



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

#### Quincuagésima segunda reunión

### RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX

#### ANTECEDENTES

1. De conformidad con la sección del *Manual de procedimiento* de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) sobre las relaciones entre los comités del Codex sobre productos y los comités de asuntos generales, todas “*las disposiciones relativas a aditivos alimentarios (incluidos los coadyuvantes de elaboración) que figuran en las normas para productos deberán remitirse al Comité sobre Aditivos Alimentarios preferentemente antes de que las normas hayan sido adelantadas al trámite 5 del Procedimiento para la elaboración de normas del Codex o antes de que el Comité del producto en cuestión las examine en el trámite 7, si bien esta remisión no deberá retrasar el adelantamiento de la norma a los trámites siguientes del Procedimiento*”.

2. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración de las normas del Codex que figuran a continuación se presentaron para su aprobación después de la 50.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y se enumeran en el siguiente orden:

- (i) función tecnológica, número del SIN y nombre del aditivo alimentario;
- (ii) nivel máximo;
- (iii) IDA (mg del aditivo/kg de peso corporal al día); y
- (iv) notas.

3. Se utilizaron las siguientes abreviaturas en la preparación de este documento:

**SIN Sistema internacional de numeración para aditivos alimentarios.** La finalidad del SIN es constituir un sistema de denominación armonizado para aditivos alimentarios como alternativa al uso del nombre específico, que puede ser largo<sup>2</sup>.

**IDA Ingesta diaria aceptable.** Estimación de la cantidad de una sustancia determinada presente en los alimentos o el agua potable, expresada sobre la base del peso corporal, que se puede ingerir a diario durante toda la vida sin riesgos apreciables (persona común = 60 kg)<sup>3</sup>. La IDA se presenta en mg/kg de peso corporal.

**IDA “no especificada”.** Término aplicable a las sustancias alimentarias de toxicidad muy baja cuya ingesta dietética total, de acuerdo con la información disponible (química, biológica, toxicológica y de otros tipos), en virtud de su uso en las cantidades necesarias para obtener un efecto previsto y a partir de sus antecedentes aceptables en los alimentos, no representa, a juicio del JECFA, un peligro para la salud. Por ese motivo, y por las razones expresadas en las evaluaciones individuales, no se considera necesario establecer una IDA expresada en forma numérica. Los aditivos que cumplan con este criterio se deben utilizar dentro de los límites de las buenas prácticas de fabricación, es decir, deberán ser eficaces tecnológicamente y utilizarse en su nivel más bajo necesario para obtener dicho efecto, no deberán adulterar el alimento, empeorar su calidad, o provocar un desequilibrio nutricional<sup>2</sup>.

**IDA “no limitada”.** El JECFA ya no utiliza este término, que significa lo mismo que la IDA “no especificada”<sup>2</sup>.

<sup>1</sup> El presente documento es una versión actualizada del documento CX/FA 20/52/5

<sup>2</sup> *Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios* (CXG 36-1989)

<sup>3</sup> Glosario de términos del Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA):

[http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44065/13/WHO\\_EHC\\_240\\_13\\_eng\\_Annex1.pdf?ua=1](http://apps.who.int/iris/bitstream/10665/44065/13/WHO_EHC_240_13_eng_Annex1.pdf?ua=1)

**IDA temporal.** Término utilizado por el JECFA cuando los datos son suficientes para concluir que el uso de una sustancia es inocuo durante el período de tiempo relativamente corto que es necesario para generar y evaluar más datos sobre la inocuidad, pero son insuficientes para concluir que el uso de esa sustancia es inocuo durante toda la vida. Se utiliza un factor de inocuidad superior a lo normal para establecer una IDA temporal, y se establece una fecha de vencimiento en la cual deberá presentarse al JECFA la información apropiada para resolver la cuestión de la inocuidad. La IDA temporal se expresa en unidades de mg/kg de peso corporal<sup>2</sup>.

**IDA condicional.** El JECFA ya no utiliza este término, que significa una serie de "IDA incondicionales" que pueden representar una ingesta aceptable cuando se tienen en cuenta problemas especiales, pautas diferentes de ingesta alimentaria y grupos especiales de la población que pueden necesitar consideración<sup>2</sup>.

