

CODEX ALIMENTARIUS COMMISSION



Food and Agriculture
Organization of the
United Nations



World Health
Organization

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Rome, Italy - Tel: (+39) 06 57051 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Agenda Item 5(a)

CRD24

JOINT FAO/WHO FOOD STANDARDS PROGRAMME

CODEX COMMITTEE ON FOOD ADDITIVES

Fifty-First Session

GENERAL STANDARD FOR FOOD ADDITIVES (GSFA): REPORT OF THE EWG ON THE GSFA

Comments of Costa Rica and Morocco

Costa Rica

English

Agenda Item 5(a): General Standard for Food Additives (GSFA): Report of the EWG on the GSFA (CX/FA 19/51/7).

Appendix 3: Proposed draft provisions related to FC 01.1.2 (Other fluid milks (plain)) with the technological function of emulsifier and stabilizer

Costa Rica reiterates the position presented at the 50th session of CCFA (Para 76, REP18 / FA) during the discussion of item 5a of the program "General Standard for Food Additives (GSFA)". In this sense, wishes to express his concern about the use of additives in fortified milk. This is due to the fact that in our country, national nutrition surveys showed that nutritional anemias are a public health problem, which is why milk is fortified with Vitamin A, iron and folic acid.

The technological need of emulsifiers and stabilizers to avoid the sedimentation of solid particles is more important in plain recombined fluid milks, plain reconstituted fluid milks, plain composite milks, protein adjusted milks and plain milk-based beverages.

According to studies¹, it is concluded that antioxidants and stabilizers are necessary only for the stability of the nutrient. Therefore, Costa Rica considers that fortifying milk does not change the chemical and physical characteristics of the product, which is why the use of these additives does not have a technological function in this type of products.

In the other hand, the thickeners will invariably have an impact on the viscosity of the product, changing its original characteristics. This change in milk consistency could potentially mislead consumers, because they could associate this viscosity to a best quality product, which is not always true and this problem couldn't be minimized with food labeling, because the average consumer does not even understand the food additive functions and will not associate the viscosity of the product to a stabilizer additive that also performs the role of thickener. It is difficult to know which additives could be de-characterizing food's integrity. The misleading is not only regarding the confusion between these products and plain fluid milk (food category 01.1.1).

Also, it is not always possible and viable to establish limits for these additives that will guarantee that they will just act as stabilizer or emulsifier, but not as thickener, because the limit will vary according to food matrix (type of milk, chemical composition, etc.).

For all the above, Costa Rica would like to recommend that the CCFA consider the following:

1. Milks included in food category GSFA 1.1.2 have different technological needs, so it is necessary to establish a new category, which includes milk with specific technological needs.
2. Define the technological need of each of the milk products included in category 01.1.2, before establishing new provisions for additives in it.
3. If a reclassification is not possible, Costa Rica would support the inclusion of specific notes that exclude the use of additives in milk, without a technological justification.

¹ FAO. HUMAN NUTRITION IN THE DEVELOPING WORLD. FAO Collection: Food and Nutrition No. 29. (2002) // WHO. Guidelines for the fortification of foods with micronutrients. (2017).// Costa Rica University. Food fortification in Central America and the Caribbean. (2016). <http://ilsimesoamerica.org/wp-content/uploads/sites/14/2016/08/Monograf%C3%ADa-Fortificaci%C3%B3n-de-alimentos-para-Centroam%C3%A9rica-y-el-Caribe.pdf>

Español

Tema 5(a) del programa: Norma General para los Aditivos Alimentarios: Informe del eWG sobre la GSFA (CX/FA 19/51/7).

Apéndice 3: - Anteproyectos de disposiciones relacionados con la categoría de alimentos 01.1.2 (Otras leches líquidas (naturales/simples)) con la función tecnológica de emulsionantes y estabilizantes

Costa Rica reitera la posición presentada en la 50ª reunión del CCFA (Párr. 76, REP18/FA) durante la discusión del tema 5a del programa “Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA)”. En el sentido, desea externar su preocupación, al uso de aditivos en la leche fortificada. Lo anterior, debido a que en nuestro país las encuestas nacionales de nutrición mostraron que las anemias nutricionales constituyen un problema de salud pública, razón por la cual, se realiza el enriquecimiento de la leche con Vitamina A, Hierro y Ácido fólico.

