

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 6 (a) del programa

CX/FAC 06/38/7
Diciembre de 2006

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

38° período de sesiones
La Haya, Países Bajos, 24 – 28 de abril de 2006

PROGRAMA PROVISIONAL

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE LOS PRINCIPIOS GENERALES DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA)

(Preparado por China, con la asistencia de Australia, Marruecos, Nueva Zelandia, Noruega, Suecia,
ELC, FIJUG y FIL)

Se ruega a todos los gobiernos y organizaciones internacionales participantes en calidad de observadores ante la Comisión del Codex Alimentarius que deseen hacer observaciones sobre el presente tema, remitirlas **a más tardar el 28 de febrero de 2006** a: Contacto del Codex en los Países Bajos, Ministerio de Agricultura, la Naturaleza y la Calidad de los Alimentos, Apdo. Postal 20401, 2500 E.K., La Haya, Países Bajos (Fax: +31.70.378.6141; correo electrónico: info@codexalimentarius.nl, *de preferencia*), con copia para el Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma Italia (Fax: +39.06.5705.4593; correo electrónico: Codex@fao.org, *de preferencia*)

EN TRES PARTES:

- **Parte I:** Procedimiento propuesto a consideración para la incorporación y examen de aditivos alimentarios en la NGAA;
- **Parte II:** Análisis de la relación entre las disposiciones de la NGAA sobre los aditivos alimentarios y las de las normas para los productos, comprendidas las opciones para pasar las disposiciones de sobre aditivos alimentarios de las normas de productos a la NGAA;
- **Parte III:** Revisiones propuestas al Manual de Procedimientos del Codex.

ANTECEDENTES

1. El 37º período de sesiones del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) reflexionó sobre la forma de proseguir su labor sobre el preámbulo de la NGAA y acordó establecer un grupo de trabajo electrónico dirigido por China¹, con las siguientes atribuciones:²

- a) Mejorar la gestión de las actividades de la NGAA, tomando en consideración los siguientes criterios:
 - i) La NGAA debe ser congruente con otras normas adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius;
 - ii) los asientos incorporados en la NGAA deben elaborarse con transparencia;
 - iii) es necesario elaborar la NGAA en forma imparcial y congruente, y,
 - iv) los cambios que se introduzcan en los principios de trabajo deberían agilizar en vez de producir ulteriores retardos.
- b) Elaborar un texto que acompañe el procedimiento propuesto a consideración para la incorporación y examen de aditivos alimentarios en la NGAA.
- c) Analizar la relación entre las disposiciones de la NGAA y las de las normas para los productos, a fin de determinar y proponer opciones para pasar las disposiciones estándar sobre los aditivos alimentarios en los productos a la NGAA (con la finalidad de reunir en un único lugar las disposiciones sobre los aditivos alimentarios).
- d) Proponer las correcciones correspondientes para el Manual de Procedimientos del Codex.

2. El presente informe se compone de tres partes. La parte I contiene el texto y un diagrama que describe un procedimiento propuesto a consideración para la incorporación y examen de aditivos alimentarios en la NGAA. La parte II contiene un análisis de la relación entre las disposiciones de la NGAA y las de las normas para los productos, así como una propuesta para pasar las disposiciones estándar sobre los aditivos alimentarios en los productos a la NGAA. La parte III presenta las correcciones propuestas al Manual de Procedimientos del Codex que eliminarían las incongruencias entre el Manual de Procedimientos y el preámbulo de la NGAA. Al final de cada sección se presentan recomendaciones para consideración del 38º período de sesiones del CCFAC.

PARTE I: PROYECTO DE PROCEDIMIENTO PROPUESTO A CONSIDERACIÓN PARA LA INCORPORACIÓN Y EXAMEN DE DISPOSICIONES SOBRE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA NGAA.

3. El 38º período de sesiones del CCFAC examinó una versión revisada del "Diagrama del procedimiento en uso para los aditivos cuyo registro a la NGAA se propone", y decidió anexar esta versión revisada al proyecto de revisión del preámbulo³ propuesto, y elaborar el texto acompañante. El grupo de trabajo electrónico, tomando en cuenta la importancia de correlacionar el proceso a consideración de nuevas disposiciones sobre los aditivos alimentarios con el procedimiento uniforme de los trámites del Codex para la elaboración de normas, revisó ulteriormente el diagrama según se propone en este documento de debate.

4. El apéndice I contiene un diagrama corregido y el texto acompañante que proporciona orientación adicional para solicitar la incorporación o revisión de disposiciones sobre los aditivos alimentarios en la NGAA. Esta orientación ofrece información sobre la iniciación de las actividades, el uso de aditivos alimentarios en alimentos normalizados y no normalizados, la justificación para el uso de aditivos alimentarios y la elaboración de disposiciones sobre los aditivos alimentarios.

¹ Con la ayuda de Australia, Brasil, Canadá, la Comisión Europea, Francia, la India, Japón, Corea, Marruecos, Nueva Zelandia, Nigeria, Noruega, Suecia, Suiza, Tailandia, los Estados Unidos, la ELC, ICGMA, IDF y IFU.

² ALINORM 05/28/12 § 62.

³ ALINORM 05/28/12, Apéndice VII.

Parte I Recomendaciones:

5. El grupo de trabajo electrónico recomienda que el 38° período de sesiones del CCFAC examine ulteriormente el diagrama y el texto acompañante que figuran en el Apéndice I, con el objetivo de recomendar su adopción a la Comisión. En particular, el CCFAC debería someter a ulterior consideración las opciones propuestas sobre la función de los comités de productos del Codex en la evaluación de la necesidad tecnológica del uso de un aditivo en alimentos normalizados.

PARTE II: ANÁLISIS DE LA RELACIÓN ENTRE LAS DISPOSICIONES DE LA NGAA SOBRE LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y LAS DE LAS NORMAS PARA LOS PRODUCTOS, COMPRENDIDAS LAS OPCIONES PARA PASAR LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DE PRODUCTOS A LA NGAA

Propósito

6. Esta sección tiene un triple propósito:
- a) analizar la relación entre las disposiciones sobre los aditivos alimentarios que figuran en la NGAA y las de las normas del Codex para los productos;
 - b) proponer opciones para incorporar en la NGAA las disposiciones sobre los aditivos alimentarios vigentes en las normas del Codex para los productos; y
 - c) asegurar que las opciones que se tomen se elaboren con transparencia, imparcialidad y congruencia con los enfoques y procedimientos utilizados en la elaboración de la NGAA. Además, las opciones elegidas deberían limitar los cambios a los principios de trabajo utilizados en la elaboración de la NGAA a fin de acelerar en vez de demorar la ulterior elaboración de la NGAA.

Introducción

7. Además del propósito y la introducción, la parte II de este documento contiene seis secciones con los siguientes títulos:

- a) Principios utilizados en la elaboración de la NGAA y las normas para los productos;
 - b) Repercusiones de la homologación de las disposiciones sobre los aditivos alimentarios de las normas para los productos con las de la NGAA, y sus causas (véase también el apéndice II);
 - c) Criterios para evaluar posibles enfoques para homologar las disposiciones sobre los aditivos alimentarios de las normas para los productos con la NGAA;
 - d) Propuestas para pasar las disposiciones estándar sobre las normas para los aditivos alimentarios de los productos a la NGAA;
 - e) Resumen y debate de la viabilidad de cada propuesta; y
 - f) Parte II Recomendaciones
8. Se llevaron a cabo ulteriores actividades para:
- a) determinar las categorías de alimentos de la NGAA que contienen normas para productos con disposiciones sobre los aditivos alimentarios (apéndice III); y
 - b) determinar acciones para ejecutar la propuesta recomendar de pasar las disposiciones sobre los aditivos alimentarios de las normas para los productos a la NGAA (apéndice IV).

9. El procedimiento del Codex para la elaboración de normas dispone que diversos comités (el CCFAC y los de los productos) elaboren disposiciones sobre los aditivos en las normas del Codex. Incumbe al CCFAC asegurar que las disposiciones sobre los aditivos alimentarios que figuran en todas las normas del Codex protejan la salud del consumidor y, en el caso de los alimentos no normalizados, asegurar también que el uso de un aditivo se justifique tecnológicamente. Compete a los comités de productos del Codex garantizar que el uso de un aditivo se justifique tecnológicamente en las normas que elaboran. Debido a estas funciones diversas existen diferencias inherentes en los criterios que forman las bases de numerosas decisiones del Codex relacionadas con las disposiciones sobre los aditivos alimentarios en las normas del Codex para los productos.

10. Desde sus inicios, el propósito de la NGAA fue ser la solución para tratar en forma sistemática el uso inocuo de aditivos alimentarios en los alimentos normalizados y en los alimentos no normalizados, al funcionar como documento único de referencia para las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el sistema del Codex. A consecuencia de la evolución de la NGAA, es necesario aclarar las funciones del CCFAC y de los comités de los productos en la elaboración de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex y revisar el procedimiento de elaboración de normas que figura en el Manual de Procedimientos a fin de que refleje con claridad la relación entre la NGAA y las normas del Codex para los productos.

11. El amplio alcance e índole incluyente de la NGAA es consecuencia directa del mandato del CCFAC establecido por la Comisión y de los principios utilizados en la elaboración de la NGAA. Estos principios proceden directamente del cambio de énfasis de la Comisión en la elaboración de normas para los productos o "recetas" que ponen el acento en los criterios de composición hacia normas más generales que hagan énfasis en criterios de inocuidad. Debido a la condición más general de las categorías de alimentos de la NGAA, en comparación con las disposiciones específicas sobre los aditivos que figuran en las normas para los productos, y otros factores (como la inclusión de alimentos normalizados y alimentos no normalizados en una misma categoría de alimentos, la agrupación de aditivos alimentarios comprendidos en el "grupo IDA" numérico del JECFA, la fiabilidad en los principios de BPF para limitar el uso de aditivos alimentarios), las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA parecen menos restrictivos que los de las normas para los alimentos. En este cambio de acento, el Codex ha encargado a los comités de los productos la revisión de sus normas, así como la enmienda, unificación o revocación de los mismos a fin de que reflejen este nuevo énfasis en normas que no sean demasiado preceptivas ni innecesariamente restrictivas.⁴

PRINCIPIOS UTILIZADOS PARA ELABORAR LA NGAA Y LAS NORMAS PARA LOS PRODUCTOS

Principios utilizados para elaborar la NGAA

12. El principal motivo de comenzar la elaboración de una norma general para los aditivos alimentarios fue el reconocimiento por parte del Codex de que la creación de una norma única para los aditivos alimentarios era la única solución práctica para tratar sistemáticamente el uso inocuo de aditivos alimentarios en los alimentos normalizados y en los alimentos sin normalizar. Otro motivo fue el reconocimiento de la diversidad que existe en las disposiciones sobre aditivos alimentarios entre las normas para los productos, incluso entre normas para productos estrechamente relacionados creadas por el mismo comité. En consecuencia, gran parte de la labor inicial en la NGAA se concentró en la recopilación sistemática y unificación de información sobre el uso de aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos y de los miembros del Codex, con base en principios congruentes. La variedad del uso de aditivos alimentarios en todo el mundo y entre normas del Codex para productos relacionados explica que los proyectos de disposiciones y las disposiciones aprobadas en la NGAA por lo general se refieran a una variedad más amplia de aditivos alimentarios en una determinada categoría de alimentos que las estipuladas en una norma del Codex para un determinado producto.

13. A continuación se resumen los principios utilizados en la elaboración de la NGAA.

- a) El sistema jerárquico de clasificación de los alimentos tiene como objetivo abarcar todos los alimentos en venta al consumidor, comprendidos los alimentos elaborados y sin elaborar, y los alimentos normalizados y sin normalizar.

⁴ Por ejemplo, véase ALINORM 97/37 § 171; ALINORM 01/41 § 42.

- b) El sistema de clasificación de los alimentos no tiene como objetivo el etiquetado.
- c) El alcance de casi todas las categorías de alimentos se propone ser más amplio que las normas individuales para los productos e incluir los alimentos sin normalizar.
- d) Sólo los aditivos alimentarios que tienen asignada una ingestión diaria admisible (IDA) o que han sido sometidos por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) a una evaluación de la inocuidad equivalente reúnen los requisitos para su inclusión en la NGAA.
- e) Sólo los aditivos alimentarios que tienen asignado un número en el Sistema internacional de numeración (SIN) reúnen los requisitos para su inclusión en la NGAA.
- f) Las disposiciones sobre aditivos alimentarios que tienen asignado un número de IDA por el JECFA (como los fosfatos, los sulfitos) están agrupados en la NGAA a fin de garantizar que el uso combinado de los aditivos alimentarios agrupados no supere la IDA del grupo.
- g) Sólo los efectos técnicos de los aditivos alimentarios contenidos en la Norma del Codex para los nombres genéricos y el sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CAC/GL 36 - 2001) o asignados por el JECFA se asocian a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA, sujetos a la terminación de la armonización de las condiciones relativas a los efectos técnicos en debate en el CCFAC.
- h) Al evaluar la necesidad tecnológica de aditivos alimentarios en una categoría particular de alimentos, se presta atención principalmente a la clase funcional del aditivo alimentario más que a los aditivos alimentarios en lo individual.
- i) Aplicación explícita de criterios de buenas prácticas de fabricación (BPF) a todas las dosis máximas admisibles de los aditivos alimentarios en la NGAA para limitar ulteriormente la dosis efectiva a la cantidad mínima necesaria para lograr un efecto técnico determinado.
- j) Aplicación explícita de criterios de justificación tecnológica a todas las dosis máximas admisibles de los aditivos alimentarios en la NGAA para limitar ulteriormente la dosis efectiva a una que sea tecnológicamente necesaria.
- k) Los aditivos alimentarios evaluados por el JECFA y a los que éste ha otorgado una IDA "no especificada" o "no limitada", en vez de especificar una IDA numérica, pueden utilizarse en los alimentos generalmente a través de BPF, con algunas excepciones (véase el cuadro 3 de la NGAA).
- l) A los aditivos alimentarios a los que se ha asignado una IDA numérica se deberían asignar dosis máximas admisibles. Con todo, cabe aplicar algunas excepciones.
- m) Como punto de partida para el debate, la dosis máxima registrada en la categoría de alimentos más amplia se toma en consideración para todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA.

14. Una descripción más completa de los principios para simplificar los proyectos de disposición en la NGAA figura en CX/FAC 97/7.

Principios utilizados para elaborar las secciones de aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos

15. De acuerdo al Manual de Procedimientos vigente, el formato para todas las normas del Codex para productos debería incluir una sección sobre aditivos alimentarios. El Manual de Procedimientos instruye a los comités de productos para preparar una lista de aditivos alimentarios con dosis máximas a fin de que la suscriba el CCFAC en el trámite 6, para su inclusión en la norma del producto.⁵

⁵ Manual de Procedimientos del Codex, 14^a ed. pp. 88-95.

16. Desde 1963, el Codex ha adoptado más de 200 normas para productos. No es raro que en este tiempo haya surgido una considerable diversidad en el contenido y el formato de las secciones de los aditivos alimentarios entre estas normas. Diversos comités han creado o están elaborando normas que hacen referencia a la NGAA en sus secciones sobre aditivos alimentarios (por ejemplo, CCMMP: leches fermentadas, y el CCPFV; algunos zumos (jugos) de cítricos envasados) y otros han consultado con el CCFAC para armonizar sus normas con categorías específicas de alimentos de la NGAA (por ejemplo, la norma general para los zumos (jugos) de frutas y néctar de fruta, leches fermentadas y azúcares). Casi en todos los casos los comités de productos someten las listas de disposiciones sobre aditivos alimentarios a examen del CCFAC para que éste los apruebe, de conformidad con el procedimiento establecido en el Manual de Procedimientos del Codex. Esta diversidad de enfoques, a veces en un mismo comité, contribuye a la diversidad entre las secciones de aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos. De esta manera, en su 37ª período de sesiones el CCFAC acordó debatir las propuestas de revisión del Manual de Procedimientos, a fin de garantizar un enfoque congruente y transparente que ofrezca orientación clara a los comités de productos para la futura elaboración de las secciones sobre aditivos alimentarios de sus normas. Véase la parte III de este documento.

REPERCUSIONES DE UNIFORMAR LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS CON LAS DE LA NGAA, Y SUS CAUSAS

17. Los comités de productos del Codex utilizaron los principios antes descritos para elaborar disposiciones sobre aditivos alimentarios para alimentos normalizados. El uso de estos principios fue parecido, pero no idéntico, entre los diversos comités de productos. Además, estos principios diferían relativamente de los utilizados para establecer las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA. En consecuencia, toda opción para incorporar las disposiciones sobre aditivos alimentarios que actualmente figuran en las normas para productos en la NGAA repercutirá en la forma en que puedan utilizarse los aditivos en diversos alimentos normalizados. Al examinar opciones para incorporar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma del producto en la NGAA, el grupo de trabajo electrónico consideró los siguientes posibles efectos.

18. Repercusión 1: El número de aditivos disponibles para uso en el alimento normalizado podría cambiar.

- a) Dado que la NGAA sólo incluye aditivos evaluados por el JECFA, podría ser necesario revocar algunas disposiciones de determinadas normas de productos.
- b) Cuando la categoría de alimentos de la NGAA es más amplia que la norma del producto, y contiene disposiciones sobre aditivos alimentarios que no figuran en la norma del producto, esas disposiciones podrían hacerse aplicables al alimento normalizado.
- c) Cuando los aditivos que figuran en una norma de producto representan subconjuntos de aditivos agrupados en la NGAA, otras disposiciones sobre aditivos podrían hacerse aplicables al alimento normalizado.
- d) A menos que la categoría pertinente de alimentos se excluya de las disposiciones generales del cuadro 3 (es decir, enumeradas en el anexo al cuadro 3), todas las disposiciones del cuadro 3 se aplicarían al alimento normalizado.

19. Repercusión 2: Las dosis máximas podrían cambiar.

- a) La dosis máxima aplicable a un alimento normalizado aumentaría para reflejar la dosis más alta entre un grupo de normas de productos que quede en una sola categoría de alimentos de la NGAA, o a consecuencia de una dosis máxima de uso más elevada que ya esté presente para ese aditivo en la NGAA.
- b) Una dosis máxima de uso más elevada de un aditivo establecido en la NGAA no tiene que repercutir por fuerza en su dosis efectiva en un alimento normalizado. El respeto de las BPF siempre garantiza que los aditivos se utilicen en la cantidad mínima necesaria para lograr el efecto técnico previsto. Sin embargo, el uso de algunos aditivos alimentarios en algún alimento normalizado podría aumentar.

- c) Los aditivos que tienen una IDA numérico de grupo del JECFA y que no están agrupados en una norma de producto, sino que están agrupados en la NGAA, podrían recibir una dosis máxima del grupo.

20. Repercusión 3: Podría cambiar el número de efectos funcionales de un determinado aditivo.

- a) Cuando la categoría de alimentos de la NGA contiene disposiciones sobre aditivos alimentarios con efectos funcionales no determinados para ese aditivo en la norma para el producto, esos efectos funcionales se asociarían al alimento normalizado.

21. Los principios utilizados en la elaboración de la NGAA, enumerados en el párrafo 13, pueden propiciar incongruencias entre las disposiciones que figuran en la NGAA y las que contienen las normas del Codex para productos. En el Apéndice II se proporciona una descripción completa de las incongruencias asociadas a esos principios.

CRITERIOS PARA EVALUAR POSIBLES ENFOQUES PARA UNIFORMAR LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS CON LA NGAA

22. Se determinaron criterios para evaluar posibles opciones a fin de asegurar que la opción escogida para incorporar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma para el producto en la NGAA se elabore con transparencia, sea imparcial y congruente con los enfoques y los procedimientos utilizados en la elaboración de la NGGA. Estos criterios deberían servir para evaluar si los cambios, en caso de haberlos, introducidos en los principios de trabajo acelerarían o demorarían la elaboración de la NGGA. Se elaboraron los siguientes criterios para evaluar opciones a fin de integrar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos en la NGGA.

Minimizar los cambios y efectos en el sistema de categorías de la NGAA

23. Una opción viable debería minimizar las enmiendas del sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA. Las revisiones al sistema de clasificación de los alimentos tendrán considerables repercusiones en las disposiciones sobre aditivos alimentarios ya adoptadas en la NGAA. Las revisiones sustanciales al sistema de categorías de alimentos demorarán considerablemente el futuro avance en la NGAA. El grupo de trabajo electrónico no examina las opciones que incluyen revisiones al sistema de clasificación de los alimentos mediante la inclusión específica de todas las normas para productos en listas de subcategorías comprendidas en una categoría en particular de alimentos, debido a las considerables consecuencias perjudiciales para el ulterior adelanto en la NGAA.

Minimizar la complejidad de la NGAA

24. El enfoque aprobado debería hacer menos compleja la NGAA y facilitar su uso. Por ejemplo, debería reducirse el uso de remisiones internas en la NGAA, como las notas adicionales. Actualmente existen 130 notas u observaciones en los cuadros 1 y 2 de la NGAA. Los usuarios de la NGAA pueden pasar por alto fácilmente estas notas, lo que puede conducir a una mala interpretación de la NGAA. Existen más de 200 normas del Codex para productos. El aumento del uso de notas en los cuadros de la NGAA para especificar las condiciones de uso congruentes con determinadas normas para productos daría excesiva complejidad a la NGAA, haciéndola confusa y poco práctica, por lo cual no constituye un enfoque práctico para simplificar y aclarar la NGAA.

Limitaciones de una versión impresa y electrónica de la base de datos de la NGAA

25. El enfoque aprobado debería ser lo suficientemente sencillo para permitir producir con facilidad una versión impresa de la base de datos relacional. La versión impresa debería ser de uso fácil y no demasiado compleja por contener numerosas remisiones. El enfoque aprobado también debería reducir al mínimo las repercusiones en la estructura y el contenido de la base de datos electrónica, y asegurar que la actualización regular de la base de datos sea simple y directa. Durante el proceso práctico del Codex de aproximación al objetivo de producir un documento único de referencia del Codex que incorpore todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios no se deben descuidar las limitaciones que imponen los formatos electrónico e impreso.

Congruencia a través de todas las normas del Codex para productos

26. El enfoque elegido debe ser aplicable a todas las normas del Codex para productos, ya sea que ya se hayan adoptado, estén en examen o en elaboración. Además, el enfoque debe ser congruente en todas las normas que competan a las atribuciones de un comité activo de un producto o de alguno que se haya suspendido *sine die* o abolido.

Congruencia con la recomendación de la CAC de simplificar las normas para productos

27. El enfoque aprobado para incorporar en la NGAA las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos debería servir de base en toda orientación y en las recomendaciones que la Comisión proporcione a los comités de productos para la futura elaboración de normas para productos. El enfoque además también debería ser congruente con el mandato de la Comisión de simplificar el alcance de las normas para productos a criterios de calidad esenciales y no ser en exceso normativas.

Reducir al mínimo los efectos en las normas actuales del Codex para productos y la carga de trabajo de los comités de productos

28. Al avanzar hacia el cumplimiento del objetivo de producir una referencia única para las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Codex, el CCFAC debería esforzarse por obtener un enfoque transparente y congruente que reduzca al mínimo los efectos en las normas adoptadas del Codex para productos y en las actividades actuales y futuras de establecimiento de normas de los comités de productos del Codex y el CCFAC.

Congruencia con el formato y la estructura de la NGAA (efectos funcionales de los aditivos alimentarios, aditivos alimentarios agrupados, etc.)

29. El enfoque elegido debe ser congruente con el formato y la estructura de la NGAA para garantizar la congruencia en todas las normas del Codex. De esta manera, deben contemplarse los siguientes principios utilizados en la elaboración de la NGAA:

- a) sólo los aditivos alimentarios a los el JECFA haya asignado un número de SIN y una IDA completa o una evaluación equivalente de inocuidad cumplen los requisitos para incorporarse en una norma del Codex;
- b) las disposiciones sobre aditivos alimentarios que hayan recibido un grupo numérico de IDA están combinadas;
- c) todas las clases de efectos funcionales asociadas con un aditivo alimentario en particular o grupo de aditivos se incorporarán en la lista del cuadro 1 de la NGAA; y
- d) al evaluar la necesidad tecnológica de aditivos alimentarios en una determinada categoría de alimentos, el enfoque principal será en la clase funcional del aditivo alimentario y no en aditivos alimentarios específicos, a menos de que un determinado alimento normalizado requiera un aditivo alimentario en particular.

Enfoque práctico de actualización y revisión a la luz de las enmiendas a la situación de la IDA

30. El enfoque aprobado debería prestarse a un mecanismo práctico de actualización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios a consecuencia de cambios que se produzcan en la situación de la IDA del JECFA para un aditivo alimentario.