**IDA no asignada.** Existen diversas razones para no asignar una IDA, que van desde la falta de información hasta la disponibilidad de datos sobre los efectos negativos, que indican que un aditivo alimentario o medicamento veterinario no se deberá utilizar en absoluto. Deberá consultarse el informe para conocer las razones por las cuales no se asignó una IDA<sup>2</sup>.

#### **Aceptable<sup>2</sup>.**

Aromatizantes: Se refiere a los aromatizantes cuyo uso no plantea problemas de inocuidad en los niveles de ingesta actuales y en informes posteriores de reuniones sobre aditivos alimentarios. Si se ha asignado una IDA al aromatizante, se mantiene a menos que se indique otra cosa.

Preparados enzimáticos: Se refiere a las enzimas obtenidas de tejidos comestibles de animales o plantas comúnmente utilizadas como alimentos, o derivados de microorganismos que por costumbre se aceptan como componentes de alimentos o se utilizan de forma habitual en la preparación de alimentos. Estos preparados enzimáticos se consideran aceptables siempre y cuando se puedan establecer especificaciones químicas y microbiológicas satisfactorias.

Aditivos alimentarios: Se utilizan en ocasiones cuando los usos actuales no presentan problemas toxicológicos o cuando la ingesta se autolimita por razones tecnológicas u organolépticas.

**Dosis de tratamiento aceptable.** Las IDA se expresan en mg por kg de peso corporal al día. Sin embargo, en algunos casos los aditivos alimentarios se limitan más adecuadamente por sus dosis de tratamiento. Esta situación se produce con mayor frecuencia con los agentes para el tratamiento de las harinas. Cabe señalar que la dosis de tratamiento aceptable se expresa como mg/kg del producto. Esto no se debe confundir con una IDA<sup>2</sup>.

**Buenas prácticas de fabricación (BPF) en el uso de aditivos alimentarios** <sup>4</sup> quiere decir que:

- la cantidad de aditivo añadida al alimento no excede la cantidad razonablemente necesaria para lograr el efecto físico, nutricional o técnico que se trata de obtener en el alimento;
- la cantidad de aditivo que pasa a formar parte del alimento como consecuencia de su empleo en la fabricación, elaboración o envasado del alimento, y que no tiene por objeto causar ningún efecto físico o tecnológico en el mismo, se reduce al máximo razonablemente posible, y
- el aditivo es de calidad alimentaria apropiada y se prepara y manipula de la misma forma que un ingrediente alimentario. La calidad alimentaria se consigue ajustándose a las especificaciones en su conjunto y no simplemente a criterios individuales sobre inocuidad.

---

<sup>4</sup> *Manual de procedimiento* de la Comisión del Codex Alimentarius (Definiciones)

## RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EN NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS

**Se invita** al Comité **a estudiar la posibilidad de ratificar** las disposiciones sobre aditivos alimentarios (véase el Anexo 1) derivadas de:

- la 23.<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para África (REP20/AFRICA) relativas al siguiente texto:
  - Norma regional para los productos a base de yuca fermentada cocinada (aprobada por la CAC, en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones, en el trámite 8 sujeta a la ratificación de sus disposiciones relativas al etiquetado y los aditivos alimentarios)
  
- la 15.<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para América del Norte y el Pacífico Sudoccidental (REP20/NASWP) relativas a los siguientes textos:
  - Anteproyecto de norma regional para el zumo (jugo) de noni fermentado (aprobado por la CAC, en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones, en el trámite 5)
  - Anteproyecto de norma regional para los productos a base de kava que pueden utilizarse como bebida si se mezclan con agua (aprobado por la CAC, en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones, en el trámite 5)
  
- la 10.<sup>a</sup> reunión del Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente (REP20/CCNE) relativas al siguiente texto:
  - Norma regional para la mezcla *zaatar* (aprobada por la CAC, en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones, en el trámite 8)
  
- la 41.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (REP20/NFSDU) relativas al siguiente texto:
  - Anteproyecto de directrices para los alimentos terapéuticos listos para el consumo (aprobado por la CAC, en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones, en el trámite 5)
  
