

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 6 (c) del programa

CX/FAC 05/37/10
Enero de 2005

PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

37ª reunión

La Haya (Países Bajos), 25 al 29 de abril de 2005

DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA GENERAL DEL CODEX PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS

ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN TRÁMITE 3 Y PROPUESTAS PARA USOS NUEVOS

- OBSERVACIONES (EN RESPUESTA A LA CL 2004/44-FAC)

Las siguientes observaciones han sido presentadas por: Brasil, Chile, la Comunidad Europea, Indonesia, los Estados Unidos de América, Venezuela, la Asociación de Almidoneras de Cereales de la UE (AAC), la Asociación de Fabricantes de Productos de Enzimas por Fermentación (AMFEP), el Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar (CEFS), ELC, el Consejo Internacional para los Aditivos Alimentarios (IFAC), ISA y la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV)

BRASIL:

I) Disposiciones sobre aditivos alimentarios:

- Brasil está de acuerdo con que las disposiciones incluidas en el Cuadro 3 (SIN 457, 468 y 1451) se adelanten al Trámite 5.
- Brasil no está de acuerdo con que las disposiciones que se indican a continuación se adelanten al Trámite 5 del procedimiento.

SIN/ Aditivo	Categoría de Alimento	Observaciones de Brasil
950 – Acesulfamo Potásico	1.3.2 1.5 2.3 5.1.4 6.4 12.2 12.3	Brasil pide que se justifique la función tecnológica en estas categorías de alimentos así como los niveles máximos propuestos. Esos niveles (2000, 2500, 3000 mg/kg) son demasiado altos como acentuador del sabor o edulcorante. En alimentos dietéticos el nivel máximo es 1000 mg/kg. En Brasil y en la UE el límite es 350 mg/kg, que es un límite adecuado para la necesidad tecnológica.

129 – Rojo Allura	1.6.3	Brasil pide que se justifique el uso como tratamiento de superficie en el queso de suero.
	2.1.3 2.2.1.2 14.2.1	Brasil pide que se justifique la función tecnológica en estas categorías de alimentos.
	10.1	Brasil propone que se suprima la “nota 3” de esta categoría.
523 – Sulfato Alumínico Amónico	7.1.2 7.1.3 7.1.4 7.1.5 7.2	Brasil pide que se especifique la base de información de a qué compuesto es aplicable el límite (nota 29). ¿Es sulfato o aluminio?
	12.9.2 12.10.2 12.10.3	Brasil pide que los aditivos que tienen una IDA numérica con BPF tengan un nivel máximo numérico.
510 – Cloruro Amónico	4.2.2.7 8.1 9.2 12.1.2 12.2.1 14.1.5	Teniendo en cuenta que la clase funcional de este aditivo es agente de tratamiento de las harinas, ¿cuál es el fin de añadirlo a categorías de alimentos que no contienen harina, como hortalizas fermentadas, carne fresca, pescado elaborado, sal, especias y café?
160b – Extractos de Annatto	6.4.2 7.1 9.3 11.3 11.4 13.6 14.2.3 14.2.3.3	Brasil pide que se añada la “nota 8” a estas categorías. En cuanto a la categoría de alimentos 6.4.2., Brasil pide el límite de 100 mg/kg. El límite de 24 mg/kg no es suficiente para lograr el nivel de efecto.
304 – Ésteres de Ascorbilo	13.3	Brasil pide que los aditivos que tienen IDA numérica con BPF tengan un nivel máximo numérico.
951 – Aspartamo	1.3.2 1.4.1 1.4.2 1.4.3 1.5.1	Los niveles corrientes de uso del aspartamo en bebidas son hasta 1000 mg/kg como edulcorante. Brasil pide que se justifique el nivel propuesto de 5000 a 6000 mg/kg para estas categorías.
	9.4 12.3	Brasil pide que los aditivos que tienen IDA numérica con BPF tengan un nivel máximo numérico.
162 – Rojo remolacha	12.1.1	Brasil no está de acuerdo con la disposición del uso de colores en la sal. ¿Cuál es su necesidad tecnológica?
210 – 213 – Benzoatos	8.3.2	Brasil no está de acuerdo con el uso de conservantes en los productos cárnicos y de caza picados y procesados, tratados térmicamente.
320 – BHA	1.3.1	Brasil pide que se especifique qué ingrediente es responsable de la transferencia en este alimento.
321 – BHT	1.3.1	Brasil pide que se especifique qué ingrediente es responsable de la transferencia en este alimento.

133 – Azul brillante FCF	1.6.3	Brasil pide que se justifique el uso como tratamiento de superficie en el queso de suero.
	2.1.3 2.2.1.2 14.2.1	Brasil pide que se justifique la función tecnológica en estas categorías de alimentos.
	10.1	Brasil propone que se suprima la “nota 3” de esta categoría.
404, 302, 170i, 509, 333, 526, 327, 282, 634, 516 – Sales de Calcio	Todos los renglones	Expresar el límite de sales de calcio en la misma base. P.ej.: carbonato de calcio – Nota 58: como calcio pero el propionato de calcio no tiene ninguna nota.
160aii – carotenos, vegetales	7.1.6	En respuesta a la CL 2002/44-FAC y CL 2003/13, Brasil pide ya que este aditivo se incluya en la categoría 7.1.6 – Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria.
407 – Carragenina	9.1	Brasil pide que se justifique la necesidad tecnológica en productos frescos.
952 – Ciclamatos	13.5	Brasil pide que se compruebe si la cifra correcta es 1600 en vez de 16000.
472e – Ésteres diacetiltartárico y de los ácidos grasos del glicerol	8.1.2	Brasil pide que a esta categoría se añada la “nota 16”.
968 – Eritritol	Todos los renglones	Los niveles de uso de 200000 a 600000 (20% y 60%) representan el uso de la sustancia como ingrediente en vez de como aditivo. Brasil no está de acuerdo con estos niveles y pide que se especifique el uso de edulcorante en la sal y en las especias.
127 – Eritrosina	2.1.3 2.2.1.2 14.2.1	Brasil pide que se justifique la función tecnológica en estas categorías de alimentos.
	10.1	Brasil propone que se suprima la “nota 3” de esta categoría.
310 – Galato de propilo	6.4.2 6.4.3	Brasil pide que se añada la “nota 15”.
575 – Glucono delta-lactona	9.1	Brasil pide que se justifique la necesidad tecnológica en los productos frescos.
132 - Indigotina	1.6.3	Brasil pide que se justifique el uso como tratamiento de superficie en el queso de suero.
	2.1.3 2.2.1.2 14.2.1	Brasil pide que se justifique la función tecnológica en estas categorías de alimentos.
	10.1	Brasil propone que se suprima la “nota 3” de esta categoría.
953 – Isomalt	Todos los renglones	Los niveles propuestos de 50000 a 300000 mg/kg, ¿no tienen un efecto laxante?

966 – Lactitol 965 – Maltitol 421 - Mannitol	8.1 9.1 12.1.2	Brasil pide que se justifique la necesidad tecnológica.
961 - Neotamo	1.3.2 1.4.1 1.4.2 1.5.1	Brasil pide que los aditivos que tienen una IDA numérica con BPF tengan un nivel máximo numérico.
234 - Nisina	1.0 8.0	Brasil pide que se especifiquen las categorías de alimentos porque no es necesaria en todas las categorías.
		Pregunta: ¿es el nivel para la preparación de nisina pura?
124 – Ponceau 4R	10.1	Brasil pide que se suprima la “nota 3”.
101i – 101ii - Riboflavinas	2.0 7.0	Brasil pide que se especifiquen las categorías de alimentos porque no son necesarias en todas las categorías.
954 – Sacarina	4.1.2.7	Brasil no está de acuerdo con el nivel de 5000 mg/kg.
541i – Fosfatos alumínicos sódicos	05.2	Brasil pide que se especifique la base de información de a qué compuesto es aplicable el límite (nota 29), ¿es sulfato o aluminio?
500i – Carbonato sódico	8.1	Brasil pide que se justifique la necesidad tecnológica.
262ii – Diacetato sódico	5.1.3 5.1.5	Brasil pide que los aditivos que tienen IDA numérica con BPF tengan un nivel máximo numérico.
220-227 y 539 – Sulfitos	11.2	Brasil pide que se justifique la necesidad tecnológica.
	12.2.2	Hay una disposición para 12.2
110 – Amarillo ocaso FCF	15.1	Brasil pide que se explique el alto nivel.
334 – 337 – Tartratos	13.3 13.4 13.6	Brasil pide que los aditivos que tienen IDA numérica con BPF tengan un nivel máximo numérico.
102 – Tartrazina	1.6.3	Brasil pide que se justifique el uso como tratamiento de superficie en el queso de suero.
	2.1.3 2.2.1.2 14.2.1	Brasil pide que se justifique la función tecnológica en estas categorías de alimentos.
	10.1	Brasil propone que se suprima la “nota 3” de esta categoría.
	14.2.1	Brasil pide que se justifique la necesidad tecnológica.
319 – TBHQ	1.1.2	Brasil pide que se añada la “nota 15”.
	1.3.1	Brasil pide que se especifique qué ingrediente es responsable de la transferencia en este alimento.

306 – 307 – Tocoferoles	Todos los renglones	Brasil pide que se añada la “nota 15”.
	6.4.2	Brasil pide que se explique la necesidad tecnológica del límite (2000) que es 10 veces mayor que en las demás categorías.
	13.3 13.4 13.6	Brasil pide que los aditivos que tienen IDA numérica con BPF tengan un nivel máximo numérico.

CHILE:

Nombre	SIN	Cat. Alimento N°	Nivel máx. Codex	OBSERVACIONES DE CHILE
ACESULFAMO POTASSIUM	950	Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	OK
ACETIC ACID, GLACIAL	260	04.2.2.7	GMP	OK
		09.2	GMP	OK
		11.1.3	330 mg/kg	Sin opinión
		13.1.3	GMP	OK
		14.1.5	GMP	OK
		14.2.5	500 mg/kg	OK
ACETIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL	472a	13.1.3	5000 mg/kg	OK
ACETYLATED DISTARCH ADIPATE	1422	01.2	GMP	OK
		13.1.1	GMP	OK
		13.1.3	6000 mg/kg	5000 mg/kg en norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños
ACETYLATED DISTARCH PHOSPHATE	1414	01.2	GMP	OK
		13.1.3	6000 mg/kg	5000 mg/kg en norma para alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños
ACID TREATED STARCH	1401	Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	OK

ADIPATES		01.2.1	1500 mg/kg	Sin opinión
ADIPIC ACID	355	04.2.7	50000 mg/kg	Sin opinión
SODIUM ADIPATE	356			
POTASSIUM ADIPATE	357			
AMMONIUM ADIPATE	359			
AGAR	406	06.4.1	GMP	OK
ALGINIC ACID	400	04.2.2.7	GMP	OK
		06.4.1	GMP	OK
		09.2	GMP	OK
		12.1.2	GMP	OK
		12.1.1	GMP	OK
		13.1.3	5000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		14.1.5	GMP	OK
ALKALINE TREATED STARCH	1402	Todas las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	OK
ALLURA RED AC	129	Todas las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	OK
ALPHA.AMYLASE(BACILLUS SUBTILIS)	1100	06.2.2	GMP	OK
ALPHA.AMYLASE(BACILLUS LICHENIFORMIS)	1100	06.2.2	GMP	OK
ALUMINIUM AMMONIUM SULPHATE	523	Todas las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Sin opinión, no incluido en la reglamentación chilena
ALUMINIUM SILICATE	559	12.2.1	GMP	OK
AMARANTH	123	Todas las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	No permitido en la Reglamentación chilena
AMMONIUM CHLORIDE	510	Todas las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	OK

ANNATTO EXTRACTS	160b	Todos las categorías indicadas, excepto los siguientes	Todos los niveles indicados	OK
		14.2.3.	10 mg/kg	Sin opinión
		14.2.3.3	15 mg/kg	Sin opinión
	300			
ASCORBIC ACID		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Se propone GMP en todos
	304			
ASCORBYL PALMITATE		13.1.1	10 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente y expresar como materia grasa
		13.1.2	50 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente y expresar como materia grasa
		13.1.3	100 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente y expresar como materia grasa
		13.3	GMP	OK
		13.4	500 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente y expresar como materia grasa
		13.5	500 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente y expresar como materia grasa
	951			
ASPARTAME		01.3.2	6000 mg/kg	OK
		01.4.1	6000 mg/kg	OK
		01.4.2	6000 mg/kg	OK
		01.4.3	6000 mg/kg	OK
		01.5.1	5000 mg/kg	OK
		01.6.1	1000 mg/kg	OK
		02.3	1000 mg/kg	OK
		04.2.2.3	2500 mg/kg	OK
		09.4	GMP	OK

