



PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

45ª reunión

Beijing (China), 18 al 22 de marzo de 2013

APLICACIÓN DEL ÁRBOL DE DECISIONES A LA ADAPTACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS Y LAS DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NGAA

(Preparado por un Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Australia)

Información general

En la 43ª reunión, el Comité recordó que la cuestión de la adaptación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos cárnicos y las categorías de alimentos pertinentes de la NGAA se había examinado en su 42ª reunión por petición de la Comisión de que se revisara la lista de disposiciones sobre aditivos alimentarios de esas normas.

Sobre la base de los resultados de un grupo de trabajo por medios electrónicos, la 43ª reunión favoreció en general la aplicación de un enfoque de árbol de decisiones para lograr gradualmente el objetivo de convertir la NGAA en la referencia única del Codex para aditivos alimentarios, y asegurar al mismo tiempo que el uso de aditivos alimentarios está justificado tecnológicamente y es inocuo. En la 43ª reunión se estableció un nuevo grupo de trabajo por medios electrónicos para proseguir con el trabajo sobre el enfoque de árbol de decisiones, con una propuesta de revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las cinco normas para productos cárnicos elaborados.

La delegación de Australia, en calidad de Presidente del Grupo de trabajo, presentó el informe en el documento CX/FA 12/44/6 en la 44ª reunión y dijo que el enfoque conciliador propuesto por el grupo de trabajo reconocía que las normas para productos tenían legítimas razones técnicas para tener un conjunto reducido de disposiciones sobre aditivos, pero reconoció también que, cuando sea posible, se debían utilizar las disposiciones pertinentes de la NGAA como estándar.

El grupo de trabajo propuso que se incluyeran disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios para los productos correspondientes a las normas del Codex a través de notas en la NGAA. Las notas se añadirían en los lugares apropiados para permitir o impedir el uso de determinados aditivos alimentarios en el producto en cuestión. Así se podrían eliminar las disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas para productos y reemplazarse por la referencia general a la NGAA, tal como se indica en el Manual de procedimiento del Codex.

El Grupo de trabajo fue unánime en que no era conveniente permitir la incorporación automática de todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 en las normas para productos. Se propusieron dos opciones:

- (i) Permitir que todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 actualmente presentes en las normas para productos se añadan según BPF en toda la NGAA (salvo si se ha demostrado que está justificado tecnológicamente restringir su uso para el producto); y
- (ii) permitir el uso de todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 en las clases funcionales indicadas en la norma para productos.

El Grupo de trabajo había aplicado el enfoque del árbol de decisiones revisado a las cinco normas para productos cárnicos y formuló propuestas de cambios necesarios en la NGAA.

La 44ª reunión del Comité convino en que el CCFA debía utilizar el árbol de decisiones, presentado en el Apéndice V, como instrumento para realizar la labor de adaptación de las normas para productos y la NGAA.

El Comité decidió seguir sometiendo a prueba el árbol de decisiones en la adaptación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de otras normas para productos y estableció un Grupo de trabajo por medios

electrónicos dirigido por Australia, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría en inglés solamente, para:

- (i) Finalizar la aplicación del método del árbol de decisiones a las cinco normas para productos cárnicos y formular propuestas pertinentes de enmiendas de la NGAA y las normas para productos.
- (ii) Aplicar el método del árbol de decisiones a la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981), y a las normas relacionadas con los productos del chocolate y el cacao: *Norma para la manteca de cacao* (CODEX STAN 86-1981), *Norma para el chocolate* (CODEX STAN 87-1981), *Norma para cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares* (CODEX STAN 105-1981) y *Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao* (CODEX STAN 141-1983), preparar las propuestas pertinentes de enmienda de la NGAA y las normas para productos; y (iii) mejorar ulteriormente el árbol de decisiones teniendo en cuenta la experiencia adquirida por su aplicación y la propuesta de la India.

Avances desde la 43ª reunión del CCFA.

La Presidencia del Grupo de trabajo ha incorporado las observaciones de los miembros del Grupo de trabajo por medios electrónicos a la primera versión del documento de debate planteadas después de la 44ª reunión mediante:

1. la revisión del árbol de decisiones (Apéndices 1(a) y 1(b))
2. el uso del árbol de decisiones para explicar
 - a. la finalización de dos grupos de normas para productos cárnicos con normas del árbol de decisiones reconocidas en el CCFA en 2012 (Apéndices 2(a) y 2(b))
 - b. la adaptación recomendada de autorizaciones en STAN 117 "Bouillons" y consomés (Apéndice 3)
 - c. la adaptación recomendada de autorizaciones en las Normas para el cacao y los productos del cacao
 - i. STAN 086 Manteca de cacao (Apéndice 4)
 - ii. STAN 105 Cacao en polvo y STAN 141 Mezclas desecadas de cacao y azúcar (Apéndice 5)
 - iii. STAN 87 Chocolate y productos del chocolate (Apéndice 6)

Téngase en cuenta que las explicaciones están basadas en decisiones que están en el Trámite 8 y pese a que demuestran que el árbol de decisiones es efectivo para demostrar y solucionar diferencias entre aditivos permitidos en las normas para productos y su categoría de alimentos correspondiente en la NGAA, existe la posibilidad de poner en marcha un procedimiento formal que tenga como objetivo los proyectos de disposiciones de la NGAA.

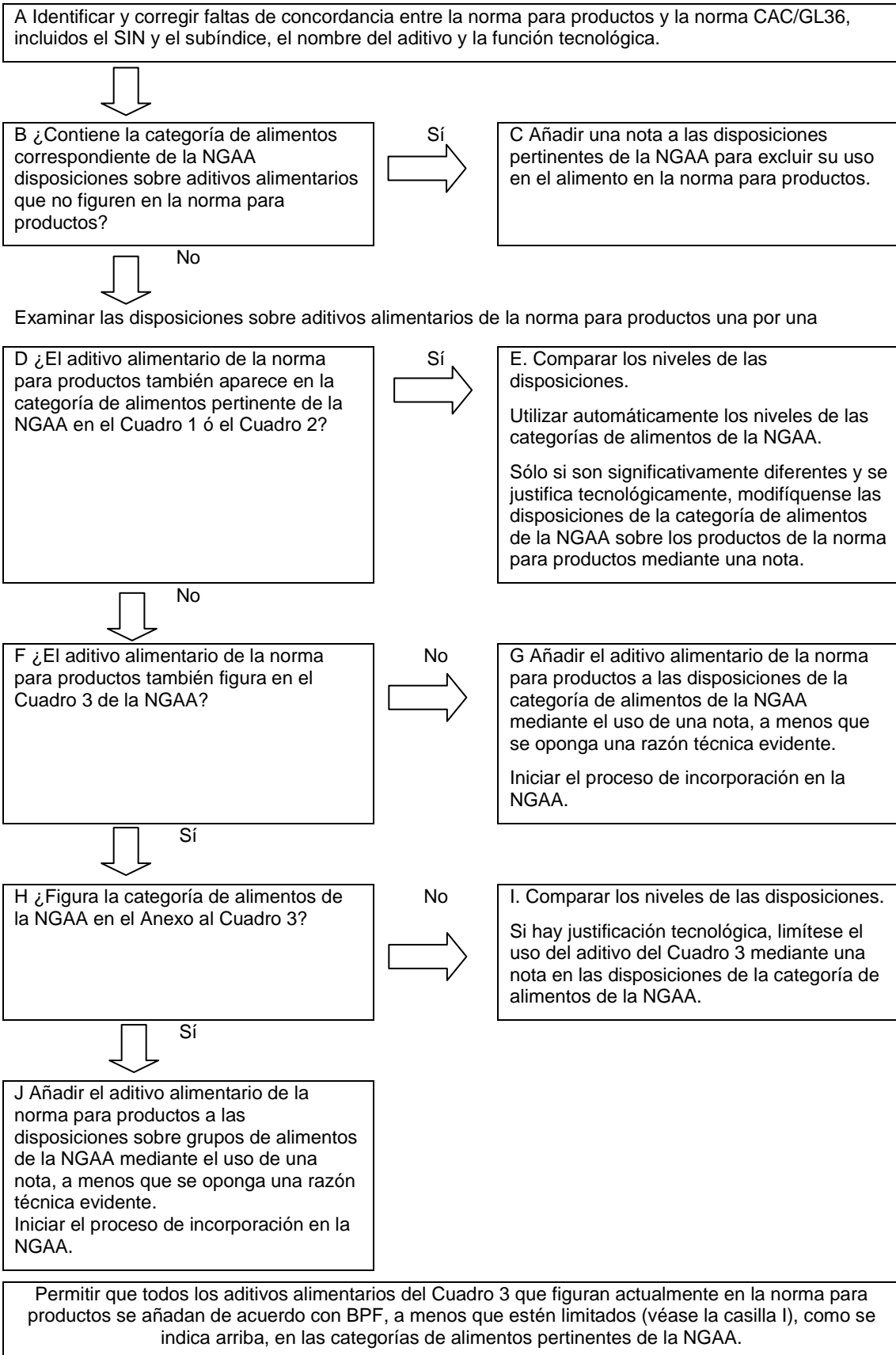
3. La recomendación de cambios en documentos y resúmenes en la red para determinar dónde hay aditivos permitidos específicamente para productos correspondientes a normas para productos (Apéndice 7).

Recomendaciones

El Grupo de trabajo recomienda el documento al Comité.