- la 29.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (que trabajó por correspondencia) relativas a:
  - *Norma para el gochujang* (conversión de la *Norma regional para el gochujang* [CXS 294R-2009], aprobada por la CAC, en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones, en el trámite 5/8 sujeta a la ratificación de sus disposiciones relativas al etiquetado y los aditivos alimentarios)
  - *Norma para la salsa de ají (chiles)* (conversión de la *Norma regional para la salsa de ají (chiles)* [CXS 306R-2011], aprobada por la CAC, en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones, en el trámite 5/8 sujeta a la ratificación de sus disposiciones relativas al etiquetado y los aditivos alimentarios)
  - Revisión de la *Norma para la salsa picante de mango* (CXS 160-1987) (aprobada por la CAC, en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones, en el trámite 5/8 sujeta a la ratificación de sus disposiciones relativas al etiquetado y los aditivos alimentarios)
  - *Norma general para las frutas desecadas* (aprobada por la CAC, en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones, en el trámite 5/8 sujeta a la ratificación de sus disposiciones relativas al etiquetado y los aditivos alimentarios)
  - *Norma general para las frutas mixtas en conserva* (aprobada por la CAC, en su 43.<sup>o</sup> período de sesiones, en el trámite 5/8 sujeta a la ratificación de sus disposiciones relativas al etiquetado y los aditivos alimentarios)

## Anexo I

**COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ÁFRICA****NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE YUCA FERMENTADA COCINADA (aprobada por la CAC, en su 43.º período de sesiones, en el trámite 8)<sup>5</sup>**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS No se permite el uso de aditivos en este producto.	Solo a título informativo
--	---------------------------

**COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA AMÉRICA DEL NORTE Y EL PACÍFICO SUDOCCIDENTAL****ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL ZUMO (JUGO) DE NONI FERMENTADO (aprobado por la CAC, en su 43.º período de sesiones, en el trámite 5)<sup>6</sup>**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS No se permite el uso de aditivos en el producto definido por el ámbito de aplicación.	Solo a título informativo
---	---------------------------

**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE KAVA QUE PUEDEN UTILIZARSE COMO BEBIDA SI SE MEZCLAN CON AGUA (aprobado por la CAC, en su 43.º período de sesiones, en el trámite 5)<sup>7</sup>**

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS No se permite el uso de aditivos en los productos abarcados por la presente Norma.	Solo a título informativo
--	---------------------------

**COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EL CERCAÑO ORIENTE****NORMA REGIONAL PARA LA MEZCLA ZAATAR (aprobada por la CAC, en su 43.º período de sesiones, en el trámite 8)<sup>8</sup>**

## 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**Mezcla zaatar de categorías 1 y 2**

No se permite el uso de aditivos en este producto.	Solo a título informativo
--	---------------------------

**Categoría 3<sup>9</sup> de la mezcla zaatar<sup>10</sup>**

En este producto solo se permite el uso del siguiente aditivo alimentario:

<sup>5</sup> REP20/AFRICA, Apéndice III

<sup>6</sup> REP20/NASWP, Apéndice II

<sup>7</sup> REP20/NASWP, Apéndice III

<sup>8</sup> REP20/NE, Apéndice IV

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA	Nota
<b>Regulador de la acidez</b>				
330	Ácido cítrico	BPF	IDA de grupo “no limitada” para ácido cítrico y sus sales de calcio, potasio, sodio y amonio (17. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1973)	El ácido cítrico está incluido en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> y puede ser utilizado en las especias de la categoría de alimentos 12.2.1 con arreglo a las condiciones de buenas prácticas de fabricación (BPF)

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES**

#### **ANTEPROYECTO DE DIRECTRICES PARA LOS ALIMENTOS TERAPÉUTICOS LISTOS PARA EL CONSUMO (aprobado por la CAC, en su 43.º período de sesiones, en el trámite 5)<sup>11</sup>**