		12.3	GMP	OK
		13.1.3	800 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		14.1.5	5000 mg/kg	OK
	122			
AZORUBINE		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	OK
	162			
BEET RED		12.1.1	GMP	OK
		13.1.3	20 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
BENZOATES	210	04.1.2.5	1500 mg/kg	Sin opinión
BENZOIC ACID	211	08.3.2	1000 mg/kg	OK
SODIUM BENZOATE	212	12.9.1.3	1000 mg/kg	OK
POTASSIUM BENZOATE	213			
CALCIUM BENZOATE				
	928			
BENZOYL PEROXIDE		01.8.2	100 mg/kg	Sin opinión
	320			
BHA		01.1.2	200 mg/kg	OK
		01.3.1	200 mg/kg	OK
		06.4.3	200 mg/kg	OK
		12.5.2	300 mg/kg	OK como tal, especificar si es producto listo par consumo
	321			
BHT		01.1.2	200 mg/kg	100 mg/kg en la reglamentación de Chile. Verificar evaluación

				toxicológica
		01.3.1	200 mg/kg	100 mg/kg en la reglamentación de Chile. Verificar evaluación toxicológica
	1403			
BLEACHED STARCH		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	OK
	133			
BRILLANT BLUE FCF		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	OK
	404			
CALCIUM ALGINATE		13.1.3	5000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	302			
CALCIUM ASCORBATE		06.4.1	200 mg/kg	Se propone GMP
		06.4.2	200 mg/kg	Se propone GMP
		13.1.3	3000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		14.1.2.2	GMP	OK
		14.1.2.4	GMP	OK
		14.1.3.2	GMP	OK
		14.1.3.4	GMP	OK
	170i			
CALCIUM CARBONATE		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Se propone GMP a todos
	509			
CALCIUM CHLORIDE		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Se propone GMP
	333			
CALCIUM CITRATES		13.1.3	GMP	OK
	526			

CALCIUM HYDROXIDE	13.1.3	GMP	OK
	327		
CALCIUM LACTATE	Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Se propone GMP a todos
	282		
CALCIUM PROPIONATE	Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Se propone 1000 mg/kg
	634		
CALCIUM RIBONUCLEOTIDES, 5'	Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	OK
	516		
CALCIUM SULPHATE	Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	OK
	161		
CANTHAXANTIN	06.3	50 mg/kg	Sin opinión
	14.2.7	5 mg/kg	Sin opinión
	150a		
CARAMEL COLOUR, CLASS I	Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Sin opinión
	150b		
CARAMEL COLOUR, CLASS II	Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Sin opinión
	150c		
CARAMEL COLOUR, CLASS III	Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Considerar la limitación del contenido de 2-acetil-4(5)-tetrahidroxibutilimidazol (THI)
	150d		
CARAMEL COLOUR, CLASS IV	Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Considerar la limitación del contenido de 4-metilimidazol (4-MeI)
	290		
CARBON DIOXIDE	Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	OK
	120		

CARMINESTodos las categorías
indicadasTodos los niveles
indicadosOK, Expresado como
ácido carmínico

	903			
CARNAUBA WAX		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Sin opinión
	410			
CAROB BEAN GUM		01.2	GMP	OK
		06.4.1	GMP	OK
		13.1.3	10000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	160aii			
CAROTENES, VEGETABLES				Sin opinión
CAROTENOIDS	160ai	Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Sin opinión
Beta-Carotene (Synthetic)	160aii			
Beta-Carotene (Blakeslea trisporea)	160e			
Beta-Apo-8'-Carotenal	160f			
Beta-Apo-8'-Carotenoic Acid, Methyl or Ethyl Ester				
	407			
CARRAGEENAN		04.2.2.7	GMP	OK
		06.4.1	GMP	OK
		09.1	GMP	OK
		13.1.2	10000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		13.1.3	300 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento

	140			
CHLOROPHYLLS		13.1.3	20 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		13.6	25000 mg/kg	Sin opinión
	141i			
CHLOROPHYLLS, COPPER COMPLEXES	141ii	Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Sin opinión
		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Sin opinión
	330			
CITRIC ACID		04.2.2.7	GMP	OK
		06.4.1	GMP	OK
		06.4.2	GMP	OK
		09.2	GMP	OK
		09.2.2	GMP	OK
		13.1.3	GMP	OK
		14.1.2.2	3000 mg/kg	Sin opinión
		14.1.2.4	3000 mg/kg	Sin opinión
		14.1.3.2	5000 mg/kg	Sin opinión
		14.1.3.4	5000 mg/kg	Sin opinión
		14.1.5	GMP	OK
		14.2.3	4000 mg/kg	Sin opinión
	472c			
CITRIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL		04.2.2.7	GMP	OK
		13.1.1	9000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		13.1.2	7500 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		13.1.3	9000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex

correspondiente para esa categoría de alimento

	100i			
CURCUMIN		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	OK
	424			
CURDLAN		06.4.1	GMP	Sin opinión
	952			
CYCLAMATES		13.5	16000 mg/kg	OK
	1400			
DEXTRINS, WHITE AND YELLOW, ROASTED STRACH		Todos las categorías indicadas	GMP	OK
	472e			
DIACETYLTARTARIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLICEROL		Todos las categorías indicadas, excepto las tres siguientes	Todos los niveles indicados	Se propone GMP
		13.1.1	5000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		13.1.2	5000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		13.3	5000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	627			
DISODIUM GUANYLATE, 5'		Todos las categorías indicadas	GMP	OK
	631			
DISODIUM INOSINATE, 5'		Todos las categorías indicadas	GMP	OK
	635			
DISODIUM RIBONUCLEOTIDES, 5'		Todos las categorías indicadas	GMP	OK
	1412			

DISTARCH PHOSPHATE		01.2	GMP	OK
		06.4.1	200 mg/kg	
		06.4.2	200 mg/kg	
		13.1.3	60000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	1405			
ENZYME TREATED STARCH		Todos las categorías indicadas	GMP	OK
	315			
ERYTHORBIC ACID		14.2.3	250 mg/kg	Sin opinión
	968			
ERYTHRITOL		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Sin opinión
	127			
ERYTHOSINE		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	No permitido en la Reglamentación chilena, excepto en conservas de cerezas, macedonia de frutas y marrasquino
	143			
FAST GREEN FCF		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	OK
	297			
FUMARIC ACID		Todos las categorías indicadas, excepto la siguiente	GMP	OK
		06.4.2	200 mg/kg	Sin opinión
	310			
GALLATE PROPYL		06.4.2	200 mg/kg	100 mg/kg en la reglamentación de Chile, en la materia grasa.
		06.4.3	200 mg/kg	100 mg/kg en la reglamentación de Chile,

en la materia grasa.

	418			
GELLAM GUM		06.4.1	GMP	OK
	575			
GLUCONO DELTA-LACTONE		06.4.1	GMP	OK
		09.1	100 mg/kg	Sin opinión
		13.1.3	5000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		13.2	5000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	1102			
GLUCOSE OXIDASE (ASPERGILLUS NIGER VAR.)		06.2.1	780 mg/kg	OK
	422			
GLYCEROL		Todos las categorías indicadas	GMP	OK
	445			
GLYCEROL ESTER OF ROSIN		Todos las categorías indicadas	5 mg/kg	Sin opinión
	163ii			
GRAPE SKIN EXTRACT		Todos las categorías indicadas, excepto la siguiente	Todos los niveles indicados	Sin opinión
		13.1.3	20 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	314			
GUAIAC RESIN		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Sin opinión

	412			
GUAR GUM		Todos las categorías indicadas, excepto la siguiente	GMP	OK
		13.1.3	10000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	414			
GUAR GUM		06.4.1	GMP	OK
		13.1.3	20000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	507			
HYDROCHLORIC ACID		13.1.3	GMP	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	507			
HYDROGENATED POLY-1-DECENE		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Sin opinión
HYDROXIBENZOATES, p-	214			
Ethyl- p-Hydroxybenzoate	218			
Methyl- p-Hydroxybenzoate	216			
Propyl- p-Hydroxybenzoate				
		11.6	1500 mg/kg	1000 mg/kg en la reglamentación de Chile.
		13.6	2000 mg/kg	1000 mg/kg en la reglamentación de Chile.
		15.1	1000 mg/kg	OK
	1442			
HYDROXYPROPYL DISTARCH PHOSPHATE		Todos las categorías indicadas	GMP	OK

	1440			
HYDROXYPROPYL STARCH		Todos las categorías indicadas	GMP	OK
	132			
INDIGOTINE		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	OK
	1103			
INVERTASE (SACCHAROMYCES CEREVISIAE)		Todos las categorías indicadas	GMP	OK
IRON OXIDES	172i			
Iron Oxide, Black	172ii			
Iron Oxide, Red	172iii			
Iron Oxide, yellow				
		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Sin opinión
	953			
ISOMALT		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Se propone GMP
	416			
KARAYA GUM		06.4.1	GMP	OK
	425			
KONJAC FLOUR		Todos las categorías indicadas	GMP	No permitido en la Reglamentación chilena
	425			
LACTIC ACID (L-,D-DI-)		Todos las categorías indicadas	GMP	OK
	472a			
LACTIC AND FATTY ACID ESTERS OF GLYCEROL		13.1.3	5000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	966			
LACTITOL		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Se propone GMP en todos
	322			
LECITHIN		Todos las categorías	GMP	OK

		indicadas		
	504i			
MAGNESIUM CARBONATE		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Se propone GMP
	296			
MALIC ACID (DL-)		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Se propone GMP en todos
	965			
MALTITOL and MALTYTOL SYRUP		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Se propone GMP en todos
	421			
MANNITOL		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Se propone GMP en todos
	460i			
MICROCRYSTALLINE CELLULOSE		Todos las categorías indicadas	GMP	OK
	471			
MONO- AND DIGLYCERIDES		06.4.1	GMP	OK
		13.1.3	5000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	621			
MONOSODIUM GLUTAMATE, L-		Todos las categorías indicadas	GMP	OK
	1410			
MONOSTARCH PHOSPHATE		01.2	GMP	OK
		13.1.1	GMP	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		13.1.2	GMP	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		13.1.3	50000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex

correspondiente para esa categoría de alimento

	961			
NEOTAME		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Sin opinión
	234			
NISIN		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Sin opinión
	249			
NITRITES		09.2.4.1	100 mg/kg	OK
	941			
NITROGEN		Todos las categorías indicadas	GMP	Sin opinión
	1404			
OXIDIZED STARCH		01.2	GMP	OK
		13.1.1	GMP	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		13.1.2	GMP	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		13.1.3	50000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	440			
PECTIN (AMIDATED AND NON-AMIDATED)		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Sin opinión
	1413			
PHOSPHATED DISTARCH PHOSPHATE		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	OK
PHOSPHATES		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Expresar como P2O5 y considerar el fósforo propio del alimento
	900a			

POLYDIMETHYLSILOXAN E		12.2.2	50 mg/kg	Sin opinión
	475			
POLYGLYCEROL ESTERS OF FATTY ACIDS		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Se propone GMP a todos
	476			
POLYGLYCEROL ESTERS OF INTERESTERIFIED RICINOLEIC ACID		05.1.1	5000 mg/kg	Sin opinión
POLYSORBATES		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Se propone 10000 mg/kg a todos
	1203			
POLYVINYL ALCOHOL		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Sin opinión
	124			
PONCEUA 4R		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	OK
	261			
POTASSIUM ACETATES		13.1.3	GMP	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	402			
POTASSIUM ALGINATES		13.1.3	500 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	303			
POTASSIUM ASCORBATE		Todos las categorías indicadas	GMP	OK
	501i			
POTASSIUM CARBONATE		Todos las categorías indicadas	GMP	OK
	508			

