> , <i>Thephrosia</i> spp. | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| Preparaciones de <i>Quassia amara</i> | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| Preparaciones de <i>Ryania speciosa</i> | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| Preparaciones a base de Neem (Azadirachtin) obtenidas de <i>Azadirachta indica</i> | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| Propóleos | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| Aceites vegetales y animales | ----- |
| Algas marinas, sus harinas, extractos, sales marinas y agua salada | No tratadas químicamente. <u>Se deben especificar las condiciones para su uso</u> |
| Gelatina | --- |
| Leticia | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. <u>No de organismos genéticamente modificados</u> |
| Caseína | ----- |
| Acidos naturales (por ej., vinagre) | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| <u>Producto de la fermentación de <i>Aspergillus</i></u> | ----- |
| Extracto de hongos (hongo Shiitake) | ----- |
| Extracto de Chlorella | ----- |
| Preparados naturales de plantas, excluido el tabaco | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| Infusión de tabaco (excepto nicotina pura) | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| <u>Repelentes de origen vegetal y animal</u> | --- |
| <u>Enemigos naturales tales como, por ejemplo, himenópteros parasíticos, ácaros predatorios, rediviids, mosquitas de agalla, lady-birds (Sic.), nemátodos</u> | --- |
| <u>Ceras y aceites vegetales</u> | --- |
| <u>Cera de Abejas</u> | --- |
| II. Minerales | |
| <u>Compuestos inorgánicos (Mezcla de Burdeos, hidróxido de cobre, oxiclórico de cobre)</u> <u>Preparaciones inorgánicas de cobre</u> | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |

| | |
|--|--|
| Mezcla de Burgundy (Caldo Bordolés) | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| Sales de cobre | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| Azufre | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| Polvos minerales (polvo de piedra, silicatos) | ----- |
| Tierra diatomácea | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| Silicatos, arcilla (Bentonita) | ----- |
| Silicato de sodio | ----- |
| Bicarbonato de sodio | ----- |
| Permanganato de potasio | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| <u>Aceites minerales</u> | <u>Solo en casos excepcionales, como por ejemplo un ataque del ‘Piojo de San José’</u> |
| Aceite de parafina | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| <i>III. Microorganismos utilizados para el control biológico de plagas</i> | |
| Microorganismos (bacterias, virus, hongos), por ej. <i>Bacillus thuringiensis</i> , virus Granulosis, etc. | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| <i>IV. Otros</i> | |
| Dióxido de carbono y gas de nitrógeno | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| Jabón de potasio (jabón blando) | ----- |
| Alcohol etílico | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| Preparados homeopáticos y ayurvédicos | ----- |
| Preparaciones de hierbas y biodinámicas | ----- |
| Insectos machos esterilizados | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| <u>Rodenticidas</u> | <u>Productos para el control de plagas o enfermedades en las edificaciones e instalaciones para el ganado</u> |
| <i>V. Trampas</i> | |
| Preparados de feromona | ----- |
| Preparaciones basadas en metaldehídos que contengan un repelente para las especies de animales mayores, siempre y cuando se apliquen en trampas. | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación |
| <u>Aparatos de control mecánico, tales como redes de protección de cultivos, barreras en espiral, trampas de plástico cubiertas de goma, bandas pegajosas</u> | <u>---</u> |

TABLA 3: INGREDIENTES NO AGRÍCOLAS MENCIONADOS EN LA SECCIÓN 3 DE ESTAS DIRECTRICES

3.1 Aditivos alimentarios, incluyendo portadores

Suiza propone cambiar la estructura de este capítulo estableciendo una lista positiva aplicable para todos los alimentos, sean de origen vegetal o pecuario, y por una lista positiva adicional, conteniendo solo aditivos específicos para productos pecuarios. Explicación: En general, los aditivos utilizados para los productos vegetales pueden ser usados también para los productos pecuarios. Además, la lista positiva original fue diseñada para responder al antiguo ámbito de aplicación de la Directriz del Codex que no era “productos vegetales” sino “productos esencialmente derivados de productos vegetales”. No es siempre posible distinguir claramente entre los productos vegetales y los productos pecuarios. Por ejemplo, en el caso de alimentos en lata que combinan carne con legumbres, ¿Cuál lista se usará? Además, el carácter de la lista para productos cárnicos es más bien indicativa comparada con la lista para productos vegetales.

| INS | Nombre | Condiciones específicas |
|------------|---|--|
| | <u>Aditivos autorizados para todos los productos</u> | Ver explicación antedicha |
| 170 | Carbonatos de calcio | ---- |
| 220 | Dióxido de azufre | Productos del vino |
| 270 | Ácido láctico | Productos vegetales fermentados |
| 290 | Dióxido de carbono | ---- |
| 296 | Ácido málico | ---- |
| 300 | Ácido ascórbico | Si no están disponibles en forma natural |
| 306 | Tocoferoles, concentrados naturales mezclados | ---- |
| 322 | Lecitina | Obtenida sin emplear blanqueadores o solventes orgánicos |
| 333 | <u>Citrato de calcio</u> | |
| 334 | <u>Ácido tartárico</u> | |
| 330 | Ácido cítrico | Productos de frutas y hortalizas |
| 335 | Tartrato de sodio | Pasteles/confitería |
| 336 | Tartrato de potasio | Cereales/ pasteles/confitería |
| 341i | Fosfato monocalcico | Solo para levantar la harina |
| 400 | Ácido algínico | ---- |
| 401 | Alginato de sodio | ---- |
| 402 | Alginato de potasio | ---- |
| 406 | Agar | ---- |
| 407 | Carageenan | ---- |
| 410 | Goma de algarrobo | ---- |
| 412 | Goma Guar | ---- |
| 413 | Goma de tragacanto | ---- |

| | | |
|------------|-----------------------------------|--|
| 414 | Goma arábica | Leche, grasa y productos de confitería |
| 415 | Goma Xanthan | Productos grasos, frutas y hortalizas, pasteles y galletas, ensaladas |
| 416 | Goma Karaya | ---- |
| 422 | <u>Glicerina</u> | |
| 440 | Pectinas | ---- |
| 500 | Carbonatos de sodios | Pasteles y galletas/confitería |
| 501 | Carbonatos potásicos | Cereales/pasteles y galletas/confitería |
| 503 | Carbonatos de amoníaco | ----- |
| 504 | Carbonatos de magnesio | ----- |
| 508 | Cloruro de potasio | Frutas y vegetales congelados/frutas y vegetales en conserva, salsas vegetales/ketchup y mostaza |
| 509 | Cloruro de calcio | Productos lácteos/productos grasos/frutas y hortalizas/productos de soja |
| 511 | Cloruro de magnesio | Productos de soja |
| 516 | Sulfato de calcio | Pasteles y galletas/productos de soja/levadura de panadería. Portador |
| 524 | Hidróxido de sodio | Productos de cereales |
| 551 | <u>Dióxido de silicona</u> | <i>Agente anti-aglomerante para hierbas de olor y especies</i> |
| 938 | Argón | ----- |
| 941 | Nitrógeno | ----- |
| 948 | Oxígeno | ----- |

3.2. Agentes aromatizantes

Las sustancias y productos etiquetados como sustancias aromatizantes o preparaciones aromatizantes naturales, tal y como se definen en el Codex Alimentarius 1A - 1995, Sección 5.7.