##### 5.2.2 Aditivos alimentarios

Solo los aditivos alimentarios que se enumeran en esta Sección (Cuadro A: Aditivos alimentarios en la formulación de los alimentos terapéuticos listos para el consumo [ATLP]) o en las *Listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños* (CXG 10-1979) podrán estar presentes en los alimentos que se incluyen en la Sección 4.1 de las presentes Directrices. Aparte de por adición directa, un aditivo podrá estar presente en los ATLP como consecuencia de su transferencia a partir de materias primas u otros ingredientes (incluidos aditivos alimentarios) utilizados para producir el alimento, con sujeción a las siguientes condiciones:

- que el uso del aditivo sea aceptable en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) de acuerdo con la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995)
- que la cantidad de aditivo presente en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no exceda de la dosis máxima especificada en la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995), y
- que el alimento al que se transfiere el aditivo no contenga dicho aditivo en una cantidad mayor que la que se introduciría mediante el uso de las materias primas o ingredientes en las condiciones tecnológicas adecuadas o con arreglo a unas buenas prácticas de fabricación, en consonancia con las disposiciones relativas a la transferencia de aditivos que figuran en el preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

<sup>9</sup> En la Sección 2.2.3 de la Norma regional se describe la mezcla *zaatar* de Categoría 3 de la siguiente manera: “Estará compuesta por un 15 % como mínimo de *zaatar latifoliado sin elaborar* o *zaatar sin elaborar mezclado con semillas de sésamo y cascarrilla de zumaque*, que se añadirán en una proporción de al menos el 5 %, con la posibilidad de añadir sal en un nivel máximo del 4 % y ácido cítrico de conformidad con las buenas prácticas de fabricación (BPF). Se pueden añadir los ingredientes facultativos enumerados en la Sección 3.1.2 siempre que cumplan las BPF.”

<sup>10</sup> El Comité Coordinador FAO/OMS para el Cercano Oriente, en su 10.<sup>a</sup> reunión, explicó que el ácido cítrico era el único aditivo alimentario permitido, y recomendó que la mezcla *zaatar* se incluyera en la categoría de alimentos 12.2.1 “hierbas aromáticas y especias”.

<sup>11</sup> REP20/NFSDU, Apéndice VI.

En los ATLC solo se permite el uso de los aditivos alimentarios que figuran en el Cuadro A de las Directrices en el nivel máximo especificado.

Cuadro A: Aditivos alimentarios en la formulación de ATLC

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA	Nota
<b>Emulsionante</b>				
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	4000 mg/kg	IDA "no limitada" (17.ª reunión del JECFA, 1973)	Los mono- y diglicéridos de ácidos grasos están incluidos en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (NGAA) y pueden ser utilizados en la categoría de alimentos 13.3 "Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)" con arreglo a las condiciones de buenas prácticas de fabricación (BPF)
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol	9000 mg/kg	IDA "no limitada" (17.ª reunión del JECFA, 1973)	Los ésteres cítricos y de ácidos grasos del glicerol están incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA y pueden ser utilizados en la categoría de alimentos 13.3 con arreglo a las condiciones de BPF
322(i)	Lecitina	5000 mg/kg	IDA "no limitada" (17.ª reunión del JECFA, 1973)	La lecitina está incluida en el Cuadro 3 de la NGAA y puede ser utilizada en la categoría de alimentos 13.3 con arreglo a las condiciones de BPF
<b>Antioxidante</b>				

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA	Nota
304	Palmitato de ascorbilo	10 mg/kg	IDA de 0-1,25 mg/kg de peso corporal (17. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1973)	Actualmente no hay una dosis máxima en la categoría de alimentos 13.3 de la NGAA
307b	Tocoferol concentrado, mezcla	10 mg/kg	IDA de grupo de 0,15-2 mg/kg de peso corporal para dl- $\alpha$ -tocoferol y d $\alpha$ -tocoferol, concentrado, solo o en combinación (30. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1986)	El tocoferol concentrado, mezcla puede ser utilizado en la categoría de alimentos 13.3 en una dosis máxima de 30 mg/kg
300	Ácido ascórbico, L-	BPF	IDA de grupo "no especificada" para el ácido ascórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio (25. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1981)	El ácido ascórbico, L- está incluido en el Cuadro 3 de la NGAA y puede ser utilizado en la categoría de alimentos 13.3 con arreglo a las condiciones de BPF
<b>Regulador de la acidez</b>				
330	Ácido cítrico	BPF	IDA de grupo "no limitada" para ácido cítrico y sus sales de calcio, potasio, sodio y amonio (17. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1973)	El ácido cítrico está incluido en el Cuadro 3 de la NGAA y puede ser utilizado en la categoría de alimentos 13.3 con arreglo a las condiciones de BPF
<b>Gases de envasado</b>				
941	Nitrógeno	BPF	IDA "no necesaria" (24. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1980)	El nitrógeno está incluido en el Cuadro 3 de la NGAA y puede ser utilizado en la categoría de alimentos 13.3 con arreglo a las condiciones de BPF