POTASSIUM CHLORIDE		Todos las categorías indicadas, excepto la siguiente	GMP	OK
		12.1.1	350 mg/kg	Sin opinión
	332i			
POTASSIUM DIHYDROGEN CITRATE		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	501ii			
POTASSIUM HYDROGEN CARBONATE		13.1.3	GMP	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	525			
POTASSIUM HYDROXIDE		13.1.3	GMP	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	326			
POTASSIUM LACTATE		13.1.3	GMP	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	407a			
PROCESSED EUCHEUMA SEAWEED		Todos las categorías indicadas	GMP	Sin opinión
	1520			
PROPYLENE GLYCOL		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Sin opinión
	405			

PROPYLENE GLYCOL ALGINATE		Todos las categorías indicadas, excepto las siguientes	Todos los niveles indicados	Se propone GMP
		13.1.1	10000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		13.1.2	10000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		13.2	10000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	477			
PROPYLENE GLYCOL ESTERS OF FATTY ACIDS		02.2.1.3	10000 mg/kg	Se propone GMP
RIBOFLAVINS	101i	Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	OK
Riboflavin 5'-Phosphate, Sodium	101ii			
Riboflavin 5'-Phosphate				
	954			
SACCHARIN		04.1.2.7	5000 mg/kg	Sin opinión
		13.1.3	200 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	551			
SILICON DIOXIDE (AMORPHOUS)		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Se propone GMP a todos
	262i			
SODIUM ACETATE		Todos las categorías indicadas	GMP	OK
	401			

SODIUM ALGINATE		Todos las categorías indicadas, excepto la siguiente	GMP	OK
		13.1.3	1000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
SODIUM ALUMINIUM PHOSPHATES	541i	Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Sin opinión
Sodium Aluminium Phosphate-Acidic	541ii			
Sodium Aluminium Phosphate-Basic				
	301			
SODIUM ASCORBATE		Todos las categorías indicadas, excepto las siguientes	Todos los niveles indicados	Se propone GMP a todas
		13.1.1.	75 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		13.1.3	3000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	500i			
SODIUM ASCORBATE		Todos las categorías indicadas, excepto la siguiente	GMP	OK
		13.1.3	GMP	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	466			

SODIUM CARBOXYMETHYL CELLULOSE		Todos las categorías indicadas, excepto las siguientes	Todos los niveles indicados	Se propone GMP a todas
		13.1.1	GMP	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		13.1.2	GMP	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		13.1.3	10000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		13.2	GMP	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	262i			
SODIUM DIACETATE		Todos las categorías indicadas	GMP	OK
	331i			
SODIUM DIHYDROGEN CITRATE		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	316			
SODIUM ERYTHORBATE		04.2.2.7	GMP	OK
	365			
SODIUM FUMARATE		Todos las categorías indicadas	GMP	OK
	576			
SODIUM GLUCONATE		Todos las categorías indicadas	GMP	OK
	500ii			
SODIUM HYDROGEN CARBONATE		Todos las categorías indicadas	GMP	OK

	524			
SODIUM HYDROXIDE		13.1.3	GMP	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	325			
SODIUM LACTATE		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Se propone GMP a todas
	350ii			
SODIUM MALATE		Todos las categorías indicadas	GMP	OK
SORBITAN ESTERS OF FATTY ACIDS		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Sin opinión
	420			
SORBITOL (INCLUDING SORBITOL SYRUP)		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	Se propone GMP a todas
STARCH ACETATE		01.2	GMP	OK
	1420			
Starch Acetate Esterified with Acetic Anhydride		13.1.1	GMP	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	1421			
Starch Acetate Esterified with Vinyl Acetate		13.1.2	GMP	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		13.1.3	50000 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	1450			
STARCH SODIUM OCTENYL SUCCINATE		01.2	GMP	OK

	319			
TBHQ		Todos las categorías indicadas	Todos los niveles indicados	OK, expresado en base grasa
	957			
THAUMATIN		Todos las categorías indicadas	GMP	Sin opinión
TOCOPHEROLS	306	Todos las categorías indicadas	GMP	Se propone GMP a todos
Mixed Tocopherols Concentrate	307			
Alpha-Tocopherol				
	413			
TRAGACANTH GUM		0.4.1	GMP	OK
	332ii			
TRIPOTASSIUM CITRATE		13.1.1	2 mg/kg	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
		13.1.3	GMP	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	331iii			
TRISODIUM CITRATE		04.2.2.7	GMP	OK
		06.2	GMP	OK
		13.1.3	GMP	Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento
	415			
XANTHAN GUM		Todos las categorías indicadas, excepto la siguiente	Todos los niveles indicados	Se propone GMP

13.1.3

GMP

Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento

	967	
--	-----	--

Nota: Se repite reiteradamente la nota "Verificar si concuerda con la norma Codex correspondiente para esa categoría de alimento", ya que no coinciden los aditivos y/o sus límites indicados en las normas del Comité de Alimentos para Regímenes Especiales

EUROPEAN COMMUNITY:

En la Circular 2004/44-FAC se enumeran las disposiciones sobre aditivos alimentarios que permanecen en el Trámite 3: propuestas para sustituir el nivel basado en las buenas prácticas de fabricación (BPF) por un valor numérico, así como para cambiar el nivel anteriormente propuesto por otro más elevado o para permitir el uso de un aditivo en una nueva categoría de alimentos; asimismo, propuestas que son consecuencia de los cambios introducidos en el sistema de categorías de alimentos o que están relacionadas con disposiciones sobre aditivos en el Trámite 3 contenidas en el Apéndice I de la Circular CL 2002/44-FAC.

La Comunidad Europea desearía señalar que las observaciones acerca de las propuestas de disposiciones sobre aditivos alimentarios a los que se ha asignado una ingesta diaria admisible (IDA) resultarían más útiles si se hicieran en combinación con las observaciones que ya se encuentran en los Trámites 6 o 5/8, ya que el uso seguro de un aditivo alimentario exige que se entienda cuál es la utilización general del aditivo en cuestión.

PARTE I. Disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Trámite 3

1) Observaciones sobre el uso propuesto de aditivos alimentarios en alimentos para lactantes y niños pequeños

El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) dictaminó que los niños menores de doce semanas no deberían ser expuestos a aditivos alimentarios y que la IDA no se aplica a los niños que no superan esa edad¹. El Comité científico de la alimentación humana de la CE sustentó el principio de que no deberían utilizarse aditivos tecnológicos en los alimentos para lactantes y niños pequeños², si bien el uso de un aditivo puede estar justificado por circunstancias tecnológicas excepcionales. Así pues, siempre que se ha propuesto el uso de aditivos alimentarios en ese tipo de alimentos, el citado Comité de la CE ha efectuado una nueva evaluación del riesgo.

¹ OMS (1978). *Evaluación de ciertos aditivos alimentarios. Vigésimo primer informe del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios*, Organización Mundial de la Salud, Ginebra, Technical Report series, nº 617.

² *Opinion of the Scientific Committee on Food on the applicability of the ADI (Acceptable Daily Intake) for food additives to infants* (Dictamen del Comité científico de la alimentación humana sobre la aplicabilidad de la IDA [ingesta diaria admisible] a los aditivos alimentarios destinados a los lactantes), emitido el 17 de septiembre de 1998.

Los preparados para lactantes y preparados complementarios pueden cubrir todas o casi todas las necesidades nutricionales de los lactantes; los preparados para lactantes pueden ser incluso el único alimento que éstos ingieran durante sus primeros meses de vida. Por eso es imperativo que tales alimentos contengan exclusivamente aditivos que, desde el punto de vista tecnológico, estén justificados o resulten incluso imprescindibles. De considerarse necesario su uso, el nivel autorizado debería ser el mínimo indispensable para conseguir el efecto deseado.

Por las razones expuestas, la Comunidad Europea:

- apoya las siguientes propuestas:
 - goma garrofín (SIN 410), goma guar (SIN 412), monoglicéridos y diglicéridos (SIN 471), pectinas (SIN 440), alginato de sodio (SIN 401) y goma xantán (SIN 415) en la categoría 13.1.3;
 - ésteres de ácidos cítricos y grasos de glicerol (SIN 472c) en las categorías 13.1.1, 13.1.2 y 13.1.3;
 - dióxido de carbono (SIN 290) y nitrógeno (SIN 941) en las categorías 13.1.1, 13.1.2 y 13.2;
 - ésteres de ascorbilo (SIN 304) en las categorías 13.1.1, 13.1.2 y 13.1.1, pero sólo en la proporción de 10 mg/kg propuesta para la categoría 13.1.1;
 - goma arábica (SIN 414) y dióxido de silicio (SIN 551) en la categoría 13.1.3, pero sólo como transferencia desde el preparado alimenticio; la proporción de goma arábica en el producto listo para el consumo no debería superar los 10 mg/kg;
 - ascorbato de sodio (SIN 301) en la categoría 3.1, pero sólo como transferencia desde el preparado alimenticio; la proporción de ascorbato de sodio en el producto listo para el consumo no debería superar los 75 mg/kg;
 - ácido láctico (L-, D- y DL-) (SIN 270) en la categoría 13.1.3, pero sólo en la forma L+;
 - dihidrogencitrato de potasio (SIN 332i) y citratos de tripotasio (SIN 332ii) en la categoría 13.1, pero en una proporción de 2 000 mg/kg y no de 2 mg/kg o BPF;
 - dihidrogencitrato de sodio (SIN 331i) y citrato trisódico (SIN 331ii) en las categorías 13.1 y 13.2; la proporción en la categoría 13.1.3 debería ser la misma que en las categorías 13.1.1 y 13.1.2 (2 000 mg/kg);
 - carboximetilcelulosa sódica (SIN 466), pero sólo en la categoría 13.1.3;
 - octenilsuccinato sódico de almidón (SIN 1450) en la categoría 13.1.3 y en las categorías 13.1.1 y 13.1.2, pero en estas dos últimas sólo como transferencia desde los preparados alimenticios;
- no apoya las siguientes propuestas:
 - acesulfamo K (SIN 950), ácido acético, glacial (SIN 260), ésteres de ácidos acéticos y grasos de glicerol (SIN 472a), fosfato de dialmidón acetilado (SIN 1414), ácido algínico (SIN 400), aspartamo (SIN 951), rojo de remolacha (SIN 162), alginato de calcio (SIN 404), ascorbato de calcio (SIN 302), carbonato de calcio (SIN 170), citratos de calcio (SIN 333), hidróxido de calcio (SIN 526), lactato de calcio (SIN 327), carotenos, extractos naturales (SIN 160a-iii), clorofilas (SIN 140), complejos de clorofilina de cobre (SIN 141i), ácido cítrico (SIN 330), fosfato de dialmidón (SIN 1412), glucono delta-lactona (SIN 575), extracto de piel de uva (SIN 163ii), ácido clorhídrico (SIN 507), ésteres de ácidos lácticos y grasos de glicerol (SIN 472b), ácido (DL-) málico (SIN 296), manitol (SIN 421), neotamo (SIN 961), fosfato de dialmidón fosfatado (SIN 1413), acetatos de potasio (SIN 261), alginato de potasio (SIN 303), hidrogencarbonato de potasio (SIN 501ii), hidróxido de potasio (SIN 525), lactato de potasio (SIN 326), sacarina (SIN 954), acetato de sodio (SIN 262i), carbonato de sodio (SIN 500i), hidrogencarbonato de sodio (SIN 500ii), hidróxido de sodio (SIN 524), lactato de sodio (SIN 325), sucralosa (SIN 955), tartratos (SIN 334-337) y xilitol (SIN 967) en la categoría 13.1.3;

- almidones tratados con ácidos (SIN 1401), almidones tratados con álcalis (SIN 1402) y almidones blanqueados (SIN 1403), dextrinas (SIN 1400), almidones tratados con enzimas (SIN 1405) y ésteres de ácidos tartáricos, acéticos y grasos de glicerol (mezcla) (SIN 472f) en la categoría 13.1.1;
- ésteres de ácidos diacetiltartáricos y grasos de glicerol (SIN 472e) y fosfato de hidroxipropil dialmidón (SIN 1442) en las categorías 13.1.1 y 13.1.2;
- adipato de dialmidón acetilado (SIN 1422) en las categorías 13.1.1 y 13.1.3;
- fosfato de monoalmidón (SIN 1410), almidón oxidado (SIN 1404), carbonato de potasio (SIN 501i) y acetato de almidón en las categorías 13.1.1, 13.1.2 y 13.1.3;
- carragenina (SIN 407) e hidroxipropil almidón (SIN 1440) en las categorías 13.1.2 y 13.1.3;
- isomaltitol (SIN 953) y alginato de propilenglicol (SIN 405) en las categorías 13.1.1, 13.1.2 y 13.2;
- alga eucheuma procesada (SIN 407a) y taumatina (SIN 957) en la categoría 13.2.