Adelanto acelerado en la NGAA

31. El enfoque aprobado debería acelerar más el adelanto en la elaboración de la NGAA. Todas las opciones deberían examinarse con atención respecto a la cantidad de trabajo necesario para su ejecución.

PROPUESTAS PARA PASAR LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS A LA NGAA

32. El grupo de trabajo electrónico examinó diversas opciones para incorporar en la NGAA las disposiciones sobre aditivos alimentarios enumeradas en las normas del Codex para productos. En la elaboración de estas opciones, el grupo de trabajo electrónico reconoció dos relaciones distintas entre las categorías de alimentos de la NGAA y las normas para productos. Primero, algunas categorías de alimentos corresponden exactamente a una única norma para producto y contienen alimentos sin normalizar. Segundo, otras categorías de alimentos abarcan varias normas para productos y pueden contener o no contener alimentos sin normalizar. En la elaboración de opciones para incorporar en la NGAA las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos se consideraron opciones distintas para cada uno de ambos casos. Este documento sólo presenta, de las opciones examinadas por el grupo de trabajo electrónico, la propuesta favorita para cada una de estas dos relaciones.

Propuesta para las categorías de alimentos de la NGAA con correspondencia unívoca (una a una) con una norma del Codex para un producto

33. El grupo de trabajo electrónico señaló que las categorías de alimentos de la NGAA enumeradas en el cuadro 1 tienen una correspondencia unívoca con una norma para producto del Codex, sin que existan alimentos sin normalizar en el ámbito de estas categorías de alimentos. De esta manera, el grupo de trabajo electrónico prefirió la siguiente opción para estas disposiciones sobre aditivos alimentarios.

Cuadro I			
Categorías de alimentos de la NGAA con correspondencia unívoca con una norma para producto			
Número de la categoría	Denominación de la categoría de alimento	Número de norma del Codex	Título de la norma del Codex
01.6.3	Queso de suero	A-07-1999	Queso de suero
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	A-15-1995	Suero en polvo
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee"	A-02-1973	Productos de grasa de leche
02.2.1.1	Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada	A-01-1971	Mantequilla (manteca)
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	032-1981	Margarina
11.1.1	Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa	212-1999	Azúcar
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo		
11.1.3	Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar		
11.1.4	Lactosa		
11.1.5	Azúcar blanco de plantación o		

Cuadro I			
Categorías de alimentos de la NGAA con correspondencia unívoca con una norma para producto			
Número de la categoría	Denominación de la categoría de alimento	Número de norma del Codex	Título de la norma del Codex
	refinería		
11.5	Miel	012-1981	Miel
12.1.1	Sal	150-1985	Sal de calidad alimentaria
13.1.1	Fórmulas (preparados) para lactantes	072-1981	Preparados para lactantes
13.1.2	Preparados de continuación	156-1987	Preparados de continuación
14.1.1.1	Aguas minerales naturales y aguas de manantial	108-1981	Aguas minerales naturales
14.1.1.2	Aguas de mesa y gaseosas	227-2001	Aguas de mesa embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales)
14.1.2.1	Zumos (jugos) de frutas	247-2005	Norma general para los zumos (jugos) de frutas y néctares de frutas
14.1.2.3	Concentrados para zumos (jugos) de frutas		
14.1.3.1	Néctares de frutas		
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas		

Propuesta

34. Revisiones a la NGAA: revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las correspondientes categorías de alimentos de la NGAA mediante la adopción de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas de productos, con base en los siguientes principios:

- a) Se tomarán en consideración exclusivamente los aditivos alimentarios evaluados por el JECFA y a los que se haya asignado una IDA completa.
- b) Se tomarán en consideración sólo los aditivos alimentarios a los que se haya asignado un número del SIN.
- c) Se incorporará en la NGAA la dosis máxima para el aditivo alimentario que figure en la correspondiente norma del producto.
- d) Los aditivos alimentarios que tienen en común un grupo de IDA del JECFA se incorporarán en la NGAA bajo el nombre de ese grupo (por ej., fosfatos) sin ulteriores restricciones, a menos que se pueda demostrar que un aditivo o aditivos de un grupo representan un peligro para la salud, promueven el engaño al consumidor, o si su necesidad tecnológica no puede justificarse con base en los criterios comprendidos en los subpárrafos del a) al d) de la sección 3.2 del preámbulo de la NGAA. Esas excepciones se deberían justificar plenamente y limitarse todo lo posible.⁶

⁶ Por ejemplo, en la NGAA hay 29 fosfatos agrupados bajo "fosfatos". En la norma revisada del Codex para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes actualmente sólo se propone el uso de tres de ellos –el ácido fosfórico (orto) (SIN 338), los ortofosfatos de sodio (339 i, ii,

- e) Los aditivos alimentarios que tienen diversas clases de efectos funcionales se incorporarán en la NGAA sin ulteriores restricciones a su clase de efecto funcional.
- f) Se harán enmiendas al anexo al cuadro 3 de la NGAA a fin de incluir todas las categorías pertinentes de alimentos que figuran en el cuadro 1 y que actualmente no están comprendidas en el anexo al cuadro 3, con el objetivo de que las disposiciones generales del cuadro 3 no se apliquen a esas categorías de alimentos o a esos alimentos normalizados.

35. Revisiones a las normas del Codex para productos: las revisiones a la sección de los aditivos alimentarios de estas normas del Codex para productos se harían sustituyendo la lista de disposiciones sobre aditivos alimentarios de cada norma para producto que se refiera a la categoría correspondiente que figura en la NGAA (por ej., "Los aditivos alimentarios enumerados en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos x.x.x.x [nombre de la categoría de alimentos] pueden utilizarse en los alimentos sujetos a esta norma").

36. Orientación para los comités de productos del Codex: instruir a los comités de productos del Codex para debatir, en el caso de los nuevos asientos o revisiones de disposiciones sobre aditivos alimentarios en sus normas, la justificación del uso del aditivo con base en la ventaja que ese uso ofrezca, y la posibilidad de que represente un peligro para la salud, promueva el engaño al consumidor, o la justificación de su necesidad tecnológica, a partir de los criterios que figuran en los subpárrafos del a) al d) de la sección 3.2 del preámbulo de la NGAA, y remitir esta información al CCFAC. El CCFAC será responsable de los usos del aditivo alimentario en el sistema del Codex a través de la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios presentes en la NGAA.

37. El apéndice IV contiene revisiones propuestas a las normas de productos afectadas, las categorías de alimentos de la NGAA afectadas de los cuadros 1 y 2, en el formato del cuadro 2, y al anexo del cuadro 3, que son congruentes con esta propuesta.

Opciones para las categorías de alimentos de la NGAA que abarcan diversas normas de productos

38. El grupo de redacción electrónico ofrece dos opciones para la incorporación en la NGAA de disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas del Codex para productos, correspondientes a las categorías de alimentos que abarcan diversas normas de productos, ya sea que contengan o no alimentos sin normalizar (véase en el apéndice III una lista de las categorías de alimentos de la NGAA que contienen alimentos normalizados).

Opción 1: incorporación directa en los cuadros de la NGAA

39. Revisiones a la NGAA: Revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las correspondientes categorías de alimentos de la NGAA, mediante la adopción de todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos, con base en los siguientes principios:

- a) Sólo se contemplarán los aditivos alimentarios evaluados por el JECFA y a los que se haya asignado una IDA numérica completa o una IDA no limitada o sin especificar.
- b) Sólo se contemplarán los aditivos alimentarios a los que se haya asignado un número del SIN.
- c) Se incorporarán en la NGAA sin ulteriores restricciones las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos, a menos que se pueda mostrar que representan un peligro para la salud, promueven el engaño al consumidor o si no se puede justificar su necesidad tecnológica a partir de los criterios establecidos en los subpárrafos del a) al d) de la sección 3.2 del preámbulo de la NGAA. Esas excepciones deberían justificarse plenamente y restringirse todo lo posible.⁷

iii), y los ortofosfatos de potasio ((340 i, ii, iii)– como reguladores de acidez. Donde exista la preocupación de que algunas de las sales de fosfato del grupo puedan representar un peligro para la salud, o no se justifiquen tecnológicamente en ese alimento especializado, el comité del producto podría presentar la justificación para excluirlos de la norma del producto.

⁷ Por ejemplo, la norma del Codex para el queso provolone establece el uso de hexametileno tetramina (SIN 239) como agente conservador. El uso de hexametileno tetramina como conservador en otros quesos comprendidos en la categoría de alimentos de la NGAA 01.6.2.1 queso madurado, incluida la corteza, no tiene justificación

- d) La dosis máxima numérica más elevada de un aditivo alimentario de entre todas las normas para productos comprendidas en la categoría de alimentos se remitirá para adopción en el trámite 8 sin ulteriores restricciones, a menos que pueda mostrarse que representa un peligro para la salud, promueve el engaño al consumidor, o que no se pueda justificar su necesidad tecnológica a partir de los criterios establecidos en los subpárrafos del a) al d) de la sección 3.2 del preámbulo de la NGAA. Esas excepciones deberían justificarse plenamente y limitarse todo lo posible.
- e) Los aditivos alimentarios que tienen en común un grupo numérico de IDA se incorporarán en la NGAA bajo el nombre del grupo que figura en la NGAA (por ej., fosfatos) sin ulteriores restricciones, a menos que pueda mostrarse que un aditivo, o aditivos, de un grupo representen un peligro para la salud, promuevan el engaño al consumidor, o no pueda justificarse su necesidad tecnológica a partir de los criterios establecidos en los subpárrafos del a) al d) de la sección 3.2 del preámbulo de la NGAA. Esas excepciones deberían justificarse plenamente y limitarse todo lo posible.
- f) Los aditivos alimentarios que tengan más de una clase de efecto funcional se incorporarán en los cuadros de la NGAA sin ulterior restricción a su clase de efecto funcional.
- g) El proyecto (trámite 6 y 7) y la propuesto de proyecto (trámite 3 y 4) de disposiciones sobre aditivos alimentarios que difieran de las que figuran en las normas de productos se mantendrán en la NGAA y el CCFAC las estudiará ulteriormente con base en los principios presentados en la parte I de este documento.
- h) Se descontinuarán o revocarán las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran actualmente en las categorías de alimentos de la NGAA e incluyen sólo alimentos normalizados (es decir, 01.5.1., 05.1.1. y 13.4) que no sean congruentes con las disposiciones presentes en las normas para los productos.⁸
- i) Las tres categorías de alimentos que contienen sólo alimentos normalizados (es decir: 01.5.1, 05.1.1 y 13.4) se incluirían en un anexo revisado al cuadro 3, a fin de que las disposiciones generales del cuadro 3 no se apliquen a estas categorías de alimentos, o a estos alimentos normalizados (véase el apéndice IV).
- j) Se mantendrían sin ulterior debate en el CCFAC las disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas (trámite 8) en la NGAA, ya que estas disposiciones sobre el uso de aditivos en los alimentos normalizados y sin normalizar han sido estudiadas anteriormente por el CCFAC.

40. Revisiones a las normas del Codex para productos: Revisar las secciones sobre aditivos alimentarios de todas las normas para productos para remitir a la categoría de alimentos adecuada en la NGAA y especificar los efectos técnicos aceptables de los aditivos alimentarios señalados en la norma del Codex para el producto (por ej: "[Lista de clases funcionales del SIN], utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos x.x.x.x. [nombre de la categoría de alimentos] o comprendidos en el cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, pueden utilizarse en los alimentos que correspondan a esta norma"). Las normas para productos que correspondan a las categorías de alimentos 01.5.1, 05.1.1 y 13.4 no incluirían la referencia a los aditivos que figura en el cuadro 3.

tecnológica. Por lo tanto, la NGAA limitará el uso de hexametenetetramina exclusivamente al queso provolone.

⁸ El término "descontinuar" se aplica a las disposiciones sobre aditivos alimentarios que están en el proceso de los trámites (del 1 al 7), mientras que el término "revocar" se aplica sólo a las disposiciones ya adoptadas. Las disposiciones sobre aditivos alimentarios descontinuadas o revocadas ya no aparecerán en la NGAA.

41. Orientación para los comités de productos del Codex: instruir a los comités de productos del Codex para determinar las clases funcionales adecuadas de aditivos alimentarios para que se incluyan en las normas que están elaborando y remitir esta información al CCFAC. Para la inclusión de nuevos asientos o en las revisiones a las disposiciones de la NGAA sobre aditivos alimentarios que afecten sus alimentos normalizados, debería instruirse a los comités de productos para debatir si se puede mostrar que el aditivo represente un peligro para la salud, promueva el engaño al consumidor o si su necesidad tecnológica no puede justificarse con base en los criterios contenidos en los subpárrafos del a) al d) de la sección 3.2 del preámbulo de la NGAA en su uso en sus alimentos normalizados.

42. Revisiones al Manual de Procedimientos del Codex: Para ejecutar plenamente esta opción se requeriría una propuesta de nuevos trabajos para revisar el Manual de Procedimientos del Codex, de conformidad con los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.

Opción 2: Incorporación indirecta, o en dos pasos, en los cuadros de la NGAA

43. Revisiones a la NGAA: Sustituir el anexo C de la NGAA con un nuevo anexo C en el que figuren todas las normas del Codex para productos, salvo aquellas normas que tengan una correspondencia unívoca con una categoría de alimentos (véanse los párrafos del 33 al 37). El nuevo anexo C contendría las disposiciones sobre aditivos alimentarios tal y como figuran actualmente en las normas para los productos. Se añadiría a cada uno de los cuadros de la NGAA una comunicación que excluyera las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA, de las normas para productos comprendidas en el nuevo anexo C.

44. Normas del Codex para los productos: Revisar las secciones correspondientes a los aditivos alimentarios de estas normas para productos para introducir referencias al nuevo anexo de la NGAA (por ej., "Los aditivos alimentarios utilizados de conformidad con el anexo C de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios son aceptables para su uso en los alimentos que cumplan con esta norma.")

45. Orientación para los comités de productos del Codex: Recomendar que la Comisión dirija a los comités de productos en la revisión de sus normas, a fin de que sean congruentes con el objetivo de las categorías específicas de alimentos de la NGAA. Las revisiones a las normas de los comités de productos que se han suspendido *sine die* podrían tratarse a través de una circular del CCFAC. Dado que el ámbito de las normas para productos son uniformes con las categorías de alimentos de la NGAA, las normas para productos se borrarán del nuevo anexo C y sus disposiciones sobre aditivos alimentarios se incorporarán en los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA. Las normas para productos afectadas se revisarán para establecer referencias en la NGAA (por ej., "Es aceptable el uso de los aditivos alimentarios que figuran en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos x.x.x.x [nombre de la categoría de alimentos], o comprendidos en el cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, en los alimentos sujetos a esta norma").

46. Manual de Procedimientos del Codex: Para la plena ejecución de esta opción se requeriría una propuesta de nuevos trabajos para revisar el Manual de Procedimientos del Codex a fin de pedir a los comités de productos del Codex que uniformen el ámbito de sus normas con el ámbito de las categorías de alimentos de la NGAA, de conformidad con los Criterios para el establecimiento de las prioridades de los trabajos.

Resumen y debate de la viabilidad de cada propuesta

47. El grupo de trabajo electrónico ofrece al CCFAC una propuesta para incorporar en la NGAA las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas del Codex para productos, para aquellas categorías de alimentos que tienen una correspondencia unívoca con una única norma del Codex para un producto. Se ofrecen dos opciones para incorporar en la NGAA las disposiciones sobre aditivos alimentarios comprendidas en las normas del Codex para productos para aquellas categorías de alimentos que abarcan varias normas para productos, ya sea que contengan o no alimentos sin normalizar.

Ejecución: Propuesta para las categorías de alimentos de la NGAA con correspondencia unívoca con una sola norma del Codex

48. La propuesta presentada en los párrafos del 33 al 37, para uniformar las disposiciones sobre aditivos alimentarios presentes en las categorías de alimentos de la NGAA que tengan una correspondencia unívoca con una sola norma para producto, si bien no es una tarea sencilla, es posible. Este enfoque logra el objetivo de incorporar en la NGAA las disposiciones sobre aditivos alimentarios de estas normas para productos. También haría avanzar al Codex hacia su objetivo de tener un documento de referencia para los aditivos alimentarios en el sistema del Codex. Además es congruente con los principios para elaborar la NGAA.

49. Esta propuesta excluiría las categorías de alimentos afectadas, y estas normas del Codex para productos, de las disposiciones generales contenidas en el cuadro 3.

Ejecución: Propuesta para las categorías de alimentos de la NGAA que abarcan más de una norma para productos del Codex

50. Opción de ejecución 1, la incorporación directa de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma para producto en los cuadros 1 y 2 de la NGAA, para aquellas categorías de alimentos que abarquen más de una norma del Codex para producto, requeriría una considerable cantidad de trabajo pero sigue siendo posible. Las revisiones propuestas a la NGAA podrían prepararse para debatirlas en el 39º período de sesiones del CCFACA (2007). Esta propuesta es congruente con los principios utilizados en la elaboración de la NGAA, y cumple el objetivo de incorporar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos en la NGAA. También haría avanzar al Codex hacia su objetivo de tener un documento de referencia para los aditivos alimentarios en el sistema del Codex.

51. Si se enumeran las tres categorías de alimentos que contienen sólo alimentos normalizados (es decir: 01.5.1, 05.1.1 y 13.4) en un anexo revisado al cuadro 3, las disposiciones generales del cuadro 3 no se aplicarían a estas categorías de alimentos ni a estos alimentos normalizados.

52. Esta propuesta limitaría la función de los comités de productos del Codex en la elaboración de disposiciones sobre aditivos alimentarios aplicables a sus normas para determinar principalmente las clases funciones justificadas de los aditivos alimentarios.

53. Opción de ejecución 2, la incorporación indirecta, o en dos pasos, de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma para producto en los cuadros 1 y 2 de la NGAA para aquellas categorías de alimentos que abarquen más de una norma del Codex para producto excluirían inicialmente de los cuadros de la NGAA todas las normas del Codex para productos comprendidas por las categorías de alimentos que también incluyen alimentos sin normalizar. Las normas para productos y sus actuales disposiciones sobre aditivos alimentarios se incorporarían en un nuevo anexo C revisado a la NGAA que presentaría las referencias adecuadas en los cuadros de la NGAA. La creación de ese anexo no sería difícil y podría prepararse para debatirlo en el 39º período de sesiones del CCFAC (2007). Este enfoque no incorpora las disposiciones sobre aditivos alimentarios para alimentos normalizados y sin normalizar en los cuadros de la NGAA, sencillamente traslada las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas individuales para productos a otras normas del Codex. Con todo, este sistema haría avanzar al Codex hacia su objetivo de tener un documento de referencia para los aditivos alimentarios en el sistema del Codex.

54. La plena ejecución de la opción 2 requiere que la Comisión acepte dirigir a los comités de productos en la revisión de sus normas para que sean congruentes con el ámbito de las categorías particulares de alimentos. Las revisiones de las normas de los comités de productos que se han suspendido *sine die* podrían tratarse a través de una circular. Las revisiones al Manual de Procedimientos para exigir que los comités de productos del Codex uniformen el ámbito de sus normas con el ámbito de las categorías de alimentos de la NGAA haría adelantar el objetivo de reducir al mínimo el número de normas preceptivas del Codex.

Parte II Recomendaciones

55. Suscribir la propuesta presentada en los párrafos del 33 al 37, contenidas en el apéndice IV, que uniformarían las disposiciones sobre aditivos alimentarios en todas las normas del Codex para productos que tengan una correspondencia unívoca con una categoría de alimentos en la NGAA, mediante la incorporación directa de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos en los cuadros de la NGAA.

56. Debatir y aprobar la opción 1, presentada en los párrafos del 39 al 42, para la incorporación directa de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma para producto en los cuadros de la NGAA, o la opción 2, la propuesta en dos pasos para la incorporación descrita en los párrafos del 43 al 46, para las categorías de alimentos de la NGAA que corresponden a más de una norma del Codex para productos. El enfoque directo (opción 1) uniforma las disposiciones de NGAA sobre aditivos alimentarios y todas las normas del Codex para productos que se relacionan con diversas categorías de alimentos, mediante la incorporación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas de productos directamente en los cuadros de la NGAA en un paso, en forma sistemática y congruente con los principios utilizados en la elaboración de la NGAA. El enfoque indirecto (opción 2) primero pasa las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma para producto a un anexo que sustituye al actual anexo C de la NGAA, y después, durante la revisión de las normas para productos y a fin de que correspondan a una única categoría de alimentos de la NGAA, las disposiciones sobre aditivos alimentarios se pasan a los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

PARTE III: REVISIONES PROPUESTAS AL MANUAL DE PROCEDIMIENTOS DEL CODEX

57. Esta sección contiene recomendaciones para hacer revisiones al Manual de Procedimientos, con base en las atribuciones del grupo de trabajo electrónico, y las recomendaciones presentadas en las partes I y II de este informe. Las siguientes secciones de la 14ª edición del Manual de Procedimientos del Codex tendrían que enmendarse a fin de ejecutar las recomendaciones sobre los procedimientos de trabajo de los comités de productos y del CCFAC aquí presentadas.

- Formato para las normas de productos del Codex, sección sobre aditivos alimentarios, página 89;
- relaciones entre los comités de productos y los comités generales, sección sobre aditivos alimentarios y contaminantes, páginas 93 a la 95; y
- atribuciones: CCFAC, (a), página 115.

58. La parte II de este informe presenta dos opciones para la incorporación en la NGAA de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos, para las categorías de alimentos de la NGAA que comprenden varias normas para productos. Las revisiones propuestas del manual de procedimientos que se presentan a continuación corresponden a las necesarias para aplicar la opción 1: incorporación directa en la NGAA.

Formato para las normas de productos del Codex, sección sobre "Aditivos alimentarios", página 89

59. Como se indica en la introducción del "Formato para las normas para productos del Codex", en la página 88 de la 14ª edición del Manual de Procedimientos, "El formato está destinado al uso de los órganos subsidiarios de la Comisión del Codex Alimentarius, como orientación para la presentación de sus normas, con el objetivo de lograr, en la medida de lo posible, una presentación uniforme de las normas para productos. El formato además indica lo que deben declarar las normas, según corresponda, bajo los títulos pertinentes de la norma."

60. Actualmente, la sección sobre aditivos alimentarios (página 89) expone:

"Esta sección debería contener los nombres de los aditivos permitidos y, cuando corresponda, la cantidad máxima permitida en el alimento. Debería prepararse de conformidad con la orientación presentada en la página 93 (Relaciones entre los comités para productos y los comités generales) y podría rezar:

."Las siguientes disposiciones respecto a los aditivos alimentarios y sus especificaciones, según figuran en la sección... del Codex Alimentarius, están sujetas a la aprobación [han sido aprobadas por] del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos

A continuación debería presentarse un cuadro, a saber:

"Nombre del aditivo, dosis máxima (en porcentaje de mg/kg)."

61. El grupo de trabajo recomienda que en vez del texto citado diga:

"Esta sección debería enumerar las clases funcionales de aditivos permitidas en el alimento. Sólo deberían indicarse aditivos específicos y dosis máximas en los casos en que sean necesarias restricciones o autorizaciones excepcionales. Debería incluirse en esta sección la categoría de alimentos en la que esté clasificado el producto en el sistema de clasificación de los alimentos utilizado por la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios. Debería prepararse de conformidad con la orientación presentada en la página 93 (Relaciones entre los comités de productos y los comités generales) y puede decir:

"Es aceptable el uso de [Lista de clases funcionales del SIN] utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos x.x.x.x (nombre de la categoría de alimentos) o enumerados en el cuadro 3, en los alimentos que correspondan a esta norma."

62. Esto significa que cada comité de producto del Codex prepararía una sección sobre aditivos alimentarios en cada proyecto de norma para producto, y esta sección contendría una lista que determine las clases funcionales de los aditivos alimentarios tecnológicamente necesarios para ese producto. Sólo se indicarían aditivos específicos y dosis máximas de uso en los casos en que sean necesarias restricciones o autorizaciones excepcionales. Con el fin de facilitar el uso de las normas del Codex, en la norma para el producto también debería incluirse el número de la categoría de alimentos utilizado en la NGAA en la que figura el producto normalizado.