3.3 Agua y sales

Agua potable.

Sales (con cloruro de sodio o cloruro potásico como componentes básicos utilizados generalmente en la elaboración de alimentos).

3.4 Preparaciones de microorganismos y enzimas

(a) Cualquier preparación a base de microorganismos y enzimas normalmente empleados en la elaboración de alimentos, a excepción de microorganismos obtenidos/modificados genéticamente o enzimas derivadas de ingeniería genética.

3.5 Minerales (incluyendo oligoelementos), vitaminas, aminoácidos y ácidos grasos esenciales y otros compuestos de nitrógeno. Aprobados solamente si su uso se requiere legalmente en los productos alimentarios a los que se incorporan.

Para productos pecuarios y de la apicultura (Adicional) Aditivos autorizados solo para productos pecuarios

Ver explicación de Suiza bajo el punto 3.1.

La siguiente es una lista provisional, para los propósitos de procesar solamente productos pecuarios y de la apicultura. Los países pueden desarrollar una lista de sustancias para propósitos nacionales que satisfagan los requisitos de estas Directrices tal como se recomiendan en la Sección 5.2

Las sustancias eliminadas se transfieren a la lista general bajo el 3.1.

| | | |
|--------------------|------------------------------------|--|
| 153 | Ceniza de madera | Quesos tradicionales |
| <u>250</u> | <u>Nitrito de sodio</u> | <u>Como una sal para curar productos cárnicos excepto salchichas de freír, productos cárnicos picados, productos elaborados de pescados, crustáceos y moluscos.</u> <u>Razón tecnológica: Conservar el color. Ciertos productos cárnicos necesitan ser curados para su aceptación por los consumidores.</u> |
| <u>251</u> | <u>Nitrato de sodio</u> | <u>Productos crudos curados y productos cárnicos curados.</u> <u>Razón tecnológica: Conservar el color. Ciertos productos cárnicos necesitan ser curados para su aceptación por los consumidores.</u> |
| <u>252</u> | <u>Nitrato de potasio</u> | <u>Productos crudos curados y productos cárnicos curados.</u> <u>Razón tecnológica: Conservar el color. Ciertos productos cárnicos necesitan ser curados para su aceptación por los consumidores.</u> |
| <u>301</u> | <u>Ascorbato de sodio</u> | <u>En productos cárnicos, con tal que no estén disponibles suficientes fuentes naturales.</u> |
| <u>302</u> | <u>Ascorbato de calcio</u> | <u>En productos cárnicos, con tal que no estén disponibles suficientes fuentes naturales</u> |
| <u>303.</u> | <u>Ascorbato de potasio</u> | <u>En productos cárnicos, con tal que no estén disponibles suficientes fuentes naturales</u> |
| 331 | Citratos de sodio | Salchichas / pasteurización de claras de huevo / productos lácteos |
| <u>332</u> | <u>Citrato de potasio</u> | |

TABLA 4: COADYUVANTES DE ELABORACIÓN QUE PUEDEN UTILIZARSE PARA LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA REFERIDOS EN LA SECCIÓN 3 DE ESTAS DIRECTRICES

Suiza propone cambiar la estructura de este capítulo estableciendo una lista positiva aplicable para todos los alimentos, sean de origen vegetal o pecuario, y por una lista positiva adicional, conteniendo solo coadyuvantes específicos para productos pecuarios. Explicación: En general, los coadyuvantes utilizados para los productos vegetales pueden ser usados también para los productos pecuarios. Además, la lista positiva original fue diseñada para responder al antiguo ámbito de aplicación de la Directriz del Codex que no era “productos vegetales” sino “productos esencialmente derivados de productos vegetales”. No es siempre posible distinguir claramente entre los productos vegetales y los productos pecuarios. Por ejemplo, en el caso de alimentos en lata que combinan carne con legumbres, ¿Cuál lista se usará? Además, el carácter de la lista para productos cárnicos es más bien indicativa comparada con la lista para productos vegetales.

| <i>Substancia</i> | Condiciones específicas |
|--|---|
| Coadyuvantes autorizados para todos los productos | <u>Ver explicación antedicha</u> |
| Agua | ---- |
| Cloruro de calcio | Agente de coagulación |
| Carbonato de calcio | ---- |
| Hidróxido de calcio | ---- |
| Sulfato de calcio | Agente de coagulación |
| Cloruro de magnesio (o "nigari") | Agente de coagulación |
| Carbonato de potasio | Secado de uvas |
| Dióxido de carbono | ---- |
| Nitrógeno | ---- |
| Etanol | Disolvente |
| Acido tánico | Agente de filtración |
| Albúmina de clara de huevo | ---- |
| Caseína | ---- |
| Gelatina | ---- |
| Colopez | ---- |
| Aceites vegetales | Agentes engrasadores o liberadores |
| Dióxido de silicio | Gel o solución coloidal |
| Carbón activado | ---- |
| Talco | ---- |
| Bentonita | ---- |
| Caolina | ---- |
| Tierra diatomácea | ---- |

| | |
|---|--|
| Perlita | ---- |
| Cáscaras de avellana | ---- |
| Cera de abeja | Agente liberador |
| Cera de carnauba | Agente liberador |
| Acido sulfúrico | Ajuste del pH en la extracción del agua para la producción de azúcar |
| Hidróxido de sodio | Ajuste del pH en la producción de azúcar |
| Acido y sales tartáricas | ---- |
| Carbonato de sodio | Producción de azúcar |
| Preparaciones de componentes de corteza | ---- |
| Hidróxido de potasio | Ajuste del pH en la elaboración de azúcar |
| Acido cítrico | Ajuste del pH |

Preparaciones de microorganismos y enzimas:

Cualquier preparación a base de microorganismos y enzimas empleada normalmente como coadyuvante en la elaboración de alimentos, exceptuando los microorganismos y enzimas obtenidos/modificados genéticamente o derivados de organismos obtenidos/modificados genéticamente

| | |
|---|---|
| Para productos pecuarios y de la apicultura | |
| La siguiente es una lista provisional, para los propósitos de procesar solamente productos pecuarios y de la apicultura. Los países pueden desarrollar una lista de sustancias para propósitos nacionales que satisfagan los requisitos de estas Directrices tal como se recomiendan en la Sección 5.2. | |
| Carbonatos de calcio | --- |
| Cloruro de calcio | Reforzador de la textura; agente de coagulación en la elaboración de queso. |
| Caolín | Extracción de propóleos. |
| Ácido láctico | Productos lácteos; agente de coagulación; regulador del pH del baño de sal para el queso. |
| Carbonato de sodio | Productos lácteos: sustancia neutralizante. |
| Agua | --- |

ESTADOS UNIDOS:

Los Estados Unidos son de la opinión que las listas de sustancias permitidas debería ser removidas del Anexo 2 de la CL 2001/48-FL - Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente. Creemos que las listas de sustancias, en vez de los criterios revisados, tienen un alto potencial de convertirse en el factor dominante en las determinaciones de equivalencia entre las partes que comercian. Tal uso sería contrario al propósito declarado para dichas listas. El Párrafo 4 del Anexo 2 declara que las listas no intentan ser totalmente inclusivas o exclusivas, o una herramienta finita para la reglamentación, sino proveer *consejos (la letra itálica ha sido añadida)* a los gobiernos sobre insumos internacionalmente acordados.