El CCNFSDU (Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales) está revisando las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en los proyectos de normas revisadas del Codex relativas a los preparados para lactantes y los preparados con fines médicos especiales para lactantes. Asimismo, este Comité ha remitido a la 37ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), para su aprobación, las disposiciones sobre aditivos alimentarios incluidas en el Proyecto de Norma Revisada para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños Pequeños. La disposición sobre aditivos alimentarios relativa a las categorías 13.1 y 13.2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) debe estar imperativamente en consonancia con las disposiciones de las normas correspondientes. Por lo tanto, lo mejor sería posponer cualquier debate sobre los aditivos de estas categorías en el marco de la NGAA y esperar los resultados de las nuevas revisiones y aprobaciones de aditivos para alimentos elaborados a base de cereales.

2) Observaciones sobre el uso propuesto de aditivos alimentarios en pastas y fideos y productos análogos

En su 34ª reunión, el CCFAC acordó que se revisara la categoría de alimentos 06.4 «pastas y fideos y productos análogos» creando tres subcategorías:

06.4.1 pastas y fideos frescos y productos análogos; 06.4.2 pastas y fideos deshidratados y productos análogos; 06.4.3 pastas y fideos precocidos y productos análogos; esto se acordó conviniendo en que en la categoría de pastas y fideos deshidratados serían necesarios pocos o ningún aditivo (apartado 55 del informe ALINORM 03/12).

Sin embargo, la Circular contiene numerosas propuestas de uso de aditivos alimentarios en pastas y fideos deshidratados y productos análogos, por ejemplo: acesulfamo K, extractos de annato, ácido ascórbico, ascorbato de calcio, carbonato de calcio, propionato de calcio, ribonucleótidos de calcio, color caramelo (clases II, III y IV), carmines, carotenos (vegetales), ácido cítrico, guanilato disódico, inosinato disódico, ribonucleótidos disódicos, fosfato de dialmidón, galato de propilo, ácido láctico, ácido málico, glutamato monosódico, fosfato de dialmidón fosfatado, polisorbatos, cloruro de potasio, alginato de propilenglicol, riboflavinas, dióxido de silicio, ascorbato de sodio, carboximetilcelulosa sódica, gluconato de sodio, hidrogenocarbonato de sodio, lactato de sodio, ésteres de sorbitán de ácidos grasos, estearilo-2-lactatos y goma xantán.

En opinión de la Comunidad Europea, esto contradice lo que se convino en el acuerdo del CCFAC con respecto a la necesidad de aditivos alimentarios en las pastas y los fideos deshidratados y, por lo tanto, no apoya estas propuestas.

3) Observaciones sobre aditivos alimentarios específicos

ACESULFAMO DE POTASIO (SIN 950)

Se propone utilizar acesulfamo K en muchas categorías en las que habría que aportar una justificación tecnológica, por ejemplo: nata (crema) (natural) y productos análogos (01.4), leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales) (01.5), queso no madurado (01.6.1), granos enteros, triturados o en copos (06.1), pan y productos de panadería ordinaria (07.1) y vinos de uva (14.2.3).

ÁCIDO ACÉTICO, GLACIAL (SIN 260)

La propuesta de utilizar ácido acético en la categoría azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar (11.1.3) está en contradicción con la Norma del Codex para los Azúcares. Por lo tanto, la Comunidad Europea no apoya esta entrada.

ROJO ALLURA AC (SIN 129)

El uso de rojo allura AC en las categorías manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal (02.1.3), margarina y productos análogos (02.2.1.2) y cerveza y bebidas a base de malta (14.2.1) debería estar tecnológicamente justificado; al mismo tiempo, debería demostrarse que no se induce a error al consumidor.

Por consiguiente, la CE no apoya estas propuestas.

SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO (SIN 523)

Se proponen muchos usos nuevos para este aditivo alimentario. La Comunidad Europea desearía conocer la justificación tecnológica de estos usos. Por otro lado, en lugar de BPF deberían proponerse niveles de empleo numéricos, ya que este aditivo se incluye en la ingesta semanal tolerable provisional de aluminio procedente de todas las fuentes (7 mg/kg de peso corporal).

EXTRACTOS DE ANNATO (SIN 160)

En su 61ª reunión, el JECFA examinó seis extractos de annato (B a G). Para cuatro de ellos se establecieron IDA temporales, lo cual no fue posible para los dos restantes al no disponerse de datos sobre toxicidad. El Comité pidió información adicional para aclarar el papel que desempeñan los componentes no pigmentarios en la expresión de las diferencias de toxicidad de los extractos. Asimismo, solicitó datos sobre la toxicidad reproductiva de un extracto que contiene norbixina.

Así pues, la Comunidad Europea sugeriría que el debate sobre los empleos propuestos para los extractos de annato se posponga hasta que se disponga de una caracterización y una evaluación completas de todo este grupo de extractos.

ASPARTAMO (SIN 951)

Se propone utilizar aspartamo K en muchas categorías en las que habría que aportar una justificación tecnológica, por ejemplo: nata (crema) pasteurizada (natural) (01.4.1), natas (cremas) esterilizadas y UHT (naturales) (01.4.2), leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales) (01.5.1) y queso no madurado (01.6.1).

ROJO DE REMOLACHA (SIN 162)

El uso de rojo de remolacha en la categoría sucedáneos de la sal (12.1.2) debería estar tecnológicamente justificado; al mismo tiempo, debería demostrarse que no se induce a error al consumidor.

Por consiguiente, la CE no apoya esta propuesta.

BENZOATOS (SIN 210, 211, 212 y 213)

La Comunidad Europea apoya el uso de benzoatos en la categoría confituras, jaleas y mermeladas (04.1.2.5) en una proporción de 500 mg/kg, pero sólo si se han reducido las calorías de estos alimentos.

AZUL BRILLANTE FCF (SIN 133)

En general, se propone el uso del azul brillante FCF con una gama demasiado amplia de productos. Debe considerarse que los colorantes también pueden inducir a error al consumidor.

Por ejemplo, el uso de azul brillante FCF en las categorías manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado (02.1.3) y margarina (02.2.1.2) tiene un efecto blanqueador sobre el color amarillo natural de estos productos alimenticios. El color blanco resultante no mejora en nada la inocuidad ni el valor nutritivo de los productos alimenticios, por lo que no pueden apoyarse estos usos.

Por otra parte, puede ser cuestionable el uso en productos de cacao y de chocolate (05.1) y en cerveza y bebidas a base de malta (14.2.1). Por tanto, la Comunidad Europea considera necesario revisar a fondo esta entrada, especialmente en relación con su necesidad tecnológica.

CANTAXANTINA (SIN 161g)

Dada la baja IDA (0-0,03 mg/kg) de la cantaxantina y el elevado consumo de cereales para desayuno, la Comunidad Europea no apoya su uso en la categoría 06.3.

COLOR CARAMELO DE LAS CLASES II, III Y IV (SIN 150 b, c y d)

Los colores caramelo están siendo propuestos para casi todas las categorías de alimentos del sistema. Teniendo en cuenta que el uso de colorantes puede inducir a error al consumidor, habría que estudiar cuidadosamente aquellos alimentos en los que es deseable su utilización. La Comunidad Europea no considera necesario emplear colorantes en las siguientes categorías propuestas: pastas y fideos deshidratados y productos análogos (06.4.2), pastas y fideos precocidos y productos análogos (06.4.3), productos de panadería (07.0), carne y productos cárnicos (08.0), pescado y productos pesqueros frescos (09.1), productos a base de huevo (10.2), azúcar en polvo y otros azúcares (11.1.2 y 11.4) y zumos (jugos) y néctares de hortalizas (14.1.2.2, 14.1.2.4, 14.1.3.2 y 14.1.3.4).

CARMINES (SIN 120)

La IDA establecida por el JECFA para los carmines es de 0-5 mg/kg de peso corporal; por eso se propone utilizarlos en demasiados productos. Su empleo en los que se indican a continuación debería estar tecnológicamente justificado y, al mismo tiempo, debería demostrarse que no se induce a error al consumidor: grasas y aceites (2.1), emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite (2.2), pastas y fideos precocidos y productos análogos (06.4.3) y cerveza y bebidas a base de malta (14.2.1).

Por consiguiente, la CE considera que hay que hacer una profunda revisión de esta entrada, en especial por lo que se refiere a su necesidad técnica.

CAROTENOS, EXTRACTOS NATURALES (SIN 160a y 160a ii)

En general, es demasiado amplia la gama de productos con los que se propone utilizar carotenos. Ha de pensarse que los colorantes también pueden inducir a error al consumidor. Debería justificarse, en especial, el uso propuesto con néctares y zumos de frutas y hortalizas (pasteurizadas) enlatados o embotellados (14.1.2.1 – 14.1.3.4). El uso con otros muchos productos, como los productos de cacao y chocolate (05.1.4), los productos similares al pan (07.1.4), los huevos frescos (10.1), la cerveza y bebidas a base de malta (14.2.1) o el vino en general (14.2.3), no sólo no parece estar justificado, sino que su objetivo parece ser más bien inducir a error al consumidor. Por tanto, la Comunidad Europea considera necesario revisar a fondo las entradas de carotenos y plantearse, especialmente, la necesidad de su empleo.

CICLAMATOS (SIN 952)

El nivel propuesto para alimentos dietéticos (13.5) es demasiado elevado para un edulcorante treinta veces más dulce que la sucrosa. La Comunidad Europea no apoya esta entrada.

ERITROSINA (SIN 127)

Dada la baja IDA (0-0,1 mg/kg) fijada para la eritrosina, el uso de este colorante rojo debería limitarse. Así pues, la Comunidad Europea no apoya su empleo en manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal (02.1.3), productos a base de hortalizas fermentadas (04.2.2.7), tripas comestibles (08.4) y pescado y productos pesqueros en conserva (09.4).

EXTRACTO DE PIEL DE UVA (SIN 163ii)

En general, el uso de colorantes debería estudiarse con sumo cuidado, ya que pueden inducir a error al consumidor. No parece justificado su empleo en productos de panadería (07.0), carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes (08.1.1), néctares de hortalizas (14.1.3.2, 14.1.3.4) y cerveza y bebidas a base de malta (14.2.1). Por consiguiente, la CE considera que debe revisarse en profundidad esta entrada y plantearse, especialmente, si es necesaria.

HIDROXIBENZOATOS, p-

p-hidroxibenzoato de etilo (SIN 214), p-hidroxibenzoato de propilo (SIN 216), p-hidroxibenzoato de metilo (SIN 218)

La Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) evaluó recientemente la información relativa a la seguridad de los p-hidroxibenzoatos y emitió su dictamen el 13 de julio de 2004³. La EFSA estableció una IDA de 0-10 mg/kg de peso corporal para todo el grupo de parabenos de metilo y etilo y sus sales de sodio. Consideró que no debía incluirse el parabeno de propilo en esta IDA de grupo, ya que, al contrario que el parabeno de metilo y de etilo, tiene efectos sobre las hormonas sexuales y los órganos reproductivos masculinos de las ratas juveniles. Por lo tanto, la EFSA no pudo recomendar una IDA para el parabeno de propilo por no existir un nivel sin efectos adversos observados (NOEL) establecido con claridad.

La última vez que el JECFA evaluó los parabenos fue en 1973. La Comunidad Europea desearía proponer que el CCFAC solicite al JECFA que vuelva a evaluar la seguridad del parabeno de propilo.

INDIGOTINA (SIN 132)

El uso de indigotina en las categorías manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal (02.1.3) y margarina y productos análogos (02.2.1.2) debería estar tecnológicamente justificado; al mismo tiempo, debería demostrarse que no se induce a error al consumidor.

Por consiguiente, la CE no apoya estas propuestas.

ISOMALTITOL (SIN 953)

El uso que se propone en el café, etc. (14.1.5), especialmente en la proporción propuesta de 300 000 mg/kg, puede originar problemas debido a los efectos laxantes de los polioles. Así pues, la CE no apoya esta entrada.