Apéndice 1(a)

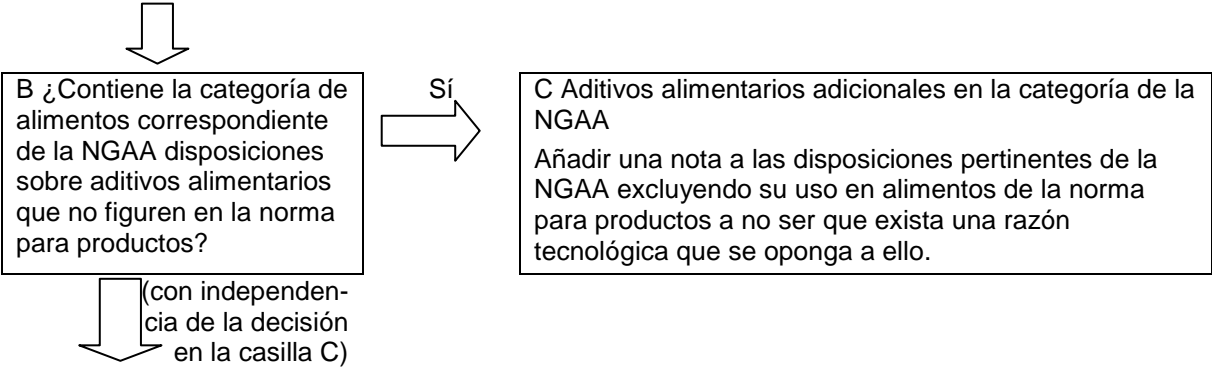
Árbol de decisiones para el enfoque recomendado a fin de adaptar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y de las normas para productos, acordado en la 44ª reunión del CCFA, en marzo de 2012



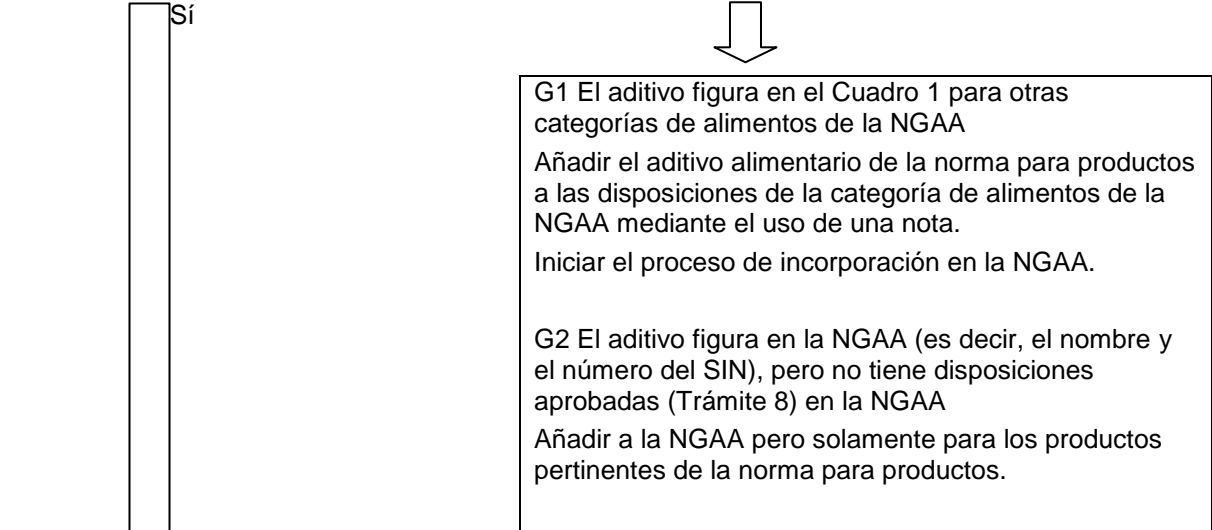
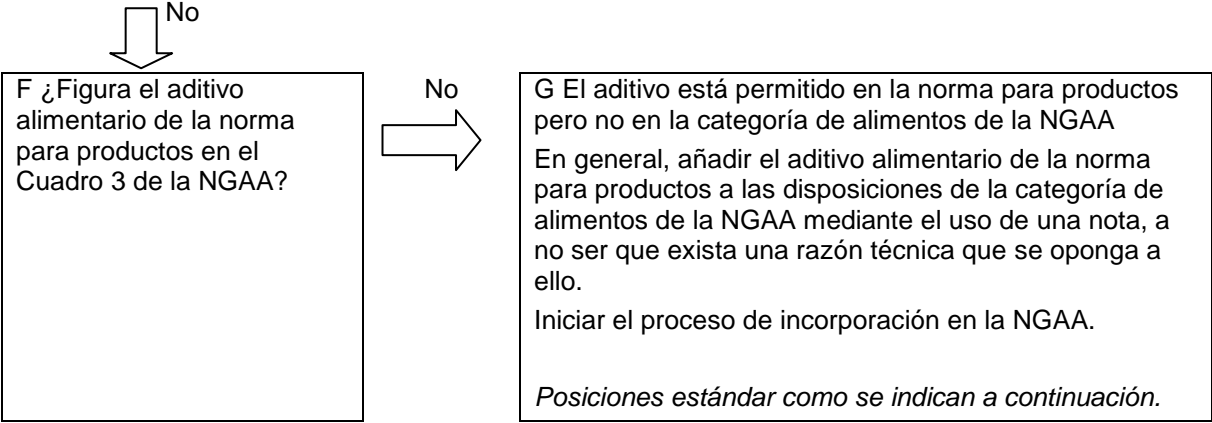
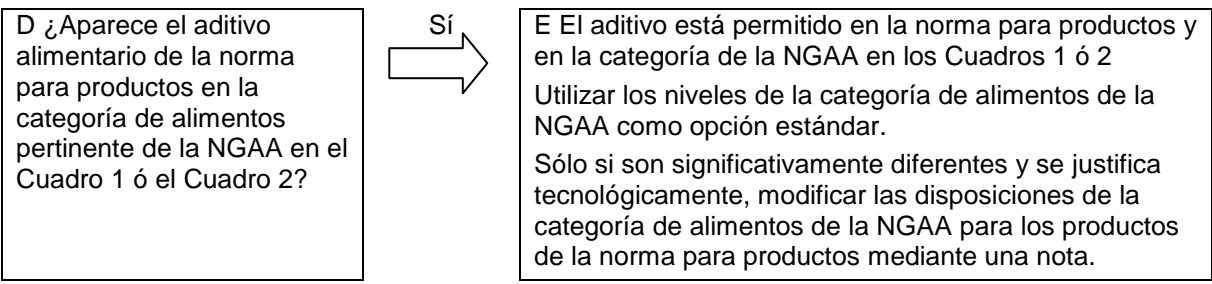
Apéndice 1(b)

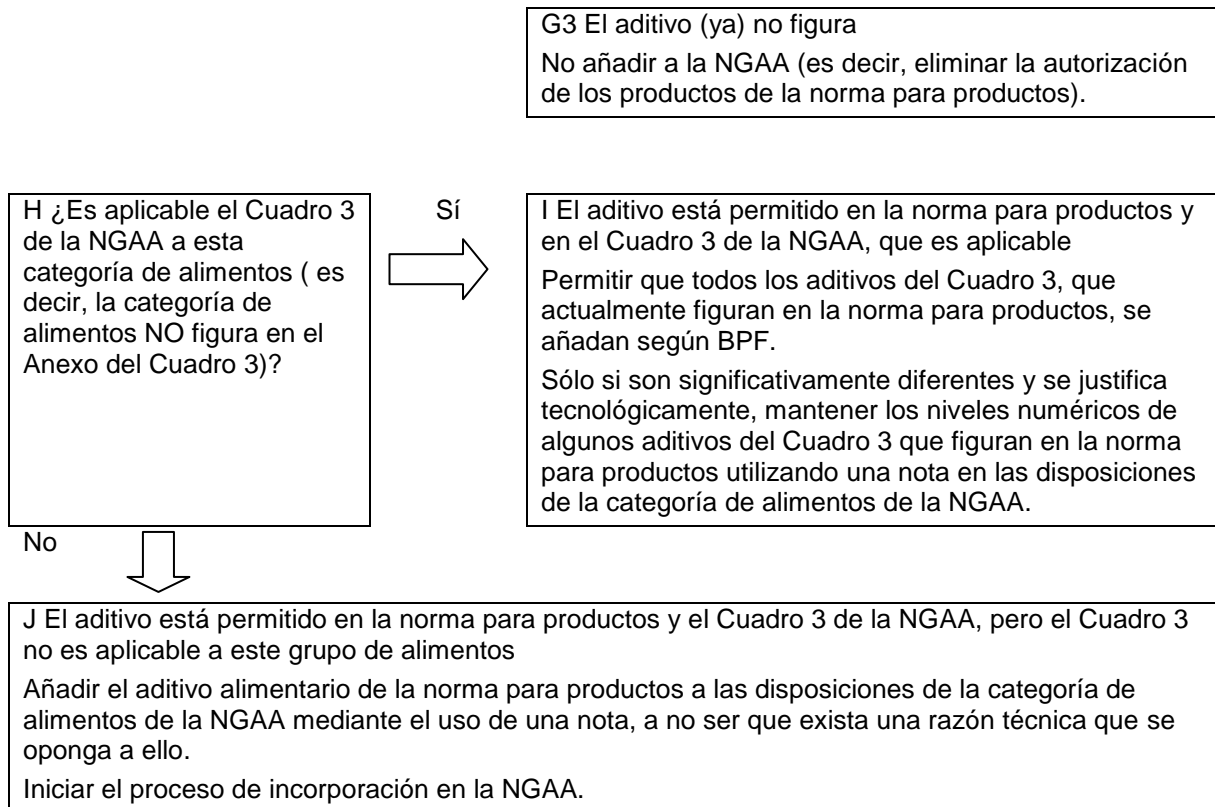
Árbol de decisiones revisado para el enfoque recomendado a fin de adaptar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y de las normas para productos, basado en el uso para las Normas para productos cárnicos procesados, "bouillons" y consomés, y productos a base de cacao

A Identificar y corregir faltas de concordancia entre la norma para productos y la norma CAC/GL36, incluidos el SIN y el subíndice, el nombre del aditivo y la función tecnológica.



Examinar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma para productos una por una





Téngase en cuenta que para someter a prueba el árbol de decisiones, ha sido más sencillo tomar en consideración solamente las disposiciones aprobadas de la NGAA (Trámite 8).

Sin embargo, para la aplicación real del árbol de decisiones sería preferible tomar en consideración tanto las disposiciones aprobadas de la NGAA (Trámite 8) como los proyectos y anteproyectos de disposiciones de la NGAA. Esto garantizaría que todas las disposiciones de la categoría de alimentos pertinentes para la norma para productos se consideren juntas de forma consecuente. Podría colocarse una nota apropiada al proyecto de disposición de la NGAA para indicar la pertinencia para la norma para productos, hasta el momento en que el Comité haya sometido a debate el proyecto de disposición de la NGAA.

Apéndice 2 (a)

Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes (08.2.2) comparados con CODEX STAN 96-1981 Norma para el jamón curado cocido y CODEX STAN 97-1981 Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida

Descripción de la categoría de alimentos 08.2.2:

Comprende los cortes de carne cocidos (incluidos los curados y cocidos, y los secados y cocidos), tratados térmicamente (incluidos los esterilizados) y enlatados. Ejemplos de estos productos son: el jamón curado y cocido; el lomo de cerdo curado y cocido; la carne de pollo en lata; y las piezas de carne hervidas en salsa de soja (tsukudani).