El lenguaje de la CL 2001/48-FL reconoce la utilidad limitada de las listas para aceptar o rechazar una sustancia en particular. Fuera de las restricciones establecidas en los criterios de las Directrices respecto a las sustancias permitidas, y otras prohibiciones generales dentro del documento, no se puede esperar que la definición de orgánico dependa de la ausencia o presencia de una sola sustancia o grupo de sustancias. Tal enfoque está en contra del principio, sostenido desde hace mucho tiempo por la agricultura orgánica, de una respuesta específica para la ubicación.

Hay también otros problemas prácticos. Debido a que la evaluación de sustancias es inherentemente intensiva en recursos, preguntamos como un punto de cuestionamiento si otros delegados al grupo de trabajo del CODEX sobre la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente piensan que las revisiones de las sustancias es un buen uso del tiempo limitado proporcionado por las reuniones del grupo de trabajo.

FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍAS (IDF):

La Federación Internacional de Lecherías (IDF) aprecia la oportunidad de proveer comentarios al Comité del Codex sobre Etiquetado de Alimentos respecto a la CL 2001/48-FL - Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Anteproyecto de Enmiendas a la Sección 5 (Criterios) y al Anexo 2 (Sustancias Permitidas.) Deseamos comentar respecto a las siguientes áreas:

1. La IDF apoya el criterio avanzado en las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente, Sección 5 para incluir una sustancia en el Anexo 2. Creemos que el criterio en la Sección 5.1 para evaluar nuevas sustancias para su uso en la producción orgánica es apropiado.
2. La IDF apoya el principio avanzado en la Sección 5.2 para desarrollar una lista de sustancias que satisfagan los requisitos de las Directrices para la inclusión en las Sustancias Permitidas para la Producción de Alimentos Orgánicos del Anexo 2. Sin embargo, hay cierta preocupación de que el concepto de países manteniendo listas nacionales separadas de

substancias permitidas para los alimentos orgánicos, que sean diferentes de la lista del Codex de sustancias permitidas, puede impactar e impedir el comercio internacional.

3. Además, la IDF apoya los procedimientos e información requerida en la Sección 5.3, que describe cómo propone un país la inclusión de una sustancia en el Anexo 2.
4. Respecto al Anexo 2 Sustancias para la Producción de Alimentos Orgánicos, Tabla 3: Ingredientes de Origen No Agrícola referidos en la Sección 3 de las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente, sugerimos que se añadan los siguientes:

Sección 3.1 Aditivos alimentarios, incluidos los portadores: Añadir

| INS | Nombre | Condiciones específicas |
|------|---------------------|---|
| 331 | Citrato de sodio | Sal buffer neutralizante utilizada para los productos de leche y de crema sujetos a tratamiento de calor (pasteurización); necesario para evitar la precipitación de proteínas lácteas. |
| 333 | Citrato de calcio | Sal buffer neutralizante utilizada para los productos de leche y de crema sujetos a tratamiento de calor (pasteurización); necesario para evitar la precipitación de proteínas lácteas; también una fuente de mineral de calcio añadido para la fortificación |
| 160b | Anato | Color para queso tradicional |
| | Lactato de hierro | Fortificación mineral para la leche en polvo utilizada en la fórmula infantil |
| | Sulfato de zinc | Fortificación mineral para la leche en polvo utilizada en la fórmula infantil |
| | Sulfato de cobre | Fortificación mineral para la leche en polvo utilizada en la fórmula infantil |
| | Cloruro de magnesio | Fortificación mineral para la leche en polvo utilizada en la fórmula infantil |
| | Cloruro de potasio | Fortificación mineral para la leche en polvo utilizada en la fórmula infantil |
| | Yoduro de potasio | Fortificación mineral para la leche en polvo utilizada en la fórmula infantil |
| | Fosfato de potasio | Fortificación mineral para la leche en polvo utilizada en la fórmula infantil |
| - | Fosfato de calcio | Fortificación mineral para la leche en polvo utilizada en la fórmula infantil |
| - | Almidón de maíz | Agente de refuerzo de la textura |

Sección 3.4 Preparaciones de Microorganismos y Enzimas: Se necesita añadir las levaduras para la fermentación de los alimentos. *(a) Cualquier preparación a base de microorganismos, levaduras y enzimas normalmente empleadas en la elaboración de alimentos, a excepción de microorganismos obtenidos/modificados genéticamente o enzimas derivadas de ingeniería genética.* Clarificar que el cuajo y la lisozima están incluidas bajo las enzimas.

5. In Anexo 2, Tabla 4 Coadyuvantes de la Elaboración que pueden ser Empleados para la Elaboración/ Preparación de los Productos de Origen Agrícola Mencionados en la Sección 3 de estas Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos producidos Orgánicamente, sugerimos añadir lo siguiente:

| INS | Nombre | Condiciones específicas |
|-----|-------------------------|--|
| - | Cera – resina de madera | Cubierta para queso y agente de liberación |

Añadir también las levaduras usadas para la fermentación de los alimentos. (a) *Cualquier preparación a base de microorganismos, levaduras y enzimas normalmente empleadas como coadyuvantes en la elaboración de alimentos, a excepción de microorganismos obtenidos/modificados genéticamente o enzimas derivadas de ingeniería genética.* Clarificar que el cuajo y la lisozima están incluidas bajo las enzimas.

INTERNATIONAL FEDERATION OF ORGANIC AGRICULTURE MOVEMENTS (IFOAM):

1. Introducción

IFOAM, la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica, acoge con beneplácito la oportunidad de enviar comentarios respecto a las Directrices para la Producción, Elaboración, Etiquetado y Comercialización de Alimentos Producidos Orgánicamente: Anteproyecto de Enmiendas a la Sección 5 (Criterios) y al Anexo 2 (Substancias Permitidas).

Como la IFOAM ha escrito en comentarios anteriores, es importante para la Producción y Elaboración de Alimentos Orgánicos el reflejar los Principios Básicos de la Agricultura Orgánica, y depender lo menos posible de insumos/substancias externas. Una lista amplia e inclusiva amenaza comprometer la integridad de los productos orgánicos, tanto como dañar la credibilidad del sector de alimentos orgánicos. Por otro lado, la tendencia hacia productos más convenientes provoca la interrogante de a que grado se pueden permitir más aditivos.