LACTITOL (SIN 966)

Se propone utilizar lactitol en alimentos no elaborados como la carne fresca (08.1) y el pescado fresco (09.1). La Comunidad Europea duda de la necesidad tecnológica de estos usos y, por lo tanto, no apoya estas entradas. Por otro lado, el uso que se propone en el café, etc. (14.1.5), especialmente en la proporción propuesta de 30 000 mg/kg, puede originar problemas debido a los efectos laxantes de los polioles. Así pues, la CE no apoya esta entrada.

CELULOSA MICROCRISTALINA (SIN 460i)

La Comunidad Europea duda de la necesidad de utilizar celulosa microcristalina en azúcares refinados y en bruto (11.1), que son fundamentalmente azúcares sólidos. Además, la Norma del Codex para los Azúcares no incluye este aditivo alimentario.

NISINA (SIN 234)

En la Comunidad Europea, este conservante se utiliza en general con precaución en los productos alimenticios; por eso en muy pocos se reconoce su necesidad tecnológica, por ejemplo el queso madurado (01.6.1) y el queso elaborado (01.6.4).

La CE duda con respecto a las nuevas entradas propuestas en el Trámite 3 para los productos lácteos (01.0), los productos líquidos a base de huevo (10.2.1) y la carne y los productos cárnicos (08.0). Por otro lado, el uso en productos líquidos a base de huevo debería proponerse presentando un límite numérico.

NITRITOS (SIN 249)

La Comunidad Europea cuestiona la necesidad de nitritos en el pescado y los productos pesqueros cocidos (09.2.4.1) y, por consiguiente, no apoya esta entrada.

³ *Opinion of the Scientific Panel on Food Additives, Flavourings, Processing Aids and Materials in Contact with Food on a Request from the Commission related to para hydroxybenzoates (E 214-219)* (Dictamen de la Comisión técnica de aditivos alimentarios, aromatizantes, auxiliares tecnológicos y materiales en contacto con los alimentos sobre los parahidroxibenzoatos, emitido a petición de la Comisión, [E 214-219]), The EFSA Journal (2004) 83, 1-26.

RIBOFLAVINAS (SIN 101i y 101ii)

La necesidad técnica del uso de colorantes en productos alimenticios como grasas y aceites prácticamente exentos de agua (02.1), frutas frescas tratadas en la superficie (04.1.1.2), hortalizas frescas tratadas en la superficie (04.2.1.2), pan y productos de panadería ordinaria (07.1), otros azúcares (11.2), néctares de hortalizas (14.1.3.2 y 14.1.3.4) y alimentos compuestos (16.0) podría inducir a engaño al consumidor y no parece estar justificada, por lo que no pueden apoyarse estas entradas.

DIÓXIDO DE SILICIO (SIN 551)

La propuesta de utilizar dióxido de silicio en la categoría azúcar blanco, dextrosa anhidra, etc. (11.1.1) está en contradicción con la Norma del Codex para los Azúcares, por lo que la Comunidad Europea no apoya esta entrada. Por otro lado, la CE desearía cuestionar la necesidad del dióxido de silicio en las categorías harinas y almidones (06.2) y pescado y productos pesqueros elaborados (09.2) y, por consiguiente, no apoya estas entradas.

FOSFATOS DE ALUMINIO Y SODIO (SIN 541i, 541ii)

La Comunidad Europea cuestiona la necesidad tecnológica de este aditivo con aluminio en el queso no madurado (01.6.1) y los productos de confitería (05.2).

ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS

Monoestearato de sorbitán (SIN 491), triestearato de sorbitán (SIN 492), monolaurato de sorbitán (SIN 493), monooleato de sorbitán (SIN 494) y monopalmitato de sorbitán (SIN 495)

En algunas de las aplicaciones propuestas, el aditivo parece ser técnicamente irrelevante; por ejemplo: frutas frescas tratadas en la superficie (04.1.1.2), pastas y fideos deshidratados y productos análogos (06.4.2), pastas y fideos precocidos y productos análogos (06.4.3) y vinos de uva (14.2.3). Así pues, la CE no apoya estas propuestas.

SUCRALOSA (SIN 955)

No hay ninguna necesidad técnica para utilizar la sucralosa en frutas congeladas y frutas desecadas (04.1.2.1 y 04.1.2.2) y, por consiguiente, no puede apoyarse esta propuesta. En la legislación comunitaria sólo se permite el uso de edulcorantes intensos en las variedades de valor energético reducido o sin azúcares añadidos de la mayoría de los productos alimenticios.

TARTRAZINA (SIN 102)

El uso de tartracina en las categorías manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal (02.1.3), margarina y productos análogos (02.2.1.2) y cerveza y bebidas a base de malta (14.2.1) debería estar tecnológicamente justificado; al mismo tiempo, debería demostrarse que no se induce a error al consumidor.

Por consiguiente, la CE no apoya estas propuestas.

INDONESIA:

Indonesia está de acuerdo con que los aditivos alimentarios siguientes:

- Extracto de annatto
- BHA
- Galato de propilo
- Fosfato
- Propilenglicol
- Tocoferoles
- TBHQ

que se utilizan en la categoría de alimentos número 06.4.3, se adelanten al Trámite 5 del procedimiento. Indonesia considera que estos aditivos alimentarios están tecnológicamente justificados en esa categoría de alimentos.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA:

Las presentes observaciones se presentan en respuesta a la CL 2004/44-FAC (Septiembre de 2004) que pide que se hagan observaciones sobre: (i) el anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Trámite 3 en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA); y (ii) nuevas propuestas para incluir el uso de neotamo (SIN 961) y alcohol polivinílico (SIN 1203) en la NGAA en el Trámite 3. Los Estados Unidos de América agradecen la oportunidad para presentar las observaciones siguientes para que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) las tenga en cuenta en su 37^a Reunión.

1. Anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Trámite 3 de la NGAA (CL 2004/44-FAC, Apéndice I)

Estados Unidos propone que todos los anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Trámite 3 de los Cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA se adelanten al Trámite 5 para su adopción. Estados Unidos cree que esto sería beneficioso porque la NGAA se simplificaría y condensaría, sin comprometer al mismo tiempo la capacidad del Comité para debatir plenamente cada uno de los proyectos de disposiciones de la Norma.

Actualmente la NGAA contiene disposiciones para el uso de un aditivo en una categoría de alimentos dada con distintos niveles de uso y múltiples trámites. Estados Unidos recuerda que esta situación se debe en parte a la información presentada a la petición del Comité de, en principio, asignar niveles máximos numéricos a los aditivos con ingestiones diarias aceptables (IDA) numéricas. Las múltiples disposiciones para el mismo aditivo en la misma categoría de alimentos crean confusión para interpretar la información de la NGAA, y ello no es consecuente con el sistema de trámites del Codex. Si los proyectos de disposiciones en el Trámite 3 se adelantaran al Trámite 5 para su adopción permitiría que se combinaran proyectos de disposiciones múltiples en una categoría de alimentos dada. Por ejemplo, actualmente el acesulfamo potasio tiene disposiciones para el uso en los agentes blanqueadores de las bebidas (01.3.2) a 2000 mg/kg (Trámite 3) y en BPF (Trámite 6). Si la disposición sobre el uso a 2000 mg/kg se adelantara al Trámite 5, daría lugar a una revisión importante que interrumpiría el trabajo del Comité sobre la disposición para el uso según BPF en el Trámite 6.

Adelantando los anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios y con la subsiguiente simplificación de la NGAA, no se perdería información de la NGAA. La información primaria sobre el uso de los aditivos alimentarios proporcionada por Estados Miembros y Organizaciones No Gubernamentales se conservaría en las Hojas de Trabajo Fuente que son la base para la NGAA.

Estados Unidos cree que si todos los anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Trámite 3 se adelantaran al Trámite 5 para su adopción, permitiría al CCFAC avanzar en la elaboración de la NGAA de una forma más eficiente, transparente y clara.

2. Nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios para incluir en la NGAA en el Trámite 3

Estados Unidos propone que las siguientes nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios se incluyan en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA en el Trámite 3. En base a la información de que Estados Unidos dispone, los siguientes niveles máximos son seguros y convenientes para lograr sus efectos técnicos deseados.

Neotamo (SIN 961; edulcorante, acentuador del sabor)

Categoría de alimento N°	Alimento	Nivel de Uso (mg/kg)
01.7	Yogur	15
05.3	Goma de mascar	250
07.2.1	Tortas	35
11.6	Edulcorantes de mesa	12
14.1.4.1	Bebidas con gas	17

14.1.4.3	Limonada en polvo	16
14.1.5	Té pasteurizado	8

Alcohol polivinílico (SIN 1203; agente de recubrimiento, de acabado superficial)

Categoría de Alimento N°	Alimento	Nivel de Uso (mg/kg)
13.6	Suplementos dietéticos	18,000 ⁴

3. Otras observaciones

El JECFA, en su 63 período de sesiones (2004), asignó a D-Tagatosa (SIN 963) una IDA completa No Especificada. Por tanto, Estados Unidos propone que el CCFAC, en su 37^a reunión, incluya la D-tagatosa en el Cuadro 3 de la NGAA en el Trámite 3 y pida información sobre su uso en las categorías de alimentos que figuran en el Anexo al Cuadro 3 para su inclusión en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA.

VENEZUELA:

ANTEPROYECTO DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS.

ADITIVO	OBSERVACIONES:
Cyclamate	El nivel máximo permitido debe ser 1600 mg/kg.
Allura Red AC	En Venezuela no se permite el uso de éste colorante en huevos frescos, margarina y análogos de queso.
Amaranth	Está prohibido su uso.
Aspartame	Es necesario considerar los últimos estudios que indican que se acumula en el organismo.
Bett Red	No se usa en alimentos
Brilliant Blue FCF	En Venezuela no está permitido en margarina, chocolate y sus derivados.
Diacetiltartaric and Fatty Acid Esters of Glycerol	No se permite su uso en carnes frescas y jugos de vegetales.
Fast Green FCF	No se permite su uso en carnes frescas.
Grape Skin Extract	No se permite su uso.
Indigotine	No se usa en margarina.
Nisin	Sólo autorizado en quesos.
Ponceau 4R	No se permite en huevos frescos, análogos de queso y jugo de vegetales.
Tartrazine	No se permite en huevos frescos y jugos de vegetales. En los alimentos que se autoriza uso debe estar declarado en el rotulado.

⁴ Nota: De uso en formulaciones acuosas de película protectora aplicadas a tabletas o cápsulas de suplementos dietéticos

Nota: el Calcium Ribonucleotides, Curdlan, Disodium Ribonucleotides 5', Guaiac Resin, Iron Oxides, Isomalt, Konjac Fluor, polydimethylsiloxane, Processed Eucheum Sea Wed y el Saccharin, no han sido utilizados en el país.

Asociación de Almidoneras de Cereales de la UE (AAC):

AAC desea hacer las observaciones siguientes en relación con el documento anteriormente indicado:

CUADRO 1

- Por razones de conveniencia y claridad, **proponemos que se cree una clase general de “almidones modificados” que reagrupe a todos los almidones modificados que figuran en el Cuadro 1** (SIN 1422, 1414, 1401, 1402, 1403, 1400, 1412, 1405, 1442, 1440, 1410, 1404, 1413, 1420, 1450) en vez de estar divididos por orden alfabético en la lista. También preferiríamos que se aplicaran los mismos descriptores de función a todos los almidones modificados.
- Debido al hecho de que los almidones tienen funciones genéricas similares, no vemos que exista ninguna razón para que haya discrepancias en las condiciones de uso propuestas: **por consiguiente recomendamos que las condiciones de uso para todos los almidones modificados sean idénticas.**
- **La categoría de alimentos 06.2.2 “almidones” está incluida para el fosfato con un nivel máximo de 6200 mg./kg. Según tenemos entendido, esta inclusión se debe a una confusión basada en una mala interpretación de la información relacionada con los criterios de pureza de los almidones modificados en relación con el límite máximo para el fosfato (que se debe al uso del fosfato como reactivo).** Por tanto AAC estaría a favor de que se suprimiera el fosfato de la categoría 06.2.2.

Estaríamos muy agradecidos si pudiera tener en cuenta estas observaciones antes de adelantar estas disposiciones sobre aditivos alimentarios al Trámite 5 del procedimiento.

CUADRO 3

AAC está de acuerdo en que la disposición relativa al almidón oxidado de acetilato (SIN 1451) que figura en el cuadro 3 de la NGAA en el Trámite 3 se adelante al Trámite 5 del procedimiento.