Esta página contiene información relativa a las disposiciones sobre aditivos alimentarios cuyo uso es aceptable en alimentos correspondientes a la categoría de alimentos. **El Cuadro 3 de la NGAA es aplicable.**

Disposiciones de la NGAA para la categoría de alimentos 08.2.2 Cuadros 1 y 2

N.º del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Nivel máximo	Notas	Definido en	Considerar	Recomendación
110	Amarillo ocaso FCF	300 mg/kg	Nota 16	08.2	No en STAN 96 ni STAN 97	Casilla C Nota XS96, Nota XS97
133	Azul brillante FCF	100 mg/kg	Nota 16 Nota 4	08.0	No en STAN 96 ni STAN 97	Casilla C Nota XS96, Nota XS97
320	Butilhidroxianisol (BHA)	200 mg/kg	Nota 15 Nota 130	08.2	No en STAN 96 ni STAN 97	Casilla C Nota XS96, Nota XS97
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	100 mg/kg	Nota 15 Nota 130 Nota 167	08.2	No en STAN 96 ni STAN 97	Casilla C Nota XS96, Nota XS97
150c	Caramelo III - caramelo al amoníaco	BPF	Nota 16 Nota 4 Nota 3	08.0	No en STAN 96 ni STAN 97	Casilla C Nota XS96, Nota XS97
150d	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	BPF	Nota 16 Nota 4 Nota 3	08.0	No en STAN 96 ni STAN 97	Casilla C Nota XS96, Nota XS97
120	Carmines	500 mg/kg	Nota 16	08.2	No en STAN 96 ni STAN 97	Casilla C Nota XS96, Nota XS97
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	5.000 mg/kg	Nota 16	08.2	No en STAN 96 ni STAN 97	Casilla C Nota XS96, Nota XS97
127	Eritrosina	30 mg/kg	Nota 16 Nota 4	08.2	No en STAN 96 ni STAN 97	Casilla C Nota XS96, Nota XS97
163(ii)	Extracto de piel de uva	5.000 mg/kg	Nota 16	08.2	No en STAN 96 ni STAN 97	Casilla C Nota XS96, Nota XS97
310	Galato de propilo	200 mg/kg	Nota 15 Nota 130	08.2	No en STAN 96 ni STAN 97	Casilla C Nota XS96, Nota XS97
	POLISORBATOS	5.000 mg/kg		08.2	No en STAN 96 ni STAN 97	Casilla C Nota XS96, Nota XS97
	RIBOFLAVINAS	1.000 mg/kg	Nota 16	08.2	No en STAN 96 ni STAN 97	Casilla C Nota XS96, Nota XS97
	SACARINAS	500 mg/kg	Nota 161	08.2.2	No en STAN 96 ni STAN 97	Casilla C Nota XS96, Nota XS97
474	Sucroglicéridos	5.000 mg/kg	Nota 15	08.2.2	No en STAN 96 ni STAN 97	Casilla C Nota XS96, Nota XS97
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	100 mg/kg	Nota 15 Nota 130 Nota 167	08.2	No en STAN 96 ni STAN 97	Casilla C Nota XS96, Nota XS97
143	Verde sólido FCF	100 mg/kg	Nota 4 Nota 3	08.2	No en STAN 96 ni STAN 97	Casilla C Nota XS96, Nota XS97

OTROS ADITIVOS PERMITIDOS EN CODEX STANDS 96 Y 97

N.º del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Dosis máxima	Función tecnológica	Considerar	Recomendación
	NITRITOS	<i>85mg/kg como ión de NO₂</i>		Ninguna disposición en ninguna categoría de alimentos de NGAA	Casilla G2 Pero necesarios para el curado Nota S96 Nota S97 Iniciar incorporación en NGAA
	POSFATOS (añadidos)	<i>1320mg/kg como P₂</i>		Ninguna disposición en 8.2.2.	Casilla G1 estándar Nota S96 Nota S97 Iniciar incorporación en NGAA
406	Agar	BPF		En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK
300	Ácido ascórbico, L-	BPF		En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK
407	Carragenina	BPF		En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK
627	5'-Guanilato disódico	BPF		En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK
631	Inosinato disódico, 5'-	BPF		En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK
315	Ácido eritórbito (ácido isoascórbico)	BPF		En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK
621	Glutamato monosódico L	BPF		En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK
508	Cloruro de potasio	BPF		En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK
301	Ascorbato de sodio	BPF		En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK
331(i)	Citrato diácido de sodio	BPF		En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK
316	Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)	BPF		En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK
331(iii)	Citrato trisódico	BPF		En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK
402	Alginato potásico	10mg/kg en total		En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I Véase a continuación
401	Alginato de sodio			En Cuadro 3 de NGAA	

Nota S96 Solamente permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 96-1981 Jamón curado cocido

Nota XS96 No permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 96-1981 Jamón curado cocido

Nota S97 Solamente permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 97-1981 Espadilla de cerdo curada Cocida

Nota XS97 No permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 97-1981 Espadilla de cerdo curada cocida

Con respecto a los alginatos, SIN 401 y 402, en el GTe no había consenso sobre si existía una razón válida para mantener esa baja dosis para los productos de la norma para productos o si permitirlos según BPF. Por ejemplo:

EE.UU. no conocía ninguna circunstancia especial que exigiera que estos alginatos, que tienen una IDA "no especificada", se incorporen con una dosis de uso numérica.

La UE recomienda mantener la dosis baja, del modo siguiente:

En contraste con otros espesantes permitidos en CS 96-1981 y CS 97-1981 según BPF (agar y carragenina), los alginatos están permitidos a una dosis muy baja (sólo 10 mg/kg). Esto debe haberse hecho a conciencia pese a que ahora no podemos averiguar las razones. Las razones podrían estar relacionadas con las características cualitativas de los productos normalizados y/o también con el uso multifuncional de los alginatos (en CAC/GL 36-1989 los alginatos están asociados con 10 funciones tecnológicas diferentes).

Apéndice 2(b)**Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente (08.3.2) comparados con CODEX STAN 89-1981 Norma para la "carne luncheon" y CODEX STAN 98-1981 Norma para la carne picada, curada cocida****Descripción de la categoría de alimentos 08.3.2:**

Incluye los productos picados cocidos (incluidos los curados y cocidos, y los secos y cocidos), tratados térmicamente (incluida la esterilización) y enlatados. Entre estos productos se incluyen: hamburguesas de vacuno preparadas para la parrilla; foie gras y patés; carne en gelatina; carne picada cocida y curada; carne picada hervida en salsa de soja (tsukudani); "corned beef" en lata; fiambre en conserva; pastas de carne; hamburguesas de carne cocida; productos cocidos tipo salami; albóndigas cocidas; salchichas de Estrasburgo; salchichas para desayuno; salchichas para tostar y servir; y terrinas (mezcla de carne picada y cocida)

Esta página contiene información relativa a las disposiciones sobre aditivos alimentarios cuyo uso es aceptable en alimentos correspondientes a la categoría de alimentos. **El Cuadro 3 de la NGAA es aplicable**

Disposiciones de la NGAA para la categoría de alimentos 08.3.2 Cuadros 1 y 2**OTROS ADITIVOS PERMITIDOS EN CODEX STANDS 88, 89 Y 98**

N.º del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Dosis máxima	Función tecnológica	Considerar	Recomendación
	NITRITOS	<i>50mg/kg expresado como nitrito de sodio en STAN88</i>		Ninguna disposición en ninguna categoría de alimentos de NGAA	Casilla G2 Pero necesario para curado Nota S88 Iniciar incorporación en NGAA
	NITRITOS	<i>125mg/kg expresado como nitrito de sodio en STAN89 y STAN98</i>		Ninguna disposición en ninguna categoría de alimentos de NGAA	Casilla G2 Pero necesarios para el curado Nota S89 Nota S98 Iniciar incorporación en NGAA
300	Ácido ascórbico, L-			En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (BPF)
315	Ácido eritórbico (ácido isoascórbico)			En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (BPF)
508	Cloruro de potasio			En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK
301	Ascorbato de sodio			En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (BPF)
316	Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)			En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (BPF)
627	Guanilato disódico, 5'-	BPF en STAN89 y STAN98	Acentuador del aroma	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK excepto STAN 88 Nota XS88
631	Inosinato disódico, 5'-	BPF en STAN89 y STAN98	Acentuador del aroma	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK excepto STAN 88 Nota XS88
575	Glucono-delta-lactona	BPF en STAN89 y STAN98	Regulador de la acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK excepto STAN 88 Nota XS88
621	Glutamato monosódico L	BPF en STAN89 y STAN98	Acentuador del aroma	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK excepto STAN 88 Nota XS88
331(i)	Citrato diácido de sodio	BPF en STAN89 y STAN98	Regulador de la acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK excepto STAN 88 Nota XS88
331(iii)	Citrato trisódico	BPF en STAN89 y STAN98	Regulador de la acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK excepto STAN 88 Nota XS88

S88 Sólo permitido en CODEX STAN 88-1981 "Corned beef"

XS88: No permitido en CODEX STAN 88-1981 "Corned beef"

S89 y S98: Sólo permitido en CODEX STAN 89-1981 "Carne luncheon" y en CODEX STAN 98-1981, Carne picada curada cocida

S89a y S98a: Salvo para usar a 15 mg/kg para sustituir la pérdida de color de los productos con aglutinador solamente correspondientes a CODEX STAN 89-1981 ("Carne luncheon") y CODEX STAN 98-1981 (Carne picada curada cocida)"

XS89 y XS98: No permitido en CODEX STAN 89-1981 "Carne luncheon" o CODEX STAN 98-1981, Carne picada curada cocida

Apéndice 3**Sopas y caldos (12.5) comparada con CODEX-STAN 117-1981 "Bouillons" y consomés****Descripción de la categoría de alimentos 12.5:**

Incluye las sopas y los preparados listos para el consumo. Los productos finales pueden ser a base de agua (p. ej., el consomé) o leche (p. ej., la sopa de pescado).