La IFOAM desea compartir algunos pensamientos generales sobre este tema, particularmente respecto a:

- a. El uso de aditivos y coadyuvantes en la Elaboración de Productos Orgánicos;*
- b. el carácter abierto o cerrado de las listas de las Directrices del Codex Alimentarius;*
- c. el procedimiento utilizado para evaluar insumos/substancias; y*
- d. el desarrollo de criterios mejorados para la evaluación de insumos.*

1.a. Comentarios Generales sobre el enfoque sistémico y el uso de aditivos y coadyuvantes en la Elaboración de Alimentos Orgánicos.

La IFOAM ha comparado varias diferentes listas existentes para aditivos: las de la IFOAM, de la Unión Europea, del Codex Alimentarius, del Instituto de Revisión de Materiales Orgánicos, de la Junta Nacional de Normas Orgánicas (y pronto del Programa Nacional Orgánico), las Normas de Elaboración de AGOEL y las Normas Japonesas Agrícolas Orgánicas. Aunque hay un acuerdo substancial entre estas listas, no están completamente armonizadas. La IFOAM considera que la armonización mundial de diferentes normas orgánicas es muy importante y desearía establecer un procedimiento para hacerlo, como fuera claramente expresado en la reciente Conferencia de IFOAM sobre Armonización en Biofach, Nuremberg en Febrero de 2002. La IFOAM tiene la responsabilidad de tomar una posición en estas discusiones hacia el

desarrollo futuro de normas orgánicas y listas de insumos utilizados, y está dispuesta a apoyar al Codex Alimentarius en este proceso.

El análisis de diferentes normas y conceptos para la evaluación de insumos/substancias ha demostrado dos enfoques diferentes:

A. El enfoque sistemático basado en los principios de necesidad y precaución

B. El enfoque de evaluación de riesgos, considerando los riesgos y los beneficios.

Las Directrices existentes del Codex para Alimentos Producidos Orgánicamente tanto como las Norma Básicas de la IFOAM siguen un enfoque sistemático. En la Tabla 3 del Anexo 2, que enumera ingredientes de origen no agrícola, se indica para cuál grupo de productos se debería permitir cierto aditivo o coadyuvante de la elaboración. La Sección 5 provee el criterio utilizado para enmendar las listas en el Anexo 2.

En la evaluación del uso de insumos en la Agricultura Orgánica uno de los criterios claves es la necesidad de un insumo o sustancia en particular. Respecto a la elaboración, el confirmar la necesidad requiere de un enfoque específico sobre el producto o grupo de productos para los cuales el aditivo cumplirá cierta función o actividad que ninguna otra sustancia (alternativa) puede cumplir. En otras palabras, se debe demostrar que no es posible elaborar un producto dado sin tan aditivo. Si un aditivo es evaluado para usarse en un grupo específico de productos - por ejemplo, los productos de cereales - no se puede concluir que es necesario para otro grupo, como por ejemplo los productos cárnicos. Esto requiere también que no solo se considere cada aditivo sino cada grupo de productos alimentarios, y posiblemente hasta cada alimento dentro de un grupo (por ejemplo, elaboración de queso en vez del grupo lácteo).

Un segundo criterio clave es el principal objetivo de la elaboración de productos orgánicos es usar solo ingredientes producidos orgánicamente y evitar cualquier ingrediente no orgánico cuando fuera posible. Los mismos principios deberían también aplicarse para aquellos aditivos que pueden producirse orgánicamente o en base de compuestos producidos orgánicamente. Esto sería consistente con el ideal de que los alimentos orgánicos deben ser tan naturales como sea posible y apoyar la cadena de producción orgánica.

Las normas orgánicas han generalmente sido establecidas como un proceso y han seguido el principio de precaución en vez de la evaluación de riesgos. El proceso de evaluación es relativamente cauteloso permitiéndose solo aquellos aditivos que están substancialmente libres de riesgo. Sin embargo, ningún enfoque puede garantizar cero riesgos y es muy difícil la enmienda de los apéndices bajo los criterios actuales. La IFOAM sigue todavía un enfoque con el énfasis sobre el principio de necesidad y el principio de precaución en vez de un enfoque de evaluación de riesgos.

1.b. La naturaleza abierta de las listas

Los criterios en la Sección 5 para la evaluación de nuevos insumos de las Directrices del Codex se recomiendan a los gobiernos solo como ensayo, con el propósito de acumular experiencia con los principios y reglas de producción orgánica a nivel nacional. Serán revisados dentro en un período de 4 años. Hasta que se haya efectuado dicha revisión, los Países Miembros pueden implementar estos criterios o los criterios que dichos países hayan desarrollado en base de la experiencia que hayan adquirido a nivel nacional.

Hasta ahora la IFOAM estaba a favor de tener una lista indicativa más abierta en el Codex Alimentarius para los próximos años, pero una basada en criterios estrictos y concluyentes. Aunque algunos países, que ya tienen listas bastante elaboradas, han propuesto eliminar las listas del Codex, la IFOAM no piensa que esto ayudaría necesariamente en armonizar mejor el desarrollo de la agricultura orgánica. Se necesitan listas en las Directrices del Codex, pero el asunto clave para la IFOAM es que los criterios y procedimientos de evaluación necesitan ser desarrollados más de manera que apoyen tanto el desarrollo de la Agricultura Orgánica como el seguir manteniendo alta credibilidad con los consumidores. Las Directrices del Codex deberían mantener un carácter más abierto por el momento.

1. c. El procedimiento de evaluación de insumos

Se espera que el creciente mercado para productos orgánicos impulse la innovación y genere un creciente número de solicitudes para utilizar nuevos insumos/substancias en las Directrices del Codex. Los operarios (productores o elaboradores) y sus proveedores de insumos deberían ser capaces de saber rápidamente si nuevos insumos podrían ser usados sin tener que esperar 2 a 4 años hasta que se adapten las Directrices del Codex.

Se requiere experiencia específica y procedimientos estandarizados de evaluación para insumos que hayan sido evaluados en base regular. En el caso del Codex Alimentarius tal procedimiento no está todavía establecido. Por otro lado, el sector privado tiene procedimientos bien establecidos y reconocidos. Procedimientos similares han sido adoptados por organismos gubernamentales y están siendo seguidos por la Unión Europea y los Estados Unidos. Sin embargo, el duplicar la evaluación a nivel del Codex y a nivel privado no sería muy eficiente. La IFOAM ha establecido un procedimiento de evaluación basado en criterios detallados con expedientes elaborados por institutos y expertos profesionales independientes y especializados.