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA	Nota
290	Dióxido de carbono	BPF	IDA "no especificada" (29. <sup>a</sup> reunion del JECFA, 1985)	El dióxido de carbono está incluido en el Cuadro 3 de la NGAA y puede ser utilizado en la categoría de alimentos 13.3 con arreglo a las condiciones de BPF
<b>Sustancia inerte</b>				
551	Dióxido de silicio, amorfo	10 mg/kg	IDA "no especificada" para el dióxido de silicio y algunos silicatos (29. <sup>a</sup> reunión del JECFA, 1985)	El dióxido de silicio, amorfo está incluido en el Cuadro 3 de la NGAA y puede ser utilizado en la categoría de alimentos 13.3 con arreglo a las condiciones de BPF

#### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS**

#### **NORMA PARA EL GOCHUJANG (aprobada por la CAC, en su 43.º período de sesiones, en el trámite 5/8)<sup>12</sup>**

	Nota
<p><b>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS<sup>13</sup></b></p> <p>4.1 En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse conservantes, acentuadores del sabor, antioxidantes, reguladores de la acidez y estabilizadores de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.2.7 (hortalizas fermentadas) o incluidos en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i>.</p> <p>4.2 Los aromatizantes usados en los productos amparados por esta Norma deberían cumplir con las <i>Directrices para el uso de aromatizantes</i> (CXG 66-2008).</p>	<p>Texto en consonancia con las disposiciones del Manual de procedimiento (Formato de las normas para productos del Codex)</p>

<sup>12</sup> REP20/PFV, Apéndice II.

<sup>13</sup> La referencia general a la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) es aplicable solo si el CCFA ha aceptado la propuesta presentada en el Anexo II.



**NORMA PARA PARA LA SALSA DE AJÍ (CHILES) (aprobada por la CAC, en su 43.º período de sesiones, en el trámite 5/8)<sup>14</sup>**

	<b>Nota</b>
<p><b>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS<sup>15</sup></b></p> <p>4.1 En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, acentuadores del sabor, conservantes, edulcorantes, emulsionantes, estabilizadores y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 12.6.2, “Salsas no emulsionadas (p.ej. “kétchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa “gravy””, o de conformidad con el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i>.</p> <p>4.2 Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta Norma deberían cumplir las <i>Directrices para el uso de aromatizantes</i> (CXG 66-2008).</p>	<p>Texto en consonancia con las disposiciones del Manual de procedimiento (Formato de las normas para productos del Codex)</p>

**REVISIÓN DE LA NORMA PARA LA SALSA PICANTE DE MANGO (CXS 160-1987) (aprobada por la CAC, en su 43.º período de sesiones, en el trámite 5/8)<sup>16</sup>**

	<b>Nota</b>
<p><b>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS<sup>17</sup></b></p> <p>En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de la acidez, antioxidantes, antiespumantes, colorantes, endurecedores, conservantes y espesantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.6, “Productos para untar a base de fruta (p. ej., el “chutney””, excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5” o incluidos en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i>.</p>	<p>Texto en consonancia con las disposiciones del Manual de procedimiento (Formato de las normas para productos del Codex)</p>

<sup>14</sup> REP20/PFV, Apéndice III.

<sup>15</sup> La referencia general a la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) es aplicable solo si el CCFA ha aceptado la propuesta presentada en el Anexo III.

<sup>16</sup> REP20/PFV, Apéndice IV.