Esta página contiene información relativa a las disposiciones sobre aditivos alimentarios cuyo uso es aceptable en alimentos correspondientes a la categoría de alimentos. **El Cuadro 3 de la NGAA es aplicable**

Disposiciones de la NGAA para la categoría de alimentos 12.5 Cuadros 1 y 2

N.º del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Nivel máximo	Notas	Definido en	Considerar	Recomendación
950	Acesulfame de potasio	110 mg/kg	Nota 161 Nota 188	12.5	No en STAN 117	Casilla C Nota XS117
956	Alitame	40 mg/kg	Nota 161	12.5	No en STAN 117	Casilla C Nota XS117
110	Amarillo ocaso FCF	50 mg/kg		12.5	50 en STAN 117	OK
951	Aspartame	1.200 mg/kg	Nota 161 Nota 188	12.5	No en STAN 117	Casilla C Nota XS117
133	Azul brillante FCF	50 mg/kg		12.5	50 en STAN 117	OK
	BENZOATOS	500 mg/kg	Nota 13	12.5	500 en STAN 117	OK
320	Butilhidroxianisol (BHA)	200 mg/kg	Nota 130 Nota 15	12.5	Igual en STAN 117	OK
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	100 mg/kg	Nota 130 Nota 15	12.5	Igual en STAN 117	OK
	CAROTENOIDES	300 mg/kg		12.5	50 en STAN 117 incl beta caroteno, la lista de 117 necesita actualización	Casilla E Dif. sig. Mantener en 50 (total)
	CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	400 mg/kg	Nota 127	12.5	400 en STAN 117, la lista de 117 necesita actualización	OK
150c	Caramelo III - caramelo al amoníaco	25.000 mg/kg		12.5	BPF en STAN 117	Casilla E Utilizar dosis de NGAA

150d	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	25.000 mg/kg	Nota 212	12.5	3000 en STAN 117 La nota 212 dice <i>Excepto los productos que corresponden a la Norma para los "bouillons" y consomés (CODEX STAN 117-1981) en dosis de 3 000 mg/kg.</i>	OK
120	Carmines	50 mg/kg		12.5	50 en STAN 117	OK
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	1.000 mg/kg		12.5	50 en STAN 117 incl carotenoides	Casilla E Dif. sig. Mantener en 50 (total)
163(ii)	Extracto de piel de uva	500 mg/kg	Nota 181	12.5	No en STAN 117	Casilla C Nota XS117
	FOSFATOS	1.500 mg/kg	Nota 33 Nota 127	12.5	En STD 117, un grupo a 3000mg/kg como P ₂ O ₅ , un grupo a 1000, y algunos fosfatos individuales del grupo de la NGAA que no están en STD 117	Casilla E Utilizar autorización y dosis del grupo de NGAA
310	Galato de propilo	200 mg/kg	Nota 130 Nota 15 Nota 127	12.5	Igual en STAN 117	OK
960	Glicósidos de esteviol	50 mg/kg	Nota 26	12.5	No en STAN 117	Casilla C Nota XS117
132	Indigotina (carmín de índigo)	50 mg/kg		12.5	50 en STAN 117	OK
961	Neotamo	20 mg/kg	Nota 161	12.5	No en STAN 117	Casilla C Nota XS117
	POLISORBATOS	1.000 mg/kg		12.5	1000 en STAN 117	OK
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg		12.5	10 en STAN 117	OK
124	Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	50 mg/kg		12.5	50 en STAN 117	OK
	RIBOFLAVINAS	200 mg/kg		12.5	200 en STAN 117, la lista de 117 necesita actualización	OK
129	Rojo allura AC	300 mg/kg	Nota 161	12.5	50 en STAN 117	Casilla E Dif. sig. mantener en 50
	SACARINAS	110 mg/kg	Nota 161	12.5	No en STAN 117	Casilla C Nota XS117

	SORBATOS	1.000 mg/kg	Nota 42	12.5	No en STAN 117	Casilla C Como es una disposición reciente, permitir en STAN 117
955	Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	600 mg/kg	Nota 161	12.5	No en STAN 117	Casilla C Nota XS117
474	Sucroglicéridos	2.000 mg/kg		12.5	2000 en STAN 117	OK
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	200 mg/kg	Nota 130 Nota 15	12.5	Igual en STAN 117	OK
	ÉSTERES DE ASCORBILO	200 mg/kg	Nota 10	12.5	200 en STAN 117	OK
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	5.000 mg/kg		12.5	BPF en STAN 117	Casilla E Utilizar dosis de NGAA
	ÓXIDOS DE HIERRO	100 mg/kg		12.5	No en STAN 117	Casilla C Nota XS117

OTROS ADITIVOS AUTORIZADOS EN CODEX STAND 117

N.º del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Dosis máxima	Notas	Definido en	Considerar	Recomendación
	Aditivos del Cuadro 3 de NGAA no permitidos, salvo Reguladores de la acidez Antiaglutinantes (en productos deshidratados solamente) Antiespumantes Antioxidantes Emulsionantes, estabilizadores y espesantes Acentuadores del sabor Humectantes Gases de envasado Conservantes Edulcorantes					Casilla I Permitir aditivos del Cuadro 3 permitiendo esas funciones según BPF
307 – AHORA 307(a)	Alfa-tocoferol	50 mg/kg total tocoferoles			No en 12.5	Casilla G1 estándar Nota S117 Iniciar incorporación
122	Azorubina	50 mg/kg			Ninguna disposición en ninguna categoría de alimentos de NGAA	Casilla G2 Nota S117
100(i)	Curcumina	50mg/kg			Ninguna disposición en ninguna categoría de alimentos de NGAA	Casilla G2 Nota S117
570	Ácidos grasos	BPF			No en NGAA	Casilla G3 Eliminar autorización en STD117
574	Ácido glucónico (D-)	BPF			No en NGAA	Casilla G3 Eliminar autorización en STD117

306 – AHORA 307(b)	Concentrados de tocoferoles mixtos	50 mg/kg total de tocoferoles	No en 12.5	Casilla G1 estándar Nota S117 Iniciar incorporación
104	Amarillo de quinoleína	5050/kg	Ninguna disposición en ninguna categoría de alimentos de NGAA	Casilla G2 Nota S117
514(i)	Sulfato de sodio	BPF	En Cuadro 3 de NGAA ya regulado anteriormente	No es necesario adoptar medidas
473	Sucroésteres de ácidos grasos	2000 mg/L	Ninguna disposición en ninguna categoría de alimentos de NGAA	Casilla G2 Nota S117
102	Tartrazina	50mg/kg	Ninguna disposición en ninguna categoría de alimentos de NGAA	Casilla G2 Nota S117

Nota S117 Solamente permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 117-1981 "Bouillons" y consomés

Nota XS117 No permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 117-1981 "Bouillons" y consomés

Observación: en CODEX STAN 117 hay algunas referencias a aditivos desactualizadas, pero generalmente se corregirán automáticamente cuando las autorizaciones se incorporen en la NGAA.

Se observó que las dosis máximas indicadas en la norma para productos son según listos para el consumo (RTE), y que esto no está reflejado en las disposiciones de la NGAA para la categoría de alimentos 12.5.

La categoría de alimentos 12.5 tiene 2 subcategorías: 12.5.1 (Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados) y 12.5 (Mezclas para sopas y caldos). Normalmente, la cantidad de aditivo utilizada es una mezcla mayor que en un producto RTE, a fin de permitir la dilución de la mezcla sobre la base del RTE. Dado que la dosis máxima para 12.5 es aplicable a ambas subcategorías, la única forma en que la dosis del producto RTE (en 12.5.1) sea aplicable a una mezcla (en 12.5.2) es si la dosis en la mezcla es realmente sobre la base del RTE.

El grupo de trabajo recomienda que la nota 127 ("Según se sirve al consumidor.") se asocie a las disposiciones de la categoría de alimentos 12.5 para aclarar que la dosis es sobre la base del RTE para todos los productos de esta categoría.

Apéndice 4**Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao (05.1.3)****Descripción:**

Productos en los que el cacao se mezcla con otros ingredientes (generalmente a base de grasas) a fin de preparar una pasta para untar que se utiliza para extender en el pan o como relleno de productos de pastelería fina. Entre estos productos se incluyen, p. ej., la manteca de cacao [**Norma del Codex para la Manteca de Cacao (CODEX STAN 086-1981)**], los rellenos para bombones y chocolatinas, el relleno para tartas de chocolate y las pastas para untar pan a base de chocolate con nueces (producto del tipo Nutella).

Esta página contiene información relativa a las disposiciones sobre aditivos alimentarios cuyo uso es aceptable en alimentos correspondientes a la categoría de alimentos. **El Cuadro 3 de la NGA es aplicable**

Disposiciones de la NGA para la categoría de alimentos 05.1.3 Cuadros 1 y 2

N.º del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Nivel máximo	Notas	Definido en	Considerar	Recomendación
905d	Aceite mineral de alta viscosidad	2.000 mg/kg	Nota 3	05.1	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
905e	Aceite mineral, viscosidad media y baja, clase I	2.000 mg/kg	Nota 3	05.0	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
950	Acesulfame de potasio	1.000 mg/kg	Nota 161 Nota 188	05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
956	Alitame	300 mg/kg	Nota 161	05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
951	Aspartame	3.000 mg/kg	Nota 191 Nota 161	05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
133	Azul brillante FCF	100 mg/kg	Nota 161	05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
	BENZOATOS	1.500 mg/kg	Nota 13	05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
	CAROTENOIDES	100 mg/kg	Nota 161	05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
	CICLAMATOS	500 mg/kg	Nota 17 Nota 161	05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
	CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	6 mg/kg	Nota 62 Nota 161	05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
150c	Caramelo III - caramelo al amoníaco	BPF		05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
150d	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	BPF		05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	100 mg/kg		05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
	ETILEN DIAMINO TETRAACETATOS	50 mg/kg	Nota 21	05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
243	Etil-lauroil arginato	200 mg/kg		05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
163(ii)	Extracto de piel de uva	200 mg/kg	Nota 181	05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
	FOSFATOS	880 mg/kg	Nota 33	05.1.3		Casilla C Nota XS86
310	Galato de propilo	200 mg/kg	Nota 15 Nota 130	05.1	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
	HIDROXIBENZOATOS, PARA-	300 mg/kg	Nota 27	05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
961	Neotamo	100 mg/kg	Nota 161	05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
	POLISORBATOS	1.000 mg/kg		05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86

129	Rojo allura AC	300 mg/kg	Nota 161	05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
	SACARINAS	200 mg/kg	Nota 161	05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
	SORBATOS	1.000 mg/kg	Nota 42	05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
955	Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	400 mg/kg	Nota 161 Nota 169	05.1.3	No en STAN86	Casilla C Nota XS86
	ÉSTERES DE ASCORBILO	500 mg/kg	Nota 15 Nota 114 Nota 10	05.0	No en STAN86	Casilla C Nota XS86