Asociación de Fabricantes de Productos de Enzimas por Fermentación (AMFEP):

En el Cuadro 1 de la NGAA – *Aditivos cuyo uso está permitido en determinadas categorías de alimentos o alimentos individuales bajo condiciones específicas – Disposiciones en el Trámite 3* – se incluyen las enzimas siguientes:

- I. SIN 1100: Alfa-Amilasa (Bacillus subtilis)
 Función: Enzima, Agente de tratamiento de las harinas
 Cat. de Alimentos. No.: 06.2.2
 Categoría de alimentos: Almidones
- II. SIN 1100: Alfa-Amilasa (Carbohidrasa) (Bacillus licheniformis)
 Función: Enzima, Agente de tratamiento de las harinas
 Cat. de alimentos N°: 06.2.2
 Categoría de alimentos: Almidones
- III. SIN 1103: Invertasa (Saccharomyces cerevisiae)
 Función: Estabilizante, Espesante
 Cat. de alimentos N°: 11.3
 Categoría de alimentos: Soluciones azucaradas y jarabes, también (azúcares) parcialmente invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3
 Cat. de alimentos N°: 11.4

Categoría de alimentos: Otros azúcares y jarabes (p.ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)

En relación con I y II, la aplicación de las alfas-amilasas en los almidones no debe considerarse como una aplicación de aditivo sino como una aplicación de coadyuvante de elaboración. AMFEP propone que la categoría de alimentos Almidones se suprima para esta enzima específica.

En relación con III, AMFEP propone que se suprima la función de espesante ya que la invertasa hace lo contrario: licuar el azúcar.

Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar (CEFS):

CEFS desea presentar en nombre de todos los fabricantes de azúcar de la UE y Suiza observaciones al anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

En su 33ª Reunión, el CCFAC adoptó nuevas subcategorías para la categoría 11.0 ("Edulcorantes, incluida la miel ") del Sistema de Clasificación de los Alimentos.

Las nuevas subcategorías permiten separar los azúcares definidos en la Norma del Codex para los Azúcares (azúcares estandarizados) y los azúcares no estandarizados. Los azúcares estandarizados están incluidos en la subcategoría 11.1 y están clasificados según su necesidad de aditivos (debido a los niveles máximos permitidos en la Norma para los Azúcares).

Las otras dos subcategorías nuevas (11.2-11.6) que comprenden todos los demás productos que originariamente estaban presentes en la antigua categoría 11.0, figuran también debido a su necesidad de aditivos.

A CEFS le interesa que se logre una coherencia entre la Norma del Codex para los Azúcares (CXSN 212-2001 rev 1) y la NGAA. Una falta de correspondencia entre ambas normas puede dar lugar a prácticas comerciales abusivas y desleales. Por tanto CEFS sigue insistiendo en los siguientes principios:

- 1) Para **azúcares estandarizados** (subcategoría 11.1): En la NGAA solamente se deben permitir los aditivos de la Norma del Codex para los Azúcares (CXSN 212-2001-rev 1). El Comité sobre los Azúcares está formado por expertos que pueden justificar la necesidad o no necesidad del uso de aditivos, partiendo de una base tecnológica. Según la experiencia del Comité vertical sobre Azúcares, no existe justificación tecnológica para más aditivos ni para otros aditivos. En relación con lo anterior existe un consenso mundial, ya que la Norma del Codex para los Azúcares fue revisada recientemente (ratificada en el 24º Período de Sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius en Ginebra, julio de 2001)
- 2) Para **azúcares no estandarizados** (subcategorías 11.2-11.4): CEFS es favorable a que se añadan otros aditivos si existe una justificación y necesidad tecnológica, y en cantidades que no presenten un riesgo para la salud. Es más, en la etiqueta debía mencionarse la presencia de los aditivos. Según el principio de transferencia (preámbulo de la NGAA, párrafo 4.2) los aditivos añadidos a los productos de la categoría 11.0 cuya intención es utilizarlos exclusivamente en la preparación de un alimento de conformidad con las disposiciones sobre aditivos de la NGAA no deben incluirse en la categoría 11.0.

Según estos principios, CEFS propone las modificaciones siguientes al anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Trámite 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios:

❖ **La supresión de las disposiciones propuestas sobre aditivos alimentarios para toda la categoría 11.1 (productos definidos en la Norma del Codex para los Azúcares)**

Como la categoría 11.1 está subdividida en 5 subcategorías para las que la Norma del Codex ya ha definido disposiciones sobre aditivos para los Azúcares, no es necesario establecer disposiciones sobre aditivos para toda la categoría 11.1. Además, salvo para los sulfitos, no hay ninguna justificación tecnológica para añadir disposiciones sobre aditivos a ninguna subcategoría de la categoría 11.1.

Por consiguiente proponemos que del anteproyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Trámite 3 de la NGAA se suprima la siguiente disposición sobre aditivos alimentarios de toda la categoría 11.1.:

Celulosa microcristalina (SIN 460i)

❖ **La adaptación de las disposiciones propuestas sobre aditivos de las subcategorías 11.1.1, 11.1.2, 11.1.3 y 11.1.5 a las disposiciones de la Norma del Codex para los Azúcares**

La Norma del Codex para los Azúcares establece los niveles máximos para los sulfitos en todos los azúcares que define (excepto lactosa) y siete agentes antiapelmazantes en el azúcar en polvo y dextrosa en polvo (subcategoría 11.1.2.). Esto significa que el Comité encargado de los Productos de azúcar sólo reconocía necesidades tecnológicas para los sulfitos en los azúcares y agentes antiapelmazantes en los azúcares en polvo.

Para lograr coherencia, las siguientes disposiciones propuestas sobre aditivos deberían suprimirse:

Subcategoría	Aditivos	Justificación
11.1.1. Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa	Dióxido de silicio (SIN 551)	Sólo son necesarios agentes antiapelmazantes y están establecidos para los azúcares en polvo (11.1.2) en la Norma del Codex para los Azúcares
11.1.2. Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	Color de caramelo III (SIN 150c) Color de caramelo IV (SIN 150d)	Estos aditivos no están establecidos en la Norma del Codex para los Azúcares
11.1.3. Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar	Ácido acético glacial (SIN:260)	Este aditivo no está establecido en la Norma del Codex para los Azúcares.

ELC

CUADRO 1

A ELC le gustaría hacer una observación general sobre determinadas propuestas en el Trámite 3 del Cuadro 1 de la NGAA, que tienen como fin sustituir las BPF por límites máximos numéricos.

ELC entiende que el Cuadro 1 especifica para cada aditivo alimentario o grupo de aditivos alimentarios con una IDA numérica el alimento o categorías de alimentos en que está reconocido el uso del aditivo, los niveles de uso máximos para cada alimento o categoría de alimentos y su función tecnológica. El Cuadro 1 incluye también los usos de los aditivos con IDA no numérica para los cuales está especificado un uso máximo.

ELC insiste en que las IDA numéricas no debían significar necesariamente una limitación numérica de uso: la posibilidad de uso de acuerdo con las BPF debería mantenerse para categorías específicas de productos y para aditivos con IDA numéricas elevadas, que no es probable que se excedan. En este sentido, debe prestarse atención especial a los colores de caramelo clase III y IV, para los que se observan cambios importantes para determinados alimentos o categorías de alimentos de BPF en el Trámite 6 a límites máximos numéricos en el Trámite 3.

Observaciones específicas adicionales al Cuadro 1

Debido al hecho que los polioles (eritritol, lactitol, maltitol, manitol, sorbitol, xilitol) tienen funciones genéricas similares, ELC no ve ninguna razón para que haya discrepancias en las condiciones de uso propuestas: por tanto recomendamos que las condiciones de uso sean idénticas para todos los polioles. Lo

mismo es aplicable a los edulcorantes intensos para los que el caso básico de necesidad es el mismo para todas las sustancias que figuran en el proyecto de NGAA.

CUADRO 3

ELC está de acuerdo en que los tres aditivos incluidos en el Cuadro 3 en el Trámite 3 se adelanten al Trámite 5.

Consejo Internacional para los Aditivos Alimentarios (IFAC):

Sucralosa (SIN 955) está incluida en el Cuadro 1, Apéndice I, CL 2004/44-FAC, para una serie de usos pero no para la categoría de alimentos 12.3, Vinagres. La sucralosa fue revisada por el JECFA en su 37º período de sesiones en 1990 y le asignó una IDA permanente de 0-15 mg/kg de peso corporal. Las especificaciones provisionales que existían entonces fueron revisadas y la clasificación “provisional” se suprimió.

El Consejo Internacional para los Aditivos Alimentarios, la ONG que representa a los productores de artículos de alta calidad utilizados como aditivos alimentarios, pide que la categoría de alimentos 12.3, Vinagres, sea añadida en el Trámite 3 a la lista de categorías de alimentos en que la sucralosa (SIN 955) está permitida. La estabilidad de la sucralosa permite que funcione bien como edulcorante en tales productos.

Además de las observaciones hasta el 15 de diciembre de 2004 en que pedía que la categoría de alimentos 12.3, Vinagres fuera añadida a la lista de categorías de alimentos en que la sucralosa (SIN 955) está permitida, el Consejo Internacional para los Aditivos Alimentarios pide que la sucralosa se permita a un nivel de uso máximo de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación (BPF).

ISA:

I. Edulcorantes de mesa (categoría de alimentos 11.6)

a) Regular el uso de todos los edulcorantes en los productos de mesa (categoría 11.6) según BPF

De acuerdo con el Proyecto de Sistema de Clasificación de los Alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (ALINORM 04/27/12, Apéndice V, parte 1), los edulcorantes de mesa (Categoría 11.6) “incluyen los productos que son mezclas de edulcorantes de gran intensidad y/o polioles con otros aditivos y/o ingredientes nutritivos, tales como hidratos de carbono. Estos productos, que se venden al consumidor final, pueden presentarse en polvo o en forma sólida (p.ej. tabletas o terrones) o líquida”.

Aunque reconoce el nuevo principio de la NGAA de que todos los aditivos que tienen asignada una IDA numérica debían asignárseles niveles máximos de uso, observamos también que el CCFAC, en el informe de su 35ª reunión (ALINORM 03/12A, abril de 2003, párrafo 44), reconocía que **podía haber excepciones** a este principio. ISA cree firmemente que los edulcorantes de mesa representan una categoría específica de productos (11.6) en que debían permitirse tales excepciones y le gustaría pedir que el uso de todos los edulcorantes en productos de mesa estuviera regulado según BPF.

Razones para la petición de ISA de que todos los edulcorantes utilizados en productos de mesa estén regulados según BPF:

- 1) En esta aplicación los edulcorantes son especialmente **autolimitativos** (por unidad de dosis p.ej. 1 tableta, 1 bolsita), un edulcorante de mesa no debe contener más edulcorante del necesario para conseguir la intensidad edulcorante equivalente a una unidad de dosis de aproximadamente 4 g de sucrosa (1 cucharilla de té ó 1 terrón);
- 2) Como los edulcorantes de mesa **se venden al consumidor final**, es éste el que determina la cantidad que consume (los consumidores utilizan un edulcorante según el sabor, pero no lo utilizan en exceso);
- 3) Adicionalmente los **“niveles de uso” se refieren al alimento tal como se consume** y los edulcorantes de mesa sólo se consumen junto con otros alimentos (café, etc.);
- 4) Los datos reales de ingestión no muestran **ninguna prueba de que la IDA se exceda**.

Con los niveles de uso máximos propuestos para los edulcorantes dados en la categoría de alimentos 11.6, a los fabricantes de edulcorantes de mesa les sería imposible continuar fabricando los productos de mesa que fabrican hoy en día a pesar de que estos productos son seguros y estudios de la ingestión demuestran que los consumidores no rebasan la IDA. Si no existe ningún problema sobre la seguridad nos parece injustificado que se hayan propuesto niveles de uso máximos que hagan imposible que se sigan produciendo los productos existentes. Los edulcorantes de mesa tienen características muy específicas. Debido a la gran intensidad de los edulcorantes, se formulan para que el consumidor los utilice en cantidades de peso muy pequeñas (p.ej. en pequeñas tabletas para utilizar en el café). Una porción de un edulcorante de mesa (tableta, en polvo o líquido) se define por su equivalente en azúcar, es decir, por unidad de dosis es equivalente a 4 g de azúcar.