Relaciones entre los comités de productos y los comités generales, sección sobre aditivos alimentarios y contaminantes, páginas 93-95

63. En esta sección del Manual de Procedimientos del Codex se explica el procedimiento de trabajo que deberían seguir los comités de productos al someter al CCFAC disposiciones sobre aditivos y contaminantes para obtener su aprobación. Con la creación de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios y la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos (CODEX STAN 193-1995, Rev. 2-2004), están siguiéndose nuevos procedimientos de trabajo tanto para los comités de productos como el CCFAC. En consecuencia de estos acontecimientos, es necesario modificar esta sección a fin de que corresponda a estos nuevos procedimientos.

64. A pesar de que las atribuciones de este grupo de trabajo comprenden los cambios al Manual de Procedimientos, el grupo de trabajo no hará por el momento propuestas ya que esta sección se ocupa tanto de los aditivos como de los contaminantes. El tema de los contaminantes queda, en realidad, fuera del alcance de nuestra tarea.

65. El grupo de trabajo recomienda que se examine este tema durante la parte de los "contaminantes" en la siguiente reunión del CCFAC en 2006. También recomendamos que se forme un pequeño grupo de trabajo, con representantes tanto de la sección de aditivos como de la de contaminantes del CCFAC. Las atribuciones de este grupo de trabajo serían hacer propuestas para la enmienda de esta sección del Manual de Procedimientos.

Atribuciones: Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, páginas 114-115

66. Son cinco las responsabilidades atribuidas al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos:

- a) establecer o aprobar dosis máximas o de orientación para cada aditivo alimentario, para los contaminantes (incluidos los contaminantes ambientales) y para las sustancias tóxicas que surgen naturalmente en los alimentos y los piensos;
- b) preparar listas de prioridad de aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos para que haga su evaluación toxicológica el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios;
- c) recomendar especificaciones de identidad y pureza para los aditivos alimentarios para que los adopte la Comisión;
- d) estudiar métodos de análisis para determinarlos en los alimentos; y

- e) estudiar y elaborar normas o códigos para temas relacionados, como el etiquetado de los aditivos alimentarios en su venta como tales, y la radiación de los alimentos.

67. Si bien el procedimiento para incluir aditivos en las normas para productos está en revisión, como se propone en las partes I y II de este informe, la responsabilidad efectiva del CCFAC reside en (a) las atribuciones, es decir, el establecimiento o la aprobación del uso del aditivo se mantienen. Las responsabilidades mencionadas en las letras de la (b) a la (e) no cambian respecto al tema de este informe.

68. Por lo tanto, el grupo de trabajo recomienda que las atribuciones del CCFAC no se modifiquen.

Apéndice I

Proyecto de procedimiento propuesto para la consideración de la incorporación y revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios

Campo de acción

La Norma General para los Aditivos Alimentarios tiene como propósito incluir disposiciones sobre aditivos alimentarios para alimentos normalizados y sin normalizar en el sistema del Codex Alimentarius.

Las disposiciones sobre el uso de coadyuvantes de elaboración (por ej., casi todos los preparados enzimáticos, clarificantes y agentes de filtración, disolventes de extracción) no figuran en la Norma General para los Aditivos Alimentarios. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes en los Alimentos ha acordado que las disposiciones sobre los coadyuvantes de elaboración se mantengan en las normas del Codex para productos, y que el Inventario de coadyuvantes de elaboración del Codex (CAC/MISC 3) se adapte según sea necesario.

Inicio del trabajo

La información especificada en la sección 7.2 del preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios se presentará al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes en los Alimentos para pedir la incorporación o revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Se proporciona la siguiente orientación adicional con referencia a la información que se presente:

- Identificación del aditivo alimentario
 - Los aditivos alimentarios habrán sido evaluados por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios y se les habrá asignado una ingestión diaria admisible numérica completa o no numérica ("no especificada" o "no limitada"), o se habrá establecido que son aceptables para un uso determinado.
 - Se habrá asignado a los aditivos alimentarios un número del Sistema Internacional de Numeración.
- Efecto funcional del aditivo alimentario
 - Debería utilizarse la lista de clases funcionales utilizada en el Sistema Internacional de Numeración (CAC/GL 36).
- Uso propuesto del aditivo alimentario
 - Deberían especificarse las categorías de alimentos apropiadas del sistema de clasificación de los alimentos (anexo B de la Norma General para los Aditivos Alimentarios) y las dosis máximas de uso.
 - Respecto a la dosis máxima de uso aceptable:
 - Debería proporcionarse una dosis numérica para un aditivo alimentario que tenga asignado una ingestión diaria admisible numérica. Con todo, en algunos casos, puede ser apropiado registrar la dosis como buena práctica de fabricación ("BPF").
 - Para un aditivo alimentario que tenga asignada una ingestión diaria admisible no numérica ("no especificada" o "no limitada") que figure en el cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, debería proporcionarse una dosis numérica o una buena práctica de fabricación en toda petición de incluir el aditivo en una categoría de alimentos en el anexo al cuadro 3.
 - Para algunos aditivos alimentarios, la ingestión diaria admisible se ha registrado sobre una base específica (por ej., "como fósforo" para los fosfatos, "como ácido benzoico" para los benzoatos). Para ser congruentes, la dosis máxima de estos aditivos debe registrarse sobre la misma base que la ingestión diaria admisible.
- Justificación del uso y la necesidad tecnológica del aditivo alimentario

- Debería incluirse información de apoyo con base en los criterios que figuran en la sección 3.2 del preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios.
- Uso inocuo del aditivo alimentario
 - Debería utilizarse, según corresponda, una evaluación de la ingestión del uso propuesto del aditivo alimentario, de conformidad con la sección 3.1 del preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios.
- Justificación de que el uso no engaña al consumidor
 - Debería proporcionarse una exposición fundada de que no se engañará a los consumidores con el uso del aditivo.

¿Cumple el uso del aditivo alimentario los criterios establecidos en la sección 3.2 del preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios?

La sección 3.2 del preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios establece los criterios para justificar el uso de un aditivo alimentario. La observación de estos criterios es necesaria para incluir el aditivo alimentario en la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Si el uso del aditivo no satisface estos criterios, no se considera ulteriormente y se interrumpe el trabajo. Si la información proporcionada para justificar el uso del aditivo es inadecuada para que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos tome una decisión, se pedirá ulterior información sobre el uso y la justificación tecnológica, así como sobre la necesidad del aditivo alimentario, para someterla a la consideración del siguiente período de sesiones del Comité. Si para la siguiente sesión no se proporciona dicha información, se interrumpirá el trabajo sobre la disposición.

¿Se usa el aditivo alimentario en alimentos normalizados?

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, en caso de ser necesario, pide al comité del Codex del producto pertinente que examine las clases funcionales de los aditivos que tienen justificación tecnológica para el producto y que remitan esta información en un año de plazo. A la luz de esta información, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos recomienda las condiciones apropiadas de uso, con base en las propuestas del comité del producto.

Sin embargo, en algunos casos puede ser apropiado que el comité del producto del Codex elabore una lista de aditivos alimentarios con clases funcionales y dosis máximas de uso aceptable asociadas, para remitirla al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos a fin de que la apruebe y, a fin de cuentas, se incorpore en la Norma General para los Aditivos Alimentarios. La elaboración de estas listas de aditivos alimentarios debería ser congruente con los principios utilizados en la elaboración de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Sin embargo, la elaboración de listas de aditivos alimentarios en las normas de productos debería limitarse todo lo posible. Por ejemplo, un aditivo puede figurar en una norma para producto si es necesario para producir un efecto técnico que no sea posible obtener a través del uso de otros aditivos de la misma clase funcional. Los aditivos también se pueden enumerar en una norma para producto si existe una necesidad, basada en una evaluación de inocuidad, de limitar el uso del aditivo. Los comités de productos del Codex deberían proporcionar la justificación de tales excepciones a la consideración del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

Si el comité del producto del Codex se ha suspendido, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos puede revisar las disposiciones sobre el aditivo alimentario que figuran en las normas para productos, bajo la supervisión del comité suspendido, según sea necesario. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos consideraría la revisión propuesta a la luz de los principios de justificación tecnológica para el uso de aditivos, como se indica en la sección 3.2 del preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Estas revisiones, una vez adoptadas por la Comisión, se incorporarían en la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

¿Se ha asignado una ingestión diaria admisible no numérica ("no especificada" o "no limitada")?

1. Sí: ingestión diaria admisible no numérica ("no especificada" o "no limitada"):

Se propone la inclusión de los aditivos alimentarios a los que se haya asignado una ingestión diaria admisible no numérica en el cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. La petición de uso de estos aditivos en las categorías de alimentos enumeradas en el anexo al cuadro 3 se lleva a cabo mediante la propuesta de disposiciones para incluirse en los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos examina estas propuestas de acuerdo a los criterios descritos en "**Consideración de las condiciones de uso en las categorías de alimentos específicos**", que se presenta más abajo.

2. No: ingestión diaria admisible numérica o admisible para uso limitado:

Se propone la inclusión de los aditivos alimentarios a los que se haya asignado una ingestión diaria admisible numérica o se haya evaluado que son admisibles para uno o más usos particulares en los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Estas propuestas son consideradas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos de conformidad con los criterios descritos en "Consideración de las condiciones de uso en las categorías de alimentos específicos", que se presenta más abajo.

Consideración de las condiciones de uso en las categorías específicas de alimentos

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos examinará los siguientes principios generales para la inclusión de una disposición sobre un aditivo alimentario en los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios:

1. Los aditivos alimentarios que tienen un grupo numérico de ingestión diaria admisible en común se considerarán como grupo sin ulteriores restricciones sobre el uso de los aditivos del grupo en lo individual. Sin embargo, en algunos casos, las restricciones sobre el uso de determinados aditivos de ese grupo podrían ser apropiadas (por ej., debido a motivos de inocuidad).

2. Los aditivos que tienen múltiples clases funcionales se considerarán sin ulteriores restricciones para su clase funcional.

3. En general, una dosis numérica para un uso propuesto de un aditivo alimentario comprendido en una categoría de alimentos tiene preferencia respecto a la dosis registrada como buena práctica de fabricación ("BPF"). Sin embargo, las excepciones, como se señaló en "**Inicio del trabajo**", también serán tomadas en cuenta por el, caso por caso.

4. Al establecer la dosis máxima admisible para un aditivo en una categoría de alimentos específica, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos considera la justificación tecnológica para la dosis propuesta y la evaluación de la exposición, de conformidad con las secciones 3.1 y 3.2 del preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. En caso de proponerse más de una dosis máxima, las delegaciones partidarias y las delegaciones contrarias a la dosis máxima propuesta deberían proporcionar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos una justificación adicional de las dosis que proponen, a fin de tratar todos los aspectos específicos planteados por el Comité, en el plazo de un año, con el objetivo de que el CCFAC lo someta a examen en su siguiente período de sesiones. Las propuestas que carezcan de justificación ya no se tomarán en cuenta, y se remitirá la dosis propuesta para la que se haya proporcionado justificación con el fin de obtener su aprobación.

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos determina y recomienda categorías de alimentos y dosis apropiadas para su inclusión en los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

5. Para resolver las cuestiones relacionadas con la exposición a aditivos alimentarios en la alimentación, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos puede pedir al Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) que lleve a cabo evaluaciones de la exposición de los aditivos con base en las dosis máximas admisibles que esté examinando el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos.

6. Las dosis máximas admisibles se establecen como se ha descrito en las secciones anteriores y las disposiciones sobre aditivos alimentarios se incorporan en la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Cada dosis representa la dosis máxima admisible más elevada en la categoría de alimentos más amplia para la cual se justifica tecnológicamente ese uso. En la medida de lo posible, la estructura jerárquica del sistema de clasificación de los alimentos se utilizará para simplificar la enumeración de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en los cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios. A este respecto:

- Si el nuevo uso de un aditivo alimentario es para una categoría más amplia de alimentos y a una dosis máxima más elevada o igual a las que corresponden a las subcategorías de la categoría de alimentos más amplia ya consignada en la Norma General para los Aditivos Alimentarios, entonces la nueva dosis en la categoría más amplia de alimentos sustituye a las disposiciones ya enumeradas. Estas disposiciones se suspenden (anteproyectos o proyectos de disposiciones), o se revocan a la adopción del uso propuesto en el trámite 8 (si se aprueba la disposición en el trámite 8).
- Si el nuevo uso de un aditivo alimentario es para una categoría de alimentos más amplia y a una dosis más baja que la correspondiente a las subcategorías de la categoría más amplia de alimentos ya consignada en la Norma General para los Aditivos Alimentarios, entonces las disposiciones consignadas en la Norma General para los Aditivos Alimentarios se determinan de acuerdo a la jerarquía del sistema de clasificación de los alimentos. La dosis máxima más elevada de cada subcategoría, ya sea que provenga de una disposición ya presente o del nuevo uso en la categoría más amplia de alimentos, se incorpora en la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Todas las disposiciones presentes que sean sustituidas por el nuevo uso se suspenden (anteproyectos o proyectos de disposiciones), o se revocan a la adopción del uso propuesto en el trámite 8 (si se aprueba la disposición en el trámite 8).
- Si el nuevo uso de un aditivo alimentario, junto a las disposiciones ya consignadas en la Norma General para los Aditivos Alimentarios representa el uso en todas las subcategorías de una categoría de alimentos más amplia en la misma dosis máxima, entonces el uso en la categoría de alimentos más amplia se consignará en la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Las disposiciones ya enumeradas en las subcategorías se suspenden (anteproyectos o proyectos de disposiciones), o se revocan a la adopción del uso propuesto en el trámite 8 (si se aprueba la disposición en el trámite 8).

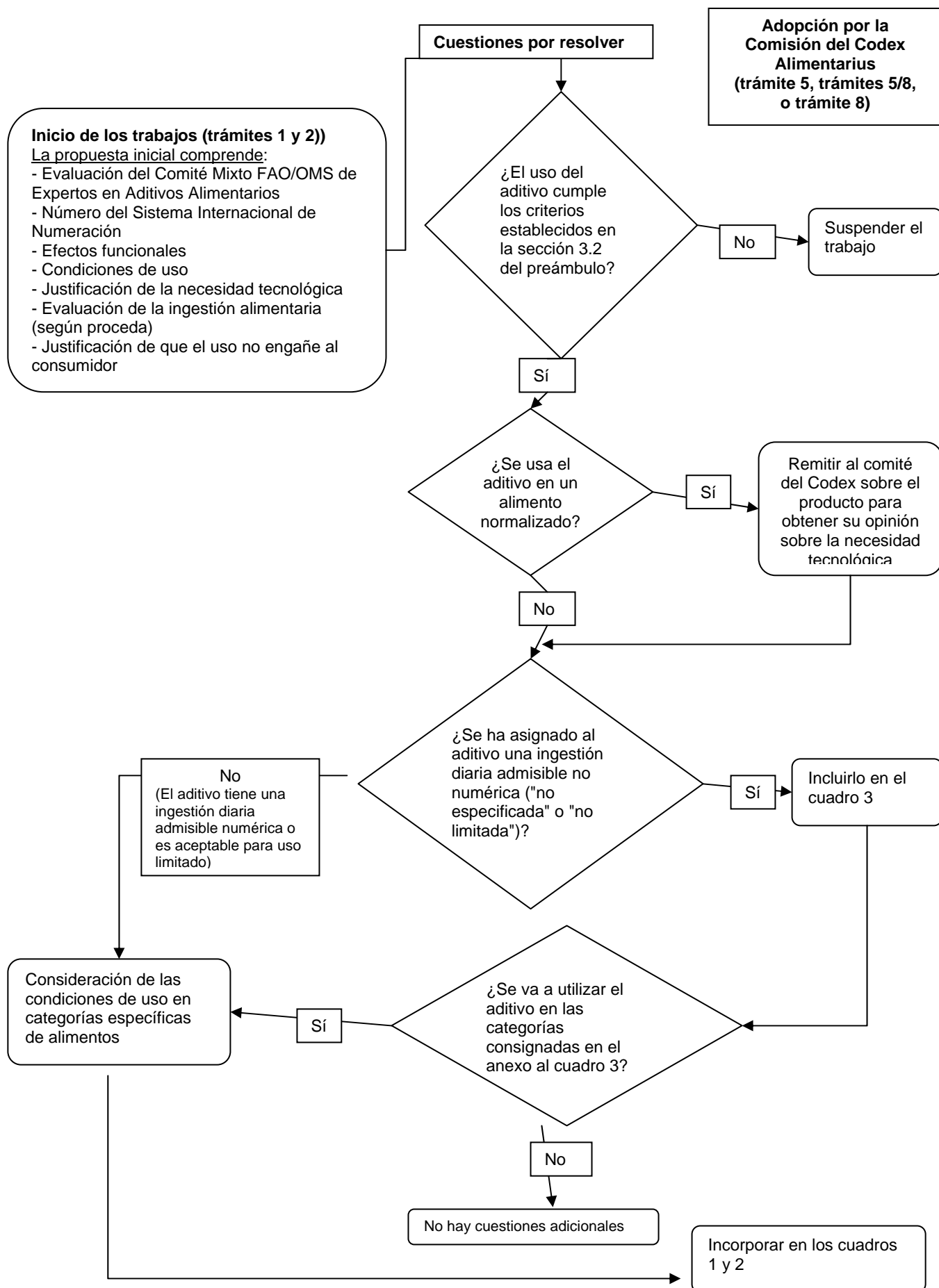
Diagrama propuesto del procedimiento para consideración de la incorporación y revisión de aditivos alimentarios en la Norma General para los Aditivos Alimentarios

El siguiente diagrama presenta el procedimiento utilizado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos para incorporar nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios o revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios contenidas en la Norma General para los Aditivos Alimentarios. Este procedimiento acata los *Procedimientos para la elaboración de normas del Codex y textos afines*, y los principios y criterios contenidos en el preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

De izquierda a derecha avanza el procedimiento de elaboración del Codex. El lado izquierdo del diagrama indica el trabajo realizado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos. La sección central representa las cuestiones que el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos toma en consideración al elaborar su recomendación para la Comisión. El lado derecho del diagrama representa las decisiones tomadas por la Comisión.

De arriba a abajo, la columna del centro presenta, en secuencia lógica, las cuestiones consideradas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos:

(1) si el aditivo alimentario cumple todos los criterios enumerados en la sección 3.2 del preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios; (2) si el aditivo alimentario se utiliza en alimentos sujetos a las normas del Codex para productos, y (3) si el uso debería incluirse en los cuadros 1 y 2, en el cuadro 3, o en los tres cuadros de la Norma General para los Aditivos Alimentarios, de acuerdo a la ingestión diaria admisible asignada por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios y al alimento en el que se utiliza ese aditivo.



Apéndice II

Fuentes de incongruencia entre la NGAA y las normas para productos surgidas de los principios utilizados en la elaboración de la NGAA

Sistema jerárquico de clasificación de alimentos

El sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA es jerárquico. La elaboración del sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA se basa, en parte, en las semejanzas de los ingredientes primarios básicos (por ej., fruta, hortalizas, carne y lácteos) y de la elaboración (por ej., productos frescos, congelados y envasados). La justificación científica de este procedimiento es que los alimentos elaborados con materias primas parecidas que se elaboran y manipulan en forma similar tendrán necesidades técnicas de aditivos alimentarios parecidas y que los aditivos alimentarios similares satisfarán esas necesidades técnicas.

La estructura jerárquica del sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA no conduce *a priori* a la falta de congruencia entre la NGAA y las normas para productos del Codex.

El sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA no tiene como objetivo el etiquetado

A diferencia de las normas para productos del Codex, los descriptores de los productos y las categorías de alimentos de la NGAA no tienen como objetivo el etiquetado. Se trata de una distinción importante entre la NGAA y las normas del Codex para productos, y tiene consecuencias en la forma en que procederá el Codex en el establecimiento de la NGAA como referencia única para los aditivos alimentarios en el sistema del Codex. La exclusión de toda disposición sobre etiquetado en la NGAA es intencional porque permite consignar categorías amplias de alimentos que comprenden tanto alimentos normalizados como sin normalizar. Por el contrario, el alcance de casi todas las normas para productos se limita a alimentos específicos (por ej., el queso cheddar). La presencia o ausencia de disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos del Codex es un factor determinante para decidir si un alimento corresponde a la norma para el producto y, de esta manera, determina el nombre del alimento tal como se vende al consumidor. Esto puede dar lugar a faltas de congruencia entre la NGAA y las normas para productos que contienen listas restrictivas de disposiciones sobre aditivos, cuando la norma para el producto se incorpora en el sistema de clasificación de los alimentos de la NGAA.

Relaciones entre el alcance de una categoría de alimentos de la NGAA y las normas para productos del Codex

Casi todas las categorías de alimentos de la NGAA no incluyen alimentos normalizados del Codex y, por lo tanto, no son pertinentes en este debate (véase en el Apéndice III la lista de categorías de alimentos de la NGAA que incluye los alimentos normalizados).

La relación entre el ámbito de una categoría de alimentos de la NGAA y el de las normas del Codex para productos puede ser de dos tipos: unívoca o plural (una a muchas).

Una categoría de alimentos con una norma para producto: En algunos casos existe una correspondencia unívoca entre el ámbito de una categoría de alimentos de la NGAA y una norma para producto. En estos casos, esta categoría de alimentos no contiene alimentos sin normalizar. Algunos ejemplos:

- a. Categoría de alimentos 01.6.3 (queso de suero) y la norma del Codex para el queso de suero (A-07-1971),
- b. Categorías de alimentos 14.1.2.1: zumos (jugos) de frutas; 14.1.2.3: concentrados para zumos (jugos) de frutas; 14.1.3.1: néctar de frutas; y 14.1.3.3: concentrados para néctares de frutas, así como las subcategorías de estos productos con la norma del Codex para zumos (jugos) de frutas y néctares de frutas (247-2005),

En el cuadro 1 del presente documento figura una lista completa.

Debido a que las disposiciones sobre aditivos alimentarios de estas categorías de alimentos actualmente proceden de una norma para producto y de propuestas de los miembros del Codex, pueden presentarse incongruencias entre la NGAA y estas normas para productos a partir de las propuestas de nuevos usos de los aditivos alimentarios en la NGAA que no vayan de acuerdo con la respectiva norma para el producto. También se producen faltas de congruencia cuando la categoría de alimentos no está excluida de las disposiciones generales en el cuadro 3 de la NGAA (es decir, la categoría de alimentos no figura en el anexo al cuadro 3).

Una categoría de alimentos con diversas normas para productos: En general, el ámbito de una categoría de alimentos de la NGAA es más amplio que cualquier norma de un único producto o conjunto de normas, e incluye alimentos sin normalizar. Pero en algunos casos varias normas para productos pueden abarcar el ámbito completo de una categoría de alimentos que no contenga alimentos sin normalizar, comprendidos en el ámbito de esa categoría de alimentos. Por ejemplo:

Categoría de alimentos 05.1.1: mezclas de cacao (polvos) y masa/torta de cacao

- Norma del Codex 105-1981(Cacao en polvo [cacao] y mezclas secas de cacao y azúcar)
- Norma del Codex 141-1983 (Norma para el Cacao en pasta [Licor de Cacao/Chocolate] y la Torta de Cacao).

En estos casos, las faltas de congruencia entre la NGAA y las respectivas normas para productos del Codex pueden presentarse porque la dosis máxima de uso aceptable que figura en la NGAA es más elevada, en vez de igual a la dosis máxima consignada en las normas individuales de los productos. En algunos casos esto obedece a las diferencias que existen entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios comprendidas en las normas para productos (por ej., diferentes aditivos alimentarios o diferentes dosis para el mismo aditivo alimentario en distintos alimentos normalizados comprendidos en la misma categoría de alimentos). En otros casos, es resultado de propuestas de algún miembro del Codex para incluir otros usos de los aditivos alimentarios en la NGAA.

Sin embargo, casi en todos los casos los alimentos normalizados y sin normalizar quedan en el ámbito de la categoría de alimentos de la NGAA:

Categoría de alimentos 04.1.2.4: fruta en lata o en tarro

- Norma del Codex 015-1981 (pomelos en conserva)
- Norma del Codex 017-1981 Rev. 1-2001 (compota de manzanas en conserva)
- Norma del Codex 042-1981 (enmendada en 1987) (piña en conserva)
- Norma del Codex 060-1981(frambuesas en conserva)
- Norma del Codex 061-1981 Rev. 1-2001 (peras en conserva)
- Norma del Codex 062-1981 (fresas en conserva)
- Norma del Codex 068-1981 (mandarinas en conserva)
- Norma del Codex 078-1981 (cóctel de frutas en conserva)
- Norma del Codex 099-1981 (ensalada de frutas tropicales en conserva)
- Norma del Codex 159-1987 (mangos en conserva)
- Norma del Codex 242-2003 (frutas de hueso en conserva)
- Frutas en conserva sin normalizar.