Tal sistema ya en existencia podría posiblemente ser integrado el Procedimiento del Codex. La IFOAM propone que la lista de la IFOAM se tome como una referencia cruzada para nuevos insumos/substancias, que no están todavía en la lista de las Directrices del Codex Alimentarius. Esto permitiría la adaptación de las listas del Codex en intervalos más largos (máximo cada 4 años), luego de los procedimientos usuales del Codex. Tal sistema de referencia cruzada basado en la lista de la IFOAM sería ciertamente de ayuda a los gobiernos para los arreglos y decisiones de equivalencia. Sin embargo, esto necesita ser discutido con los representantes del Codex, que están familiarizados con tales formas de colaboración en otras áreas con institutos expertos privados.

1.d. El mayor desarrollo de los criterios para la evaluación.

La IFOAM sigue apoyando la redacción actual de la Sección 5 de las Directrices del Codex. A continuación se dan algunas propuestas para mayores mejoras al texto existente.

Respecto a la elaboración de Alimentos Orgánicos y su uso, los criterios necesitan ser reflejados en el contexto de diferentes aditivos de grupos de productos, si estamos siguiendo un enfoque basado en los principios de necesidad y de precaución. La IFOAM ha dado 2 ejemplos de aditivos en el Anexo 4.3 de este documento. Se prepararán más estudios de casos y expedientes para la reunión del Grupo de Trabajo con el propósito de demostrar cómo podrían aplicarse tales criterios en el proceso de evaluación.

Ver el punto 4. Anexo, en el que los Criterios de Evaluación de las Normas Básicas de la IFOAM

se enumeran para información.

2. Enmiendas propuestas en la Sección 5

La IFOAM propone añadir las siguientes frases y palabras.

5.1 (iii)

manufactura y uso de la sustancia no resulta en, o contribuye a, efectos nocivos sobre el medio ambiente;

5.1 (c)

El tercer punto: Cambiar la redacción de la siguiente manera

“- estas sustancias se encuentran en la naturaleza y pueden haber sido sometidas a procesos mecánicos/físicos (por ejemplo...), procesos biológicos/enzimáticos y microbianos (por ejemplo ...),

- deberían preferir no o menos aislados,” (Sic.)

El tercer punto: Cambiar la redacción de la siguiente manera.

“- son esenciales para preparar tales productos porque no hay disponible una fuente natural de alimento en calidad y cantidad aceptable que pueda ser usada en vez de los aditivos o coadyuvantes de la elaboración.

- y no hay disponibles otras tecnologías que se puedan emplear sin necesidad aditivos o coadyuvantes de la elaboración.”

El antiguo punto tres debería eliminarse.

El cuarto punto: Cambiar la redacción para decir:

“- no contradicen la autenticidad del producto, es decir, los consumidores no serán engañados respecto a la naturaleza, sustancia y calidad del alimento

- y, los aditivos y coadyuvantes de la elaboración no deberían afectar negativamente la calidad total del producto”

3. Cambios propuestos al Anexo II

TABLA 1: SUBSTANCIAS PARA EL USO EN LA FERTILIZACIÓN Y ACONDICIONAMIENTO DE LOS SUELOS

No hay enmiendas

TABLA 2: SUBSTANCIAS PARA EL CONTROL DE PLAGAS Y ENFERMEDADES DE LAS PLANTAS

Se proponen los siguientes cambios:

| Substancia | Descripción; requisitos de composición, condiciones para su uso |
|---|--|
| I. Plantas y Animales | |
| Preparaciones en base de piretrinas extraídas del <i>Chrysanthemum cinerariaefolium</i> , conteniendo un sinérgico posible. | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. <u>Exclusión de Piperonilbutoxida después de 2005 como sinérgico</u> |
| <u>Nematicidas de quitina (origen natural)</u> | <u>Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación</u> |
| Sabadilla | - |
| II. Mineral | |
| Compuestos inorgánicos (Caldo Bordolés, hidróxido de cobre, oxiclóruo de cobre) | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. <u>Máximo de 8 kg/ha de cobre puro por año (en base de un promedio rotativo).</u> |
| Caldo Bordolés | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. <u>Máximo de 8 kg/ha por año (en base de un promedio rotativo).</u> |
| Sales de cobre | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. <u>Máximo de 8 kg/ha por año (en base de un promedio rotativo).</u> |
| Aceite de parafina (<u>aceites minerales ligero</u>) <ver más abajo> | Necesidad reconocida por el organismo o autoridad de certificación. |
| III. Microorganismos utilizados para controles biológicos de plagas | |
| No hay cambios | |
| IV. Otros | |
| Alcohol etílico | --- |

Comentarios

- La Asamblea General de IFOAM en el 2000 decidió limitar las cantidades de cobre utilizadas en la Agricultura Orgánica debido a preocupaciones medioambientales en un procedimiento paso por paso basado en los progresos en las investigaciones y en las diferentes condiciones climáticas nacionales y el tipo de cultivos.
- Se propone enfrentar también el uso de la Sabadilla y del alcohol etílico para el control de plagas y enfermedades. Se dará mayor información durante la reunión del grupo de trabajo.
- El uso de moluscocidas de base de hierro como agente de control está en proceso de revisión; sin embargo se tomará una decisión final en Agosto de 2002 durante La Asamblea General de IFOAM.