OTROS ADITIVOS PERMITIDOS EN CODEX STAND 86

Hexano	1mg/kg excepto manteca de cacao prensada	Utilizar como coadyuvante de elaboración	¿Necesario en aditivos permitidos?	Eliminar de STAN86
--------	--	---	--	-----------------------

Nota XS86 No permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 86-1981 Manteca de cacao

Apéndice 5**Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao (05.1.1)****Descripción de la categoría de alimentos 05.1.1:**

Comprende una variedad de productos que se utilizan en la elaboración de otros productos de chocolate o en la preparación de bebidas a base de cacao. La mayoría de los productos de cacao tiene su origen en la almendra de cacao descortezada, que se obtiene de los granos de cacao limpios y descascarillados. El cacao en pasta se obtiene mediante la desintegración mecánica de la almendra de cacao descortezada. Según el producto acabado de chocolate que se desee obtener, la almendra de cacao descortezada o el cacao en pasta pueden someterse a un proceso de alcalinización que suavice el sabor. El polvo de cacao es el cacao descascarillado que se obtiene durante el aventamiento y la eliminación de gérmenes. El cacao en polvo se obtiene reduciendo el contenido de grasa del cacao en pasta o licor de cacao mediante el prensado (incluido el prensado con expulsor) y el moldeado en una torta prensada de cacao. La torta prensada de cacao se desmenuza y se muele hasta conseguir cacao en polvo. El licor de cacao es una pasta fluida homogénea producida a partir de la almendra de cacao descortezada, tostada, desecada, desmenuzada y molida. Las mezclas de cacao y azúcar contienen solamente cacao en polvo y azúcar. El chocolate en polvo para bebidas se elabora a base de licor de cacao o cacao en polvo y azúcar, y se le pueden añadir aromas (p. ej., vainillina). **[Norma del Codex para cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares (CODEX STAN 105-1981); Norma del Codex para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao (CODEX STAN 141-1981)].** Entre estos productos se incluyen los siguientes: chocolate en polvo para bebidas; cacao para el desayuno; polvo de cacao (fino), almendras de cacao descortezadas, pasta y torta de cacao; licor de chocolate; mezclas de cacao (en polvo para preparar la bebida caliente); mezcla de cacao y azúcar y mezclas secas para dulces a base de cacao y azúcar. Las bebidas de cacao y la leche con chocolate acabadas se incluyen en la categoría 01.1.2; la mayoría de los productos de chocolate acabados se incluyen en la categoría 05.1.4

Esta página contiene información relativa a las disposiciones sobre aditivos alimentarios cuyo uso es aceptable en alimentos correspondientes a la categoría de alimentos. **El Cuadro 3 de la NGAA es aplicable**

Disposiciones de la NGAA para la categoría de alimentos 05.1.1 Cuadros 1 y 2						
N.º del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Nivel máximo	Notas	Definido en	Considerar	Recomendación
905d	Aceite mineral de alta viscosidad	2.000 mg/kg	Nota 3	05.1	No en 105 No en 141	Casilla C Nota XS105 Nota XS141
905e	Aceite mineral, viscosidad media y baja, clase I	2.000 mg/kg	Nota 3	05.0	No en 105 No en 141	Casilla C Nota XS105 Nota XS141
950	Acesulfame de potasio	350 mg/kg	Nota 188 Nota 97	05.1.1	350 en 105 No en 141	Casilla C Nota XS141
951	Aspartamo	3.000 mg/kg	Nota 191 Nota 97	05.1.1	3.000 en 105 No en 141	Casilla C Nota XS141
	FOSFATOS	1.100 mg/kg	Nota 33	05.1.1	Sólo SIN 338 en 105 y 141 SIN 341(iii) en 105	Casilla C No hay razón para limitar sólo a la parte del grupo de fosfatos. Por tanto, la misma autorización para los productos de STD 105 y 141
310	Galato de propilo	200 mg/kg	Nota 130 Nota 15	05.1	No en 105 No en 141	Casilla C Nota XS105 Nota XS141
	SACARINAS	100 mg/kg	Nota 161	05.1.1	100 en 105 No en 141	Casilla C Nota XS141

Nota 97						
442	Sales amónicas del ácido fosfatídico	10.000 mg/kg	Nota 97	05.1.1	10.000 en 105 10.000 en 141	OK
955	Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	580 mg/kg	Nota 97	05.1.1	580 en 105 No en 141	Casilla C Nota XS141
	ÉSTERES DE ASCORBILO	500 mg/kg	Nota 15 Nota 114 Nota 10	05.0	No en 105 No en 141	Casilla C Nota XS105 Nota XS141
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	5.000 mg/kg	Nota 97	05.1.1	5.000 en 105 No en 141	Casilla C Nota XS141

OTROS ADITIVOS PERMITIDOS EN CODEX STANDS 141 Y 105

N.º del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Dosis máxima	Función tecnológica		Considerar	Recomendación
503(i)	Carbonato amónico	BPF	Regulador de	la acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
527	Hidróxido amónico	BPF	Regulador de	la acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
503(ii)	Hidrogenocarbonato amónico	BPF	Regulador de	la acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
170(i)	Carbonato cálcico	BPF	Regulador de	la acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
330	Ácido cítrico	BPF	Regulador de	la acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
504(i)	Carbonato magnésico	BPF	Regulador de	la acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
528	Hidróxido magnésico	BPF	Regulador de	la acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
530	Óxido magnésico	BPF	Regulador de	la acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1) y véase a continuación
501(i)	Carbonato potásico	BPF	Regulador de	la acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
525	Hidróxido potásico	BPF	Regulador de	la acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
501(ii)	Hidrogenocarbonato potásico	BPF	Regulador de	la acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
500(i)	Carbonato sódico	BPF	Regulador de	la acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
524	Hidróxido sódico	BPF	Regulador de	la acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
500(ii)	Hidrogenocarbonato sódico	BPF	Regulador de	la acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
526	Hidróxido cálcico	BPF	Regulador de	la acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
338	Ácido ortofosfórico	2500 mg/kg expresados como P ₂ O ₅ en productos acabados	Regulador de	la acidez	Grupo de FOSFATOS en 5.1.1, máx. 1100 mg/kg como fósforo véase cuadro anterior	Casilla E Permitir como parte del grupo de fosfatos (véase cuadro anterior)
334	Ácido L-tartárico	5000 mg/kg en productos acabados	Regulador de	la acidez	No hay tartratos en 5.1.1 (sólo en zumos)	Casilla G1 Nota S105 Nota S141 Iniciar incorporación en NGAA
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos comestibles	BPF	Emulsionante		En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)

322(i)	Lecitina	BPF	Emulsionante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
476	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	5.000 mg/kg	Emulsionante	Ninguna disposición en ninguna categoría de alimentos de NGAA	Casilla G2 Nota S105 Nota S141

OTROS ADITIVOS PERMITIDOS EN CODEX STAND 105

N.º del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Dosis máxima	Función tecnológica	Considerar	Recomendación
412	Goma guar	BPF	Emulsionante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
418	Goma gellan	BPF	Emulsionante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	BPF	Emulsionante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
473	Sucroésteres de ácidos grasos	10.000mg/kg	Emulsionante	Ninguna disposición en ninguna categoría de alimentos de NGAA	Casilla G2 Nota S105 Nota S141
491-495	ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITÁN	2.000 mg/kg	Emulsionante	Ninguna disposición en ninguna categoría de alimentos de NGAA	Casilla G2 Nota S105 Nota S141
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	5.000 mg/kg	Emulsionante	Ninguna disposición en ninguna categoría de alimentos de NGAA	Casilla G2 Nota S105 Nota S141
400	Ácido algínico	BPF	Estabilizador	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
407	Carragenina	BPF	Estabilizador	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
410	Goma de semillas de algarrobo	BPF	Estabilizador	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
413	Goma tragacanto	BPF	Estabilizador	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
414	Goma arábica (goma de acacia)	BPF	Estabilizador	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
415	Goma xantana	BPF	Estabilizador	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
416	Goma karaya	BPF	Estabilizador	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
417	Goma tara	BPF	Estabilizador	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa) [autorización actual de 460 celulosa]	BPF	Estabilizador	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
460(ii)	Celulosa en polvo [autorización actual de 460 celulosa]	BPF	Estabilizador	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
552	Silicato de calcio	10.000 mg/kg silicatos	Antiaglutinante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)

553(i)	Silicato de magnesio	10.000 mg/kg silicatos	Antiaglutinante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
551	Dióxido de silicio amorfo	10.000 mg/kg silicatos	Antiaglutinante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
559	Silicato de aluminio	10.000 mg/kg total 559, 552, 553(i)-(iii), 554, 551, 341(iii)	Antiaglutinante	Ninguna disposición en ninguna categoría de alimentos de NGAA	Casilla G2 Dado que hay preocupaciones sobre los aditivos que contienen aluminio, recomendar que se trate como G(3), es decir eliminar autorización en STD105
553(iii)	Talco	10.000 mg/kg total 559, 552, 553(i)-(iii), 554, 551, 341(iii)	Antiaglutinante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
554	Silicato de aluminio y sodio	10.000 mg/kg total 559, 552, 553(i)-(iii), 554, 551, 341(iii)	Antiaglutinante	No en 5.1.1	Casilla G Dado que hay sólo 1 autorización en la NGAA y hay preocupaciones sobre los aditivos que contienen aluminio, recomendar que se trate como G(3), es decir eliminar autorización en STD105
341(iii)	Fosfato tricálcico	10.000 mg/kg total 559, 552, 553(i)-(iii), 554, 551, 341(iii)	Antiaglutinante	Grupo de FOSFATOS en 5.1.1, máx. 1100 mg/kg como fósforo véase cuadro anterior	Casilla E Autorización como miembro del grupo de fosfatos
553(ii)	Trisilicato magnésico	10.000 mg/kg total 559, 552, 553(i)-(iii), 554, 551, 341(iii)	Antiaglutinante	No en NGAA	Casilla G3 eliminar autorización en STD105
1200	Polidextrosas	BPF	Incrementador del volumen	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
953	Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada)	BPF	Edulcorante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
966	Lactitol	BPF	Edulcorante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
421	Manitol	BPF	Edulcorante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
965(i)	Maltitol	BPF	Edulcorante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
965(ii)	Jarabe de maltitol	BPF	Edulcorante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
420(i)	Sorbitol	BPF	Edulcorante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)

420(ii)	Jarabe de sorbitol	BPF	Edulcorante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
967	Xilitol	BPF	Edulcorante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
957	Taumatina	BPF	Edulcorante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
1400	Dextrinas, almidón tostado	BPF	Espesante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
1401	Almidón tratado con ácido	BPF	Espesante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
1402	Almidón tratado con álcalis	BPF	Espesante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
1403	Almidón blanqueado	BPF	Espesante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
1404	Almidón oxidado	BPF	Espesante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
1405	Almidones tratados con enzimas	BPF	Espesante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)

Nota S105 Sólo permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 105-1981 Cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares

Nota XS105 No permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 105-1981 Cacao en polvo (Cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares

Nota S141 Sólo permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 141-1983 Cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao

Nota XS141 No permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 141-1983 Cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao

Respecto a óxido de magnesio (SIN 530): se señaló que en Codex Stan 141, este aditivo está clasificado como regulador de la acidez, pero en CAC/GL 36 está clasificado como antiaglutinante.