En el apéndice III figura una lista completa de las categorías de alimentos que abarcan las normas del Codex para productos y alimentos sin normalizar.

En estos casos, la dosis máxima de uso aceptable en la NGAA a veces es más elevada, en vez de igual a la dosis máxima que figura en las normas individuales de los productos. Esto se debe a una dosis de uso más elevado en otras normas para productos o a alguna propuesta de uso para un alimento sin normalizar.

Sólo los aditivos alimentarios evaluados por el JECFA pueden incorporarse en la NGAA

Los aditivos alimentarios contenidos en la NGAA se limitan a los que han sido evaluados por el JECFA y han recibido una IDA completa o una evaluación equivalente. Las sustancias que no han sido evaluadas por el JECFA o han recibido inicialmente una IDA temporal, no se incluyen en la NGAA.

En cambio, las normas para productos del Codex actualmente contienen disposiciones sobre aditivos alimentarios que el comité del producto juzgue adecuadas, aunque el JECFA no haya evaluado el aditivo alimentario para el uso previsto en el alimento normalizado. Por ejemplo, las oleorresinas de pimentón están incluidas como color en diversas normas para productos (por ej., en la norma para el queso A-06-1978); con todo, el JECFA no le ha asignado todavía una IDA a esta oleorresina y sólo reconoce su uso como extracto de especie. De esta manera, la NGAA puede no contener todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas para productos.

Disposiciones conjuntas sobre aditivos alimentarios con grupo numérico de IDA asignado por el JECFA

Para garantizar dosis máximas admisibles y simplificar los cuadros de aditivos alimentarios de la NGAA, las disposiciones sobre aditivos alimentarios que tengan grupo numérico de IDA asignado por el JECFA (por ej., los fosfatos, los sulfitos y los polisorbatos) se agrupan a fin de asegurar que los usos conjuntos de los aditivos no superen la IDA del grupo. Con todo, las sustancias a las que se ha asignado una IDA no numérica (es decir, no especificada o no limitada), que figuran en el cuadro 3 de la NGAA, no están agrupados a partir de su IDA (por ej. el ácido acético y sus sales figuran por separado y no como "acetatos").

En cambio, las normas para productos del Codex contienen aditivos alimentarios individuales (ortofosfato monosódico, SIN 339i), o grupos de aditivos alimentarios por su número SIN (fosfatos de sodio, SIN 339). Algunos de estos aditivos alimentarios agrupados por números SIN no tienen IDA asignada por el JECFA (por ej., en el SIN 450 [difosfatos], el SIN 450iv [difosfato dipotásico] y el SIN 450viii [difosfato dimagnésico] no tienen IDA asignada). En consecuencia, cada aditivo alimentario que figura en un grupo numérico de IDA puede aparecer en forma diferente en la NGAA que en las normas para productos.

La aplicación de este principio fundamental en la estructura de los cuadros de la NGAA da por resultado que la NGAA contenga más disposiciones sobre más aditivos alimentarios que las normas para productos.

Clases de los efectos funcionales de los aditivos alimentarios

Las clases funcionales de los aditivos alimentarios asociadas a un aditivo alimentario determinado o aditivos alimentarios agrupados se basan principalmente en el SIN del Codex o en los atributos asignados por el JECFA. Actualmente, la NGAA incluye también los efectos funcionales notificados por miembros del Codex. Con todo, el CCFAC está elaborando una lista armonizada de efectos funcionales basadas en el SIN y en los atributos asignados por el JECFA, que se aplicará en la NGAA cuando se concluya el trabajo. En muchos casos, un sólo aditivo alimentario tiene más de una clase funcional asociada (por ej., estabilizador, espesante y emulsionante). El cuadro 1 de la NGAA presenta estas clases funcionales de los aditivos alimentarios, los cuadros 2 y 3 no las presentan.

Por el contrario, los aditivos alimentarios que figuran en una norma para producto suelen estar asociados a una sola clase funcional, que no siempre es congruente con el SIN o el sistema del JECFA.

Requisito para los principios de BPF

En el preámbulo de la NGAA se exige explícitamente que, a fin de estar de acuerdo con la NGAA, todos los aditivos alimentarios deben utilizarse en las condiciones de buenas prácticas de fabricación según se establecen en el mismo. Estas prácticas son:

- a) "la cantidad de aditivo que se añada al alimento se limitará a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado;
- b) la cantidad de aditivo que pase a ser componente del alimento como consecuencia de su uso en la fabricación, elaboración o envasado de un alimento y que no tiene por objeto obtener ningún efecto físico o técnico en el alimento mismo, se reduce al máximo razonablemente posible; y

- c) el aditivo se preparará y manipulará de la misma forma que un ingrediente alimentario."

Además, los proyectos de revisión del preámbulo incluyen la siguiente definición de dosis máxima de uso aceptable en la NGAA:

"La dosis máxima de uso de un aditivo es la concentración más elevada del aditivo cuya eficacia funcional en un alimento o categoría de alimentos ha sido determinada por la Comisión del Codex Alimentarius, y cuya inocuidad ha reconocido. En general se expresa en mg del aditivo/kg de alimento.

La dosis máxima no corresponderá habitualmente a la dosis óptima, recomendada o más frecuente. De acuerdo a las BPF, la dosis óptima, recomendada o más frecuente será distinta para cada aplicación de un aditivo y depende del efecto técnico previsto o del alimento específico en el que se usaría el aditivo, tomando en cuenta el tipo de materia prima, la elaboración del alimento y el almacenamiento una vez fabricado, el transporte y la manipulación por los distribuidores, minoristas y consumidores."

De esta manera para estar de conformidad con la NGAA, no es suficiente cumplir con la dosis máxima admisible. La dosis real de un aditivo alimentario también debe cumplir el requisito de ser la dosis más baja necesaria para producir el efecto técnico previsto.

En cambio, las normas del Codex para productos proporcionan una lista de aditivos alimentarios con sus dosis máximas admisibles. Estas normas no contienen exigencias explícitas para limitar el uso del aditivo a la dosis más baja necesaria para obtener el efecto técnico previsto. Con todo, debido a que las disposiciones sobre aditivos alimentarios que contienen estas normas no son preceptivas, se garantizan implícitamente los principios de las BPF. En los casos más extremos, algunas normas para productos no contienen información alguna sobre el efecto técnico previsto de un aditivo alimentario, lo que constituye un criterio importante para determinar la dosis real de acuerdo a los principios de BPF.

La comparación de las dosis máximas admisibles que figuran en la NGAA con las dosis máximas presentes en las normas para productos del Codex a menudo revela que la NGAA es más tolerante que las normas de los productos. Desafortunadamente, se trata de una comparación engañosa e inadecuada porque la NGAA también exige la aplicación de los principios de BPF. En algunos casos, las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA son más restrictivas desde el punto de vista de la dosis máxima que las de las normas para productos.

Requisito de la necesidad tecnológica

La NGAA establece explícitamente que, a fin de que el uso de un aditivo alimentario esté de acuerdo con las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en la NGAA, las aplicaciones previstas de los aditivos alimentarios no deben representar un peligro para la salud de los consumidores, no deben desorientar al consumidor y deben satisfacer criterios explícitos para justificar su uso tecnológico. Estos criterios son:

- a) conservar la calidad nutricional del alimento, la reducción intencional de la calidad nutricional de un alimento se justificaría en las circunstancias comprendidas en el subpárrafo (b) así como en otras circunstancias en las que el alimento no constituya un elemento significativo en una alimentación normal;
- b) proporcionar los ingredientes o elementos necesarios para los alimentos producidos para grupos de consumidores que tengan necesidades especiales de alimentación;
- c) incrementar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento o incrementar sus propiedades organolépticas, siempre que esto no modifique la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de modo tal que engañe al consumidor;

- d) proporcionar ayuda en la producción, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento de los alimentos, siempre que el aditivo alimentario no se utilice para disimular los efectos del uso de materia prima defectuosa o de prácticas o técnicas inconvenientes (incluso antihigiénicas) durante cualquiera de estas actividades.

De esta manera, para cumplir con la NGAA, el uso de un aditivo alimentario a la dosis máxima admisible o por debajo de la misma, no es suficiente. La dosis efectiva del aditivo alimentario también debe cumplir el requisito de que su uso se justifique tecnológicamente en ese alimento específico. Casi en todos los casos esto significa que la dosis real en un alimento en particular es inferior a la dosis máxima admisible de uso en una categoría en particular de alimentos.

En comparación, las normas para productos del Codex proporcionan una lista de aditivos alimentarios y sus dosis máximas de uso. Se supone que el uso de un aditivo alimentario de conformidad con una norma para producto se justifica tecnológicamente. Pero en algunos casos, las normas para productos no asocian en forma explícita efecto tecnológico alguno con aditivos alimentarios específicos.

La comparación de las dosis máximas admisibles que figuran en la NGAA con las dosis máximas contenidas en las normas para productos da por resultado que la NGAA parezca más tolerante que las normas para productos. Se trata de una comparación engañosa e inadecuada porque la NGAA también requiere que el uso del aditivo alimentario cumpla los criterios de la NGAA para justificar la necesidad tecnológica. En todos los casos, las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA son comparables con las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos debido al requisito explícito de la NGAA sobre la aplicación de criterios para evaluar la necesidad tecnológica.

Aditivos alimentarios a los que se han asignado IDA "no especificada" o "no limitada"

La Comisión adoptó el cuadro 3 de la NGAA en 1999. Todos los aditivos alimentarios que figuran en el cuadro 3 han sido evaluados por el JECFA, que les ha asignado una IDA "no especificada" o "no limitada". Estos aditivos alimentarios (cerca de 180) pueden utilizarse en los alimentos en general, salvo en los alimentos que corresponden a las categorías de alimentos comprendidas en el anexo al cuadro 3.

La comparación de las categorías de alimentos contenidas en el anexo III de este documento con el anexo del cuadro 3 de la NGAA indica que existen varias normas para productos del Codex que no quedan en el ámbito de las categorías de alimentos enumeradas en el anexo del cuadro 3 (por ej.: 04.1.2.4: frutas en conserva o embotelladas). En consecuencia, el cuadro 3 de la NGAA prevé el uso de muchos más aditivos alimentarios de los actualmente previstos en estas normas para productos.

A los aditivos alimentarios que tienen asignada una IDA numérica se deberían asignar dosis máximas admisibles numéricas

El CCFAC ha aceptado, por principio, que a los aditivos alimentarios que tengan asignada una IDA numérica del JECFA debería asignarse una dosis máxima admisible numérica.⁹ Un corolario de este principio es que al unificar la información sobre el uso de los aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos y las propuestas de los miembros del Codex, se da preferencia a las propuestas de dosis máximas admisibles numéricas que a las dosis presentadas como BPF en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

En comparación, las normas para productos del Codex no tienen principio orientador para la asignación de una dosis numérica o BPF. En consecuencia, existen numerosos casos en los que la NGAA contiene dosis máximas admisibles de uso y una norma para producto correspondiente establece el uso del aditivo alimentario a través de las BPF. Nunca sucede al contrario porque los cuadros 1 y 2 de la NGAA dan preferencia a las dosis máximas admisibles sobre los límites establecidos por las BPF.

⁹ ALINORM 03/12, § 60.

El punto de partida para el debate es la dosis máxima registrada en la categoría más amplia de alimentos

Para presentar los diversos usos del aditivo alimentario en todas las regiones del mundo, los proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA se basan en las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en las normas del Codex para productos y en las propuestas de los miembros del Codex. Como punto de partida para el debate y a fin de simplificar la información sobre el uso de los aditivos alimentarios en la forma menos restrictiva posible, se seleccionó la dosis máxima que aparece en la categoría de alimentos más amplia. Por último, las disposiciones adoptadas reflejan el consenso de los miembros del Codex de que estas disposiciones ofrecen flexibilidad e innovación a los fabricantes de alimentos a fin de satisfacer las preferencias de los consumidores, a la vez que se garantiza no comprometer el uso inocuo de los aditivos alimentarios.

En consecuencia, el anteproyecto (trámites 3 y 4) y el proyecto (trámites 6 y 7) de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA a menudo tienen un alcance más amplio y las dosis máximas admisibles propuestas pueden ser más elevadas que las que figuran en las normas para productos del Codex.

Apéndice III

Categorías de alimentos que contienen normas para productos

Número de la categoría	La categoría contiene alimentos sin normalizar	Número de la norma del producto	Título de la norma	La norma del producto contiene disposiciones sobre aditivos alimentarios ¹⁰
01.1.2	Sí	243-2003	Leches fermentadas (aromatizados, bebidas)	Sí
01.2.1.1	Sí	243-2003	Leches fermentadas (naturales, sin tratamiento térmico)	Sí
01.2.1.2	Sí	243-2003	Leches fermentadas (naturales, con tratamiento térmico)	Sí
01.3.1	Sí	A-03-1971 Rev. 1-1989	Leches evaporadas	Sí
		A-04-1971 Rev. 1-1989	Leches condensadas edulcoradas	Sí
01.4.1	Sí	A-09-1976 Rev. 1-2003	Nata (crema) y natas (cremas) preparadas (nata [crema] recombinada, nata [crema] líquida preenvasada)	Sí
01.4.2	Sí	A-09-1976 Rev. 1-2003	Nata (crema) y natas (cremas) preparadas (nata [crema] para batir, nata [crema] envasada a presión, nata [crema] batida)	Sí
01.4.3	Sí	A-09-1976 Rev. 1-2003	Nata (crema) y natas (cremas) preparadas (nata [crema] fermentada, nata [crema] acidificada)	Sí
01.5.1	No	207-1999	Leche en polvo y nata (crema) en polvo	Sí
		A-18-1995 Rev. 1-2001	Productos comestibles de caseína	Sí
01.6.1	Sí	A-06-1978 Rev. 1-1999 (Enmendada en 2003)	Queso (no madurado, incluidos los quesos frescos)	Sí
		C-16-1968	Queso cottage, incluido el queso cottage cremoso	Sí
		C-31-1973	Queso de nata (crema) (Rhamfrischkase)	Sí
		221-2001	Queso no madurado, incluidos los quesos frescos	Sí
01.6.2.1	Sí	A-06-1978 Rev. 1-1999 (Enmendada en 2003)	Quesos (madurados, incluidos los quesos madurados con moho)	Sí
		C-01-1966	Queso Cheddar	Sí
		C-03-1966	Queso Danbo	Sí
		C-04-1966	Queso Edam	Sí

10

Las normas del Codex para productos pueden contener disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en el cuadro 3 de la NGAA (es decir, aditivos alimentarios con IDA no numérica). Sin embargo, si la norma del producto está contenida en una categoría de alimentos que no figura en el anexo del cuadro 3, las disposiciones sobre aditivos alimentarios para esa norma no se toman en consideración en los cuadros 1 y 2 de la NGAA. Las normas para productos que contienen disposiciones sobre aditivos alimentarios presentes en el cuadro 3 de la NGAA solamente se indican "(sólo cuadro 3)" en este cuadro. Otras normas para productos pueden tener algunas disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en el cuadro 3, pero también tienen disposiciones sobre aditivos alimentarios con IDA numérico contempladas en los cuadros 1 y 2. Estas normas para productos no se distinguen en este cuadro.

Número de la categoría	La categoría contiene alimentos sin normalizar	Número de la norma del producto	Título de la norma	La norma del producto contiene disposiciones sobre aditivos alimentarios ¹⁰
		C-05-1966	Queso Gouda	Sí
		C-06-1966	Queso Havarti	Sí
		C-07-1966	Queso Samsøe	Sí
		C-09-1967	Queso Emmentaler	Sí (sólo cuadro 3)
		C-11-1968	Queso Tilsiter	Sí
		C-13-1968	Queso Saint Paulin	Sí
		C-15-1968	Queso Provolone	Sí
		C-18-1969	Queso Coulommiers	Sí
		C-33-1973	Queso Camambert	Sí
		C-34-1973	Queso Brie	Sí
		C-35-1978	Queso extraduro para rallar	Sí
		208-1999 (Enmendada en 2001)	Quesos en salmuera	Sí (sólo cuadro 3)
01.6.3	No	A-07-1971 Rev. 1-1999	Queso de suero	Sí
01.6.4	Sí	A-08a-1978	Variedad específica de quesos elaborados y quesos elaborados para untar	Sí
		A-08b-1978	Quesos elaborados y quesos elaborados para untar	Sí
		A-08c-1978	Productos de quesos elaborados (alimentos de quesos elaborados y quesos elaborados para untar)	Sí
01.7	Sí	243-2003	Leches fermentadas (aromatizadas)	Sí
01.8.2	No	A-15-1995 Rev. 1-2003	Suero en polvo	Sí
02.1	Sí	019-1981 Rev. 3-2003	Norma general para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales	Sí
02.1.1	No	A-02-1973 Rev. 1-1989	Productos de grasa de leche	Sí
02.1.2	Sí	033-1981 Rev. 2-2003	Aceite de oliva, virgen y refinado, y aceite de orujo de aceituna refinado, aceites de oliva y aceites de orujo de aceituna	Sí (excluido el aceite virgen de oliva)
		210-1999 Rev. 2-2003 (Enmendada en 2005)	Aceites vegetales especificados	Sí
02.1.3	Sí	211-1999	Grasas animales especificadas	Sí
02.2.1.1	No	A-01-1971 Rev. 1-1989	Mantequilla (manteca)	Sí
02.2.1.2	No	032-1981 Rev. 1-1989	Margarina	Sí
02.2.2	Sí	135-1981	Mínarina	Sí
04.1.1.1	Sí	143-1985	Dátiles (frescos)	No
		182-1993 Rev. 1-1999	Piña	No
		183-1993 Rev. 1-2001	Papaya	No
		184-1993	Mango	No

Número de la categoría	La categoría contiene alimentos sin normalizar	Número de la norma del producto	Título de la norma	La norma del producto contiene disposiciones sobre aditivos alimentarios ¹⁰
		187-1993	Carambola	No
		196-1995	Lichí	No
		204-1997	Mangostán	No
		205-1997	Banano (plátano)	No
		213-1999 Rev. 1-2003	Lima-limón	No
		214-1999 Rev. 1-2003	Pomelo (citrus grandis)	No
		215-1999	Guayava	No
		216-1999	Chayotes	No
		217-1999	Limas mexicanas	No
		219-1999 Rev. 1-2003	Toronja (citrus paradisi)	No
		220-1999	Longán	No
		226-2001	Uchuva	No
		237-2003	Pitahaya	No
		245-2004	Naranja	No
		246-2005	Rambután	No
04.1.1.2	Sí	143-1985	Dátiles (tratados en la superficie)	Sí
04.1.2.1	Sí	052-1981	Fresas congeladas rápidamente	Sí (sólo cuadro 3)
04.1.2.1	Sí	069-1981	Frambuesas congeladas rápidamente	No
		075-1981	Melocotones (duraznos) congelados rápidamente	Sí (sólo cuadro 3)
		076-1981	Arándanos congelados rápidamente	No
		103-1981	Arándanos americanos congelados rápidamente	No
04.1.2.2	Sí	067-1981 (Enmendada en 2005)	Uvas pasas	Sí
		130-1981	Albaricoques secos	Sí
		177-1991	Coco rallada desecado	Sí
04.1.2.4	Sí	015-1981	Pomelos en conserva	Sí (sólo cuadro 3)
		017-1981 Rev. 1-2001	Compota de manzanas en conserva	Sí (sólo cuadro 3)
		042-1981 (Enmendada en 1987)	Piña en conserva	Sí
		060-1981	Frambuesas en conserva	Sí
		061-1981 Rev. 1-2001	Peras en conserva	Sí
		062-1981	Fresas en conserva	Sí
		068-1981	Mandarinas en conserva	Sí (sólo cuadro 3)
		078-1981	Cóctel de frutas en conserva	Sí
		099-1981	Ensalada de frutas tropicales en conserva	Sí
		159-1987	Mangos en conserva	Sí
		242-2003	Frutas de hueso en conserva	Sí
04.1.2.5	Sí	079-1981	Norma para compotas (conservas de frutas) y jaleas	Sí
		080-1981	Mermelada de cítricos	Sí
04.1.2.6	Sí	160-1987	Chutney de mango	Sí

Número de la categoría	La categoría contiene alimentos sin normalizar	Número de la norma del producto	Título de la norma	La norma del producto contiene disposiciones sobre aditivos alimentarios ¹⁰
04.1.2.8	Sí	239-2003	Productos acuosos del coco (Leche de coco y nata [crema] de coco)	Sí
04.2.1.1	Sí	038-1981	Hongos comestibles y sus productos	Sí
		040-1981	Hongos frescos de la variedad cantarelo	No
		131-1981	Pistachos con cáscara	No
		171-1989 Rev. 1-1995	Determinadas legumbres	No
		185-1993	Nopal	No
		186-1993	Tuna	No
		188-1993	Maíz enano	No
		197-1995	Aguacate	No
		200-1995	Maní	No
		218-1999	Jengibre	No
		224-2001	Tiquisque	No
225-2001	Espárrago	No		
238-2003	Yuca (mandioca) dulce	No		
04.2.2.1	Sí	038-1981	Hongos comestibles y sus productos (congelados rápidamente)	Sí
		041-1981	Guisantes (arvejas) congelados rápidamente	No
		077-1981	Espinacas congeladas rápidamente	No
		104-1981	Puerros congelados rápidamente	No
		110-1981	Brécoles congelados rápidamente	No
		111-1981	Coliflores congeladas rápidamente	No (sólo coadyuvantes de elaboración)
		112-1981	Coles de Bruselas congeladas rápidamente	No
		113-1981	Frijoles verdes y frijolillos en conserva congelados rápidamente	No
		114-1981	Patatas (papas) fritas congeladas rápidamente	Sí
		132-1981	Maíz en grano entero congelado rápidamente	No (sólo coadyuvantes de elaboración)
		133-1981	Maíz en la mazorca congelado rápidamente	No (sólo coadyuvantes de elaboración)
04.2.2.2	Sí	038-1981	Hongos comestibles y sus productos (incluye liofilizados, sémola de hongos y hongos en polvo)	Sí (sólo cuadro 3)
		039-1981	Hongos comestibles secos	No
04.2.2.3	Sí	038-1981	Hongos comestibles y sus	Sí (sólo cuadro 3)

Número de la categoría	La categoría contiene alimentos sin normalizar	Número de la norma del producto	Título de la norma	La norma del producto contiene disposiciones sobre aditivos alimentarios ¹⁰
			productos (salados, encurtidos o en aceite vegetal)	
		066-1981 Rev. 1-1987	Aceitunas de mesa	Sí
		115-1981	Pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)	Sí
04.2.2.4	Sí	013-1981	Tomates en conserva	Sí
		016-1981	Frijoles verdes y frijolillos en conserva	Sí
		018-1981	Maíz dulce en conserva	Sí
		038-1981	Hongos comestibles y sus productos (esterilizados)	Sí (sólo cuadro 3)
		055-1981	Hongos en conserva	Sí
		056-1981	Espárragos en conserva	Sí
		058-1981	Guisantes (arvejas) en conserva	Sí
		081-1981	Guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva	Sí
		116-1981	Zanahorias en conserva	Sí
		144-1985	Palmito en conserva	Sí
		145-1985	Castañas en conserva y puré de castañas en conserva	Sí
		241-2003	Brotos de bambú en conserva	Sí
04.2.2.5	Sí	057-1971	Concentrados de tomate elaborados (puré de tomate)	Sí
04.2.2.6	Sí	057-1971	Concentrados de tomate elaborados (pasta de tomate)	Sí
		038-1981	Hongos comestibles y sus productos (concentrados, concentrados secos o extractos)	Sí (sólo cuadro 3)
04.2.2.7	Sí	038-1981	Hongos comestibles y sus productos (fermentados)	Sí
		223-2001	Kimchi	Sí
05.1.1	No	105-1981 Rev. 1-2001	Cacao en polvo (cacaos) y mezclas de cacao y azúcares	Sí
		141-1983 Rev. 1-2001	Cacao en pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao	Sí
05.1.3	Sí	086-1981 Rev. 1-2001	Mantecas de cacao	No
05.1.4	Sí	087-1981 Rev.1-2003	Chocolate y productos del chocolate	Sí
06.1	Sí	152-1985 Rev. 1-1995	Harina de trigo	Sí
		153-1985 Rev. 1.-1995	Maíz	No
		169-1989 Rev. 1-1995	Mijo perla en grano entero y decorticado	No
		172-1989 Rev. 1-1995	Sorgo en grano	No
		198-1995	Arroz	No
		199-1995	Trigo y el trigo duro	No
		201-1995	Avena	No
		202-1995	Cuscús	No