TABLA 3: INGREDIENTES DE ORIGEN NO AGRÍCOLA REFERIDOS EN LA SECCIÓN 3 DE ESTAS DIRECTRICES

3.1. Aditivos alimentarios, incluyendo portadores

IFOAM propone los siguientes cambios

| Nombre | Condiciones específicas | Comentarios |
|--|---|---|
| Para productos vegetales | | |
| <u>INS 224 Metabisulfito de potasio</u> | <u>Productos del vino</u> | <i>Debería añadirse. Esta sustancia se necesita, tanto como el azufre, que se utiliza en la preparación de vino para parar la actividad microbiológica y prevenir un cambio negativo de sabor.</i> |
| INS 414 Goma arábica | <u>Grasa, dulces y productos de confitería</u> | <i>Se han cambiado las condiciones específicas. Se incluye en la lista también para productos lácteos. Pero los productos lácteos pertenecen a los productos pecuarios y por lo tanto debería enumerarse aquí (sistemática!).</i> |
| INS 524 Hidróxido de calcio | <u>Harina de maíz para tortillas, elaboración de azúcar</u> | <i>Además de la elaboración de azúcar. Se necesita para la producción de la harina de maíz para tortillas.</i> |
| Para productos pecuarios y de la apicultura | | |
| <u>INS 300 Ácido ascórbico</u> | | <i>Debería añadirse. El ácido ascórbico es utilizado como antioxidante en varios productos. De fuentes naturales cuando estén disponibles.</i> |
| <u>INS 306 Tocoferoles, concentrados naturales mezclados</u> | | <i>Debería añadirse. Los tocoferoles se usan como antioxidantes en muchos productos mezclados y ayudan a prevenir la oxidación de la grasa.</i> |
| <u>INS 330 Ácido cítrico</u> | | <i>Debería añadirse. Es necesario como agente de coagulación para productos específicos del queso y para los huevos cocidos.</i> |
| <u>INS 331 Citrato de sodio</u> | <u>Productos cárnicos</u> | <i>Debería añadirse. Es necesario para la salchicha emulsificada y el queso fundido</i> |
| <u>INS 332 Citrato de potasio</u> | <u>Productos cárnicos</u> | <i>Debería añadirse. Es necesario para la salchicha emulsificada</i> |
| <u>INS 333 Citrato de calcio</u> | <u>Productos cárnicos</u> | <i>Debería añadirse. Es necesario para la salchicha emulsificada</i> |
| <u>INS 400 Ácido algínico</u> | <u>Productos lácteos</u> | <i>Debería añadirse. Es necesario como espesante y para varios productos mezclados de especialidad basados en la leche</i> |
| <u>INS 401 Alginato de sodio</u> | <u>Productos lácteos</u> | <i>Debería añadirse. Es necesario como espesante y para varios productos mezclados de especialidad basados en la leche</i> |
| <u>INS 402 Alginato de potasio</u> | <u>Productos lácteos</u> | <i>Debería añadirse. Es necesario como espesante y para varios productos mezclados de especialidad basados en la leche</i> |
| <u>INS 414 Goma arábica</u> | <u>Productos lácteos/de huevo</u> | <i>Condiciones específicas cambiadas. Para los productos del huevo se necesita como agente de satinado</i> |
| <u>INS 500 Carbonato de sodio</u> | <u>Productos lácteos</u> | <i>Debería añadirse. Es necesario para regular el pH en variedades tradicionales de queso preparadas a partir de la leche agria.</i> |
| <u>INS 509 Cloruro de calcio</u> | <u>Productos lácteos</u> | <i>Se propone limitarlo a la elaboración de queso</i> |

TABLA 4: COADYUVANTES DE LA ELABORACIÓN QUE PUEDEN UTILIZARSE PARA LA PREPARACIÓN DE PRODUCTOS DE ORIGEN AGRÍCOLA REFERIDOS EN LA SECCIÓN 3 DE ESTAS DIRECTRICES

Cambios propuestos:

| Nombre | Condiciones específicas | Comentarios |
|---|-------------------------------|--|
| Hidróxido de calcio | Para la elaboración de azúcar | <i>Cambiar las condiciones específicas. Esta sustancia solo se necesita para la elaboración de azúcar como coadyuvante de la elaboración.</i> |
| Para productos pecuarios y de la apicultura | | |
| <u>Argón</u> | - | <i>Debería añadirse. Es una sustancia necesaria para su uso como gas de protección, utilizado en envases de alimentos orgánicos.</i> |
| <u>Ácido cítrico</u> | - | <i>Debería añadirse. Esta sustancia es necesaria para varios propósitos tales como coadyuvante de la elaboración. Especialmente se usa para regular el pH.</i> |
| <u>Oxígeno</u> | - | <i>Debería añadirse. Es necesaria como impulsor o agente de oxidación.</i> |

Comentarios:

En vez de hidróxido de potasio, la IFOAM propone el hidróxido de calcio para la elaboración de azúcar.

4. Anexo: Procedimientos y Criterios de la IFOAM

La IFOAM ha elaborado procedimientos de revisión y criterios de evaluación para el proceso de evaluación de sustancias para las listas en los Apéndices en las Normas Básicas del 2000 de la IFOAM. La IFOAM busca mejorar continuamente los criterios y todas las Normas Básicas para tomar en cuenta nuevos acontecimientos en la producción y elaboración orgánica de alimentos, el mejor entendimiento de la agro-ecología, y las cambiantes opiniones de los consumidores. La Asamblea General de la IFOAM votará sobre los nuevos procedimientos propuestos en Agosto de 2002.

Anexo 4.1. Apéndice 3 de la IFOAM para evaluar insumos adicionales para la agricultura orgánica.

Introducción

Los insumos deberían ser evaluados regularmente y sopesados en comparación a las alternativas. Este proceso de evaluación regular debería resultar en que la producción orgánica sea cada vez más inocua para los humanos, animales, el medio ambiente y el ecosistema.

Los siguientes criterios deberían utilizarse para la evaluación de insumos adicionales para la agricultura orgánica.

1. Necesidad

Cada insumo debe ser necesario. Esto será investigado en el contexto en que se usara el producto.

Los argumentos para probar la necesidad de un insumo pueden obtenerse de criterios tales como los rendimientos, la calidad del producto, la inocuidad para el medio ambiente, la protección ecológica, y el bienestar del paisaje, los humanos y los animales.

El uso de un insumo puede estar restringido a:

- Cultivos específicos (especialmente cultivos perennes)
- Regiones específicas
- Condiciones específicas bajo las cuales se puede usar el insumo

2. Naturaleza y forma de la producción

Naturaleza

El origen del insumo debería normalmente ser (en orden de preferencia):

- Orgánico - vegetal, animal, microbiano
- Mineral

Se podrán utilizar los productos no naturales que son químicamente sintetizados e idénticos a productos naturales.

Cuando hay una opción, se prefieren los insumos renovables. La siguiente mejor opción son insumos de origen mineral, y la tercera opción son insumos que son químicamente idénticos a los productos naturales. Pueden también haber argumentos ecológicos, técnicos o económicos a tomarse en consideración en la autorización de insumos químicamente idénticos.

Forma de Producción

Los ingredientes de los insumos pueden ser sometidos a los siguientes procesos:

- Mecánicos
- Físicos
- Enzimáticos
- Acción de microorganismos
- Químicos (como excepción y restringidos)

Recolección

La recolección de las materias primas que componen el insumo no debe afectar la estabilidad del hábitat natural ni afectar la preservación de cualquier especie dentro del área de recolección.

3. Medio ambiente

Inocuidad medioambiental

El insumo no debe ser nocivo o tener un impacto duradero sobre el medio ambiente. Tampoco debería generar contaminación inaceptable de las aguas de superficie o del subsuelo, del aire o del suelo. Se deben evaluar todas las etapas durante la elaboración, uso y degradación.

Las siguientes características del insumo deben tenerse en consideración:

Capacidad de degradación

Todos los insumos deben ser degradables a CO₂, H₂O, y/o su forma mineral.

Los insumos con un alto grado de toxicidad aguda para organismos no designados como objetivo deben tener in máximo de vida media de cinco días.

Las substancias naturales utilizadas como insumos que no son considerados tóxicos no necesitan ser degradables dentro de un plazo limitado de tiempo.

Toxicidad aguda sobre organismos no designados como objetivo

Cuando los insumos tienen un nivel relativamente alto de toxicidad sobre organismos no designados como objetivo, se necesitan restricciones para su uso. Se tienen que tomar medidas para garantizar la supervivencia de aquellos organismos no designados como objetivo. Se podrían implantar cantidades máximas para su aplicación. Cuando no sea posible tomar medidas adecuadas, no debería permitirse el uso del insumo.

