



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

### 43ª reunión

Xiamen (provincia de Fujian), China, 14 al 18 de marzo de 2011

## COMENTARIOS E INFORMACIONES SOBRE VARIAS DISPOSICIONES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS

(Observaciones de Japón, Tailandia y la FIL a la CL 2010/7-FA, Parte B y la CL 2010/39-FA)

### Información general

El presente documento, CX/FA 11/43/9, reúne observaciones e información presentada en respuesta a la CL 2010/7-FA Parte B (puntos 11-14) y la CL 2010/39-FA sobre:

- disposiciones para los licopenos (SIN 161d(i)(ii)(iii)) y el sulfato ácido de sodio (SIN 514) en el Cuadro 3 de la NGAA (CL 2010/7-FA Parte B, punto 11);
- propuestas de usos y niveles de uso para los licopenos (SIN 161d(i)(ii)(iii)) y el sulfato ácido de sodio (SIN 514) para las categorías que figuran en el Anexo del Cuadro 3 (CL 2010/7-FA Parte B, punto 12);
- usos y niveles de uso para los oligoésteres de sucrosa, I y II (SIN 473a) CL 2010/7-FA Parte B, punto 13);
- usos del caramelo III, proceso al amoníaco (SIN 150c), la nisina (SIN 234) y los fosfatos en diversas categorías de alimentos, CL 2010/7-FA Parte B, punto 14); y
- usos y niveles de uso de la ciclotetraglucosa (SIN 1504(i)) y el jarabe de ciclotetraglucosa (SIN 1504(ii)) (CL 2010/39-FA).

### (1) USOS Y NIVELES DE USO DE LOS OLIGOÉSTERES DE SUCROSA I Y II (SIN 473a) (CL 2010/7-FA Parte B, punto 13)

#### JAPÓN

Japón presenta las siguientes observaciones sobre los usos y los niveles de uso de los oligoésteres de sucrosa I y II (SIN 473a), en respuesta a la circular CL 2010/7-FA, Parte B:

Usos y niveles de uso de los oligoésteres de sucrosa I y II (SIN 473a)

Categoría número	Categoría de alimentos	NM propuesto mg/kg)	Justificación
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	5 000	Blanqueador para el café
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	5 000	Cremas para batir, crema batida
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	5 000	Cremas para batir, crema batida
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	5 000	Helados

02.1.2	Grasas y aceites vegetales	50 000	Aceites vegetales, manteca, aceites y grasas comestibles refinados y elaborados
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	5 000	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado
02.2.2	Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	10 000	Margarinas, grasas para untar
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	5 000	Cremas para batir, crema batida Sucedáneos de crema para el café
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	5 000	Chocolate
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	5 000	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate
05.2.1	Caramelos duros	20 000	Caramelos en presentación de comprimidos
06.8.8	Otros productos a base de proteína de soja	10 000	Proteínas en polvo
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2 000	Salsas grasas de curry
12.2.2	Aderezos y condimentos	20 000	Aderezos en polvo
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	5 000	Mezclas sólidas para salsas
13.6	Complementos alimenticios	20 000	Complementos alimenticios en comprimidos

**(2) USOS DEL CARAMELO III, PROCESO AL AMONIACO (SIN 150C), LA NISINA (SIN 234) Y LOS FOSFATOS EN DIVERSAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS (CL 2010/7-FA Parte B, punto 14);**

**FIL (FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE LECHERÍA)**

En respuesta a la petición de información específica adicional sobre diversos aditivos alimentarios (párrafos 58, 60, 63 y apéndice VI) de la circular CL 200/7-FA parte B, la Federación Internacional de Lechería (FIL) desea presentar la siguiente información sobre el uso del caramelo III y la nisina en la categoría 1.6.1 Queso no madurado.

**1/ Caramelo III, proceso al amoníaco (SIN 150c)**

El CCFA resolvió no interrumpir los trabajos sobre las disposiciones para el caramelo III, proceso al amoníaco (SIN 150c) en las categorías de alimentos 01.6.1 Queso no madurado, y 01.6.2 Queso madurado, y la nisina (SIN 234) en la categoría 01.6.1 Queso no madurado, y pedir información específica sobre los productos de estas categorías en los que se utilizan estos aditivos alimentarios, la justificación tecnológica de su uso y los niveles máximos de uso propuestos, así como para el caramelo III, proceso al amoníaco (SIN 150c) en la categoría 01.6.4 Queso elaborado, fundido.

La FIL desea proponer el siguiente nivel de uso para el caramelo III en la categoría 1.6.1:

Categoría número	Nivel máximo revisado propuesto (Trámite 3)	Quesos en los que se utiliza el aditivo	Nivel de uso (mg/kg)	Justificación tecnológica
<a href="#">01.6.1 Queso no madurado</a>	50 000 mg/kg	<i>Quesos no madurados aromatizados</i>	<i>15 000 mg/kg</i>	<i>Ajuste del color en los quesos crema al chocolate, por ejemplo</i>

La FIL supone que toda decisión de interrumpir los trabajos sobre el caramelo III en la categoría de alimentos 01.6.2 no repercutirá en las disposiciones para este color que ya están adoptadas, para permitir el uso de este color en la categoría 01.6.2.2 (Corteza de queso madurado).

**2/ Nisina (SIN 234)**

El CCFA decidió no proseguir los trabajos sobre las disposiciones para la nisina (SIN 234) en la categoría 01.6.1 Queso no madurado, y pedir información específica sobre los productos de estas categorías de alimentos en los que se utilizan estos aditivos alimentarios, la justificación tecnológica de su uso y los niveles máximos de uso propuestos. Se pueden utilizar niveles distintos de nisina para los diferentes tipos de quesos no madurados.

La FIL está de acuerdo con el nivel de 12,5 mg/kg de nisina pura para la categoría 1.6.1 Queso no madurado. Véanse a continuación ejemplos y la justificación tecnológica.

Categoría número	Nivel máximo revisado propuesto (Trámite 3)	Quesos en los que se utiliza el aditivo	Nivel de uso (mg/kg)	Justificación tecnológica
<a href="#">01.6.1 Queso no madurado</a>	500 mg/kg, Nota 28	<i>Paneer, mascarpone</i>	<i>12,5 mg/kg como nisina pura</i>	<i>Para inhibir la germinación de esporas y la formación de algunas bacterias específicas de descomposición.</i>

**(3) USOS Y NIVELES DE USO DE LA CICLOTETRAGLUCOSA (SIN 1504(i)) Y EL JARABE DE CICLOTETRAGLUCOSA (SIN 1504(ii)) (CL 2010/39-FA).**

**TAILANDIA**

Tailandia desea informar que las industrias de alimentos en nuestro país no han utilizado ahora la ciclotetraglucosa (SIN 1504 (i)) ni el jarabe de ciclotetraglucosa (SIN 1504 (ii)), por lo cual no tenemos observaciones ni propuestas para los niveles de uso de estas sustancias.