Número de la categoría	La categoría contiene alimentos sin normalizar	Número de la norma del producto	Título de la norma	La norma del producto contiene disposiciones sobre aditivos alimentarios ¹⁰
06.2.1	Sí	151-1985 Rev. 1-1995	Gari	No
		154-1985 Rev. 1-1995	Harina integral de maíz	No
		155-1985 Rev. 1-1995	Harina y la Sémola de Maíz sin Germen	No
		170-1989 Rev. 1-1995	Harina de Mijo Perla	No
		173-1989 Rev. 1-1995	Harina de sorgo	No
		176-1989 Rev. 1-1995	Harina de yuca comestible	No
		178-1991 Rev. 1-1995	Sémola y la Harina de Trigo Duro	No
08.2.2	Sí	096-1981 Rev. 1-1991	Jamón curado cocido	Sí
		097-1981 Rev. 1-1991	Espaldilla de Cerdo Curada Cocida	Sí
08.3.2	Sí	088-1981 Rev. 1-1991	Corned beef en lata	Sí
		089-1981 Rev. 1-1991	Carne luncheon	Sí
		098-1981 Rev. 1-1991	Carne picada curada cocida	Sí
09.1.2	Sí	191-1995	Calamares congelados rápidamente	No
09.2.1	Sí	036-1981 Rev. 1-1995	Pescados No Eviscerados y Eviscerados Congelados Rápidamente	Sí
		092-1981 Rev. 1-1995	Camarones congelados rápidamente	Sí
		095-1981 Rev. 1-1995 (Enmendada en 2004)	Langostas congeladas rápidamente	Sí
		165-1985 Rev. 1-1995	Bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados rápidamente	Sí
		190-1995	Filetes de pescado congelados rápidamente	Sí
09.2.2	Sí	166-1985 Rev. 1-1995	Barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente	Sí
09.2.5	Sí	167-1985 Rev. 1-1995 (Enmendada en 2005)	Pescado salado y pescado seco salado de la familia Gadidae	Sí
		189-1993	Aletas de tiburón secas	No
		222-2001	Galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos	Sí
		236-2003	Anchoas hervidas secas saladas	No
		244-2004	Arenque salado del Atlántico y espadín salado	Sí
09.4	Sí	003-1981 Rev. 2-1995	Salmón en conserva	No
		037-1981 Rev. 1-	Camarones en conserva	Sí

Número de la categoría	La categoría contiene alimentos sin normalizar	Número de la norma del producto	Título de la norma	La norma del producto contiene disposiciones sobre aditivos alimentarios ¹⁰
		1995		
		070-1981 Rev. 1-1995	Atún y bonito en conserva	Sí
		090-1981 Rev. 1-1995	Carne de cangrejo en conserva	Sí
		094-1981 Rev. 1-1995	Sardinas y productos análogos en conserva	Sí (sólo cuadro 3)
		119-1981 Rev. 1-1995	Pescados en conserva	Sí (sólo cuadro 3)
11.1.1	No	212-1999 (Enmendada en 2001)	Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa	Sí
11.1.2	No	212-1999 (Enmendada en 2001)	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	Sí
11.1.3	No	212-1999 (Enmendada en 2001)	Azúcar blando blanco, azúcar blando moreno, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar	Sí
11.1.4	No	212-1999 (Enmendada en 2001)	Lactosa	No
11.1.5	No	212-1999 (Enmendada en 2001)	Azúcar blanco de plantación o refinería	Sí
11.5	No	012-1981 Rev. 2-2001	Miel	No
12.1.1	No	150-1985 Rev. 2-2001	Sal de calidad alimentaria	Sí
12.1.2	No	053-1981 (Enmendada en 1983)	Alimentos con bajo contenido de sal (incluidos los sucedáneos de la sal)	Sí (sólo cuadro 3)
12.5	Sí	117-1981 Rev. 2-2001	"Bouillons" y consomés	Sí
12.9.1.3	Sí	175-1989	Productos proteínicos de soja (PPS)	No (sólo coadyuvantes de elaboración)
12.9.5	Sí	163-1987 Rev. 1-2001	Productos de gluten de trigo, incluido el gluten de trigo	No
12.9.5	Sí	174-1989	Productos proteínicos vegetales	No (sólo coadyuvantes de elaboración)
13.0	Sí	053-1981 (Enmendada en 1983)	Alimentos con bajo contenido de sodio (regímenes especiales pobres en sodio)	No
13.1.1	No	072-1981 (4° enmienda en 1997)	Preparados para lactantes	Sí
13.1.2	No	156-1987 (Enmendada en 1989)	Preparados de continuación	Sí
13.2	Sí	073-1981	Alimentos envasados para lactantes	Sí
		074-1981 (4° enmienda en 1997)	Alimentos a base de cereales para lactantes y niños pequeños	Sí

Número de la categoría	La categoría contiene alimentos sin normalizar	Número de la norma del producto	Título de la norma	La norma del producto contiene disposiciones sobre aditivos alimentarios¹⁰
13.4	No	181-1991	Preparados dietéticos para regímenes de control del peso	Sí (sólo declaración general)
		203-1995	Preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento	Sí (sólo declaración general)
14.1.1.1	No	108-1981 Rev. 1-1997 (Enmendada en 2001)	Aguas minerales naturales	No
14.1.1.2	No	227-2001	Aguas de mesa embotelladas/envasadas distintas de las aguas minerales naturales	No
14.1.2.1	No	247-2005	Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas (zumos [jugos] de frutas)	Sí
14.1.2.3	No	247-2005	Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas (concentrados para zumos [jugos] de frutas)	Sí
14.1.3.1	No	247-2005	Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas (néctares de frutas)	Sí
14.1.3.3	No	247-2005	Norma general del Codex para zumos (jugos) y néctares de frutas (concentrados para néctares de frutas)	Sí

Apéndice IV

Medidas para ejecutar la propuesta de tratamiento de las categorías de alimentos de la NGAA que tienen una correspondencia unívoca con una única norma del Codex para producto

Revisiones propuestas a las normas del Codex para productos

El siguiente texto sustituiría a las actuales secciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos a continuación señaladas:

032-1981 Rev. 1-1989 Margarina

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 02.2.1.2 (Margarina y productos análogos) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

072-1981 (4ª enmienda en 1997) Preparados para lactantes

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 13.1.1 (Preparados para lactantes) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

150-1985 Sal de calidad alimentaria

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 12.1.1 (Sal) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

156-1987 (Enmendada en 1989) Preparados de continuación

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 13.1.2 (Preparados de continuación) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

212-1999 (Enmendada en 2001) Azúcar

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 11.1.1 (Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa), 11.1.2 (Azúcar en polvo y dextrosa en polvo), 11.1.3 (Azúcar blando blanco, azúcar blando moreno, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar), 11.1.4 (lactosa), y 11.1.5 (Azúcar blanco de plantación o refinería) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

A-01-1971 Ref. 1-1989 Mantequilla (manteca)

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 02.2.1.1 (Mantequilla [manteca] y mantequilla [manteca] concentrada) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

A-02-1973 Rev.1 – 1989 Productos de grasa de leche

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 02.1.1 (Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, “ghee”) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

A-07-1971 Rev. 1-1999 Queso de suero

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 01.6.3 (Queso de suero) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

A-15-1995 Rev.1-2003 Suero en polvo

Los aditivos alimentarios comprendidos en los cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 01.8.2 (Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero) pueden utilizarse en los alimentos regulados por esta norma.

Notas:

La Norma General del Codex para los Zumos (jugos) de frutas y néctares de frutas (247-2005) corresponde a las categorías de alimentos de la NGAA que sólo incluyen alimentos normalizados, y ha sido adoptada con el texto apropiado en la norma del producto, por lo cual no es necesario revisar la sección correspondiente al aditivo alimentario.

Las siguientes normas del Codex para productos no admiten uso de aditivos alimentarios pero tienen una correspondencia unívoca con una categoría de alimentos de la NGAA:

- CXS 012-1981 Rev.2-2001 Miel
- CXS 108-1981 Rev. 1-1997 Enmendada en 2001 Aguas minerales naturales
- CXS 227-2001 Aguas de mesa embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales).

Las secciones sobre aditivos alimentarios de estas normas no se enmendarían.

Medidas para ejecutar la propuesta para tratar las categorías de alimentos de la NGAA que tienen una correspondencia unívoca con una sola norma del Codex para producto

Revisiones propuestas a los cuadros 1 y 2

A fin de dar uniformidad a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos **01.6.3 con la norma del Codex para el queso de suero**, son necesarias las siguientes revisiones a los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Categoría de alimentos núm. 01.0		Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Suspender

Categoría de alimentos núm. 01.1		Leche y bebidas lácteas			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0

Categoría de alimentos núm. 01.2		Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0

Categoría de alimentos núm. 01.3		Leche condensada y productos análogos (naturales)			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0

Categoría de alimentos núm. 01.4		Nata (crema) (natural) y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0

Categoría de alimentos núm. 01.5		Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0

Categoría de alimentos núm. 01.6		Queso y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Cantaxantina	161g	6	BPF		Suspender
Caramelo II	150b	4	50000 mg/kg		Suspender
Caramelo III	150c	3	50000 mg/kg		Suspender
Caramelo IV	150d	3	50000 mg/kg		Suspender
Nitratos	251, 252	7	40 mg/kg	Nota 30	Suspender
Nitritos	249, 250	7	20 mg/kg	Nota 32	Suspender
Pimaricina	235	Adoptada	40 mg/kg	Notas 3 y 80	Revocar
Sorbatos	200-203	7	3000 mg/kg	Nota 42	Suspender
Tocoferoles	306, 307	7	200 mg/kg		Suspender

Categoría de alimentos núm. 01.6.1		Queso no madurado			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Cantaxantina	161g	6	BPF		Reasignar de 01.6
Caramelo II	150b	4	50000 mg/kg		
Caramelo III	150c	3	50000 mg/kg		
Caramelo IV	150d	3	50000 mg/kg		
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0
Nitratos	251, 252	7	40 mg/kg	Nota 30	Reasignar de 01.6
Nitritos	249, 250	7	20 mg/kg	Nota 32	

Categoría de alimentos núm. 01.6.1		Queso no madurado			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Pimaricina	235	Adoptada	40 mg/kg	Notas 3 y 80	Reasignar de 01.6; Adoptar
Sorbatos	200-203	7	3000 mg/kg	Nota 42	Reasignar de 01.6
Tocoferoles	306, 307	7	200 mg/kg		

Categoría de alimentos núm. 01.6.2		Queso madurado			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Cantaxantina	161g	6	BPF		Reasignar de 01.6
Caramelo II	150b	4	50000 mg/kg		
Caramelo III	150c	3	50000 mg/kg		
Caramelo IV	150d	3	50000 mg/kg		
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0
Nitratos	251, 252	7	40 mg/kg	Nota 30	Reasignar de 01.6
Nitritos	249, 250	7	20 mg/kg	Nota 32	
Pimaricina	235	Adoptada	40 mg/kg	Notas 3 y 80	Reasignar de 01.6; Adoptar
Sorbatos	200-203	7	3000 mg/kg	Nota 42	Reasignar de 01.6
Tocoferoles	306, 307	7	200 mg/kg		

Categoría de alimentos núm. 01.6.3		Queso de suero			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Rojo allura AC	129	3	300 mg/kg	Nota 3	Suspender
Extractos de bija, bixina, norbixina, annato	160b	7	20 mg/kg	Nota 3	Suspender
Azorubine	122	7	BPF	Nota 3	Suspender
Negro brillante BN, negro BN	151	7	BPF	Nota 3	Suspender
Azul brillante FCF	133	3	200 mg/kg	Nota 3	Suspender
Marrón HT	155	7	BPF	Nota 3	Suspender
Caramelo III	150c	Adoptada	BPF	Nota 3	Revocar
Caramelo IV	150d	Adoptada	BPF	Nota 3	Revocar
Carmines	120	6	BPF	Nota 3	Suspender
Carotenos, vegetales	160aii	3	1000 mg/kg	Nota 3	Suspender
Carotenoides	160ai,aii,e,f	3	1000 mg/kg	Nota 3	Suspender
Complejos cúpricos de clorofilas	141i,ii	3	50 mg/kg		Suspender
Curcumina	100i	4	500 mg/kg	Nota 3	Suspender
Extracto de piel de uva	163ii	3	1000 mg/kg		Suspender
Indigotina, carmín de indigo	132	3	200 mg/kg	Nota 3	Suspender
Óxidos de hierro	172i-iii	6	BPF	Nota 3	Suspender
Nisina	234	7	12.5 mg/kg	Nota 28	Suspender
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	880 mg/kg	Nota 33	Suspender
Ponceau 4R, rojo de cochinilla A	124	3	100 mg/kg	Nota 3	Suspender
Alginato de propano-1,2-diol	405	7	9000 mg/kg		Suspender
Amarillo de quinoleína	104	7	BPF	Nota 3	Suspender
Riboflavinas	101i,ii	3	300 mg/kg	Nota 3	Suspender
Sorbatos	200-203	7	3000 mg/kg	Nota 42	Adoptar
Amarillo ocase FCF, amarillo anaranjado S	110	6	BPF	Nota 3	Suspender
Tartratos	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	7	BPF	Nota 45	Suspender
Tartrazina	102	4	300 mg/kg	Nota 3	Suspender

Categoría de alimentos núm. 01.6.4		Queso elaborado			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Cantaxantina	161g	6	BPF		Reasignar de 01.6
Caramelo II	150b	4	50000 mg/kg		
Caramelo III	150c	3	50000 mg/kg		
Caramelo IV	150d	3	50000 mg/kg		
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0
Nitratos	251, 252	7	40 mg/kg	Nota 30	Reasignar de 01.6
Nitritos	249, 250	7	20 mg/kg	Nota 32	
Pimaricina	235	Adoptada	40 mg/kg	Notas 3 y 80	Reasignar de 01.6; Adoptar
Sorbatos	200-203	7	3000 mg/kg	Nota 42	Reasignar de 01.6
Tocoferoles	306, 307	7	200 mg/kg		

Categoría de alimentos núm. 01.6.5		Productos análogos al queso			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Cantaxantina	161g	6	BPF		Reasignar de 01.6
Caramelo II	150b	4	50000 mg/kg		
Caramelo III	150c	3	50000 mg/kg		
Caramelo IV	150d	3	50000 mg/kg		
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0
Nitratos	251, 252	7	40 mg/kg	Nota 30	Reasignar de 01.6
Nitritos	249, 250	7	20 mg/kg	Nota 32	
Pimaricina	235	Adoptada	40 mg/kg	Notas 3 y 80	Reasignar de 01.6; Adoptar
Sorbatos	200-203	7	3000 mg/kg	Nota 42	Reasignar de 01.6
Tocoferoles	306, 307	7	200 mg/kg		

Categoría de alimentos núm. 01.6.6		Queso de proteínas del suero			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Cantaxantina	161g	6	BPF		Reasignar de 01.6
Caramelo II	150b	4	50000 mg/kg		
Caramelo III	150c	3	50000 mg/kg		
Caramelo IV	150d	3	50000 mg/kg		
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0
Nitratos	251, 252	7	40 mg/kg	Nota 30	Reasignar de 01.6
Nitritos	249, 250	7	20 mg/kg	Nota 32	
Pimaricina	235	Adoptada	40 mg/kg	Notas 3 y 80	Reasignar de 01.6; Adoptar
Sorbatos	200-203	7	3000 mg/kg	Nota 42	Reasignar de 01.6
Tocoferoles	306, 307	7	200 mg/kg		

Categoría de alimentos núm. 01.7		Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0

Categoría de alimentos núm. 01.8.1		Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0

A fin de dar uniformidad a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos **01.8.2 con la norma del Codex para los polvos de suero**, son necesarias las siguientes revisiones a los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Categoría de alimentos núm. 01.0		Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Suspender

Categoría de alimentos núm. 01.1		Leche y bebidas lácteas			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0

Categoría de alimentos núm. 01.2		Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0

Categoría de alimentos núm. 01.3		Leche condensada y productos análogos (naturales)			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0

Categoría de alimentos núm. 01.4		Nata (crema) (natural) y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0

Categoría de alimentos núm. 01.5		Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0

Categoría de alimentos núm. 01.6.1		Queso no madurado			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0

Categoría de alimentos núm. 01.6.2		Queso madurado			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0

Categoría de alimentos núm. 01.6.4		Queso elaborado			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0

Categoría de alimentos núm. 01.6.5		Productos análogos al queso			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0

Categoría de alimentos núm. 01.6.6		Queso de proteínas del suero			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0

Categoría de alimentos núm. 01.7		Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Nisina	234	4	500mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0

Categoría de alimentos núm. 01.8		Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Extractos de bija, bixina, norbixina, annato	160b	7	10 mg/kg		Suspender
Peróxido de benzoílo	928	6	BPF		Suspender
Caramelo II	150b	4	50000 mg/kg		
Caramelo III	150c	3	50000 mg/kg		
Caramelo IV	150d	3	50000 mg/kg		
Tocoferoles	306, 307	7	200 mg/kg		

Categoría de alimentos núm. 01.8.1		Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Extractos de bija, bixina, norbixina, annato	160b	7	10 mg/kg		Reasignar de 01.8
Peróxido de benzoílo	928	6	BPF		
Caramelo II	150b	4	50000 mg/kg		
Caramelo III	150c	3	50000 mg/kg		
Caramelo IV	150d	3	50000 mg/kg		
Nisina	234	4	500 mg/kg	Nota 28	Reasignar de 01.0
Tocoferoles	306, 307	7	200 mg/kg		Reasignar de 01.8

Categoría de alimentos núm. 01.8.2		Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Silicato de aluminio (caolín)	559	4	10000 mg/kg		Adoptar
Peróxido de benzoílo	928	Adoptada	100 mg/kg	Nota A	Adoptar
Silicato de calcio y aluminio (sintético)	556	4	10000 mg/kg		Adoptar
Carbonato cálcico	170i	4	10000 mg/kg		Adoptar
Cloruro cálcico	509	4	BPF		Adoptar
Hidróxido cálcico	526	4	BPF		Adoptar
Silicato cálcico	552	4	10000 mg/kg		Adoptar
Fosfato de hidroxipropil dialmidón	1442	4	10000 mg/kg		Adoptar
Carbonato magnésico	504i	4	10000 mg/kg		Adoptar
Óxido de magnesio	530	4	10000 mg/kg		Adoptar
Silicato magnésico (sintético)	553i	4	10000 mg/kg		Adoptar
Celulosa microcristalina	460i	4	10000 mg/kg		Adoptar
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	4	4400 mg/kg	Nota 33	Adoptar
Carbonato potásico	501i	4	BPF		Adoptar
Cloruro de potasio	508	4	BPF		Adoptar
Citrato dipotásico	332i	4	BPF		Adoptar
Carbonato ácido de potasio	501ii	4	BPF		Adoptar
Hidróxido potásico	525	4	BPF		Adoptar
Celulosa en polvo	460ii	4	10000 mg/kg		Adoptar
Dióxido de silicio (amorfo)	551	4	10000 mg/kg		Adoptar
Silicato de sodio y	554	4	10000 mg/kg		Adoptar

Categoría de alimentos núm. 01.8.2		Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
aluminio					
Carbonato sódico	500i	4	BPF		Adoptar
Citrato disódico	331i	4	BPF		Adoptar
Carbonato ácido de sodio	500ii	4	BPF		Adoptar
Hidróxido sódico	524	4	BPF		Adoptar
Sesquicarbonato sódico	500iii	4	BPF		Adoptar
Talco	553iii	4	10000 mg/kg		Adoptar
Citrato tripotásico	332ii	4	BPF		Adoptar
Citrato trisódico	331iii	4	BPF		Adoptar

A fin de dar uniformidad a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos **02.1.1 con la norma del Codex para los productos de grasa de la leche**, son necesarias las siguientes revisiones a los cuadros 1 y 2 de la NGA.

Categoría de alimentos núm. 02.0		Grasas y aceites y emulsiones grasas			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Butilhidroxianisol, BHA	320	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Suspender
Cantaxantina	161g	6	BPF		Suspender
Caramelo II	150b	4	20000 mg/kg		Suspender
Complejos cúpricos de clorofilas	141i,ii	6	BPF		Suspender
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	7	20000 mg/kg		Suspender
Polisorbatos	432-436	6	10000 mg/kg		Suspender
Terbutilhidroquinona, TBHQ	319	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Suspender

Categoría de alimentos núm. 02.1		Grasas y aceites prácticamente exentos de agua			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Ácido acético, glacial	260	7	5000 mg/kg		Suspender
Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	472a	7	BPF		Suspender
Adipato de dialmidón acetilado	1422	7	BPF		Suspender
Fosfato de dialmidón acetilado	1414	7	BPF		Suspender
Almidones tratados con ácido	1401	7	BPF		Suspender
Adipatos	355-357, 359	7	3000 mg/kg	Nota 1	Suspender
Agar	406	7	BPF		Suspender
Ácido algínico	400	7	BPF		Suspender
Almidones tratados con alcalis	1402	7	BPF		Suspender
Alginato amónico	403	7	5000 mg/kg		Suspender
Extractos de bija, bixina, norbixina, annato	160b	7	10 mg/kg	Nota 9	Suspender
Ácido ascórbico	300	7	200 mg/kg		Suspender
Ésteres de ascorbilo	304, 305		500 mg/kg	Nota 10	Revocar
Rojo de remolacha, betanina	162	7	BPF		Suspender
Butilhidroxitolueno, BHT	321	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Suspender
Almidón blanqueado	1403	7	BPF		Suspender
Alginato de calcio	404	7	5000 mg/kg		Suspender
Ascorbato cálcico	302	7	BPF		Suspender
Citrato de calcio	333	7	BPF		Suspender
Lactato cálcico	327	7	BPF		Suspender
Caramelo III	150c	3	20000 mg/kg		Suspender
Caramelo IV	150d	3	20000 mg/kg		Suspender
Goma de semillas de algarrobo	410	7	BPF		Suspender
Carotenos, vegetales	160aai		1000 mg/kg		Revocar
Carotenoides	160ai,aii,e,f	6	1000 mg/kg		Suspender
Carragenano	407	7	BPF		Suspender
Clorofilas	140	7	BPF		Suspender
Ácido cítrico	330	7	100 mg/kg	Nota 15	Suspender
Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472c	7	BPF		Suspender

Categoría de alimentos núm. 02.1		Grasas y aceites prácticamente exentos de agua			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Curcumina	100i	7	5 mg/kg		Suspender
Dextrinas, almidón tostado, blanco y amarillo	1400	7	BPF		Suspender
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	6	10000 mg/kg		Suspender
Fosfato de dialmidón	1412	7	BPF		Suspender
Almidones tratados con enzimas	1405	7	BPF		Suspender
Ácido eritórico	315	7	100 mg/kg		Suspender
Goma gellan	418	7	BPF		Suspender
Glucono delta-lactona	575	7	BPF		Suspender
Resina de guayaco	314		1000 mg/kg		Revocar
Goma guar	412	7	20000 mg/kg		Suspender
Goma arábica	414	7	15000 mg/kg		Suspender
Fosfato de hidroxipropil dialmidón	1442	7	BPF		Suspender
Almidón hidroxipropílico	1440	7	BPF		Suspender
Goma karaya	416	7	BPF		Suspender
Ácido láctico (L-, D- y Di-)	270	7	BPF		Suspender
Lecitinas	322	7	30000 mg/kg		Suspender
Celulosa microcristalina	460i	7	BPF		Suspender
Fosfato de monoalmidón	1410	7	BPF		Suspender
Nitrógeno	941	7	BPF	Nota 59	Suspender
Óxido nitroso	942	7	BPF		Suspender
Almidón oxidado	1404	7	BPF		Suspender
Pectinas	440	7	BPF		Suspender
Fosfato de dialmidón fosfatado	1413	7	BPF		Suspender
Dimetilpolisiloxano	900a		10 mg/kg		Revocar
Polirricinoleato de poliglicerol	476	7	10000 mg/kg		Suspender
Estearatos de polioxietileno	430, 431	7	5000 mg/kg		Suspender
Acetatos de potasio	261	7	BPF		Suspender
Alginato potásico	402	7	BPF		Suspender
Ascorbato potásico	303	7	BPF		Suspender
Citrato dipotásico	332i	7	BPF		Suspender
Lactato potásico	326	7	BPF		Suspender
Algas marinas elaboradas, del género eucheuma	407a	7	BPF		Suspender
Galato de propilo	310		200 mg/kg	Notas 15 y 130	Revocar
Alginato de propano-1,2-diol	405	7	11000 mg/kg		Suspender
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477		10000 mg/kg		Revocar
Acetato sódico	262i	7	5000 mg/kg		Suspender
Alginato sódico	401	7	BPF		Suspender
Ascorbato sódico	301	7	200 mg/kg		Suspender
Carbonato sódico	500i	7	BPF		Suspender
Diacetato de sodio	262ii	7	1000 mg/kg		Suspender
Citrato disódico	331i	7	BPF		Suspender
Eritorbato de sodio	316	7	100 mg/kg		Suspender
Lactato sódico	325	7	BPF		Suspender
Sesquicarbonato sódico	500iii	7	BPF		Suspender
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	491-495	7	10000 mg/kg		Suspender
Acetato de almidón	1420	7	BPF		Suspender
Octenilsuccinato sódico de almidón	1450	7	BPF		Suspender
Citrato de estearilo	484		BPF		Revocar
Estearoil-2-lactilatos	481i, 482i	7	3000 mg/kg		Suspender
Goma tara	417	7	BPF		Suspender
Tartratos	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	4	5000 mg/kg	Nota 45	Suspender
Terbutilhidroquinona, TBHQ	319		200 mg/kg	Notas 15 y 130	Revocar
Tiodipropionatos	388, 389		200 mg/kg	Nota 46	Revocar
Goma tragacanto	413	7	13000 mg/kg		Suspender
Citrato tripotásico	332ii	7	BPF		Suspender
Citrato trisódico	331iii	7	BPF		Suspender