Esperamos que los ejemplos que se indican a continuación ayuden a demostrar que los niveles de uso máximos propuestos en la categoría de alimentos 11.6 según el anteproyecto del CCFAC (CL 2004/44-FAC-Apén.1) y el proyecto de NGAA (35ª reunión del CCFAC) no son prácticos e imposibilitarían la formulación de edulcorantes de mesa en el futuro:

Ejemplo I: Sacarina (SIN 954)

- Intensidad de dulzura: 300 - 500 veces más dulce que el azúcar.
- La cantidad típica por unidad de dosis para una dulzura equivalente a 4 g de azúcar es de 10 a 12,5 mg.
- La sacarina, como sacarina sódica, puede comprimirse en forma pura en tabletas pequeñas: en este caso 1 tableta que contenga 10 a 12,5 mg de sacarina sin ninguna sustancia inerte u otros aditivos funcionales, se haría con 100 % de sacarina sódica pura ó 1.000,000 mg por kg de esta preparación.
- Dada otra formulación de las tabletas con algunas sustancias inertes, con un peso total de por ejemplo 50 mg por tableta, el mismo contenido de 12,5 mg de sacarina supondría el 25 % de la formulación ó 250.000 mg por kg.
- Presentada en polvo, diluida con alguna sustancia inerte nutritiva a normalmente 1 g (la presentación común en los paquetitos), este mismo contenido de 12,5 mg de sacarina sería de 1,25 % ó 12.500 mg por kg.
- El anteproyecto del CCFAC proponía un nivel máximo de uso de 4545 mg por kg. Para conseguir un contenido de 12,5 mg de sacarina por unidad de dosis, esta cantidad necesitaría ser diluida a una masa total de 2,75 g - para sustituir 4 g de azúcar, haciendo que sea virtualmente imposible formular las tabletas y sin sentido en cualquier otra presentación.

Ejemplo II: Aspartamo (SIN 951)

- Intensidad de dulzura: unas 200 veces más dulce que el azúcar.
- La cantidad típica por unidad de dosis para una dulzura equivalente a 4 g de azúcar es 20 mg.
- Presentada en forma de tabletas, de por ejemplo 50 mg, estos 20 mg de aspartamo serían un 40 % ó 400.000 mg por kg de este producto.
- Envasada en bolsitas de 100 mg, estos 20 mg de aspartamo seguirían siendo un 20 % ó 200.000 mg por kg.
- Presentada en polvo, en bolsitas de 1 g, estos 20 mg supondrían un 2 % ó 20.000 mg por kg.
- El proyecto de NGAA propone un nivel máximo de uso de 1000 mg por kg. En base a este nivel máximo de uso, los 20 mg de aspartamo necesarios para sustituir la intensidad de dulzura de 4 g de azúcar tendrían que envasarse en 20 g de producto – haciendo imposible y sin sentido formularlos en edulcorantes de mesa.

b) Ampliación de la lista de aditivos cuyo uso está aprobado en la categoría 11.6

Como práctica general, el Codex incluye todos los aditivos cuyo uso ha sido aprobado en una categoría de alimentos dada. A ISA le gustaría que la lista de aditivos de la categoría de alimentos 11.6 se ampliara. El

Anexo II incluye aditivos que miembros de ISA pidieron que se utilizaran en edulcorantes de mesa (Cat. 11.6), enmendados o distintos a los incluidos en el Cuadro 1 del proyecto de NGAA del CODEX, rev. 35ª reunión del CCFAC, o en la CL 2004/44-FAC.

II. Niveles de uso máximo para neotamo (SIN 961)

Con respecto a los niveles de uso máximos propuestos para neotamo (SIN 961), ISA está de acuerdo con la lista en la CL 2004/44-FAC, salvo dos excepciones: la categoría de alimentos 05.2 (Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turronec etc.) y la categoría de alimentos 05.3 (goma de marcar). A ISA le gustaría pedir que el nivel de uso máximo para estas dos categorías se aumente de 330 mg/kg a 1000 mg/kg puesto que los productos de estas categorías de alimentos ya están en el mercado en varios países (p.ej. EE.UU.) con niveles de uso máximos más altos de 330 mg/kg.

III. Niveles de uso máximos para otros edulcorantes

ISA ha examinado detenidamente las propuestas en la CL 2004/44-FAC para el acesulfamo-K (SIN 950), aspartamo (SIN 951), ciclamato (SIN 952), sacarina (SIN 954) y sucralosa (SIN 955), y está de acuerdo con todos los niveles de uso máximos que se proponen en el Trámite 3, excepto con los niveles de uso propuestos en la categoría de alimentos 11.6 para el acesulfamo-K (SIN 950), aspartamo (SIN 951), sacarina (SIN 954) y sucralosa (SIN 955). Siguiendo la línea de lo argumentado anteriormente nos gustaría proponer que estos edulcorantes estén regulados por BPF en esta categoría de alimentos.

Aunque estamos de acuerdo con los niveles máximos propuestos, nos gustaría que prestara atención al hecho de que algunas observaciones presentadas parecen abordar edulcorantes individuales y hacer observaciones a la necesidad de los mismos. ISA desea subrayar que el caso básico de la necesidad de edulcorantes intensos es igual para todas las sustancias que figuran en el proyecto de NGAA. Por tanto ISA propone que las inclusiones de todos los edulcorantes intensos se debatan al mismo tiempo a fin de evitar discrepancias injustificadas en las inclusiones en la Norma General.

IV. **Inclusión del edulcorante sal de aspartamo-acesulfamo (SIN 962) en el Cuadro 1 del Codex**

A ISA le gustaría pedir que la sal de aspartamo-acesulfamo (SIN 962) fuera incluida en el cuadro 1 de la NGAA. El edulcorante fue aprobado por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en junio de 2000. El JECFA concluyó que las partes de aspartamo y acesulfamo en la sal de aspartamo-acesulfamo (SIN 962) están cubiertas por los valores de la ingestión diaria aceptable (IDA) establecidos previamente por separado para el aspartamo (SIN 951) y el acesulfamo-K (SIN 950) (respectivamente 0-40 mg/kg de peso corporal por día para el aspartamo y 0-15 mg/kg de peso corporal por día para el acesulfamo-K). Por tanto, en nuestra opinión la sal de aspartamo-acesulfamo (SIN 962) podría añadirse al Cuadro 1 de la NGAA con la siguiente entrada:

“La sal de aspartamo-acesulfamo (SIN 962) puede utilizarse en todas las categorías en que puede utilizarse el aspartamo (SIN 951) y el acesulfamo-K (SIN 950). Los niveles de uso máximos para la sal de aspartamo-acesulfamo (SIN 962), excepto para la categoría de alimentos 11.6 en que pedimos que todos los edulcorantes estén regulados por BPF, se derivan de los niveles de uso máximos de sus partes constituyentes, aspartamo (SIN 951) y acesulfamo-K (SIN 950). Cuando se utiliza la sal de aspartamo-acesulfamo (SIN 962), posiblemente en combinación con los edulcorantes individuales (SIN 950 ó SIN 951), los niveles de uso máximos para el aspartamo (SIN 951) y acesulfamo-K (SIN 950) no deben excederse.”

Lista de aditivos que miembros de ISA piden que se usen en edulcorantes de mesa (Cat. 11.6), modificada o distintos a los incluidos en el Cuadro 1 del proyecto de NGAA del CODEX, rev. en la 35ª reunión del CCFAC, o en la CL 2004/44-FAC

SIN N°	Nombre	Nivel máx.
950	Acesulfamo-K	Ampliado a BPF
951	Aspartamo	Ampliado a BPF
962	Aspartamo-acesulfamo	Se han pedido BPF (ISA ha propuesto la inclusión de aspartamo-acesulfamo (962) en el Cuadro 1 de la NGAA)

578	Gluconato cálcico	BPF
327	Lactato cálcico	BPF
552	Silicato cálcico	BPF
150a	Color de caramelo, clase 1	BPF
410	Goma garrofin	BPF
407	Carragenina	BPF
330	Ácido cítrico	BPF
468	Croscarmelosa	BPF
968	Eritritol	BPF
637	Maltol de etilo	BPF
418	Goma gellan	BPF
575	Glucono delta-lactona	BPF
422	Glicerol	BPF
640	Glicina	BPF
412	Goma guar	BPF
414	Goma arábica	BPF
463	Hidroxipropilcelulosa	BPF
464	Hidroxipropilmetilcelulosa	BPF
953	Isomalt	BPF
966	Lactitol	BPF
641	L-Leucina	BPF
296	Ácido málico	BPF
965	Maltitol + jarabe de maltitol	BPF
636	Maltol	BPF
421	Manitol	BPF
461	Metilcelulosa	BPF
465	Metiletilcelulosa	BPF
460i	Celulosa microcristalina	BPF
471	Monoglicéridos y diglicéridos	BPF
440	Pectinas	BPF
	"Fosfatos"	BPF
1200	Polidextrosa	BPF
460iii	Celulosa en polvo	BPF
954	Sacarina (y Na, K, sales de Ca)	ampliado a BPF
470	Sales de los ácidos mistérico, palmítico y esteárico	Ampliar para incluir las sales de Mg de estos ácidos
551	Dióxido de silicio	BPF

500i	Carbonato sódico	BPF
466	Carboximetilcelulosa sódica	BPF
331i	Dihidrogencitrato de sodio	BPF
500ii	Carbonato de hidrógeno sódico	BPF
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	BPF
955	Sucralosa	Ampliado a BPF
957	Taumatina	BPF
413	Goma de tragacanto	BPF
331iii	Citrato trisódico	BPF
415	Goma de xantano	BPF
967	Xilitol	BPF

Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV):

Observaciones generales

OIV presenta las observaciones siguientes a la petición de la CL 2004/44-FAC sobre disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Trámite 3.

OIV ya presentó observaciones con anterioridad sobre algunas de estas disposiciones sobre aditivos a la petición de la CL 2003/34-FAC

OIV desea que las prescripciones y condiciones de uso de prácticas enológicas que sólo son necesarias para la obtención y conservación de vinos de uva (categoría 14.2.3) se definan mejor limitando las entradas que no están justificadas tecnológicamente.

Tras examinar detenidamente el documento CL 2004/44-FAC, OIV propone que de la NGAA se supriman determinados aditivos, especialmente colores y edulcorantes, puesto que no son necesarios para la elaboración de productos inocuos de acuerdo con la práctica habitual y con los que se corre el riesgo de crear confusión entre los consumidores.

Por ultimo, OIV recuerda que el “CCFAC tomó nota de las preocupaciones expresadas por OIV en relación con el uso excesivo de aditivos en la categoría 14.2.3 y decidió plantearlos al grupo de trabajo para examinarlos en su treinta y cinco reunión” (alinorm 03/12 § 63).

Observaciones específicas

Acesulfamo potasio (Grupo VI)

Nombre	Función	SIN	Alimento N°	Categoría	Nivel máximo	Nota	Trámite
ACESULFAMO POTASIO	edulcorante	950	14.2.3.	Vinos de uva	500 mg/kg		3

Para los vinos de uva (categoría 14.2.3) no debería utilizarse ningún edulcorante. Su inclusión en la categoría 14.2.3. no parece estar justificada tecnológicamente.

La OIV recomienda que este proyecto de disposición se suprima de la categoría 14.2.3 de la NGAA

Extractos de Annato

Nombre	Función	SIN	Alimento N°	Categoría	Nivel máximo	Nota	Trámite
--------	---------	-----	-------------	-----------	--------------	------	---------

EXTRACTOS DE ANNATO	color	160b	14.2.3.	Vinos de uva	10 mg/kg		3
EXTRACTOS DE ANNATO	color	160b	14.2.3.3	Vino de uva enriquecido	15 mg/kg		3

Para los vinos de uva (categoría 14.2.3) no debería utilizarse ningún edulcorante. Su inclusión en la categoría 14.2.3. no parece estar justificada tecnológicamente y podría inducir a error a los consumidores.

La OIV recomienda que este proyecto de disposición se suprima de la categoría 14.2.3 y 14.2.3.3 de la NGAA.