Toxicidad a largo plazo

Los insumos que se acumulan en organismos o sistemas de organismos e insumos que tengan, o se sospecha que tengan propiedades mutagénicas o carcinogénicas no deben ser usados. Si hay cualquier riesgo, se tienen que tomar suficientes medidas para reducir los riesgos a un nivel aceptable y para prevenir efectos negativos de larga duración sobre el medio ambiente.

Productos sintetizados químicamente y metales pesados

Los insumos no deberían contener cantidades nocivas de productos químicos producidos por el hombre (productos xenobióticos). Los productos químicamente sintetizados pueden ser aceptados solo si son idénticos a los naturales.

Los insumos minerales deberían contener tan pocos metales pesados como fuera posible. Debido a la falta de cualquier alternativa, y al uso tradicional, de largo historial en la agricultura orgánica, el cobre y las sales de cobre son por el momento una excepción. Sin embargo, el uso del cobre en cualquier forma en la agricultura orgánica debe ser entendido como temporal y su uso debe restringirse respecto al impacto sobre el medio ambiente.

4. Salud Humana y Calidad*Salud Humana*

Los insumos no deben ser nocivos para la salud humana. Todas las etapas durante la elaboración, uso y degradación deben tomarse en cuenta. Se deben tomar medidas para reducir cualquier riesgo y se deben establecer normas para insumos utilizados en la producción orgánica.

Calidad del Producto

Los insumos no deben tener efectos negativos sobre la calidad del producto, por ejemplo, el sabor, la calidad de conservación, la calidad visual.

5. Aspectos éticos – Bienestar animal

Los insumos no deben tener una influencia negativa sobre el comportamiento natural o el funcionamiento físico de los animales que se mantienen en la granja.

6. Aspectos Socioeconómicos

La percepción de los consumidores: Los insumos no deberían encontrar resistencia u oposición por parte de los consumidores de productos orgánicos. Un insumo podría ser considerado por los consumidores como peligroso para el medio ambiente o la salud humana, aunque esto no haya sido científicamente probado. Los insumos no deberían interferir con un sentimiento u opinión general sobre lo que es natural u orgánico – por ejemplo, la ingeniería genética.

Anexo 4.2. Criterios para la Evaluación de Aditivos y Coadyuvantes de la Elaboración [ara Productos Alimentarios Orgánicos, Apéndice 5 de las NORMAS BÁSICAS DE LA IFOAM

Introducción

Los aditivos, coadyuvantes de la elaboración, agentes aromatizantes y colorantes deberían evaluarse de acuerdo al Apéndice 5. Los siguientes aspectos y criterios deberían utilizarse para la evaluación de aditivos y coadyuvantes de la elaboración en productos alimentarios orgánicos.

1. Necesidad

Los aditivos y coadyuvantes de la elaboración solo pueden permitirse en los productos alimentarios orgánicos si cada aditivo o coadyuvante de la elaboración es esencial para la producción, y si es que:

- la autenticidad del producto es respetada
- el producto no puede ser producido o preservado sin ellos

2. Criterios para la aprobación de aditivos y coadyuvantes de la elaboración

- No hay otras tecnologías aceptables disponibles para procesar o preservar el producto orgánico.
- El uso de aditivos o coadyuvantes de la elaboración que minimizan daños físicos o mecánicos al alimento que podrían resultar del uso de otras tecnologías.
- La higiene del producto no puede ser garantizada de manera igualmente efectiva por otros métodos tales como la reducción en el tiempo de distribución o mejoras en las instalaciones de almacenaje.
- No hay disponibles fuentes naturales de alimentos, aceptables en calidad y cantidad, que puedan remplazar el uso de aditivos o coadyuvantes de la elaboración.
- Los aditivos o coadyuvantes de la elaboración no comprometen la autenticidad del producto.
- Los aditivos o coadyuvantes de la elaboración no confunden al consumidor dando la impresión que el producto final es de una calidad más alta de la justificable por la calidad de sus materias primas. Esto se refiere principalmente, pero no exclusivamente, a los agentes colorantes y aromatizantes.
- Los aditivos y coadyuvantes de la elaboración no deberían disminuir la calidad general del producto.

3. Procedimiento de paso por paso para el uso de aditivos y coadyuvantes de la elaboración

1. En vez de usar aditivos o coadyuvantes de la elaboración, la opción preferida es:
 - Alimentos producidos bajo condiciones orgánicas, que son utilizados como un producto integral o que son procesados de acuerdo a las Normas Básicas de la IFOAM – por ejemplo, la harina utilizada como agente para espesar, o el aceite vegetal como agente de liberación.

- Alimentos o materias primas de origen vegetal o animal que se producen solo por procedimientos mecánicos o físicos simples, por ejemplo, la sal.
2. La segunda opción es:
- Una sustancia alimentaria aislada, producida físicamente o por enzimas – como por ejemplo el almidón, los tartratos, la pectina.
 - Los productos purificados de materias primas de origen no agrícola, y los microorganismos – como por ejemplo, el extracto de fruta de acerola, las enzimas y las preparaciones de microorganismos tales como los caldos de cultivo de iniciación.
3. Las siguientes categorías de aditivos o coadyuvantes de la elaboración no están permitidas en los productos alimentarios orgánicos:
- Sustancias “idénticas a las naturales”.
 - Sustancias sintéticas juzgadas principalmente como no naturales o como “nuevas construcciones” de compuestos alimentarios, tales como los almidones acetilados de enlace cruzado.
 - Los aditivos o coadyuvantes de la elaboración producidos por medio de la ingeniería genética.
 - Colorantes sintéticos y preservadores sintéticos

Anexo 4.3. Sistema de la IFOAM para la evaluación de aditivos y coadyuvantes de la elaboración.

1. Introducción.

El procedimiento de evaluación de la IFOAM para los aditivos y los coadyuvantes de la elaboración que se propone usar para los alimentos orgánicos está basado en un expediente de evaluaciones basadas en los criterios de evaluación dados en el Apéndice V de las Normas Básicas de la IFOAM. Cada sustancia tiene que ser aprobada en concordancia con los criterios dados. El Comité de Normas de la IFOAM tomará la decisión.

Deseamos dar algunos ejemplos de cómo se usa el procedimiento de la IFOAM para evaluación de sustancias.

La organización (organización de la etiqueta, certificador o empresa), que deseara incluir una nueva sustancia o eliminar una sustancia antigua del Apéndice IV de las Normas Básicas de la IFOAM, tiene que proveer al Comité de Normas suficiente información con un expediente. Dicho expediente tiene que presentarse en forma que cubra todos los aspectos pertinentes que se dan en la lista de criterios del Apéndice V de las Normas Básicas de la IFOAM.

El Comité de Normas revisa el expediente y toma una de cinco posibles decisiones.

1. Información insuficiente. El expediente se regresa a la organización
2. Clarificación de normas existentes. En el caso en que las Normas Básicas de la IFOAM ya cubran esa sustancia.
3. Referirlo a los expertos. El Comité de Normas de la IFOAM requiere la opinión de institutos o individuos reconocidos como expertos antes de poder tomar una decisión.
4. Recomendar a la membresía de la IFOAM el enmendar el Apéndice IV.
5. Rechazo del cambio propuesto. Informar a los miembros sobre la decisión.