Categoría de alimentos núm. 02.1		Grasas y aceites prácticamente exentos de agua			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Goma xantana	415	4	10000 mg/kg		Suspender

Categoría de alimentos núm. 02.1.1		Aceite de mantquilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee"			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Ésteres de ascorbilo	304, 305	Adoptada	500 mg/kg	Nota 10	Adoptar
Butilhidroxianisol, BHA	320	6	175 mg/kg	Notas 15 y B	Adoptar
Butilhidroxitolueno, BHT	321	6	75 mg/kg	Notas 15 y B	Adoptar
Ácido cítrico	330	7	BPF		Adoptar
Citratos de isopropilo	384	Adoptada	100 mg/kg	Nota 77	Revocar
Ésteres lácticos y de ácidos Grasos de glicerol	472b	7	BPF		Suspender
Mono- y diglicéridos	471	7	20000 mg/kg		Suspender
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	40 mg/kg	Nota 33	Suspender
Galato de propilo	310	Adoptada	100 mg/kg	Notas 15 y B	Adoptar
Citrato disódico	331i	7	BPF		Adoptar
Carbonato ácido de sodio	500ii	7	BPF		Suspender
Sorbatos	200-203	7	1000 mg/kg	Nota 42	Suspender
Tocoferoles	306, 307	7	500 mg/kg		Adoptar
Citrato trisódico	331iii	7	BPF		Adoptar

Categoría de alimentos núm. 02.1.2		Grasas y aceites vegetales			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Ácido acético, glacial	260	7	5000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	472a	7	BPF		Reasignar de 02.1
Adipato de dialmidón acetilado	1422	7	BPF		Reasignar de 02.1
Fosfato de dialmidón acetilado	1414	7	BPF		Reasignar de 02.1
Almidones tratados con ácido	1401	7	BPF		Reasignar de 02.1
Adipatos	355-357, 359	7	3000 mg/kg	Nota 1	Reasignar de 02.1
Agar	406	7	BPF		Reasignar de 02.1
Ácido algínico	400	7	BPF		Reasignar de 02.1
Almidones tratados con alcalis	1402	7	BPF		Reasignar de 02.1
Alginato amónico	403	7	5000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Extractos de bija, bixina, norbixina, annato	160b	7	10 mg/kg	Nota 9	Reasignar de 02.1
Ácido ascórbico	300	7	200 mg/kg		Reasignar de 02.1
Ésteres de ascorbilo	304, 305	Adoptada	500 mg/kg	Nota 10	Reasignar de 02.1; Adoptar
Rojo de remolacha, betanina	162	7	BPF		Reasignar de 02.1
Butilhidroxianisol, BHA	320	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0
Butilhidroxitolueno, BHT	321	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.1
Almidón blanqueado	1403	7	BPF		Reasignar de 02.1
Alginato de calcio	404	7	5000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Ascorbato cálcico	302	7	BPF		Reasignar de 02.1
Citrato de calcio	333	7	BPF		Reasignar de 02.1
Lactato cálcico	327	7	BPF		Reasignar de 02.1
Cantaxantina	161g	6	BPF		Reasignar de 02.0
Caramelo II	150b	4	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Caramelo III	150c	3	20000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Caramelo IV	150d	3	20000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Goma de semillas de algarrobo	410	7	BPF		Reasignar de 02.1
Carotenos, vegetales	160aai	Adoptada	1000 mg/kg		Reasignar de 02.1; Adoptar

Categoría de alimentos núm. 02.1.2		Grasas y aceites vegetales			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Carotenoides	160ai,aii,e,f	6	1000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Carragenano	407	7	BPF		Reasignar de 02.1
Clorofilas	140	7	BPF		Reasignar de 02.1
Complejos cúpricos de clorofilas	141i,ii	6	BPF		Reasignar de 02.0
Ácido cítrico	330	7	100 mg/kg	Nota 15	Reasignar de 02.1
Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472c	7	BPF		Reasignar de 02.1
Curcumina	100i	7	5 mg/kg		Reasignar de 02.1
Dextrinas, almidón tostado, blanco y amarillo	1400	7	BPF		Reasignar de 02.1
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	6	10000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Fosfato de dialmidón	1412	7	BPF		Reasignar de 02.1
Almidones tratados con enzimas	1405	7	BPF		Reasignar de 02.1
Ácido eritórbico	315	7	100 mg/kg		Reasignar de 02.1
Goma gellan	418	7	BPF		Reasignar de 02.1
Glucono delta-lactona	575	7	BPF		Reasignar de 02.1
Resina de guayaco	314	Adoptada	1000 mg/kg		Reasignar de 02.1; Adoptar
Goma guar	412	7	20000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Goma arábica	414	7	15000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Fosfato de hidroxipropil dialmidón	1442	7	BPF		Reasignar de 02.1
Almidón hidroxipropílico	1440	7	BPF		Reasignar de 02.1
Goma karaya	416	7	BPF		Reasignar de 02.1
Ácido láctico (L-, D- y Di-)	270	7	BPF		Reasignar de 02.1
Lecitinas	322	7	30000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Celulosa microcristalina	460i	7	BPF		Reasignar de 02.1
Fosfato de monoalmidón	1410	7	BPF		Reasignar de 02.1
Nitrógeno	941	7	BPF	Nota 59	Reasignar de 02.1
Óxido nitroso	942	7	BPF		Reasignar de 02.1
Almidón oxidado	1404	7	BPF		Reasignar de 02.1
Pectinas	440	7	BPF		Reasignar de 02.1
Fosfato de dialmidón fosfatado	1413	7	BPF		Reasignar de 02.1
Dimetilpolisiloxano	900a	Adoptada	10 mg/kg		Reasignar de 02.1; Adoptar
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	7	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Polirricinoleato de poliglicerol	476	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Estearatos de polioxietileno	430, 431	7	5000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Polisorbatos	432-436	6	10000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Acetatos de potasio	261	7	BPF		Reasignar de 02.1
Alginato potásico	402	7	BPF		Reasignar de 02.1
Ascorbato potásico	303	7	BPF		Reasignar de 02.1
Citrato dipotásico	332i	7	BPF		Reasignar de 02.1
Lactato potásico	326	7	BPF		Reasignar de 02.1
Algas marinas elaboradas, del género Eucheuma	407a	7	BPF		Reasignar de 02.1
Galato de propilo	310	Adoptada	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.1; Adoptar
Alginato de propano-1,2-diol	405	7	11000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	Adoptada	10000 mg/kg		Reasignar de 02.1; Adoptar
Acetato sódico	262i	7	5000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Alginato sódico	401	7	BPF		Reasignar de 02.1
Ascorbato sódico	301	7	200 mg/kg		Reasignar de 02.1
Carbonato sódico	500i	7	BPF		Reasignar de 02.1
Diacetato de sodio	262ii	7	1000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Citrato disódico	331i	7	BPF		Reasignar de 02.1

Categoría de alimentos núm. 02.1.2		Grasas y aceites vegetales			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Eritorbato de sodio	316	7	100 mg/kg		Reasignar de 02.1
Lactato sódico	325	7	BPF		Reasignar de 02.1
Sesquicarbonato sódico	500iii	7	BPF		Reasignar de 02.1
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	491-495	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Acetato de almidón	1420	7	BPF		Reasignar de 02.1
Octenilsuccinato sódico de almidón	1450	7	BPF		Reasignar de 02.1
Citrato de estearilo	484	Adoptada	BPF		Reasignar de 02.1; Adoptar
Estearoil-2-lactilatos	481i, 482i	7	3000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Goma tara	417	7	BPF		Reasignar de 02.1
Tartratos	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	4	5000 mg/kg	Nota 45	Reasignar de 02.1
Terbutilhidroquinona, TBHQ	319	Adoptada	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0 y 02.1; Adoptar
Tiodipropionatos	388, 389	Adoptada	200 mg/kg	Nota 46	Reasignar de 02.1; Adoptar
Goma tragacanto	413	7	13000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Citrato tripotásico	332ii	7	BPF		Reasignar de 02.1
Citrato trisódico	331iii	7	BPF		Reasignar de 02.1
Goma xantana	415	4	10000 mg/kg		Reasignar de 02.1

Categoría de alimentos núm. 02.1.3		Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Ácido acético, glacial	260	7	5000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	472a	7	BPF		Reasignar de 02.1
Adipato de dialmidón acetilado	1422	7	BPF		Reasignar de 02.1
Fosfato de dialmidón acetilado	1414	7	BPF		Reasignar de 02.1
Almidones tratados con ácido	1401	7	BPF		Reasignar de 02.1
Adipatos	355-357, 359	7	3000 mg/kg	Nota 1	Reasignar de 02.1
Agar	406	7	BPF		Reasignar de 02.1
Ácido alginico	400	7	BPF		Reasignar de 02.1
Almidones tratados con álcalis	1402	7	BPF		Reasignar de 02.1
Alginato amónico	403	7	5000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Extractos de bija, bixina, norbixina, annato	160b	7	10 mg/kg	Nota 9	Reasignar de 02.1
Ácido ascórbico	300	7	200 mg/kg		Reasignar de 02.1
Ésteres de ascorbilo	304, 305	Adoptada	500 mg/kg	Nota 10	Reasignar de 02.1; Adoptar
Rojo de remolacha, betanina	162	7	BPF		Reasignar de 02.1
Butilhidroxianisol, BHA	320	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0
Butilhidroxitolueno, BHT	321	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.1
Almidón blanqueado	1403	7	BPF		Reasignar de 02.1
Alginato de calcio	404	7	5000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Ascorbato cálcico	302	7	BPF		Reasignar de 02.1
Citrato de calcio	333	7	BPF		Reasignar de 02.1
Lactato cálcico	327	7	BPF		Reasignar de 02.1
Cantaxantina	161g	6	BPF		Reasignar de 02.0
Caramelo II	150b	4	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Caramelo III	150c	3	20000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Caramelo IV	150d	3	20000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Goma de semillas de algarrobo	410	7	BPF		Reasignar de 02.1
Carotenos, vegetales	160aai	Adoptada	1000 mg/kg		Reasignar de 02.1;

Categoría de alimentos núm. 02.1.3		Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
					Adoptar
Carotenoides	160ai,aii,e,f	6	1000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Carragenano	407	7	BPF		Reasignar de 02.1
Clorofilas	140	7	BPF		Reasignar de 02.1
Complejos cúpricos de clorofilas	141i,ii	6	BPF		Reasignar de 02.0
Ácido cítrico	330	7	100 mg/kg	Nota 15	Reasignar de 02.1
Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472c	7	BPF		Reasignar de 02.1
Curcumina	100i	7	5 mg/kg		Reasignar de 02.1
Dextrinas, almidón tostado, blanco y amarillo	1400	7	BPF		Reasignar de 02.1
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	6	10000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Fosfatode dialmidón	1412	7	BPF		Reasignar de 02.1
Almidones tratados con enzimas	1405	7	BPF		Reasignar de 02.1
Ácido eritórico	315	7	100 mg/kg		Reasignar de 02.1
Goma gellan	418	7	BPF		Reasignar de 02.1
Glucono delta-lactona	575	7	BPF		Reasignar de 02.1
Resina de guayaco	314	Adoptada	1000 mg/kg		Reasignar de 02.1; Adoptar
Goma guar	412	7	20000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Goma arábica	414	7	15000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Fosfato de hidroxipropil dialmidón	1442	7	BPF		Reasignar de 02.1
Almidón hidroxipropílico	1440	7	BPF		Reasignar de 02.1
Goma karaya	416	7	BPF		Reasignar de 02.1
Ácido láctico (L-, D- y Di-)	270	7	BPF		Reasignar de 02.1
Lecitinas	322	7	30000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Celulosa microcristalina	460i	7	BPF		Reasignar de 02.1
Fosfato de monoalmidón	1410	7	BPF		Reasignar de 02.1
Nitrógeno	941	7	BPF	Nota 59	Reasignar de 02.1
Óxido nitroso	942	7	BPF		Reasignar de 02.1
Almidón oxidado	1404	7	BPF		Reasignar de 02.1
Pectinas	440	7	BPF		Reasignar de 02.1
Fosfato de dialmidón fosfatado	1413	7	BPF		Reasignar de 02.1
Dimetilpolisiloxano	900a	Adoptada	10 mg/kg		Reasignar de 02.1; Adoptar
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	7	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Polirricinoleato de poliglicerol	476	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Estearatos de polioxietileno	430, 431	7	5000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Polisorbatos	432-436	6	10000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Acetatos de potasio	261	7	BPF		Reasignar de 02.1
Alginato potásico	402	7	BPF		Reasignar de 02.1
Ascorbato potásico	303	7	BPF		Reasignar de 02.1
Citrato dipotásico	332i	7	BPF		Reasignar de 02.1
Lactato potásico	326	7	BPF		Reasignar de 02.1
Algas marinas elaboradas, del género Eucheuma	407a	7	BPF		Reasignar de 02.1
Galato de propilo	310	Adoptada	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.1; Adoptar
Alginato de propano-1,2-diol	405	7	11000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	Adoptada	10000 mg/kg		Reasignar de 02.1; Adoptar
Acetato sódico	262i	7	5000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Alginato sódico	401	7	BPF		Reasignar de 02.1
Ascorbato sódico	301	7	200 mg/kg		Reasignar de 02.1
Carbonato sódico	500i	7	BPF		Reasignar de 02.1

Categoría de alimentos núm. 02.1.3		Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Diacetato de sodio	262ii	7	1000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Citrato disódico	331i	7	BPF		Reasignar de 02.1
Eritorbato de sodio	316	7	100 mg/kg		Reasignar de 02.1
Lactato sódico	325	7	BPF		Reasignar de 02.1
Sesquicarbonato sódico	500iii	7	BPF		Reasignar de 02.1
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	491-495	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Acetato de almidón	1420	7	BPF		Reasignar de 02.1
Octenilsuccinato sódico de almidón	1450	7	BPF		Reasignar de 02.1
Citrato de estearilo	484	Adoptada	BPF		Reasignar de 02.1; Adoptar
Estearoil-2-lactilatos	481i, 482i	7	3000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Goma tara	417	7	BPF		Reasignar de 02.1
Tartratos	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	4	5000 mg/kg	Nota 45	Reasignar de 02.1
Terbutilhidroquinona, TBHQ	319	Adoptada	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0 y 02.1; Adoptar
Tiodipropionatos	388, 389	Adoptada	200 mg/kg	Nota 46	Reasignar de 02.1; Adoptar
Goma tragacanto	413	7	13000 mg/kg		Reasignar de 02.1
Citrato tripotásico	332ii	7	BPF		Reasignar de 02.1
Citrato trisódico	331iii	7	BPF		Reasignar de 02.1
Goma xantana	415	4	10000 mg/kg		Reasignar de 02.1

A fin de dar uniformidad a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos **02.2.1.1 con la norma del Codex para la mantquilla (manteca)**, son necesarias las siguientes revisiones a los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Categoría de alimentos núm. 02.0		Grasas y aceites y emulsiones grasas			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Butilhidroxianisol, BHA	320	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Suspender
Cantaxantina	161g	6	BPF		Suspender
Caramelo II	150b	4	20000 mg/kg		Suspender
Complejos cúpricos de clorofilas	141i,ii	6	BPF		Suspender
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	7	20000 mg/kg		Suspender
Polisorbatos	432-436	6	10000 mg/kg		Suspender
Terbutilhidroquinona, TBHQ	319	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Suspender

Categoría de alimentos núm. 02.2		Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Ésteres de ascórbilo	304, 305	Adoptada	500 mg/kg	Notas 10 y 113	Revocar
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	6	10000 mg/kg		Suspender
Polirricinoleato de poliglicerol	476	7	10000 mg/kg		Suspender
Diacetato de sodio	262ii	7	BPF		Suspender
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	491-495	7	20000 mg/kg		Suspender
Estearoil-2-lactilatos	481i, 482i	7	10000 mg/kg		Suspender
Sucroglicéridos	474	7	10000 mg/kg		Suspender
Sucroésteres de ácidos grasos	473	7	10000 mg/kg		Suspender

Categoría de alimentos núm. 02.2.1		Emulsiones con un 80 por ciento de grasa como mínimo			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Resina de guayaco	314	Adoptada	1000 mg/kg		Revocar

Categoría de alimentos núm. 02.2.1		Emulsiones con un 80 por ciento de grasa como mínimo			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Alginato de propano-1,2-diol	405	7	3000 mg/kg		Suspender

Categoría de alimentos núm. 02.2.1.1		Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Ácido acético, glacial	260	7	BPF	Nota 52	Suspender
Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	472a	7	10000 mg/kg	Nota 52	Suspender
Adipatode dialmidón acetilado	1422	7	BPF	Nota 52	Suspender
Fosfatode dialmidón acetilado	1414	7	BPF	Nota 52	Suspender
Almidones tratados con ácido	1401	7	BPF	Nota 52	Suspender
Agar	406	7	2000 mg/kg	Nota 52	Suspender
Ácido algínico	400	7	BPF	Nota 52	Suspender
Almidones tratados con álcalis	1402	7	BPF	Nota 52	Suspender
Rojo allura AC	129	6	300 mg/kg		Suspender
Amaranto	123	7	300 mg/kg		Suspender
Alginato amónico	403	7	BPF	Nota 52	Suspender
Extractos de bija, bixina, norbixina, annato	160b	7	20 mg/kg	Nota 9	Adoptar
Extractos de bija, bixina, norbixina, annato	160b	7	100 mg/kg		Suspender
Ácido ascórbico	300	7	BPF	Nota 52	Suspender
Rojo de remolacha, betanina	162	7	BPF	Nota 52	Suspender
Butilhidroxitolueno, BHT	321	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Suspender
Almidón blanqueado	1403	7	BPF	Nota 52	Suspender
Alginato de calcio	404	7	BPF	Nota 52	Suspender
Ascorbato cálcico	302	7	BPF	Nota 52	Suspender
Citrato de calcio	333	7	BPF	Nota 52	Suspender
Hidróxido cálcico	526	7	BPF		Adoptar
Lactato cálcico	327	7	BPF	Nota 52	Suspender
Caramelo I	150a	7	BPF	Nota 52	Suspender
Goma de semillas de algarrobo	410	7	2000 mg/kg	Nota 52	Suspender
Carotenos, vegetales	160aii	Adoptada	600 mg/kg		Mantener
Carotenoides	160ai, e, f	6	25 mg/kg	Nota E	Adoptar
Carotenoides	160ai,aii,e,f	6	100 mg/kg		Suspender
Carragenano	407	7	BPF	Nota 52	Suspender
Clorofilas	140	7	BPF	Nota 52	Suspender
Ácido cítrico	330	7	BPF	Nota 52	Suspender
Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472c	7	10000 mg/kg	Nota 52	Suspender
Curcumina	100i	7	500 mg/kg		Suspender
Dextrinas, almidón tostado, blanco y amarillo	1400	7	BPF	Nota 52	Suspender
Fosfato de dialmidón	1412	7	BPF	Nota 52	Suspender
Almidones tratados con enzimas	1405	7	BPF	Nota 52	Suspender
Ácido eritórbico	315	7	100 mg/kg	Nota 52	Suspender
Goma gellan	418	7	BPF	Nota 52	Suspender
Glucono delta-lactona	575	7	BPF	Nota 52	Suspender
Glicerol	422	7	BPF	Nota 52	Suspender
Resina de guayaco	314	4	1000 mg/kg		Suspender
Goma guar	412	7	BPF	Nota 52	Suspender
Goma arábica	414	7	BPF	Nota 52	Suspender
Hidroxipropilcelulosa	463	7	BPF	Nota 52	Suspender
Fosfato de hidroxipropil dialmidón	1442	7	BPF	Nota 52	Suspender
Hidroxipropilmetilcelulosa	464	7	BPF	Nota 52	Suspender
Almidón hidroxipropílico	1440	7	BPF	Nota 52	Suspender

Categoría de alimentos núm. 02.2.1.1		Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Indigotina, carmín de índigo	132	6	300 mg/kg		Suspender
Goma karaya	416	7	BPF	Nota 52	Suspender
Harina de konjac	425	7	BPF	Nota 52	Suspender
Ácido láctico (L-, D- y Di-)	270	7	BPF	Nota 52	Suspender
Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	472b	7	BPF	Nota 52	Suspender
Lecitinas	322	7	20000 mg/kg	Nota 52	Suspender
Maltitol y jarabe de maltitol	965	4	BPF	Nota 52	Suspender
Manitol	421	4	BPF	Nota 52	Suspender
Metilcelulosa	461	7	BPF	Nota 52	Suspender
Etilmetilcelulosa	465	7	BPF	Nota 52	Suspender
Celulosa microcristalina	460i	7	20000 mg/kg	Nota 52	Suspender
Mono- y diglicéridos	471	7	20000 mg/kg	Nota 52	Suspender
Fosfato de monoalmidón	1410	7	BPF	Nota 52	Suspender
Nitrógeno	941	7	BPF	Notas 52 y 59	Suspender
Óxido nitroso	942	7	BPF	Nota 52	Suspender
Almidón oxidado	1404	7	BPF	Nota 52	Suspender
Pectinas	440	7	BPF	Nota 52	Suspender
Fosfato de dialmidón fosfatado	1413	7	BPF	Nota 52	Suspender
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	880 mg/kg	Notas 33 y 34	Adoptar
Polidextrosa	1200	7	BPF	Nota 52	Suspender
Acetatos de potasio	261	7	BPF	Nota 52	Suspender
Alginato potásico	402	7	BPF	Nota 52	Suspender
Ascorbato potásico	303	7	BPF	Nota 52	Suspender
Citrato dipotásico	332i	7	BPF	Nota 52	Suspender
Lactato potásico	326	7	BPF	Nota 52	Suspender
Algas marinas elaboradas, del género Eucheuma	407a	7	BPF	Nota 52	Suspender
Sales de los ácidos mirístico, palmítico y esteárico	470	7	BPF	Nota 52	Suspender
Acetato sódico	262i	7	BPF	Nota 52	Suspender
Alginato sódico	401	7	BPF	Nota 52	Suspender
Ascorbato sódico	301	7	BPF	Nota 52	Suspender
Carbonato sódico	500i	7	BPF		Adoptar
Carboximetilcelulosa sódica	466	7	2000 mg/kg	Nota 52	Suspender
Citrato disódico	331i	7	BPF	Nota 52	Suspender
Eritorbato de sodio	316	7	100 mg/kg	Nota 52	Suspender
Carbonato ácido de sodio	500ii	7	BPF		Adoptar
Hidróxido sódico	524	7	BPF		Adoptar
Lactato sódico	325	7	BPF	Nota 52	Suspender
Sesquicarbonato sódico	500iii	7	BPF	Nota 52	Suspender
Sorbitol (incluido el jarabe de sorbitol)	420	7	BPF	Nota 52	Suspender
Acetato de almidón	1420	7	BPF	Nota 52	Suspender
Octenilsuccinato sódico de almidón	1450	7	BPF	Nota 52	Suspender
Amarillo ocazo FCF, amarillo anaranjado S	110	6	300 mg/kg		Suspender
Goma tara	417	7	BPF	Nota 52	Suspender
Tartratos	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	7	BPF	Nota 45	Suspender
Tartrazina	102	7	300 mg/kg		Suspender
Tocoferoles	306, 307	4	150 mg/kg		Suspender
Goma tragacanto	413	7	BPF	Nota 52	Suspender