<sup>17</sup> La referencia general a la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) es aplicable solo si el CCFA ha aceptado la propuesta presentada en el Anexo IV.

**NORMA GENERAL PARA LAS FRUTAS DESECADAS (aprobada por la CAC, en su 43.º período de sesiones, en el trámite 5/8)<sup>18</sup>**

	<b>Nota</b>
<p><b>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS</b></p> <p>Para los productos incluidos en los anexos, de conformidad con las disposiciones pertinentes que figuran en cada uno de ellos. Para los productos no incluidos en los anexos, podrán utilizarse las clases de aditivos alimentarios que figuran en la Sección 4.1.</p> <p>4.1 Reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes<sup>19</sup>, agentes de glaseado, conservantes<sup>20</sup>, edulcorantes<sup>19</sup> y secuestrantes utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 0.4.1.2.2 (frutas desecadas) y 0.4.1.2.7 (frutas confitadas)<sup>21</sup> o que figuran en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> son aceptables para su uso en los alimentos que se ajustan a la presente Norma.</p> <p>4.2 Los aromatizantes usados en los productos amparados por esta norma (es decir, los productos incluidos en los anexos para los que se permiten aromatizantes y los no contemplados en ellos) deberían cumplir con las <i>Directrices para el uso de aromatizantes</i> (CXG 66-2008).</p>	<p>Texto en consonancia con las disposiciones del Manual de procedimiento (Formato de las normas para productos del Codex)</p>

**ANEXO A: ALBARICOQUE DESECADO**

	<b>Nota</b>
<p><b>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</b></p> <p>Solo los conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas) o que figuran en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten al Anexo A de esta Norma.</p>	<p>Texto en consonancia con las disposiciones del Manual de procedimiento (Formato de las normas para productos del Codex)</p>

**ANEXO B: DÁTILES**

	<b>Nota</b>
<p><b>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</b></p> <p>Solo los humectantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas) o que figuran en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten al Anexo B de esta Norma.</p>	<p>Texto en consonancia con las disposiciones del Manual de procedimiento (Formato de las normas para productos del Codex)</p>

<sup>18</sup> REP20/PFV, Apéndice V.

<sup>19</sup> Para utilizarse solo en frutas desecadas en conserva.

<sup>20</sup> Excluidos los productos que se definen como "frutas desecadas sin tratar".

<sup>21</sup> Para utilizarse solo en frutas desecadas en conserva.

**ANEXO C: UVAS PASAS**

	<b>Nota</b>
<p><b>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</b></p> <p>3.1 Los humectantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas) o que figuran en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten al Anexo C de esta Norma.</p>	<p>Texto en consonancia con las disposiciones del Manual de procedimiento (Formato de las normas para productos del Codex)</p>
<p>3.2 El dióxido de azufre (SIN 220) como decolorante para las uvas pasas blanqueadas utilizado de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas) es aceptable para su uso en los alimentos que se ajusten al Anexo C de esta Norma.</p>	

**ANEXO D: LONGÁN DESECADO**

	<b>Nota</b>
<p><b>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</b></p> <p>3.1 "Longán entero desecado".</p> <p>No se permite ninguno.</p>	<p>Solo a título informativo</p>
<p>3.2 "Pulpa de longán desecado" y "longán liofilizado relleno con pasta de fruta".</p> <p>Solo los conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas) o que figuran en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> son aceptables para su uso en la "pulpa de longán desecado" y el "longán liofilizado relleno con pasta de fruta" que se ajusten al Anexo D de esta Norma.</p>	

**ANEXO E: CAQUI DESECADO**

	<b>Nota</b>
<p><b>3. ADITIVOS ALIMENTARIOS</b></p> <p>Los conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.2 (frutas desecadas) o que figuran en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> son aceptables para su uso en alimentos que se ajusten al Anexo E de esta Norma.</p>	<p>Texto en consonancia con las disposiciones del Manual de procedimiento (Formato de las normas para productos del Codex)</p>

**NORMA GENERAL PARA MEZCLAS DE FRUTAS EN CONSERVA (aprobada por la CAC, en su 43.º período de sesiones, en el trámite 5/8)<sup>22</sup>**

