



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 4 a) del programa

CX/FA 17/49/5 Add.1

Marzo de 2017

PROGRAMA CONJUNTO DE LA FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

49.ª reunión

Macao SAR, China, 20-24 de marzo de 2017

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE NIVELES MÁXIMOS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN NORMAS DEL CODEX (Reuniones del Codex celebradas en enero y febrero de 2017)

Se invita al Comité a que considere la posibilidad de aprobar las disposiciones sobre aditivos alimentarios (véase el Anexo 1) derivadas de:

- I. La 22ª reunión del Comité del Codex sobre el Comité Coordinador FAO/OMS para África (CCAFRICA22) (REP17/AFRICA) se refirió a:
 - Anteproyecto de Norma Regional para los productos a base de yuca cocinada fermentada (en el trámite 5)
 - Anteproyecto de Norma Regional para la mantequilla de karité sin refinar (en el trámite 5/8)

- II. La 3ª reunión del Comité del Codex sobre especias y hierbas culinarias (CCSCH3)(REP17/SCH) relacionadas con:
 - Anteproyecto de Norma para pimienta negra, blanca y verde (NBV) (en el trámite 5/8)

I. CCAFRICA22**ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LOS PRODUCTOS A BASE DE YUCA COCINADA FERMENTADA (en el trámite 5)¹**

Aditivos alimentarios	Nota
4. ADITIVOS ALIMENTARIOS No se permite el uso de aditivos en este producto	Sólo a título informativo.

ANTEPROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA LA MANTEQUILLA DE KARITÉ SIN REFINAR (en el trámite 5/8)²

Aditivos alimentarios	Nota
6. ADITIVOS ALIMENTARIOS No se permite el uso de aditivos en la mantequilla de karité sin refinar	Sólo a título informativo.

II. CCSCH3**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA PIMIENTA NEGRA, BLANCA Y VERDE (NBV) (en el trámite 5/8)³****Pimienta Verde**

N.º SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA	Nota
Conservante				
220	Dióxido de azufre	*150 mg/kg	0-0.7 mg/kg pc Grupo IDA, expresado como dióxido de azufre, para hidrosulfito de calcio, metabisulfito de calcio, sulfito de calcio, hidrosulfito de potasio, metabisulfito de potasio, sulfito de potasio, hidrosulfito de sodio, metabisulfito de sodio, sulfito de sodio, metabisulfito de sodio, sulfato de sodio, tiosulfato de sodio, dióxido de azufre (51º JECFA, 1998)	En la categoría de alimentos GSFA 12.2.1 (hierbas y especias) sulfitos, incluido el dióxido de azufre ML 150 mg / kg asociado con nota 44 "como SO2 residual". Los sulfitos incluyen: dióxido de azufre (SIN 220), sulfito de sodio (SIN 221), hidrosulfito de sodio (SIN 222), metabisulfito de sodio (SIN 223), metabisulfito de potasio (SIN 224), sulfato potásico (SIN 225) y tiosulfato de sodio (SIN 539).
* Según CODEX STAN 192-1995 para el contenido de sulfitos de la categoría de alimentos 12.2.1 (hierbas y especias), incluido el dióxido de azufre (es decir, SIN 220-225-227-228 y SIN 539)				

Pimienta negra y la pimienta blanca

Aditivos alimentarios	Nota
No aplicable	Sólo a título informativo.

¹ REP17/AFRICA, Apéndice. II² REP17/AFRICA, Apéndice. III³ REP17/SCH, Apéndice.IV