Categoría de alimentos núm. 02.2.1.1		Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Citrato tripotásico	332ii	7	BPF	Nota 52	Suspender
Citrato trisódico	331iii	7	BPF	Nota 52	Suspender
Goma xantana	415	7	5000 mg/kg	Nota 52	Suspender
Xilitol	967	4	BPF	Nota 52	Suspender

Categoría de alimentos núm. 02.2.1.3		Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Ésteres de ascorbilo	304, 305	Adoptada	500 mg/kg	Nota 10	Reasignar de 02.2; Adoptar
Butilhidroxianisol, BHA	320	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0
Cantaxantina	161g	6	BPF		Reasignar de 02.0
Caramelo II	150b	4	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Complejos cúpricos de clorofilas	141i,ii	6	BPF		Reasignar de 02.0
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	6	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Resina de guayaco	314	Adoptada	1000 mg/kg		Reasignar de 02.2.1; Adoptar
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	7	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Polirricinoleato de poliglicerol	476	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Polisorbatos	432-436	6	10000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Alginato de propano-1,2-diol	405	7	3000 mg/kg		Reasignar de 02.2.1
Diacetato de sodio	262ii	7	BPF		Reasignar de 02.2
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	491-495	7	20000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Estearoil-2-lactilatos	481i, 482i	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Sucroglicéridos	474	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Sucroésteres de ácidos grasos	473	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Terbutilhidroquinona, TBHQ	319	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0

Categoría de alimentos núm. 02.2.2		Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Ésteres de ascorbilo	304, 305	Adoptada	500 mg/kg	Nota 10	Reasignar de 02.2; Adoptar
Butilhidroxianisol, BHA	320	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0
Cantaxantina	161g	6	BPF		Reasignar de 02.0
Caramelo II	150b	4	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Complejos cúpricos de clorofilas	141i,ii	6	BPF		Reasignar de 02.0
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	6	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	7	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Polirricinoleato de poliglicerol	476	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Polisorbatos	432-436	6	10000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Diacetato de sodio	262ii	7	BPF		Reasignar de 02.2
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	491-495	7	20000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Estearoil-2-lactilatos	481i, 482i	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Sucroglicéridos	474	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Sucroésteres de ácidos grasos	473	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Terbutilhidroquinona, TBHQ	319	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0

Categoría de alimentos núm. 02.3		Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Butilhidroxianisol, BHA	320	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0
Cantaxantina	161g	6	BPF		Reasignar de 02.0

Categoría de alimentos núm. 02.3		Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Caramelo II	150b	4	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Complejos cúpricos de clorofilas	141i,ii	6	BPF		Reasignar de 02.0
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	7	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Polisorbatos	432-436	6	10000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Terbutilhidroquinona, TBHQ	319	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0

Categoría de alimentos núm. 02.4		Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Butilhidroxianisol, BHA	320	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0
Cantaxantina	161g	6	BPF		Reasignar de 02.0
Caramelo II	150b	4	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Complejos cúpricos de clorofilas	141i,ii	6	BPF		Reasignar de 02.0
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	7	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Polisorbatos	432-436	6	10000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Terbutilhidroquinona, TBHQ	319	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0

A fin de dar uniformidad a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos **02.2.1.2 con la norma del Codex para la margarina**, son necesarias las siguientes revisiones a los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Categoría de alimentos núm. 02.0		Grasas y aceites y emulsiones grasas			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Butilhidroxianisol, BHA	320	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Suspender
Cantaxantina	161g	6	BPF		Suspender
Caramelo II	150b	4	20000 mg/kg		Suspender
Complejos cúpricos de clorofilas	141i,ii	6	BPF		Suspender
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	7	20000 mg/kg		Suspender
Polisorbatos	432-436	6	10000 mg/kg		Suspender
Terbutilhidroquinona, TBHQ	319	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Suspender

Categoría de alimentos núm. 02.2		Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Ésteres de ascorbilo	304, 305	Adoptada	500 mg/kg	Notas 10 y 113	Revocar
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	6	10000 mg/kg		Suspender
Polirricinoleato de poliglicerol	476	7	10000 mg/kg		Suspender
Diacetato de sodio	262ii	7	BPF		Suspender
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	491-495	7	20000 mg/kg		Suspender
Estearoil-2-lactilatos	481i, 482i	7	10000 mg/kg		Suspender
Sucroglicéridos	474	7	10000 mg/kg		Suspender
Sucroésteres de ácidos grasos	473	7	10000 mg/kg		Suspender

Categoría de alimentos núm. 02.2.1		Emulsiones con un 80 por ciento de grasa como mínimo			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Resina de guayaco	314	Adoptada	1000 mg/kg		Revocar
Alginato de propano-1,2-diol	405	7	3000 mg/kg		Suspender

Categoría de alimentos núm. 02.2.1.2		Margarina y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	472a	4	10000 mg/kg		Adoptar

Categoría de alimentos núm. 02.2.1.2		Margarina y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Adipatos	355-357, 359	7	BPF	Nota 1	Suspender
Rojo allura AC	129	3	300 mg/kg		Suspender
Extractos de bija, bixina, norbixina, annato	160b	7	20 mg/kg	Nota 9	Adoptar
Extractos de bija, bixina, norbixina, annato	160b	7	100 mg/kg		Suspender
Ésteres de ascorbilo	304, 305	Adoptada	500 mg/kg	Nota 10	Reasignar de 02.2; Adoptar
Benzoatos	210-213	Adoptada	1000 mg/kg	Nota 13	Mantener
Butilhidroxianisol, BHA	320	6	175 mg/kg	Notas 15 y B	Adoptar
Butilhidroxianisol, BHA	320	Adoptada	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Revocar
Butilhidroxitolueno, BHT	321	6	75 mg/kg	Notas 15 y B	Adoptar
Butilhidroxitolueno, BHT	321	6	500 mg/kg	Notas 15 y 130	Suspender
Caramelo III	150c	3	20000 mg/kg		Suspender
Caramelo IV	150d	3	20000 mg/kg		Suspender
Carotenos, vegetales	160a ⁱⁱ	3	1000 mg/kg		Suspender
Carotenos, vegetales	160a ⁱⁱ	Adoptada	26 mg/kg		Revocar
Carotenoides	160a ⁱ , e, f	6	25 mg/kg		Adoptar
Carotenoides	160a ⁱ ,a ⁱⁱ ,e,f	6	1000 mg/kg		Suspender
Ácido cítrico	330	4	BPF		Adoptar
Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472c	4	10000 mg/kg		Adoptar
Curcumina	100i	7	5 mg/kg		Adoptar
Curcumina	100i	7	10 mg/kg		Suspender
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	Adoptada	10000 mg/kg		Mantener
EDTA	385, 386	Adoptada	75 mg/kg	Nota 21	Revocar
Resina de guayaco	314	4	1000 mg/kg		Suspender
Hidroxibenzoatos, p-	214, 216, 218	7	1000 mg/kg	Nota 27	Suspender
Indigotina, carmín de índigo	132	3	200 mg/kg		Suspender
Citratos de isopropilo	384	Adoptada	100 mg/kg	Nota C	Adoptar
Citratos de isopropilo	384	Adoptada	200 mg/kg		Revocar
Ácido láctico (L-, D- y Di-)	270	4	BPF		Adoptar
Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	472b	4	10000 mg/kg		Adoptar
Lecitinas	322	4	BPF		Adoptar
Mono- y diglicéridos	471	4	10000 mg/kg		Adoptar
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	40 mg/kg	Notas 33 y C	Adoptar
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200 mg/kg		Suspender
Dimetilpolisiloxano	900a	Adoptada	10 mg/kg		Mantener
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	7	5000 mg/kg		Adoptar
Citrato dipotásico	332i	4	BPF		Adoptar
Lactato potásico	326	4	BPF		Adoptar
Galato de propilo	310	Adoptada	100 mg/kg	Notas 15 y B	Adoptar
Galato de propilo	310	Adoptada	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Revocar
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	Adoptada	20000 mg/kg		Mantener
Dióxido de silicio (amorfo)	551	4	10 mg/kg		Adoptar
Citrato disódico	331i	4	BPF		Adoptar
Lactato sódico	325	4	BPF		Adoptar
Sorbatos	200-203	7	1000 mg/kg	Nota 42	Adoptar
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	491-495	7	10000 mg/kg		Adoptar
Citrato de estearilo	484	Adoptada	100 mg/kg	Nota 15	Revocar
Sucroglicéridos	474	7	10000 mg/kg		Adoptar

Categoría de alimentos núm. 02.2.1.2		Margarina y productos análogos			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Sucroésteres de ácidos grasos	473	7	10000 mg/kg		Adoptar
Amarillo ocase FCF, amarillo anaranjado S	110	7	BPF		Suspender
Tartratos	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	7	BPF	Nota 45	Adoptar
Tartratos	334; 335i,ii; 336i,ii; 337	7	100 mg/kg		Suspender
Tartrazina	102	4	300 mg/kg		Suspender
Terbutilhidroquinona, TBHQ	319	Adoptada	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Revocar
Tiodipropionatos	388, 389	Adoptada	200 mg/kg	Nota 46	Mantener
Tocoferoles	306, 307	6	500 mg/kg		Adoptar
Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico C	479	Adoptada	5000 mg/kg		Revocar
Citrato tripotásico	332ii	4	BPF		Adoptar
Citrato trisódico	331iii	4	BPF		Adoptar

Categoría de alimentos núm. 02.2.1.3		Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Ésteres de ascorbilo	304, 305	Adoptada	500 mg/kg	Nota 10	Reasignar de 02.2; Adoptar
Butilhidroxianisol, BHA	320	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0
Cantaxantina	161g	6	BPF		Reasignar de 02.0
Caramelo II	150b	4	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Complejos cúpricos de clorofilas	141i,ii	6	BPF		Reasignar de 02.0
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	6	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Resina de guayaco	314	Adoptada	1000 mg/kg		Reasignar de 02.2.1; Adoptar
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	7	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Polirricinoleato de poliglicerol	476	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Polisorbatos	432-436	6	10000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Alginato de propano-1,2-diol	405	7	3000 mg/kg		Reasignar de 02.2.1
Diacetato de sodio	262ii	7	BPF		Reasignar de 02.2
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	491-495	7	20000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Estearoil-2-lactilatos	481i, 482i	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Sucroglicéridos	474	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Sucroésteres de ácidos grasos	473	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Terbutilhidroquinona, TBHQ	319	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0

Categoría de alimentos núm. 02.2.2		Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Ésteres de ascorbilo	304, 305	Adoptada	500 mg/kg	Nota 10	Adoptar
Butilhidroxianisol, BHA	320	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0
Cantaxantina	161g	6	BPF		Reasignar de 02.0
Caramelo II	150b	4	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Complejos cúpricos de clorofilas	141i,ii	6	BPF		Reasignar de 02.0
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	6	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	7	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Polirricinoleato de poliglicerol	476	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Polisorbatos	432-436	6	10000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Diacetato de sodio	262ii	7	BPF		Reasignar de 02.2
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	491-495	7	20000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Estearoil-2-lactilatos	481i, 482i	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Sucroglicéridos	474	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Sucroésteres de ácidos grasos	473	7	10000 mg/kg		Reasignar de 02.2
Terbutilhidroquinona, TBHQ	319	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0

Categoría de alimentos núm. 02.3		Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Butilhidroxianisol, BHA	320	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0
Cantaxantina	161g	6	BPF		Reasignar de 02.0
Caramelo II	150b	4	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Complejos cúpricos de clorofilas	141i, ii	6	BPF		Reasignar de 02.0
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	7	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Polisorbatos	432-436	6	10000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Terbutilhidroquinona, TBHQ	319	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0

Categoría de alimentos núm. 02.4		Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Butilhidroxianisol, BHA	320	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0
Cantaxantina	161g	6	BPF		Reasignar de 02.0
Caramelo II	150b	4	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Complejos cúpricos de clorofilas	141i, ii	6	BPF		Reasignar de 02.0
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	7	20000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Polisorbatos	432-436	6	10000 mg/kg		Reasignar de 02.0
Terbutilhidroquinona, TBHQ	319	6	200 mg/kg	Notas 15 y 130	Reasignar de 02.0

A fin de dar uniformidad a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos **11.1.1, 11.1.2, 11.1.3, 11.1.4 y 11.1.5 con la norma del Codex para los azúcares**, son necesarias las siguientes revisiones a los cuadros 1 y 2 de la NGA.

Categoría de alimentos núm. 11.1		Azúcares refinados y en bruto			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Alfa-Amilasa (<i>Aspergillus oryzae</i> var.)	1100	7	BPF		Suspender
Celulosa microcristalina	460i	4	BPF		Suspender
Polidextrosa	1200	7	BPF		Suspender
Sucroésteres de ácidos grasos	473	7	5000 mg/kg		Suspender

Categoría de alimentos núm. 11.1.1		Azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Pectinas	440	7	BPF		Suspender
Dióxido de silicio (amorfo)	551	4	15000 mg/kg		Suspender
Sulfitos	220-225, 227, 228, 539	Adoptada	15 mg/kg	Nota 44	Mantener

Categoría de alimentos núm. 11.1.2		Azúcar en polvo y dextrosa en polvo			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Silicato de calcio y aluminio (sintético)	556	7	15000 mg/kg	Nota 56	Adoptar
Silicato cálcico	552	7	15000 mg/kg	Nota 56	Adoptar
Caramelo I	150a	7	BPF		Suspender
Caramelo III	150c	3	50000 mg/kg		Suspender

Categoría de alimentos núm. 11.1.2		Azúcar en polvo y dextrosa en polvo			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Caramelo III	150c	Adoptada	BPF		Revocar
Caramelo IV	150d	3	50000 mg/kg		Suspender
Caramelo IV	150d	Adoptada	BPF		Revocar
Goma de semillas de algarrobo	410	7	BPF		Suspender
Carotenoides	160ai, aii, e, f	6	35 mg/kg		Suspender
Goma guar	412	7	BPF		Suspender
Carbonato magnésico	504i	7	15000 mg/kg	Nota 56	Adoptar
Silicato magnésico (sintético)	553i	7	15000 mg/kg	Nota 56	Adoptar
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	6600 mg/kg	Notas 33 y 56	Adoptar
Dióxido de silicio (amorfo)	551	7	15000 mg/kg	Nota 56	Adoptar
Silicato de sodio y aluminio	554	7	15000 mg/kg	Nota 56	Adoptar
Sulfitos	220-225, 227, 228, 539	Adoptada	15 mg/kg	Nota 44	Mantener
Goma tara	417	7	BPF		Suspender

Categoría de alimentos núm. 11.1.3		Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Ácido acético, glacial	260	4	330 mg/kg		Suspender
Sulfitos	220-225, 227, 228, 539	6	20 mg/kg	Notas 44 y 111	Adoptar

Categoría de alimentos núm. 11.1.4		Lactosa			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Sulfitos	220-225, 227, 228, 539	6	20 mg/kg	Nota 44	Suspender

Categoría de alimentos núm. 11.1.5		Azúcar blanco de plantación o refinera			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Sulfitos	220-225, 227, 228, 539	Adoptada	70 mg/kg	Nota 44	Mantener

A fin de dar uniformidad a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos **11.5 con la norma del Codex para la miel**, son necesarias las siguientes revisiones a los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Categoría de alimentos núm. 11.5		Miel			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Óxido nítrico	942	7	BPF		Suspender
Polidextrosa	1200	7	BPF		Suspender

A fin de dar uniformidad a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos **12.1.1 con la norma del Codex para la sal de calidad alimentaria**, son necesarias las siguientes revisiones a los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Categoría de alimentos núm. 12.1		Sal y sucedáneos de la sal			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	472a	7	5000 mg/kg		Suspender
Silicato de aluminio (caolín)	559	7	10000 mg/kg		Suspender
Ácido cítrico	330	7	BPF		Suspender
Ferrocianuros	535, 536, 538	Adoptada	20 mg/kg	Nota 24	Revocar
Ferrocianuros	535, 536, 538	7	20 mg/kg	Notas 24 y 107	Suspender
Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	472b	7	5000 mg/kg		Suspender
Lecitinas	322	7	BPF		Suspender
Mono- y diglicéridos	471	7	5000 mg/kg		Suspender
Oxido nitroso	942	7	BPF		Suspender
Sales de los ácidos mirístico, palmítico y esteárico	470	7	BPF		Suspender

Categoría de alimentos núm. 12.1.1		Sal			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Rojo de remolacha, betanina	162	4	BPF		Suspender
Silicato de calcio y aluminio (sintético)	556	7	BPF		Adoptar
Silicato de calcio y aluminio (sintético)	556	7	20000 mg/kg		Suspender
Carbonato cálcico	170i	7	BPF		Adoptar
Carbonato cálcico	170i	7	20000 mg/kg		Suspender
Lactato cálcico	327	7	BPF		Suspender
Silicato cálcico	552	7	BPF		Adoptar
Silicato cálcico	552	7	20000 mg/kg		Suspender
Citrato de amonio férrico	381	Adoptada	25 mg/kg	Nota 23	Revocar
Ferrocianuros	535, 536, 538	Adoptada	14 mg/kg	Notas 24 y 107	Adoptar
Carbonato magnésico	504i	7	BPF		Adoptar
Carbonato magnésico	504i	7	20000 mg/kg		Suspender
Carbonato ácido de magnesio	504ii	7	20000 mg/kg		Suspender
Óxido de magnesio	530	7	BPF		Adoptar
Óxido de magnesio	530	7	20000 mg/kg		Suspender
Silicato magnésico (sintético)	553i	7	BPF		Adoptar
Silicato magnésico (sintético)	553i	7	20000 mg/kg		Suspender
Ácido málico (DI)	296	7	BPF		Suspender
Celulosa microcristalina	460i	4	BPF		Suspender
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	8800 mg/kg	Nota 33	Adoptar
Polisorbatos	432-436	6	10 mg/kg		Adoptar
Cloruro de potasio	508	4	350 mg/kg		Suspender
Propilenglicol	1520	7	350 mg/kg		Suspender
Sales de los ácidos mirístico, palmítico y esteárico	470	7	BPF	Nota 71	Adoptar
Dióxido de silicio (amorfo)	551	7	BPF		Adoptar
Dióxido de silicio (amorfo)	551	7	20000 mg/kg		Suspender
Silicato de sodio y	554	7	BPF		Adoptar

Categoría de alimentos núm. 12.1.1		Sal			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
aluminio					
Silicato de sodio y aluminio	554	7	20000 mg/kg		Suspender
Sulfitos	220-225, 227, 228, 539	6	1000 mg/kg	Nota 29	Suspender
Talco	553iii	7	20000 mg/kg		Suspender

Categoría de alimentos núm. 12.1.2		Sucedáneos de la sal			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	472a	7	5000 mg/kg		Reasignar de 12.1
Silicato de aluminio (caolín)	559	7	10000 mg/kg		Reasignar de 12.1
Ácido cítrico	330	7	BPF		Reasignar de 12.1
Ferrocianuros	535, 536, 538	7	20 mg/kg	Nota 24	Reasignar de 12.1
Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	472b	7	5000 mg/kg		Reasignar de 12.1
Lecitinas	322	7	BPF		Reasignar de 12.1
Mono- y diglicéridos	471	7	5000 mg/kg		Reasignar de 12.1
Óxido nitroso	942	7	BPF		Reasignar de 12.1
Sales de los ácidos mirístico, palmítico y esteárico	470	7	BPF		Reasignar de 12.1

A fin de dar uniformidad a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos **13.1.1 con la norma del Codex para los preparados para lactantes**, son necesarias las siguientes revisiones a los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Categoría de alimentos núm. 13.0		Productos alimenticios para usos nutricionales especiales			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200 mg/kg	Nota 33	Suspender

Categoría de alimentos núm. 13.1		Fórmulas (preparados) para lactantes, fórmulas de continuación y fórmulas para usos médicos especiales destinados a los lactantes			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Ésteres de ascorbilo	304, 305	Adoptada	10 mg/kg	Notas 10 y 15	Revocar
Carbonato potásico	501i	4	BPF		Suspender
Citrato dipotásico	332i	4	2000 mg/kg		Suspender
Citrato disódico	331i	4	2000 mg/kg		Suspender
Citrato tripotásico	332ii	4	2000 mg/kg		Suspender
Citrato trisódico	331iii	4	2000 mg/kg		Suspender

Categoría de alimentos núm. 13.1.1		Fórmulas (preparados) para lactantes			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Adipato de dialmidón acetilado	1422	4	BPF		Suspender
Fosfato de dialmidón acetilado	1414	7	5000 mg/kg	Notas 72 y F	Adoptar
Fosfato de dialmidón acetilado	1414	7	25000 mg/kg		Suspender
Almidones tratados con ácido	1401	4	BPF		Suspender
Agar	406	7	BPF		Suspender
Ácido alginico	400	7	300 mg/kg		Suspender
Almidones tratados con álcalis	1402	4	BPF		Suspender
Alfa-amilasa (<i>Aspergillus oryzae</i> var.)	1100	7	BPF		Suspender
Alginato amónico	403	7	300 mg/kg		Suspender
Ésteres de ascorbilo	304, 305	Adoptada	10 mg/kg	Notas 10 y 72	Mantener
Almidón blanqueado	1403	4	BPF		Suspender
Alginato de calcio	404	7	300 mg/kg		Suspender
Carbonato cálcico	170i	7	BPF		Suspender
Citrato de calcio	333	7	BPF		Suspender

Categoría de alimentos núm. 13.1.1		Fórmulas (preparados) para lactantes			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Hidróxido cálcico	526	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Dióxido de carbono	290	4	BPF	Nota 59	Suspender
Goma de semillas de algarrobo	410	7	1000 mg/kg	Notas 72 y D	Adoptar
Goma de semillas de algarrobo	410	7	2000 mg/kg		Suspender
Carragenano	407	7	300 mg/kg	Notas 72 y G	Adoptar
Carragenano	407	7	3000 mg/kg		Suspender
Ácido cítrico	330	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472c	4	9000 mg/kg		Suspender
Dextrinas, almidón tostado, blanco y amarillo	1400	4	BPF		Suspender
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	3	5000 mg/kg		Suspender
Fosfato de dialmidón	1412	7	5000 mg/kg	Notas 72 y F	Adoptar
Fosfato de dialmidón	1412	7	25000 mg/kg		Suspender
Almidones tratados con enzimas	1405	4	BPF		Suspender
Goma gellan	418	7	BPF		Suspender
Goma guar	412	7	1000 mg/kg	Nota 72	Adoptar
Goma arábiga	414	7	10000 mg/kg	Nota 65	Suspender
Fosfato de hidroxipropil dialmidón	1442	4	BPF		Suspender
Almidón hidroxipropílico	1440	7	5000 mg/kg	Notas 72 y F	Adoptar
Almidón hidroxipropílico	1440	7	25000 mg/kg		Suspender
Isomaltosa	953	4	100000 mg/kg		Suspender
Goma karaya	416	7	BPF		Suspender
Harina de konjac	425	7	BPF		Suspender
Ácido láctico (L-, D- y Di-)	270	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Lactitol	966	7	BPF		Suspender
Lecitinas	322	7	5000 mg/kg	Nota 72	Adoptar
Lecitinas	322	7	5000 mg/kg		Suspender
Óxido de magnesio	530	7	BPF		Suspender
Cloruro magnésico	511	7	BPF		Suspender
Maltitol y jarabe de maltitol	965	7	BPF		Suspender
Manitol	421	7	BPF		Suspender
Celulosa microcristalina	460i	7	BPF		Suspender
Mono- y diglicéridos	471	7	4000 mg/kg	Nota 72	Adoptar
Mono- y diglicéridos	471	7	5000 mg/kg		Suspender
Fosfato de monoalmidón	1410	4	BPF		Suspender
Nitrógeno	941	4	BPF	Nota 59	Suspender
Óxido nitroso	942	7	BPF		Suspender
Almidón oxidado	1404	4	BPF		Suspender
Pectinas	440	7	10000 mg/kg		Suspender
Fosfato de dialmidón fosfatado	1413	7	5000 mg/kg	Notas 72 y F	Adoptar
Fosfato de dialmidón fosfatado	1413	7	60000 mg/kg		Suspender
Alginato potásico	402	7	300 mg/kg		Suspender
Carbonato potásico	501i	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Cloruro de potasio	508	7	BPF		Suspender
Citrato dipotásico	332i	4	BPF	Nota 72	Adoptar
Carbonato ácido de potasio	501ii	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Hidróxido potásico	525	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Celulosa en polvo	460ii	7	BPF		Suspender
Algas marinas elaboradas, del género Eucheuma	407a	7	1000 mg/kg		Suspender
Alginato de propano-1,2-diol	405	4	10000 mg/kg		Suspender
Dióxido de silicio (amorfo)	551	7	10000 mg/kg	Nota 65	Suspender
Alginato sódico	401	7	300 mg/kg		Suspender
Ascorbato sódico	301	4	75 mg/kg		Suspender
Carbonato sódico	500i	6	BPF	Nota 72	Adoptar
Carboximetilcelulosa sódica	466	4	BPF		Suspender
Citrato disódico	331i	4	BPF	Nota 72	Adoptar
Carbonato ácido de sodio	500ii	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Hidróxido sódico	524	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Sorbitol (incluido el jarabe de sorbitol)	420	7	BPF		Suspender
Acetato de almidón	1420	4	BPF		Suspender