	<b>Nota</b>
<p><b>4. ADITIVOS ALIMENTARIOS</b></p> <p>Para los productos incluidos en los anexos, únicamente están justificadas tecnológicamente y pueden utilizarse en los productos contemplados en la presente Norma las clases de aditivos alimentarios que se enumeran a continuación y en cada uno de los anexos. Para los productos no incluidos en los anexos, se pueden utilizar las clases de aditivos alimentarios que se enumeran a continuación, así como también se pueden justificar otras clases de aditivos alimentarios en función de las características de la fruta utilizada y del producto en general.</p> <p>4.1 En los alimentos regulados por la presente Norma podrán emplearse reguladores de acidez, antioxidantes y agentes endurecedores utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i> (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)) o incluidos en el Cuadro 3 de la <i>Norma general para los aditivos alimentarios</i>.</p> <p>4.2 Los aromatizantes usados en los productos regulados por la presente Norma deberían cumplir con las <i>Directrices para el uso de aromatizantes</i> (CXG 66-2008).</p>	<p>Texto en consonancia con las disposiciones del Manual de procedimiento (Formato de las normas para productos del Codex)</p>

---

<sup>22</sup> REP20/PFV, Apéndice VI.

**PROPUESTAS PARA EL CCFA EN RELACIÓN CON LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA SECCIÓN 4 DE LA NORMA PARA EL GOCHUJANG**

Las siguientes son las disposiciones de la actual *Norma regional para el gochujang* (CXS 294R-2009) cuyas dosis máximas permitidas son diferentes de las que figuran en la NGAA, en la categoría de alimentos 04.2.2.7 (hortalizas fermentadas) (encerradas entre corchetes [ ]).

**REGULADORES DE LA ACIDEZ**

<b>N.º SIN</b>	<b>Nombre del aditivo alimentario</b>	<b>Nivel máximo</b>
[339(i)]	Fosfato diácido de sodio]	[5 000 mg/kg como fósforo, solo o mezclado] <sup>23</sup>
[339(ii)]	Hidrogenofosfato disódico]	
[340(i)]	Fosfato diácido de potasio]	
[340(ii)]	Hidrogenofosfato dipotásico]	
[452(i)]	Polifosfato de sodio]	
[452(ii)]	Polifosfato de potasio]	

Se solicita al CCFA que examine y realice las modificaciones correspondientes a la NGAA, a fin de reflejar los requisitos expuestos en lo que antecede.

<sup>23</sup> En la NGAA, la dosis permitida para el fosfato en la categoría de alimentos 04.2.2.7 es de 2200 mg/kg mientras que, en esta Norma, el límite establecido es de 5000 mg/kg. Por lo tanto, el CCPFV, en su 29.<sup>a</sup> reunión, solicita al CCFA que incluya una nueva nota en la que se especifique el límite permitido para este producto. Las reuniones 39.<sup>a</sup> y 41.<sup>a</sup> del CCFA ya respaldaron la dosis máxima de estos aditivos alimentarios encerrados entre corchetes.

## Anexo III

**PROPUESTAS PARA EL CCFA EN RELACIÓN CON LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA SECCIÓN 4 DE LA NORMA PARA LA SALSA DE AJÍ (CHILES)**

Las siguientes son las disposiciones sobre aditivos alimentarios existentes en la actual *Norma regional para la salsa de ají (chiles)* (CXS 306R-2011) pero que no figuran en la NGAA para la categoría de alimentos 12.6.2 (Salsas no emulsionadas (p.ej. “kétchup”, salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa “gravy”)) (disposiciones entre corchetes []) o tienen una dosis máxima permitida diferente de la que figura en la NGAA para la categoría de alimentos 12.6.2 (indicado entre llaves{}).