Se recomienda que el CCFA someta a consideración la revisión de la lista del SIN (CAC/GL 36-1989) para incorporar la clase funcional de "regulador de la acidez" para óxido de magnesio. Entonces esta clase se puede incorporar en la NGAA, que depende de las clases funcionales que figuran en CAC/GL 36-1989.

En el GTe había consenso general en torno a que todos los edulcorantes permitidos en esta categoría de alimentos se autoricen también en los productos correspondientes a CODEX STAN 105-1981 ó CODEX STAN 141-1983.

Pero no había consenso sobre si todos los reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores, antiaglutinantes y espesantes del Cuadro 3 de la NGAA además de povidona, debían permitirse en los productos correspondientes a CODEX STAN 105-1981 ó CODEX STAN 141-1983.

Por ejemplo, EE.UU. apoyó una referencia general a los aditivos del Cuadro 3 incorporando en la norma para productos la función tecnológica correspondiente, en lugar de indicar los aditivos específicos. Esto está en línea con el formato de las normas para productos del Manual de procedimiento del Codex (20 edición, pág. 54).

En cambio, la UE apoya generalmente la indicación de los aditivos por separado, a no ser que esté claro que la intención era indicar todos los aditivos del Cuadro 3 que recaen bajo determinadas clases funcionales en la norma para productos. Partiendo de un análisis pormenorizado, la UE suponía que la intención era permitir el uso de todos los edulcorantes en la norma para productos, pero dudaba de si se podía concluir lo mismo para las demás clases funcionales.

En el cuadro anterior, los aditivos se indican por separado (señalados con un (1)), en espera de una decisión definitiva.

Algunos miembros del GTe solicitaron que las autorizaciones en normas para productos que no están en la categoría de alimentos pertinente de la NGAA y al contrario se evaluarán con mayor

rigurosidad, debido a que se necesita la función tecnológica o hay que demostrarla (es decir, como contraposición a las posiciones estándar).

Siguiendo el árbol de decisiones adoptado en el CCFA, en general en este documento lo estándar es no ampliar el permiso en ambos casos para aditivos que no están en el Cuadro 3.

Ejemplos específicos de esta categoría de alimentos en que Brasil cree que los ésteres de ascorbilo, galato de propilo y ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico interesterificado son necesarios tecnológicamente se añadirán a productos correspondientes a la norma para productos.

El GTe recomienda que para las normas para productos que actualmente se están analizando con el método del árbol de decisiones, el CCFA podría considerar estos casos como trabajo de continuación para el GTe. Pero una vez el CCFA haya finalizado el trabajo sobre las normas para productos que actualmente está examinando el GTe, toda diferencia en la incorporación de aditivos alimentarios en las normas para productos y la NGAA debe considerarse como parte del procedimiento normal de enmienda de la NGAA.

Apéndice 6**Productos de cacao y chocolate (05.1.4)****Descripción de la categoría de alimentos 05.1.4:**

El chocolate se produce a partir de la almendra de cacao descortezada, cacao en pasta, tortas prensadas de cacao, cacao en polvo o licor de cacao con o sin azúcar añadido, manteca de cacao, sustancias aromatizantes o saborizantes e ingredientes optativos (p. ej., nueces). ¹ **Esta categoría es para el chocolate de acuerdo a la definición de la Norma del Codex para el chocolate y los productos de chocolate (CODEX STAN 87-1981)**, y para la confitería que utiliza chocolate que cumple con la norma y puede contener otros ingredientes, por ejemplo, las nueces y la fruta cubiertos de chocolate (como las pasitas). Esta categoría sólo comprende la porción de chocolate de cualquier dulce que corresponda a la categoría de alimentos 05.2.

Esta página contiene información relativa a las disposiciones sobre aditivos alimentarios cuyo uso es aceptable en alimentos correspondientes a la categoría de alimentos. **El Cuadro 3 de la NGAA es aplicable**

Disposiciones de la NGAA para la categoría de alimentos 05.1.4 Cuadros 1 y 2

N.º del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Nivel máximo	Notas	Definido en	Considerar	Recomendación
1503	Aceite de ricino	350 mg/kg		05.1.4	No en STAN 87	Casilla C Nota XS87
905d	Aceite mineral de alta viscosidad	2.000 mg/kg	Nota 3	05.1	No en STAN 87	Casilla C Nota XS87
905e	Aceite mineral, viscosidad media y baja, clase I	2.000 mg/kg	Nota 3	05.0	No en STAN 87	Casilla C Nota XS87
950	Acesulfame de potasio	500 mg/kg	Nota 161 Nota 188	05.1.4	500 en STAN 87	OK
956	Alitame	300 mg/kg	Nota 161	05.1.4	No en STAN 87	Casilla C Nota XS87
110	Amarillo ocaso FCF	400 mg/kg	Nota 183	05.1.4	No en STAN 87 pero lo regula la nota 183	OK
951	Aspartame	3.000 mg/kg	Nota 191 Nota 161	05.1.4	2000 en STAN 87	Casilla E estándar, es decir, utilizar dosis de NGAA
133	Azul brillante FCF	100 mg/kg	Nota 183	05.1.4	No en STAN 87 pero lo regula la nota 183	OK
320	Butilhidroxianisol (BHA)	200 mg/kg	Nota 15 Nota 130 Nota 141	05.1.4	200 como grupo en STAN87 2.1.7.1	OK
321	Butilhidroxitolueno (BHT)	200 mg/kg	Nota 15 Nota 130 Nota 141	05.1.4	200 como grupo en STAN87 2.1.7.1	OK
	CAROTENOIDES	100 mg/kg	Nota 183	05.1.4	No en STAN 87 pero lo regula la nota 183	OK
	CICLAMATOS	500 mg/kg	Nota 17 Nota 161	05.1.4	500 en STAN 87	OK
	CLOROFILAS Y CLOROFILINAS.	700 mg/kg	Nota 183	05.1.4	No en STAN 87 pero lo regula la	OK

COMPLEJOS CÚPRICOS					nota 183	
150c	Caramelo III - caramelo al amoníaco	50.000 mg/kg	Nota 183	05.1.4	No en STAN 87 pero lo regula la nota 183	OK
150d	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	50.000 mg/kg	Nota 183	05.1.4	No en STAN 87 pero lo regula la nota 183	OK
160a(ii)	Carotenos, beta-, vegetales	100 mg/kg	Nota 183	05.1.4	No en STAN 87 pero lo regula la nota 183	OK
902	Cera candelilla	BPF	Nota 3	05.1.4	BPF en STAN 87	OK
903	Cera carnauba	5.000 mg/kg	Nota 3	05.1.4	No en STAN 87	Casilla C Nota XS87
901	Cera de abejas	BPF	Nota 3	05.1.4	BPF en STAN 87	OK
163(ii)	Extracto de piel de uva	200 mg/kg	Nota 181 Nota 183	05.1.4	No en STAN 87 pero lo regula la nota 183	OK
FOSFATOS		1.100 mg/kg	Nota 33	05.1.4	Sólo SIN 338 (ácido fosfórico) en STAN 87, 2500 mg/kg como P ₂ O ₅	Casilla C Nota XS87 (pero seguir permitiendo SIN 338)
310	Galato de propilo	200 mg/kg	Nota 15 Nota 130	05.1	200 como grupo en STAN87 2.1.7.1	Casillas C y E Añadir nota 141 a NGAA
904	Goma laca, blanqueada	BPF	Nota 3	05.1.4	BPF en STAN 87 2.1 y 2.2	OK
132	Indigotina (carmín de indigo)	450 mg/kg	Nota 183	05.1.4	No en STAN 87 pero lo regula la nota 183	OK
961	Neotamo	80 mg/kg	Nota 161	05.1.4	No en STAN 87	Casilla C Nota XS87
POLISORBATOS		5.000 mg/kg	Nota 101	05.1.4	SIN 435 monoestearato de sorbitán polioxietilado (20) 10.000 en STAN 87 (Total 15.000 para 442, 476, 491, 492 y 435))	Casilla E Permitir grupo a dosis de NGAA
124	Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)	300 mg/kg	Nota 183	05.1.4	No en STAN 87 pero lo regula la nota 183	OK
129	Rojo allura AC	300 mg/kg	Nota 183	05.1.4	No en STAN 87, pero la nota 183 permite colorantes para decoración de la superficie.	OK
SACARINAS		500 mg/kg	Nota 161	05.1.4	500 en STAN 87 2.1 y 2.2	OK
442	Sales amónicas del ácido fosfatídico	10.000 mg/kg		05.1.4	10.000 en STAN 87 (Total 15.000 para 442, 476, 491, 492 y 435)	OK Nota S87a
955	Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	800 mg/kg	Nota 161	05.1.4	No en STAN 87	Casilla C Nota XS87
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	200 mg/kg	Nota 15	05.1.4	200 como grupo en STAN87	Casillas C y E

			Nota 130		2.1.7.1	
			Nota 141			
ÉSTERES DE ASCORBILO	500 mg/kg	Nota 15	05.0	Nota 10	200 en STAN 87 2.1.7.1 (sólo palmitato de ascorbilo)	Casillas C y E Límite para el chocolate blanco sólo (nota 141), las opciones están al final del cuadro
			Nota 114			