Categoría de alimentos núm. 13.1.1		Fórmulas (preparados) para lactantes			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Octenilsuccinato sódico de almidón	1450	4	BPF		Suspender
Sucroésteres de ácidos grasos	473	7	5000 mg/kg		Suspender
Goma tara	417	7	1000 mg/kg		Suspender
Tocoferoles	306	7	10 mg/kg	Nota 72	Adoptar
Tocoferoles	306, 307	7	30 mg/kg		Suspender
Citrato tripotásico	332ii	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Citrato trisódico	331iii	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Goma xantana	415	7	BPF		Suspender
Xilitol	967	7	BPF		Suspender

Categoría de alimentos núm. 13.1.3		Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Ésteres de ascorbilo	304, 305	Adoptada	10 mg/kg	Notas 10 y 15	Reasignar de 13.1; Adoptar
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200 mg/kg	Nota 33	Reasignar de 13.0
Carbonato potásico	501i	4	BPF		Reasignar de 13.1
Citrato dipotásico	332i	4	2000 mg/kg		Reasignar de 13.1
Citrato disódico	331i	4	2000 mg/kg		Reasignar de 13.1
Citrato tripotásico	332ii	4	2000 mg/kg		Reasignar de 13.1
Citrato trisódico	331iii	4	2000 mg/kg		Reasignar de 13.1

Categoría de alimentos núm. 13.2		Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200 mg/kg	Nota 33	Reasignar de 13.0

Categoría de alimentos núm. 13.3		Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200 mg/kg	Nota 33	Reasignar de 13.0

Categoría de alimentos núm. 13.4		Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200 mg/kg	Nota 33	Reasignar de 13.0

Categoría de alimentos núm. 13.5		Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200 mg/kg	Nota 33	Reasignar de 13.0

Categoría de alimentos núm. 13.6		Complementos alimenticios			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200 mg/kg	Nota 33	Reasignar de 13.0

A fin de dar uniformidad a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos **13.1.2 con la norma del Codex para los preparados de continuación**, son necesarias las siguientes revisiones a los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Categoría de alimentos núm. 13.0		Productos alimenticios para usos nutricionales especiales			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200 mg/kg	Nota 33	Suspender

Categoría de alimentos núm. 13.1		Fórmulas (preparados) para lactantes, fórmulas de continuación y fórmulas para usos médicos especiales destinados a los lactantes			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Ésteres de ascorbilo	304, 305	Adoptada	10 mg/kg	Notas 10 y 15	Revocar
Carbonato potásico	501i	4	BPF		Suspender
Citrato dipotásico	332i	4	2000 mg/kg		Suspender
Citrato disódico	331i	4	2000 mg/kg		Suspender
Citrato tripotásico	332ii	4	2000 mg/kg		Suspender
Citrato trisódico	331iii	4	2000 mg/kg		Suspender

Categoría de alimentos núm. 13.1.2		Fórmulas (preparados) de continuación			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Adipato de dialmidón acetilado	1422	7	5000 mg/kg	Notas 72 y F	Adoptar
Adipato de dialmidón acetilado	1422	7	25000 mg/kg		Suspender
Fosfato de dialmidón acetilado	1414	7	5000 mg/kg	Notas 72 y F	Adoptar
Fosfato de dialmidón acetilado	1414	7	25000 mg/kg		Suspender
Almidones tratados con ácido	1401	4	BPF		Suspender
Agar	406	7	BPF		Suspender
Almidones tratados con álcalis	1402	4	BPF		Suspender
Alfa-amilasa (<i>Aspergillus oryzae</i> var.)	1100	7	BPF		Suspender
Ácido ascórbico	300	7	50 mg/kg	Nota 72	Adoptar
Ésteres de ascorbilo	304, 305	Adoptada	50 mg/kg	Notas 10 y 72	Mantener
Almidón blanqueado	1403	4	BPF		Suspender
Ascorbato cálcico	302	7	50 mg/kg	Notas 70 y 72	Adoptar
Carbonato cálcico	170i	7	BPF		Suspender
Hidróxido cálcico	526	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Dióxido de carbono	290	4	BPF	Nota 59	Suspender
Goma de semillas de algarrobo	410	7	1000 mg/kg	Nota 72	Adoptar
Carragenano	407	7	300 mg/kg	Notas 72 y G	Adoptar
Carragenano	407	4	10000 mg/kg		Suspender
Ácido cítrico	330	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	472c	4	7500 mg/kg	Nota 2	Suspender
Dextrinas, almidón tostado, blanco y amarillo	1400	4	BPF		Suspender
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	4	5000 mg/kg		Suspender
Fosfato de dialmidón	1412	7	5000 mg/kg	Notas 72 y F	Adoptar
Fosfato de dialmidón	1412	7	25000 mg/kg		Suspender
Almidones tratados con enzimas	1405	4	BPF		Suspender
Goma gellan	418	7	BPF		Suspender
Goma guar	412	7	1000 mg/kg	Nota 72	Adoptar
Goma arábica	414	7	10000 mg/kg	Nota 65	Suspender
Fosfato de hidroxipropil dialmidón	1442	4			Suspender
			BPF		
Almidón hidroxipropílico	1440	4	BPF		Suspender

Categoría de alimentos núm. 13.1.2		Fórmulas (preparados) de continuación			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Isomaltosa	953	4	100000 mg/kg		Suspender
Goma karaya	416	7	BPF		Suspender
Harina de konjac	425	7	BPF		Suspender
Ácido láctico (L-, D- y Di-)	270	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Lactitol	966	7	BPF		Suspender
Lecitinas	322	7	5000 mg/kg	Nota 72	Adoptar
Maltitol y jarabe de maltitol	965	7	BPF		Suspender
Manitol	421	7	BPF		Suspender
Celulosa microcristalina	460i	7	BPF		Suspender
Mono- y diglicéridos	471	7	4000 mg/kg	Nota 72	Adoptar
Mono- y diglicéridos	471	7	5000 mg/kg		Suspender
Fosfato de monoalmidón	1410	4	BPF		Suspender
Nitrógeno	941	4	BPF	Nota 59	Suspender
Óxido nitroso	942	7	BPF		Suspender
Almidón oxidado	1404	4	BPF		Suspender
Pectinas	440	7	10000 mg/kg	Nota 72	Adoptar
Fosfato de dialmidón fosfatado	1413	7	5000 mg/kg	Notas 72 y F	Adoptar
Fosfato de dialmidón fosfatado	1413	7	25000 mg/kg		Suspender
Ascorbato potásico	303	7	50 mg/kg		Suspender
Carbonato potásico	501i	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Citrato dipotásico	332i	4	BPF	Nota 72	Adoptar
Carbonato ácido de potasio	501ii	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Carbonato ácido de potasio	501ii	7	BPF		Suspender
Hidróxido potásico	525	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Hidróxido potásico	525	7	BPF		Suspender
Celulosa en polvo	460ii	7	BPF		Suspender
Algas marinas elaboradas, del género Eucheuma	407a	7	1000 mg/kg		Suspender
Alginato de propano-1,2-diol	405	4	10000 mg/kg		Suspender
Dióxido de silicio (amorfo)	551	7	10000 mg/kg	Nota 65	Suspender
Ascorbato sódico	301	7	50 mg/kg	Notas 70 y 72	Adoptar
Ascorbato sódico	301	7	50 mg/kg		Suspender
Carbonato sódico	500i	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Carbonato sódico	500i	7	BPF		Suspender
Carboximetilcelulosa sódica	466	4	BPF		Suspender
Citrato disódico	331i	4	BPF	Nota 72	Adoptar
Carbonato ácido de sodio	500ii	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Hidróxido sódico	524	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Sorbitol (incluido el jarabe de sorbitol)	420	7	BPF		Suspender
Acetato de almidón	1420	4	BPF		Suspender
Octenilsuccinato sódico de almidón	1450	4	BPF		Suspender
Sucroésteres de ácidos grasos	473	7	5000 mg/kg		Suspender
Goma tara	417	7	1000 mg/kg		Suspender
Tocoferoles	306, 307	7	30 mg/kg	Nota 72	Adoptar
Citrato tripotásico	332ii	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Citrato trisódico	331iii	7	BPF	Nota 72	Adoptar
Goma xantana	415	7	BPF		Suspender
Xilitol	967	7	BPF		Suspender

Categoría de alimentos núm. 13.1.3		Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Ésteres de ascorbilo	304, 305	Adoptada	10 mg/kg	Notas 10 y 15	Reasignar de 13.1; Adoptar
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200 mg/kg	Nota 33	Reasignar de 13.0
Carbonato potásico	501i	4	BPF		Reasignar de 13.1

Categoría de alimentos núm. 13.1.3		Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Citrato dipotásico	332i	4	2000 mg/kg		Reasignar de 13.1
Citrato disódico	331i	4	2000 mg/kg		Reasignar de 13.1
Citrato tripotásico	332ii	4	2000 mg/kg		Reasignar de 13.1
Citrato trisódico	331iii	4	2000 mg/kg		Reasignar de 13.1

Categoría de alimentos núm. 13.2		Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200 mg/kg	Nota 33	Reasignar de 13.0

Categoría de alimentos núm. 13.3		Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200 mg/kg	Nota 33	Reasignar de 13.0

Categoría de alimentos núm. 13.4		Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200 mg/kg	Nota 33	Reasignar de 13.0

Categoría de alimentos núm. 13.5		Alimentos dietéticos (p. ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200 mg/kg	Nota 33	Reasignar de 13.0

Categoría de alimentos núm. 13.6		Complementos alimenticios			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	7	2200 mg/kg	Nota 33	Reasignar de 13.0

A fin de dar uniformidad a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos **14.1.1.1 con la norma del Codex para las aguas minerales naturales**, son necesarias las siguientes revisiones a los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Categoría de alimentos núm. 14.1.1.1		Aguas minerales naturales y aguas de manantial			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Óxido nítrico	942	7	BPF	Nota 68	Suspender

A fin de dar uniformidad a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos **14.1.1.1 con la norma del Codex para las aguas de mesa embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales)**, son necesarias las siguientes revisiones a los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Categoría de alimentos núm. 14.1.1.2		Aguas de mesa y gaseosas			
Aditivo	SIN	Trámite	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
Fosfatos	338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii,v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	4	1000 mg/kg	Nota 33	Suspender
Sorbatos	200-203	7	200 mg/kg	Nota 42	Suspender

Las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las categorías 14.1.2.1 (Zumos (jugos) de frutas), 14.1.2.3 (Concentrados para zumos (jugos) de frutas), y 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de frutas) están uniformadas con la norma general del Codex para los zumos (jugos) de frutas. No se requiere revisión en los cuadros 1 y 2.

Notas de las observaciones del proyecto revisado de la norma general para los aditivos alimentarios (38ª CCFAC): Categorías de alimentos que contienen sólo alimentos normalizados

IMPORTANTE: La nota 107 está revisada; las notas A a la G son nuevas.

- Nota 1:** Como ácido adípico.
- Nota 2:** En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.
- Nota 3:** Tratamiento superficial.
- Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
- Nota 5:** En las materias primas para la elaboración del alimento acabado.
- Nota 6:** Como aluminio.
- Nota 7:** La dosis de uso no se refiere al alimento acabado.
- Nota 8:** Como bixina.
- Nota 9:** Como bixina o norbixina total.
- Nota 10:** Como estearato de ascorbilo.
- Nota 11:** Tomando como base la harina.
- Nota 12:** Transferencia procedente de sustancias aromatizantes.
- Nota 13:** Como ácido benzoico.
- Nota 14:** En una presentación de dilución mayor a 5x.
- Nota 15:** Tomando como base las grasas o los aceites.
- Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- Nota 17:** Como ácido ciclámico.
- Nota 18:** Dosis añadida; residuos no detectados en los alimentos listos para el consumo.
- Nota 19:** En la grasa del cacao; dosis de uso tomando como base el alimento listo para el consumo.
- Nota 20:** En la cantidad total de estabilizadores, espesantes, y/o gomas.
- Nota 21:** Como EDTA cálcico disódico anhidro.
- Nota 22:** Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.
- Nota 23:** Como hierro.
- Nota 24:** Como ferrocianuro de sodio anhidro.
- Nota 25:** Como ácido fórmico.
- Nota 26:** Sólo para uso en polvo de hornear.
- Nota 27:** Como ácido p-hidroxibenzoico.
- Nota 28:** Conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0.025 µg/U, la IDA de 33000 U/kg de pc se calcula como sigue: $[(33000 \text{ U/kg de pc}) \times (0.025 \text{ µg/U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \text{ µg})] = 0.825 \text{ mg/kg de pc}$.
- Nota 29:** Bases de presentación no especificadas.
- Nota 30:** Como ion residual de NO₃.
- Nota 31:** Del puré que se use.
- Nota 32:** Como ion residual de NO₂.
- Nota 33:** Como fósforo.
- Nota 34:** Tomando como base el anhidro.
- Nota 35:** Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios.
- Nota 36:** Dosis residual.
- Nota 37:** Como peso del extracto magro de la leche.
- Nota 38:** Dosis en la mezcla que se ha de descremar.
- Nota 39:** Sólo cuando el producto contiene mantequilla (manteca) u otras grasas y aceites.
- Nota 40:** Sólo SIN 451i, para mejorar la eficacia de los benzoatos y sorbatos.
- Nota 41:** Sólo en empanizados o albardillas, rebozados.
- Nota 42:** Como ácido sórbico.
- Nota 43:** Como estaño.
- Nota 44:** Como SO₂ residual.
- Nota 45:** Como ácido tartárico.
- Nota 46:** Como ácido tioldipropiónico.
- Nota 47:** En el peso de la yema del huevo, en seco.
- Nota 48:** Sólo para las aceitunas.
- Nota 49:** Sólo para uso en los frutos cítricos.

- Nota 50:** Sólo para uso en las huevas de pescado.
- Nota 51:** Sólo para uso en las hierbas.
- Nota 52:** ~~Sólo para uso en la mantequilla (manteca).~~
- Nota 53:** Sólo para uso en rebozados.
- Nota 54:** Únicamente para el uso de cócteles de cereza y cerezas caramelos.
- Nota 55:** Dosis añadida.
- Nota 56:** Siempre y cuando no haya almidón presente.
- Nota 57:** Las BPF indican 1 parte de peróxido de benzoílo y no más de 6 partes del aditivo en cuestión, en peso.
- Nota 58:** Como calcio.
- Nota 59:** Como gas de envasado.
- Nota 60:** Si se utiliza como gasificante, el CO₂ en el vino terminado no deberá sobrepasar un valor de 39.2 mg/kg.
- Nota 61:** Sólo para uso en pescado picado.
- Nota 62:** Como cobre.
- Nota 63:** En la cantidad de ingredientes lácteos.
- Nota 64:** Dosis añadida a frijoles; 200 mg/kg en el alimento listo para el consumo, tomando como base el anhidro.
- Nota 65:** Transferencia procedente de las preparaciones nutritivas.
- Nota 66:** Como formaldehído. Sólo para uso en el queso provolone.
- Nota 67:** Salvo para uso en claras de huevo líquidas a 8800 mg/kg como fósforo, y en huevos enteros líquidos a 14,700 mg/kg como fósforo.
- Nota 68:** Sólo para uso en aguas minerales naturales.
- Nota 69:** Como gasificante.
- Nota 70:** Como ácido.
- Nota 71:** Sólo sales de calcio, potasio y sodio.
- Nota 72:** Tomando como base el producto listo para el consumo.
- Nota 73:** Salvo en pescado entero.
- Nota 74:** Dosis de uso para quesos de color naranja intenso; 25 mg/kg para quesos de color naranja; 10 mg/kg para quesos de color normal.
- Nota 75:** Sólo para uso en leche en polvo para máquinas expendedoras.
- Nota 76:** Sólo para uso en las patatas (papas).
- Nota 77:** Como citrato de monoisopropilo.
- Nota 78:** Sólo para uso en tocino (embutido fresco, curado).
- Nota 79:** Sólo para uso en las nueces.
- Nota 80:** Equivalente a una aplicación superficial de 2 mg/dm² por una profundidad máxima de 5 mm.
- Nota 81:** Equivalente a una aplicación superficial de 1 mg/dm² por una profundidad máxima de 5 mm.
- Nota 82:** Para uso en camarones; 6000 mg/kg para Crangon crangon y Crangon vulgaris.
- Nota 83:** Solo la forma L(+)
- Nota 84:** Sólo para los lactantes mayores de un año de edad.
- Nota 85:** Se excluye el uso en productos de surimi y hueva de pescado a 500 mg/kg.
- Nota 86:** Sólo para uso en aderezos batidos para postres, distintos a la crema (nata).
- Nota 87:** Dosis de tratamiento.
- Nota 88:** Transferencia procedente del ingrediente.
- Nota 89:** Salvo para uso en KONBU (un tipo de alga) seco, a 150 mg/kg.
- Nota 90:** Para uso en mezclas de leche y sacarosa utilizadas en el producto terminado.
- Nota 91:** Benzoatos y sorbatos, solos o mixtos.
- Nota 92:** Según el peso de la proteína antes de la rehidratación.
- Nota 93:** Salvo el vino natural producido a partir de las uvas Vitis vinifera.
- Nota 94:** Sólo para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar).
- Nota 95:** Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
- Nota 96:** Sobre la base del peso seco de un edulcorante de alta intensidad.
- Nota 97:** En productos de cacao y chocolate.
- Nota 98:** Para el control del polvo.

- Nota 99:** Sólo para uso en filetes de pescado y pescado picado.
- Nota 100:** Para uso como agente dispersante en aceite de eneldo utilizado en el alimento final.
- Nota 101:** Dosis fundamentada en la dosis diaria máxima recomendada de 475 mg/dosis, con la suposición de que se consume una tableta de 600 mg por día.
- Nota 102:** Para uso como agente tensoactivo o humectante para los colores en los alimentos.
- Nota 103:** Salvo para uso en vinos blancos especiales a 400 mg/kg.
- Nota 104:** Máximo residuo de 5000 mg/kg en panes y productos de panadería de masa leudada.
- Nota 105:** Salvo para uso en tiras de calabaza (calabacín) secas (KAMPYO) a 5000 mg/kg.
- Nota 106:** Salvo para uso en mostaza de Dijon a 500 mg/kg.
- Nota 107:** Excepto para uso de ferrocianuro de sodio (SIN 535) y ferrocianuro de potasio (SIN 536) en la sal dendrítica de calidad alimentaria a 29 mg/kg como ferrocianuro de sodio anhidro.
- Nota 108:** Sólo para uso en café en grano.
- Nota 109:** Dosis de uso expresada como $25 \text{ lbs}/1000 \text{ gal} \times (0.45 \text{ kg}/\text{lb}) \times (1 \text{ gal}/3.75 \text{ L}) \times (1 \text{ L}/\text{kg}) \times (106 \text{ mg}/\text{kg}) = 3000 \text{ mg}/\text{kg}$
- Nota 110:** Sólo para uso en patatas (papas) fritas congeladas.
- Nota 111:** Excluido el jarabe de glucosa seco usado en la fabricación de confitería de azúcar a 150 mg/kg y jarabe de glucosa usado en la fabricación de confitería de azúcar a 400 mg/kg.
- Nota 112:** Sólo para uso en queso rallado.
- Nota 113:** Salvo la mantequilla (manteca).
- Nota 114:** Salvo el cacao en polvo.
- Nota 115:** Sólo para uso en el zumo (jugo) de piña.
- Nota 116:** Sólo para el uso en masas.
- Nota 117:** Salvo para el uso en longaniza (embutido fresco, sin curar) a 1000 mg/kg.
- Nota 118:** Salvo para el uso en tocino (embutido fresco, curado) a 1000 mg/kg.
- Nota 119:** Como portador de aromatizantes.
- Nota 120:** Sólo para el uso en caviar a 2500 mg/kg.
- Nota 121:** Salvo productos pesqueros fermentados a 1000 mg/kg.
- Nota 122:** Sujeto a las leyes nacionales del país importador.
- Nota 123:** 1000 mg/kg para bebidas con un pH mayor a 3.5.
- Nota 124:** Sólo para productos que contienen menos de 7% etanol.
- Nota 125:** Para uso como agente antiadherente para moldes para hornear en una mezcla con aceite vegetal.
- Nota 126:** Para efectos antiadherentes en la masa, al dividirla y hornearla solamente.
- Nota 127:** Según se sirve al consumidor.
- Nota 128:** Sólo SIN 334.
- Nota 129:** Para uso como un regulador de la acidez en el zumo (jugo) de uva.
- Nota 130:** Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), Butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319), y galato de propilo (SIN 310)
- Nota A:** Excluido el suero en polvo para alimentos para lactantes.
- Nota B:** Toda combinación de Butil-hidroxianisol (BHA, SIN 320), Butil-hidroxitolueno (BHT, SIN 321), y Galato de propilo (SIN 310) a 200 mg/kg, siempre que no se superen las dosis individuales de uso.
- Nota C:** Para uso como sinérgico de antioxidante.
- Nota D:** Uso temporalmente aprobado.
- Nota E:** Dosis máxima para SIN 160ai; 35 mg/kg para SIN 160e y 160f.
- Nota F:** Dosis máxima para preparados a base de soya; 25000 mg/kg para proteínas hidrolizadas y/o preparados a base de aminoácidos.
- Nota G:** Dosis máxima para preparados a base de soya; 1000 mg/kg para proteínas hidrolizadas y/o preparados a base de aminoácidos.

Medidas para ejecutar la opción propuesta para tratar las categorías de alimentos de la NGAA que tienen una correspondencia unívoca con una sola norma del Codex para productos

y

Medidas para ejecutar la opción propuesta para tratar las categorías de alimentos de la NGAA que corresponden a varias normas para productos pero no contienen alimentos sin normalizar

Propuestas de revisión al anexo del cuadro 3

Las enmiendas a las categorías de alimentos que presentan una correspondencia unívoca con una sola norma para producto figuran en **negritas** y ~~tachadas~~.)

Las enmiendas a las categorías de alimentos que corresponden a varias normas para productos pero no contienen alimentos sin normalizar se presentan con dobles subrayados. Estas propuestas de revisión deben incluirse sólo si se lleva a cabo la opción 1: enfoque directo para incorporar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos en la NGAA.)

Categorías de alimentos o alimentos específicos excluidos de las condiciones generales del cuadro 3 enmendado

El uso de los aditivos alimentarios que figuran en el cuadro 3 en los siguientes alimentos está regulado por las disposiciones contenidas en los cuadros 1 y 2.

Número de la categoría

Categoría de alimentos

01.1.1	Leche y suero de mantequilla (excluido el suero de mantequilla con tratamiento térmico)
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido
<u>01.5.1</u>	<u>Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)</u>
01.6.3	Queso de suero
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero
02.1	Grasas y aceites prácticamente exentos de agua
02.2.1.1	Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada (solamente mantequilla)
02.2.1.2	Margarina
04.1.1	Frutas frescas
04.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10
<u>05.1.1</u>	<u>Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao</u>
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz
06.2	Harinas y almidones
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos

- 09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos
- 10.1 Huevos frescos
- 10.2.1 Productos líquidos a base de huevo
- 10.2.2 Productos congelados a base de huevo
- 11.1 Azúcares refinados y en bruto
- 11.2 Azúcar moreno, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 (azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar)
- 11.3 Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3 (azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar)
- 11.4 Otros azúcares y jarabes (p. ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)
- 11.5 Miel
- 12.1 Sal y sucedáneos de la sal
- 12.2.1 Hierbas aromáticas y especias (~~solamente hierbas~~)
- 13.1 Fórmulas (preparados) para lactantes, fórmulas de continuación y fórmulas para usos médicos especiales destinados a los lactantes
- 13.2 Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños
- 13.4 Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso
- 14.1.1 Aguas**
- ~~14.1.1.1 Aguas minerales naturales y aguas de manantial (solamente aguas minerales naturales)~~
- 14.1.2 Zumos (jugos) de frutas y hortalizas
- 14.1.3 Néctares de frutas y hortalizas
- 14.1.5 Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao
- 14.2.3 Vinos de uva