La necesidad tecnológica de emulsionantes y estabilizadores para evitar la sedimentación de partículas sólidas es más importante en leches líquidas recombinadas simples, leches líquidas reconstituidas simples, leches compuestas simples, leches ajustadas a proteínas y bebidas a base de leche pura.

Según estudios², se concluye que los antioxidantes y estabilizantes son necesarios sólo para la estabilidad del nutriente. Por tanto, Costa Rica considera que, fortificar la leche no cambia las características químicas y físicas del producto, razón por la cual, el uso de estos aditivos no tiene una función tecnológica en este tipo de productos.

Por otro lado, los espesantes invariablemente tendrán un impacto en la viscosidad del producto, cambiando sus características originales. Este cambio en la consistencia de la leche podría inducir a error a los consumidores, ya que podrían asociar esta viscosidad a un producto de mejor calidad, lo que no siempre es cierto y este problema no se puede minimizar con el etiquetado de los alimentos, porque el consumidor promedio ni siquiera entiende la función del aditivo alimentario y no asociará la viscosidad del producto a un aditivo estabilizador que también cumple la función de espesante. Es difícil saber qué aditivos podrían estar desvirtuando la integridad de los alimentos. Lo engañoso no solo se refiere a la confusión entre estos productos y la leche líquida (categoría de alimentos 01.1.1).

Además, no siempre es posible y viable establecer límites para estos aditivos que garanticen que solo actuarán como estabilizadores o emulsionantes, pero no como espesantes, ya que el límite variará según la matriz alimenticia (tipo de leche, composición química, etc.).

Por todo lo expuesto, Costa Rica quisiera recomendar que el CCFA considere lo siguiente:

1. Las leches incluidas en la categoría de alimentos NGAA 1.1.2 tienen diferentes necesidades tecnológicas, por lo que se hace necesario establecer una nueva categoría, en la que se incluyan las leches con necesidad tecnológica específicas.
2. Definir la necesidad tecnológica de cada una de las leches incluidas en la categoría 01.1.2, antes de establecer nuevas disposiciones de aditivos en la misma.
3. En caso de no ser posible una reclasificación, Costa Rica, apoyaría la inclusión de notas específicas que excluyan el uso de aditivos en leches, sin una justificación tecnológica.

Morocco

Point 5.a de l'ordre du jour : la norme générale pour les additifs alimentaires (NGAA)- Rapport du GTE sur la NGAA

- Disposition pour le citrate trisodique SIN 331 dans le lait liquide (nature) :

Le Maroc est en faveur de la 2^{ème} recommandation à savoir le non ajout du SIN 331(iii) dans les produits laitiers traités UHT des espèces bovines et propose de garder la note 439 pour l'emploi du lait qui stipule que : « Pour un emploi dans les laits traités stérilisés et UHT des espèces non bovines uniquement ».

Argumentaire : Le traitement du lait UHT stabilise le produit final, et en conséquence l'addition de stabilisants n'est pas nécessaire : Pas de justification technologique.

² FAO. NUTRICIÓN HUMANA EN EL MUNDO EN DESARROLLO. Colección FAO: Alimentación y nutrición N° 29. (2002). //OMS. Guías para la fortificación de alimentos con micronutrientes. (2017). Universidad de Costa Rica. //Fortificación de alimentos en Centroamérica y el Caribe. (2016). <http://ilsimesoamerica.org/wp-content/uploads/sites/14/2016/08/Monograf%C3%ADa-Fortificaci%C3%B3n-de-alimentos-para-Centroam%C3%A9rica-y-el-Caribe.pdf>

- **Catégorie d'aliments n° 14.1.4.1, 14.1.4.2 et 14.1.4.3 (Boissons aromatisée à base d'eau gazeuses, Boissons aromatisée à base d'eau, non gazeuses, Concentrés (liquides ou solides) pour la préparation de boissons à base aromatisée d'eau :**

Le Maroc s'oppose à la limite proposée pour le Propylène Glycol dans cette catégorie de produit.

Argumentaire : Le Propylène Glycol n'a aucune fonction technologique dans les boissons pour les catégories 14.1.4.1, 14.1.4.2 et 14.1.4.3.