OTROS ADITIVOS PERMITIDOS EN CODEX STAND 87

N.º del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Dosis máxima	Función	tecnológica	Considerar	Recomendación
503(i)	Carbonato amónico	BPF	Regulador de la	acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
527	Hidróxido amónico	BPF	Regulador de la	acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
503(ii)	Hidrogenocarbonato amónico	BPF	Regulador de la	acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
170(i)	Carbonato cálcico	BPF	Regulador de la	acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
330	Ácido cítrico	BPF	Regulador de la	acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
504(i)	Carbonato magnésico	BPF	Regulador de la	acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
528	Hidróxido magnésico	BPF	Regulador de la	acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
530	Óxido magnésico	BPF	Regulador de la	acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
501(i)	Carbonato potásico	BPF	Regulador de la	acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
525	Hidróxido potásico	BPF	Regulador de la	acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
501(ii)	Hidrogenocarbonato potásico	BPF	Regulador de la	acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
500(i)	Carbonato sódico	BPF	Regulador de la	acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
524	Hidróxido sódico	BPF	Regulador de la	acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
500(ii)	Hidrogenocarbonato sódico	BPF	Regulador de la	acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
526	Hidróxido cálcico	BPF	Regulador de la	acidez	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
338	Ácido ortofosfórico	2500 mg/kg expresados como P ₂ O ₅ en productos acabados	Regulador de la	acidez	Grupo de FOSFATOS en 5.1.4, máx. 1100 mg/kg como fósforo véase cuadro anterior	Casilla E Dosis de NGAA
334	Ácido L-tartárico	5000 mg/kg en productos	Regulador de la	acidez	No hay tartratos en 5.1.4 (sólo en zumos)	Casilla G1 estándar Nota S87 Iniciar incorporación

acabados				en NGAA	
471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	BPF	Emulsionante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
322(i)	Lecitina	BPF	Emulsionante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
422	Glicerol	BPF	Emulsionante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
476	Ésteres de poliglicerol del ácido ricinoleico interesterificado	5.000 mg/kg	Emulsionante	(Total 15.000 para 442, 476, 491, 492 y 435)	Ninguna disposición en ninguna categoría de alimentos de NGAA Casilla G2 Nota S87
491	Monoestearato de sorbitán	10.000 mg/kg	Emulsionante	(Total 15.000 para 442, 476, 491, 492 y 435)	Ninguna disposición en ninguna categoría de alimentos de NGAA Casilla G2 Nota S87
492	Triestearato de sorbitán	10.000 mg/kg	Emulsionante	(Total 15.000 para 442, 476, 491, 492 y 435)	Ninguna disposición en ninguna categoría de alimentos de NGAA Casilla G2 Nota S87
957	Taumatina	BPF	Edulcorante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
420(i)	Sorbitol [considerar el jarabe también]	BPF	Edulcorante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
421	Manitol	BPF	Edulcorante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
953	Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada)	BPF	Edulcorante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
965(i)	Maltitol [considerar el jarabe también]	BPF	Edulcorante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
966	Lactitol	BPF	Edulcorante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
967	Xilitol	BPF	Edulcorante	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
414	Goma arábiga (goma de acacia)	BPF	Agentes de glaseado	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
440	Pectinas	BPF	Agentes de glaseado	En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
175	Oro	BPF	Sólo para fines decorativos	No en NGAA	Casilla G(3) estándar es eliminar autorización <u>PERO</u> en este caso permitir sólo en CODEX STAN 87, es decir, nota S87 añadir la nota 183.
174	Plata	BPF	Sólo para fines decorativos	No en NGAA	Casilla G(3) estándar es eliminar autorización <u>PERO</u> en este caso

						permitir sólo en CODEX STAN 87, es decir, nota S87 añadir la nota 183.
1200	Polidextrosas	BPF	Aumentadores del volumen		En Cuadro 3 de NGAA	Casilla I: OK (1)
	Hexano	1 mg/kg según el contenido de grasas	Utilizar como coadyuvante de elaboración		¿Necesario en aditivos permitidos?	Eliminar de STAN87
OTROS ADITIVOS PERMITIDOS EN CODEX STAND 87, 2.1.7.1 sólo						
307 [ahora 307(a)]	Alfa-tocoferol	750mg/kg según el contenido de grasas	Antioxidante		No en 5.1.4 y no permitido en manteca de cacao, pero permitido en aceite de manteca	Disposición no es necesaria, es aplicable transferencia

Nota S87 Solamente permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 87-1981 Chocolate

Nota S87a Para los productos correspondientes a CODEX STAN 87-1981, una autorización máxima combinada de 15000 mg/kg para sales amónicas de ácidos fosfatídicos (SIN 442), ésteres de poliglicerol del ácido ricinoleico interesterificado (SIN 476), monoestearato de sorbitán (SIN 491), triestearato de sorbitán (SIN 492) y monoestearato de sorbitán polioxietinelado (20) (SIN 435) cuando se utilizan en combinación.

Nota XS87 No permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 87-1981 Chocolate

Hay algunos aditivos permitidos que están limitados al chocolate blanco solamente en la NGAA (nota 141) y la norma para productos (STAN87, 2.1.7.1).

Pero para ésteres de ascorbilo y galato de propilo la limitación de uso es sólo en STAN87. Parece haber justificación técnica para la limitación, por lo que el GTe recomienda que

- La nota 141 se inserte en la NGAA para galato de propilo (SIN 310).
- La categoría de alimentos de la NGAA para galato de propilo se revise desde 05.1 hasta 05.1.4, que es la categoría de alimentos apropiada para el chocolate blanco y está en consonancia con este grupo de aditivos que tienen un máximo combinado, véase la nota 130.
- Insertar la nota 141 en la NGAA para los ésteres de ascorbilo, o bien no permitir los ésteres de ascorbilo en los productos correspondientes a CODEX STAN 87-1981 (es decir la nota XS87) exceptuando el palmitato de ascorbilo solamente, a una dosis máxima de 200 mg/kg en el chocolate blanco solamente, es decir la nota 141.
- Dependiendo del resultado de la decisión anterior con respecto a los ésteres de ascorbilo, puede ser conveniente también trasladar esta autorización a 05.1.4.

El GTe señaló que de acuerdo con CAC/GL 36-1989, el glicerol (SIN 422) no está reconocido como "emulsionante" y las pectinas (SIN 440) no están reconocidas como "agentes de glaseado"; como lo están en CODEX STAN 87.

Se recomienda al CCFA que considere revisar la lista del SIN para incorporar la clase funcional de "emulsionante" para el glicerol y la clase funcional de "agentes de glaseado" para las pectinas.

En el GTe no hubo consenso sobre si todos los reguladores de la acidez, emulsionantes, estabilizadores, edulcorantes, antiaglutinantes y espesantes del Cuadro 3 de la NGAA además de polidextrosa, debían permitirse en los productos correspondientes a CODEX STAN 87-1981.

Véase la casilla del texto anterior para el Apéndice 5 (CODEX STAN 105-1981 y CODEX STAN 141-1983).

En el cuadro anterior, los aditivos se indican por separado (señalados con un (1)), en espera de una decisión definitiva.

Apéndice 7

Indicación de diferencias de las normas para productos en las categorías de alimentos correspondientes de la NGAA

Introducción

Considerando que:

- Existe el deseo de que los aditivos permitidos en productos normalizados se incluyan en la NGAA en lugar de en la norma para productos
- Cada norma para productos está asociada con una categoría de alimentos de la NGAA (Anexo C de la Norma General para los Aditivos Alimentarios)
- Una categoría de alimentos en particular puede abarcar más de una norma para productos
- Los aditivos permitidos en las normas para productos probablemente son diferentes a las disposiciones de las categorías de alimentos

toda excepción a las autorizaciones de las categorías de alimentos deben determinarse con claridad y sencillez en los Cuadros y resúmenes de la NGAA en la red.

Base de las recomendaciones

Las recomendaciones están basadas en adaptaciones de:

CODEX STAN 105-1981 Cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares y CODEX STAN 141-1983 Cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao con la categoría de alimentos 5.1.1 de la NGAA

CODEX STAN 86-1981 Manteca de cacao con la categoría de alimentos 5.1.3 de la NGAA

CODEX STAN 87-1981 Chocolate con la categoría de alimentos 5.1.4 de la NGAA

CODEX STAN 96-1981 Jamón curado cocido y CODEX STAN 97-1981 Espadilla de cerdo curada cocida con la categoría de alimentos 8.2.2 de la NGAA

CODEX STAN 88-1981 Carne tipo "corned beef" y CODEX STAN 98-1981 "Carne luncheon" con la categoría de alimentos 8.3.2 de la NGAA

CODEX STAN 117-1981 "Bouillons" y consomés con la categoría de alimentos 12.5 de la NGAA

Colocación de excepciones

Una cuestión general es si puede haber notas (o equivalentes) en cada categoría de alimentos o si es más conveniente colocar un conjunto general de notas (o equivalentes) como mantenimiento y referencia.

Las excepciones deberán colocarse en:

- El Cuadro 1, para cada categoría de alimentos
- El Cuadro 2, para cada categoría de alimentos
- Disposiciones en el Cuadro 3 (en todas las adaptaciones anteriores, el Cuadro 3 es aplicable a la categoría de alimentos pertinente pero no a la norma para productos, al menos por completo)
- La forma en que las disposiciones del Cuadro 3 están ilustradas en la red.

Incorporación de excepciones

Por ejemplo, con respecto a la categoría de alimentos de la NGAA 5.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao

Disposiciones de la NGAA para la categoría de alimentos 05.1.1: Cuadros 1 y 2

N.º del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Nivel máximo	Notas	Definido en
905d	Aceite mineral de alta viscosidad	2.000 mg/kg	Nota 3	05.1
905e	Aceite mineral, viscosidad media y baja, clase I	2.000 mg/kg	Nota 3	05.0
950	Acesulfame de potasio	350 mg/kg	Nota 97 Nota 188	05.1.1
951	Aspartame	3.000 mg/kg	Nota 97 Nota 191	05.1.1
	FOSFATOS	1.100 mg/kg	Nota 33	05.1.1
310	Galato de propilo	200 mg/kg	Nota 130 Nota 15	05.1
	SACARINAS	100 mg/kg	Nota 97 Nota 161	05.1.1
442	Sales amónicas del ácido fosfatídico	10.000 mg/kg	Nota 97	05.1.1
955	Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	580 mg/kg	Nota 97	05.1.1
	ÉSTERES DE ASCORBILO	500 mg/kg	Nota 114 Nota 10 Nota 15	05.0
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	5.000 mg/kg	Nota 97	05.1.1

Disposiciones del Cuadro 3 de la NGAA

Los aditivos siguientes, que se indican en el **Cuadro 3**, pueden utilizarse en esta categoría de alimentos según las condiciones de buenas prácticas de fabricación (BPF) tal como se expone en el preámbulo de la NGAA del Codex.