2. Proceso comprensivo de toma de decisiones basado en los criterios de evaluación de la IFOAM para aditivos y coadyuvantes.

Para permitir una reseña rápida de diferentes sustancias, que tienen que ser evaluadas, el comité de Normas de la IFOAM usa como herramienta una Tabla comprensiva de decisión, que permite realizar una clasificación de acuerdo a criterios de evaluación transparentes y comprensibles.

Este sistema comprensivo de toma de decisiones está basado en una clasificación de cada sustancia respecto a su capacidad de cumplir con el criterio dado (Apéndice V).

Este sistema permite enfocar el proceso de toma de decisiones sobre varias preguntas, que deben ser respondidas. Esto permite dar un rango a las diferentes sustancias, lo que es una base desarrollada para una decisión final.

Sistema de asignación de puntos:

1. Categoría de evaluación de resultados/ Preguntas 1 a 6.: \

| | | | | |
|------------------|-------------|---------------|-------------|------------------|
| ++ muy positivos | + positivos | oo no evaluar | - negativos | -- muy negativos |
| 1 | 0,5 | 0 | 0,5 | 1 |

2. Categoría de evaluación de sustancias / Pregunta 7.

| | | |
|---------|---------------|---------|
| Sí (++) | Aceptable (+) | No (--) |
| 1 | 0,5 | 1 |

((--) y (++) se contarán como 1, y (-) y (+) se contarán como 0.5, y (oo) se contará como 0)

La conclusión puede demostrarse por el número de determinaciones positivas (Sí) o negativas (No).

3. Ejemplo de evaluación de 2 aditivos:

Ejemplo 1: Beta-caroteno

| |
|---|
| Substancia (E – número) |
| Beta-caroteno E 160 a |
| Uso |
| Color |
| Origen |
| Es un producto de la petroquímica. La estructura de C40 será erigida por grupos olefinos. |
| Toxicología |
| ADI: JECFA 5 mg/kg/d SCF 5 mg/kg/d |
| Uso propuesto |
| Color para el queso tradicional |
| Posibles restricciones |
| Restringir los tipos de queso / permitir solo el caroteno natural |
| Argumentos a favor |
| <ul style="list-style-type: none"> Varios quesos tradicionales se producen con Beta caroteno como colorante. |

| |
|---|
| <ul style="list-style-type: none"> La sustancia es idéntica a la natural |
| Argumentos en contra |
| <ul style="list-style-type: none"> La sustancia engaña a los consumidores al simular una alta calidad de leche. También se pueden utilizar alimentos orgánicos (por ejemplo, las zanahorias) para mejorar el recubrimiento. Hay diferentes formas naturales alternativas. Una sustancia que solo ha estado disponible comercialmente por 40 años no puede ser parte de un producto tradicional (¿Cómo debemos entender el término "tradicional"?). La sustancia es sintética. |

| <i>Criterios de evaluación de la IFOAM</i> | <i>Evaluación</i> | <i>Comentarios</i> |
|---|-------------------|--------------------|
| 1. No hay otras tecnologías disponibles para procesar o preservar el producto orgánico. | - | |
| 2. Su uso ayuda a minimizar el impacto físico o mecánico sobre el alimento | -- | |
| 3. Se necesita para garantizar la higiene del producto, no hay otro método aplicable | -- | |
| 4. No hay disponibles otros ingredientes (NB) con propiedades funcionales similares | -- | |
| 5. Se mantiene la autenticidad y la frescura | - | |
| 6. El producto final no engaña al consumidor | -- | |
| 7. Categoría de sustancia (procedimiento de paso por paso) | -- | |
| <i>Puntuación</i> | NO (6) Sí: (0) | |
| Conclusión: Como resultado, la sustancia no cumple con ninguno de los criterios dados. Es difícil aceptarla para la elaboración de alimentos orgánicos. | | |

Ejemplo 2: Alginatos

| |
|--|
| Substancia (E – número) |
| Ácido alginico, alginato de sodio, alginato de potasio, E 400, E 401, E 402 |
| Uso |
| Espesante, estabilizador, agente de gelatinización |
| Origen |
| Es parte de la pared celular de algas específicas (<i>Phaeophyceae</i>). Los alginatos serán extraídos por agentes alcalis y luego capturados por calcio. Hay disponibles en el mercado productos de algas genéticamente modificadas |
| Toxicología |
| ADI: 0-25 mg/kg/d (1974) Los alginatos tienden a reducir la tasa de reabsorción de Zn, Fe, Co, Mn. |
| Uso propuesto |
| Productos lácteos (Postres, helados) |
| Posibles restricciones |
| Restringirlo a los productos lácteos o hacer esta restricción más específica, por ejemplo, solo para helados. |
| Argumentos a favor |
| <ul style="list-style-type: none"> Parece haber un uso específico, especialmente para ciertos tipos de helado, con el propósito de crear una textura específica. El crear esta textura en particular parece ser difícil de lograr sin espesantes. La sustancia produce un tiempo más largo de almacenado para los productos de helados fuertemente congelados al mantener la textura. Los alginatos provienen de algas naturales y podrían por lo tanto ser aceptables para la elaboración orgánica. |

Argumentos en contra

- Hay en el mercado productos atractivos de helados orgánicos (y otros postres basados en compuestos de la leche) producidos sin alginatos
- Hay propuestos muchos espesantes más “naturales”, menos extraídos que serán más aceptables.
- Hay cuestiones toxicológicas, especialmente en el contexto de la probable reducción de la tasa de reabsorción de elementos importantes.
- Hay preocupaciones por parte de algunas organizaciones de consumidores debido a efectos alérgicos.

Código:**Nombre del Producto:****Uso Propuesto:**

| <i>Criterios de evaluación de la IFOAM</i> | <i>Evaluación</i> | <i>Comentarios</i> |
|--|--------------------------------|--------------------|
| 1. No hay otras tecnologías disponibles para procesar o preservar el producto orgánico. | - | |
| 2. Su uso ayuda a minimizar el impacto físico o mecánico sobre el alimento | + | |
| 3. Se necesita para garantizar la higiene del producto, no hay otro método aplicable | -- | |
| 4. No hay disponibles otros ingredientes (NB) con propiedades funcionales similares | - | |
| 5. Se mantiene la autenticidad y la frescura | oo | |
| 6. El producto final no engaña al consumidor | + | |
| 7. Categoría de substancia (procedimiento de paso por paso) | + | |
| <i>Puntuación</i> | <i>Sí: 1.5</i> <i>No: 2</i> | |

Conclusión:

El puntaje está balanceado, lo que significa que se debe realizar una segunda rueda de evaluación de los diferentes criterios con un análisis más detallado en relación al uso propuesto específico (por ejemplo, helados).