**Reguladores de la acidez**

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
{452(i)}	Polifosfato de sodio	1000 mg/kg (como fósforo)}

**Antioxidantes**

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
{320}	Butilhidroxianisol	100 mg/kg}

**Colorantes**

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
[100(i)]	Curcumina	BPF]
[102	Tartracina	100 mg/kg]
{120	Carmines	50 mg/kg}
[127	Eritrosina	50 mg/kg]
{141(i)}	Complejo cúprico de clorofilas	30 mg/kg (como Cu)}
{150c	Caramelo III - proceso de amonio	1500 mg/kg}
{150d	Caramelo IV – proceso de sulfito de amonio	1500 mg/kg}
[155	Marrón HT	50 mg/kg]
[160b(i)	Extractos de annatto, base de bixina	10 mg/kg]
{160d(i)} <sup>24</sup>	Licopeno (sintético)	390 mg/kg}

<sup>24</sup> En el Cuadro 3 de la NGAA el licopeno (sintético) (SIN 160d i) está permitido a un nivel de BPF. Sin embargo, en esta Norma se ha establecido un límite de 390 mg/kg. Por lo tanto, el CCPFV, en su 29.ª reunión, solicita al CCFA que introduzca una nota en la NGAA en la que se especifique el límite permitido para este producto.

**Emulsionantes**

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
{473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	5 000 mg/kg}
{475 <sup>25</sup>	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	10 000 mg/kg}
[477	Ésteres de ácidos grasos de propilenglicol	20 000 mg/kg]

**Edulcorantes**

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
{954(i)	Sacarina	150 mg/kg (solos o en combinación)}
{954(ii)	Sacarina de calcio	
{954(iii)	Sacarina de potasio	
{954(iv)	Sacarina de sodio	

**Espesantes**

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
[405	Alginato de propilenglicol	8 000 mg/kg]

Se solicita al CCFA que realice las modificaciones correspondientes a la NGAA, a fin de reflejar los requisitos expuestos en lo que antecede.

<sup>25</sup> Por lo que respecta a los ésteres de poliglicerol de ácidos grasos (SIN 475) en la categoría de alimentos 12.6.2, la Nota XS 306R va asociada a esta disposición en la cual se declara: "Excluidos los productos regulados por la *Norma regional para la salsa de ají (chiles)* (CODEX STAN 306R-2011)". Y en la NGAA, el nivel permitido es de 5000 mg/kg, pero en la norma específica, el límite solicitado es de 10 000 mg/kg. Por lo tanto, el CCPFV, en su 29.ª reunión, solicita al CCFA que elimine la nota XS 306R e incluya una nota en la que se especifique el límite permitido para este producto.

## Anexo IV

**PROPUESTAS PARA EL CCFA EN RELACIÓN CON LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA SECCIÓN 4 DE LA NORMA PARA LA SALSA PICANTE DE MANGO REVISADA**

A continuación figuran las disposiciones sobre aditivos alimentarios existentes en la actual *Norma para la salsa picante de mango* (CXS 160-1987) pero, o bien no figuran en la NGAA para la categoría de alimentos 04.1.2.6 (Productos para untar a base de fruta (p. ej., el "chutney")), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5" (disposiciones entre corchetes [ ]) o tienen niveles máximos permitidos distintos de los que establecer la NGAA en la categoría de alimentos 04.1.2.6 (encerradas entre llaves { }).

	3.2 Sustancias conservadoras	
N.º del SIN	Nombre del aditivo	Dosis máxima
233	[3.2.1 Metabisulfito de sodio	100 mg/kg solos o en cualquier combinación, expresados como SO <sub>2</sub> ]
224	[3.2.2 Metabisulfito de potasio	100 mg/kg solos o en cualquier combinación, expresados como SO <sub>2</sub> ]
211	{3.2.3 Benzoato de sodio	
212	Benzoato de potasio	250 mg/kg solos o en cualquier combinación, expresados como ácido}.
214	{3.2.4 <sup>26</sup> Etilpara-hidroxibenzoato	
218	Metilpara-hidroxibenzoato	250 mg/kg solos o en cualquier combinación, expresados como ácido}.

Se solicita al CCFA que realice las modificaciones correspondientes en la NGAA, a fin de reflejar los requisitos expuestos en lo que antecede.

<sup>26</sup> El para-hidroxibenzoato de propilo (SIN 216) está incluido en la Norma CXS 160-1987. Este aditivo alimentario no se incluye en la lista, dado que el JECFA no ha establecido especificaciones para él.