Cuando estas disposiciones sobre aditivos no sean aplicables a los productos correspondientes a CODEX STAN 105-1981 ó CODEX STAN 141-1983, podrían colocarse notas de excepción en los Cuadros 1 y 2 con respecto a las categorías de alimentos 5.0, 5.1 y 5.1.1.


Además, como el Cuadro 3 de la NGAA es aplicable a la categoría de alimentos 5.1.1 pero no a CODEX STAN 105-1981 ó CODEX STAN 141-1983, debe haber un mecanismo para aplicar esta disposición, p.ej., mediante la enmienda del Anexo al Cuadro 3 "Alimentos o categorías de alimentos que están excluidos de las condiciones generales del Cuadro 3".






Explicación en la NGAA en la red










La NGAA en la red tiene las siguientes indicaciones que explican cuándo no son de aplicación las disposiciones del Cuadro 3, véase el extracto a continuación.

Este sistema puede ser utilizado para indicar si las disposiciones del Cuadro 3 son aplicables a una categoría de alimentos pero no a los productos de esa categoría correspondientes a una norma para productos.

 Las categorías de alimentos señaladas con este símbolo pueden contener una o más subcategorías listadas en el **Anexo del Cuadro 3**. Las disposiciones del Cuadro 3 se aplican por consiguiente únicamente a *algunas*, pero *no a todas* las subcategorías de la categoría indicada.

 Las disposiciones del Cuadro 3 no se aplican a las categorías señaladas con este símbolo ya que figuran en el **Anexo del Cuadro 3**.

Categoría de alimentos	Número
 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0	01.0
 Grasas y aceites y emulsiones grasas	02.0
 Grasas y aceites prácticamente exentos de agua	02.1
 Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee"	02.1.1
 Grasas y aceites vegetales	02.1.2

Categoría de alimentos	Número
 Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	02.1.3
 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite	02.2
 Mantequilla (manteca)	02.2.1
 Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar	02.2.2
 Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	02.3
 Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	02.4
 Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	03.0
 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas	04.0
 Confitería	05.0

Recomendaciones para incorporar excepciones y diferencias en las disposiciones de categorías de alimentos de la NGAA para productos normalizados

El Grupo de trabajo por medios electrónicos ratificó la utilización de un criterio general, en lugar de incorporar excepciones separadas en cada categoría de alimentos.

A continuación se describen recomendaciones específicas para incorporar y explicar diferencias en las disposiciones.

Cuadros 1 y 2 de las categorías de alimentos pertinentes

- Indicar autorizaciones adicionales o modificadas para productos correspondientes a una norma para productos específica utilizando una nota consistente en **Snnn**, donde **nnn** es el número de la norma para productos, p.ej., S105, utilizando un calificador adicional, p.ej., S105a cuando se precise claridad adicional.
- Indicar las excepciones (es decir no permitidas) a la disposición sobre aditivos de la NGAA mediante **XSnnn**, p.ej., XS105, pudiendo utilizar un calificador adicional, p.ej., XS105a.
- Compilar esas notas como una sección aparte en la lista de notas de la NGAA.

Pese a que esto producirá una lista más larga, en realidad, la información en los Cuadros 1 y 2 estará más clara para los usuarios, y en la NGAA en la red habrá un enlace a las notas adicionales, igual que ahora. También cabe esperar que con el tiempo algunas de esas excepciones puedan eliminarse puesto que algunas disposiciones sobre aditivos para productos solamente se transfieren a todos los productos en la categoría de alimentos.

Por ejemplo, de las adaptaciones actuales:

Nota XS86	No permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 86-1981 Manteca de cacao
Nota S87	Solamente permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 87-1981 Chocolate
Nota S87a	Para los productos correspondientes a CODEX STAN 87-1981, una autorización máxima combinada de 15000 mg/kg para sales amónicas de ácidos fosfatídicos (SIN 442), ésteres de poliglicerol del ácido ricinoleico interesterificado (SIN 476), monoestearato de sorbitán (SIN 491), triestearato de sorbitán (SIN 492) y monoestearato de sorbitán polioxietinelado (20) (SIN 435) cuando se utilizan en combinación.
Nota XS87	No permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 87-1981 Chocolate
Nota S88	Sólo permitido en CODEX STAN 88-1981 "Corned Beef"
Nota XS88:	No permitido en CODEX STAN 88-1981 "Corned Beef"
Nota S89:	Sólo permitido en CODEX STAN 89-1981 Carne "luncheon"
Nota XS89	No permitido en CODEX STAN 89-1981 Carne "luncheon"
Nota S96	Solamente permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 96-1981 Jamón curado cocido

Nota XS96	No permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 96-1981 Jamón curado cocido
Nota S97	Solamente permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 97-1981 Espadilla de cerdo curada cocida
Nota XS97	No permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 97-1981 Espadilla de cerdo curada cocida
Nota S98:	Sólo permitido en CODEX STAN 98-1981 Carne picada curada cocida
Nota XS98	No permitido en CODEX STAN 98-1981 Carne picada curada cocida
Nota S105	Sólo permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 105-1981 Cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares
Nota XS105	No permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 105-1981 Cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares
Nota S117	Solamente permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 117-1981 "Bouillons" y consomés
Nota XS117	No permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 117-1981 "Bouillons" y consomés
Nota S141	Sólo permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 141-1983 Cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao
Nota XS141	No permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 141-1983 Cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao

El grupo de trabajo señala también que algunas de las notas actuales se refieren a normas para productos específicas y que podrían numerarse de nuevo y reformarse como se ha indicado anteriormente. Por ejemplo, la nota 5 *Quedan excluidos los productos que corresponden a la Norma para las confituras, jaleas y mermeladas (CODEX STAN 296-2009)* podría numerarse de nuevo como nota XS296.

Cuadro 3

4. En el Anexo al Cuadro 3, incluir mediante una lista adicional con un título adecuado productos de normas para productos que están excluidos. Una entrada podría ser:

- 05.1.1 Mezclas de cacao (cacaos) y cacao en pasta/torta de cacao que deben corresponder a CODEX STAN 105-1981 ó CODEX STAN 141-1983

Esta nueva sección debería tener un cuadro con la categoría de alimentos y la(s) norma(s) para productos correspondientes, y tener un título y descriptor propios para informar al usuario sobre el modo de utilización de la lista (es decir, que contiene normas para productos que no permiten aditivos del Cuadro 3 pese a que la categoría de alimentos correspondiente no figura en el Anexo actual al Cuadro 3, y que sólo es aplicable a los alimentos de las normas para productos que se indican y no a otros alimentos que no figuran en las normas para productos indicadas).

La nueva sección se podría indicar en el encabezamiento del Cuadro 3 que figura en la lista de aditivos en la NGAA en la red (véase a continuación). El Anexo revisado al Cuadro 3 sería aplicable tanto al documento de información que contiene la NGAA completa que se pone a disposición en el programa para el Comité, como a la NGAA en la red.

Categorías de alimentos de la NGAA en la red

5. Utilizar un nuevo símbolo para diferenciar las categorías de alimentos en que los aditivos del Cuadro 3 se pueden utilizar en algunos de los alimentos, pero no en todos, que pertenecen a esa categoría de alimentos debido a los requisitos de normas para productos en particular.

El nuevo símbolo estaría definido por el texto siguiente:


Las categorías de alimentos señaladas con este símbolo contienen una o varias normas para productos en que no figuran aditivos del Cuadro 3. Esas normas para productos aparecen en [la nueva sección] (d)el Anexo al Cuadro 3. Las disposiciones del Cuadro 3 se aplican por consiguiente únicamente a algunos, pero no a todos los productos de esta categoría de alimentos.


Utilizando como base los símbolos actuales, recomendamos como símbolo





















Este símbolo podría aplicarse tanto al resumen como a los detalles de la categoría de alimentos, y a las categorías de alimentos correspondientes en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA en la red.

Este cambio que se recomienda se explica para la categoría de alimentos 5 en la lista de categorías de alimentos:

 Las categorías de alimentos señaladas con este símbolo pueden contener una o más subcategorías listadas en el **Anexo del Cuadro 3**. Las disposiciones del Cuadro 3 se aplican por consiguiente únicamente a *algunas*, pero *no a todas* las subcategorías de la categoría indicada.

 Las disposiciones del Cuadro 3 no se aplican a las categorías señaladas con este símbolo ya que figuran en el **Anexo del Cuadro 3**.

 Las categorías de alimentos señaladas con este símbolo contienen una o varias normas para productos en que no figuran aditivos del Cuadro 3. Esas normas para productos aparecen en [la nueva sección] (d)el Anexo al Cuadro 3. Las disposiciones del Cuadro 3 se aplican por consiguiente únicamente a *algunos*, pero *no a todos* los alimentos de esta categoría de alimentos.

Categoría de alimentos	Número
 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0	01.0
 Grasas y aceites y emulsiones grasas	02.0
 Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	03.0
 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas	04.0
 Confitería	05.0
 Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y sucedáneos del chocolate	05.1
 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	05.1.1
 Mezclas de cacao (jarabes)	05.1.2
 Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	05.1.3
 Productos de cacao y chocolate	05.1.4
 Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	05.1.5
 Dulces incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc., distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	05.2
 Caramelos duros	05.2.1
 Caramelos blandos	05.2.2
 Turrón y mazapán	05.2.3
 Goma de mascar	05.3
 Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	05.4

6. En la lista de aditivos permitidos en las categorías de alimentos, cuando haya alimentos de categorías de alimentos que no estén regulados por las disposiciones del Cuadro 3 será necesario modificar el encabezamiento referente al Cuadro 3.

Por ejemplo, para la categoría de alimentos 05.1.1:

Disposiciones del Cuadro 3 de la NGAA

Los aditivos siguientes, que se indican en el **Cuadro 3**, pueden ser utilizados en esta categoría de alimentos de acuerdo con las condiciones de buenas prácticas de fabricación (BPF) tal como se indica en el preámbulo de la NGAA del Codex, **aparte de los productos correspondientes a CODEX STAN 105-1981 Cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares y CODEX STAN 141-1983 Cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao.**

7. Por último, recomendamos que después de terminar la labor de adaptación de una norma en particular, se actualice la versión en la red de la NGAA de forma que permita mostrar también solamente los aditivos permitidos en los alimentos correspondientes a esa norma para productos (incluida la lista de aditivos permitidos del Cuadro 3) en los productos normalizados.