Ácido ascórbico

Nombre	Función	SIN	Alimento N°	Categoría	Nivel máximo	Nota	Trámi-te
ÁCIDO ASCÓRBICO	Antioxidante	300	14.2.3.	Vinos de uva	250 mg/kg		3

La adición de ácido ascórbico al vino para lograr la protección de sus propiedades antioxidantes contra los efectos del oxígeno en el aire, que altera su color y sabor, es una práctica enológica aprobada por la OIV (Resolution oeno 12/2001). El ácido isoascórbico o ácido D-ascórbico o ácido eritórbico tienen el mismo poder antioxidante que el ácido ascórbico y pueden utilizarse también en la elaboración del vino con este mismo fin. La dosis utilizada no debe ser superior a los 250 mg/l.

La OIV está de acuerdo en que la disposición relativa al ácido ascórbico, limitada a 250 mg/kg, sea ratificada en la NGAA para la categoría 14.2.3.

Color de caramelo clase II

Color de caramelo clase III

Color de caramelo clase IV

Nombre	Función	SIN	Alimento N°	Categoría	Nivel máximo	Nota	Trámi-te
COLOR DE CARAMELO CLASE II	Color	150b	14.2	Bebidas alcohólicas	50000 mg/kg		3
COLOR DE CARAMELO CLASE III	Color	150c	14.2	Bebidas alcohólicas	50000 mg/kg		3
COLOR DE CARAMELO CLASE IV	Color	150d	14.2	Bebidas alcohólicas	50000 mg/kg		3

Para la categoría de vinos de uva no espumosos (14.2.3.1.) y vinos de uva espumosos (14.2.3.2.) no debería utilizarse ningún color. Su uso en estas categorías no parece estar justificado tecnológicamente y podría inducir a error al consumidor.

Sin embargo, la adición de color de caramelo a determinados vinos de uva licorosos (14.2.3.3) es una práctica de aceptación general.

Además, en el 29° período de sesiones del JECFA (1985) se estableció una IDA "no especificada" para la Clase I, en el 55° período de sesiones del JECFA (2000) se estableció una IDA de 0-160 mg/kg de peso corporal para la Clase II y en el 29° período de sesiones del JECFA (1985) se

estableció una IDA de 0-200 mg/kg de peso corporal (0-150 mg/kg de peso corporal en base sólida) para la Clase III y la Clase IV.

La OIV recomienda que este proyecto de disposición se suprima de la categoría 14.2. de la NGAA y recomienda firmemente que se precise cada subcategoría en que estos colores podrían aceptarse.

Carotenos vegetales

Nombre	Función	SIN	Alimento N°	Categoría	Nivel máximo	Nota	Trámi- te
Carotenos vegetales	Color	160 aii	14.2.3.1	Vinos de uva no espumosos	600 mg/kg		3
Carotenos vegetales	Color	160 aii	14.2.3.2	Vinos de uva espumosos	1000 mg/kg		3
Carotenos vegetales	Color	160 aii	14.2.3.3	Vinos de uva enriquecidos	600 mg/kg		3

Para los vinos de uva (categoría 14.2.3) no debería utilizarse ningún color. Su inclusión en la categoría 14.2.3. no parece estar justificada tecnológicamente y podría inducir a error a los consumidores.

La OIV recomienda que este proyecto de disposición se suprima de las categorías 14.2.3.1, 14.2.3.2. y 14.2.3.3. de la NGAA.

Esta disposición podría mantenerse en las categorías 14.2.4. y 14.2.7

Carotenoides

Nombre	Función	SIN	Alimento N°	Categoría	Nivel máximo	Nota	Trámi- te
Carotenoides	Color	160 ai 160 e 160 aii 160 f	14.2.3.	Vinos de uva espumosos	1000 mg/kg		3

Para los vinos de uva (categoría 14.2.3) no debería utilizarse ningún color. Su inclusión en la categoría 14.2.3. no parece estar justificada tecnológicamente y podría inducir a error a los consumidores.

La OIV recomienda que este proyecto de disposición se suprima de la categoría 14.2.3 de la NGAA.

Ácido cítrico

Nombre	Función	SIN	Alimento N°	Categoría	Nivel máximo	Nota	Trámi- te
Ácido cítrico	Regulador de la acidez antioxidante, sequestrante	330	14.2.3.	Vinos de uva	4000 mg/kg		3

Aumentar la titulación o acidez real (disminuir el pH) mediante la adición de ácido láctico, ácido málico L(-) DL o ácido cítrico para equilibrar el sabor de los vinos y además un desarrollo biológico favorable y buen nivel de conservación es una práctica enológica aprobada por la OIV (Resoluciones oeno 4/1999 y oeno 14/2001).

La adición de ácidos al vino es permisible solamente en la medida en que la acidez inicial no se eleve más de 54 meq/l (es decir 4000 mg de ácido tartárico por litro).

La OIV está de acuerdo en que la disposición relativa al ácido cítrico, en la dosis indicada, sea ratificada en la NGAA para la categoría 14.2.3.

Curcumina

Nombre	Función	SIN	Alimento N°	Categoría	Nivel máximo	Nota	Trámi-te
Curcumina	Color	100i	14.2.3.1	Vinos de uva no espumosos	200 mg/kg		3
Curcumina	Color	100i	14.2.3.2	Vinos de uva espumosos	200 mg/kg		3

Para los vinos de uva (categoría 14.2.3) no debería utilizarse ningún color. Su inclusión en la categoría 14.2.3. no parece estar justificada tecnológicamente y podría inducir a error a los consumidores.

La OIV recomienda que este proyecto de disposición se suprima de las categorías 14.2.3.1, 14.2.3.2. y 14.2.3.3. de la NGAA.

Ácido eritórbico

Nombre	Función	SIN	Alimento N°	Categoría	Nivel máximo	Nota	Trámi-te
Ácido eritórbico	Antioxidante	315	14.2.3.	Vinos de uva	250 mg/kg		3

La adición de ácido ascórbico al vino para obtener la protección de sus propiedades antioxidantes contra los efectos del oxígeno del aire, que altera su color y sabor, es una práctica enológica aprobada por la OIV (Resolución oeno 12/2001). El ácido isoascórbico o ácido D-ascórbico o ácido eritórbico tienen el mismo poder antioxidante que el ácido ascórbico y puede utilizarse también en la elaboración del vino para este fin. La dosis utilizada no debe ser superior a los 250 mg/l.

La OIV está de acuerdo en que la disposición relativa al ácido ascórbico, limitada a 250 mg/kg, sea ratificada en la NGAA para la categoría 14.2.3.

Extracto de piel de uva

Nombre	Función	SIN	Alimento N°	Categoría	Nivel máximo	Nota	Trámi-te
Extracto de piel de uva	Colour	163ii	14.2.3.2	Vinos de uva espumosos	1500 mg/kg		3
Extracto de piel de uva	Colour	163ii	14.2.3.3	Vinos de uva enriqueci-	1500 mg/kg		3

				dos			
--	--	--	--	-----	--	--	--

Para los vinos de uva (categoría 14.2.3) no debería utilizarse ningún color. Su inclusión en la categoría 14.2.3. no parece estar justificada tecnológicamente y podría inducir a error a los consumidores.

La OIV recomienda que este proyecto de disposición se suprima de las categorías 14.2.3.1, 14.2.3.2. y 14.2.3.3. de la NGAA.

Esta disposición podría mantenerse en las categorías 14.2.4. y 14.2.7

Ácido láctico

Nombre	Función	SIN	Alimento N°	Categoría	Nivel máximo	Nota	Trámi-te
ÁCIDO LÁCTICO (L-, D- & DL-)	Regulador de la acidez	270	14.2.3	Vinos de uva	4000 mg/kg		3

Aumentar la titulación o acidez real (disminuir el pH) mediante la adición de ácido láctico, ácido málico L(-) DL o ácido cítrico para equilibrar el sabor de los vinos y además un desarrollo biológico favorable y buen nivel de conservación es una práctica enológica aprobada por la OIV (Resoluciones oeno 4/1999 y oeno 14/2001).

La adición de ácidos al vino es permisible solamente en la medida en que la acidez inicial no se eleve más de 54 meq/l (es decir 4000 mg de ácido tartárico por litro).

La OIV está de acuerdo en que la disposición relativa al ácido láctico, en la dosis indicada, sea ratificada en la NGAA para la categoría 14.2.3.

Ácido málico

Nombre	Función	SIN	Alimento N°	Categoría	Nivel máximo	Nota	Trámi-te
ÁCIDO MÁLICO (DL-)	Regulador de la acidez	270	14.2.3	Vinos de uva	4000 mg/kg		3

Aumentar la titulación o acidez real (disminuir el pH) mediante la adición de ácido láctico, ácido málico L(-) DL o ácido cítrico para equilibrar el sabor de los vinos y además un desarrollo biológico favorable y buen nivel de conservación es una práctica enológica aprobada por la OIV (Resoluciones oeno 4/1999 y oeno 14/2001).

La adición de ácidos al vino es permisible solamente en la medida en que la acidez inicial no se eleve más de 54 meq/l (es decir 4000 mg de ácido tartárico por litro).

La OIV está de acuerdo en que la disposición relativa al ácido málico, en la dosis indicada, sea ratificada en la NGAA para la categoría 14.2.3.

Riboflavinas

Nombre	Función	SIN	Alimento N°	Categoría	Nivel máximo	Nota	Trámi-te
RIBOFLAVINAS	Color	101i	14.2.3.2	Vinos de uva espumosos	300 mg/kg		3
RIBOFLAVINAS	Color	101i	14.2.3.3	Vinos de uva enriqueci-	300 mg/kg		3

				dos			
--	--	--	--	-----	--	--	--

Para los vinos de uva (categoría 14.2.3) no debería utilizarse ningún color. Su inclusión en la categoría 14.2.3. no parece estar justificada tecnológicamente y podría inducir a error a los consumidores.

La OIV recomienda que este proyecto de disposición se suprima de las categorías 14.2.3.1, 14.2.3.2. y 14.2.3.3. de la NGAA.

Esta disposición podría mantenerse en las categorías 14.2.4. y 14.2.7

Ésteres de sorbitán de ácidos grasos

Nombre	Función	SIN	Alimento N°	Categoría	Nivel máximo	Nota	Trámi- te
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	Emulsionante, estabilizante	491, 493, 495, 492, 494	14.2.3	Vinos de uva	1000 mg/kg		3

El uso de ésteres de sorbitán de ácidos grasos es cuestionable y en el proceso de elaboración del vino no parece justificado tecnológicamente.

La OIV pide más información sobre la necesidad de emulsionantes y estabilizantes en la categoría 14.2.3. vinos de uva.

Tartratos

Nombre	Función	SIN	Alimento N°	Categoría	Nivel máximo	Nota	Trámi- te
Tartratos	Regulador de la acidez, estabilizante, espesante	334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	14.2.3.2	Vinos de uva espumosos	4000 mg/kg		3
Tartratos	Regulador de la acidez, estabilizante, espesante	334, 335i, 335ii, 336i, 336ii, 337	14.2.3.3	Vinos de uva enriquecidos	4000 mg/kg		3

Aumentar la titulación o acidez real (disminuir el pH) mediante la adición de ácido láctico, ácido málico L(-) DL o ácido cítrico para equilibrar el sabor de los vinos y además un desarrollo biológico favorable y buen nivel de conservación es una práctica enológica aprobada por la OIV (Resoluciones oeno 4/1999 y oeno 14/2001).

La adición de ácidos al vino es permisible solamente en la medida en que la acidez inicial no se eleve más de 54 meq/l (es decir 4000 mg de ácido tartárico por litro).

Sin embargo, en el proceso de elaboración del vino, la OIV sólo permite el uso de sal de potasio o ácido tartárico y no acepta el uso de sal sódica.

En estas condiciones, la OIV está de acuerdo en que la disposición relativa a los tartratos, a la dosis mencionada, sea ratificada en la NGAA para las categorías 14.2.3.2 y 14.2.3.3 sólo para el ácido tartárico (SIN 334), tartrato monopotásico (SIN 336i) y tartrato dipotásico (SIN 336ii)

Además, el uso de ácido tartárico en el proceso de elaboración del vino es muy común, especialmente para los vinos de uva no espumosos. Por esta razón, la OIV propone una nueva entrada para los tartratos en la categoría 14.2.3.1 vinos de uva no espumosos a la dosis de 4000 mg/kg para el ácido tartárico (SIN 334), tartrato monopotásico (SIN 336i) y tartrato dipotásico (SIN 336ii).