



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

#### Quincuagésima tercera reunión

#### ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS: INFORME DEL GTE SOBRE LA ARMONIZACIÓN

(Preparado por Australia)

#### Enmiendas revisadas al Proyecto de norma para preparados complementarios para lactantes de más edad y producto para niños pequeños, derivadas de la armonización

El Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE) sobre la armonización presentó las enmiendas propuestas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios para la *Norma para preparados complementarios* (CXS 156-1987) en el Apéndice 9 del documento CX/FA 23/53/6 (página 297). El GTE sobre la armonización era consciente de que el CCNFSDU, en su 42.<sup>a</sup> reunión, estaba revisando la *Norma para preparados complementarios*, como se indica en el Apéndice IV de REP22/NFSDU. En las reuniones 42.<sup>a</sup> y 43.<sup>a</sup>, el CCNFSDU acordó dividir el proyecto de la norma en dos secciones: Sección A – Preparados de continuación para lactantes de más edad; y Sección B – Bebidas para niños pequeños con nutrientes añadidos o producto para niños pequeños con nutrientes añadidos o bebida para niños pequeños o producto para niños pequeños. Además, el CCNFSDU, en su 43.<sup>a</sup> reunión, propuso que este proyecto de norma se enviara a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) con miras a su adopción en su 46.<sup>o</sup> período de sesiones. Se propuso que la sección pertinente para las disposiciones sobre aditivos alimentarios para el proyecto de norma, que figura en el Apéndice II del REP23/NFSDU, se enviara a la CAC para su adopción final en su 46.<sup>o</sup> período de sesiones.

Al considerar las consecuencias para la armonización de la decisión del CCNFSDU de dividir el proyecto de norma en dos secciones, se señala que la estructura de las disposiciones sobre aditivos alimentarios para el proyecto de norma de los preparados complementarios es ligeramente diferente de la actual Norma CXS 156-1987, pero la lista de disposiciones sobre aditivos alimentarios es casi idéntica.

Las enmiendas propuestas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios debido a la armonización de la norma revisada CXS 156-1987 se presentan a continuación. Si el GT sobre la armonización está de acuerdo, formarían parte del CRD03 sobre la armonización presentado al comité.

El nuevo texto se indica en **negritas/subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica ~~tachado~~.

#### D. PROPUESTAS DE CAMBIOS EN LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA PREPARADOS COMPLEMENTARIOS PARA LACTANTES DE MÁS EDAD Y PRODUCTO PARA NIÑOS PEQUEÑOS (DEL APÉNDICE II REP23/NFSDU)

##### SECCIÓN A: PREPARADOS COMPLEMENTARIOS PARA LACTANTES DE MÁS EDAD

#### 4. Aditivos alimentarios

**4.1 Se acepta el uso de los reguladores de acidez, antioxidantes, emulsionantes, gases de envasado y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.1.2 (Preparados de continuación) en los alimentos que correspondan a esta Norma.**

Se permiten los siguientes aditivos<sup>22)</sup>:

SIN	Aditivo	Dosis máxima en 100 ml del producto listo para el consumo
<b>4.1 Agentes espesantes</b>		
412	Goma guar	0,1 g
410	Goma de algarrobo	0,1 g
1412	Fosfato de dialmidón	0,5 g solos o mezclados en los productos a base de soja; 2,5 g solos o mezclados en los productos a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos solamente
1414	Fosfato de dialmidónacetilado	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1422	Adipato de dialmidónacetilado	
407	Carragenina	0,03 g solo o mezclado en la leche y productos a base de soja solamente; 0,1 g solo o mezclado en productos líquidos a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos solamente
440	Pectinas	1 g
<b>4.2 Emulsionantes</b>		
322(i)	Lecitina	0,5 g
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	0,4 g
<b>4.3 Reguladores del pH</b>		
500(ii)	Hidrogen carbonato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación (BPF)
500(i)	Carbonato de sodio	
331(i)	Citrato diácido sódico	
331(iii)	Citrato trisódico	
524	Hidróxido de sodio	Dentro de los límites para el sodio establecidos en la Sección 3.2.6
501(ii)	Hidrogen carbonato (Bicarbonato) de potasio	Limitada por las BPF
501(i)	Carbonato de potasio	
332(i)	Citrato diácido potásico	
332(ii)	Citrato de tripotasio	
525	Hidróxido de potasio	
526	Hidróxido de calcio	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico, L-, D-, y DL-	Limitada por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitada por las BPF
<b>4.4 Antioxidantes</b>		
307b	Concentrado de tocoferoles varios	3 mg solos o mezclados
307a	α-Tocoferol	
307c	Tocoferol, dl-alfa	
304	Palmitato de L-ascorbilo	5 mg solos o mezclados, expresados en ácido ascórbico (SIN 300, 301.302.304) Dentro de los límites para el sodio establecido en la Sección 3.2.6
300	Ácido ascórbico, L-	
301	Ascorbato sódico	
302	Ascorbato cálcico	
<b>4.5 Gases de envasado</b>		
290	Dióxido de carbono	BPF
941	Nitrógeno	BPF

<sup>22)</sup> El cuadro de disposiciones sobre aditivos alimentarios es de carácter meramente informativo. Tras la finalización del trabajo de armonización para CXS 156-1987, el cuadro se sustituirá por una referencia general a la NGAA como se indica a continuación:

"Los reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, espesantes, gases de envasado utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.1.2 (Preparados de continuación) son aceptables para su uso en alimentos que correspondan a esta norma."

#### 4.6 2 Sustancias aromatizantes

No se permite el uso de aromatizantes en este producto.

#### 4.73 Principio de transferencia-

Solo los aditivos alimentarios enumerados en ~~esta sección~~ **la categoría de alimentos 13.1.2 (Preparados de continuación) de CXS 192-1995** pueden estar presentes en los alimentos descritos en la Sección 2.1 de esta Norma, como resultado de la transferencia de una materia prima u otro ingrediente (incluido el aditivo alimentario) utilizados para producir el alimento, con las siguientes condiciones:

- Que la cantidad del aditivo alimentario en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no exceda la dosis máxima especificada; y
- que el alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contenga el aditivo alimentario en una cantidad mayor que la que se introduciría mediante el uso de las materias primas o de ingredientes de conformidad con las buenas prácticas de fabricación, de conformidad con las disposiciones sobre la transferencia en el preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

### SECCIÓN B: BEBIDAS PARA NIÑOS PEQUEÑOS CON NUTRIENTES AÑADIDOS O PRODUCTO PARA NIÑOS PEQUEÑOS CON NUTRIENTES AÑADIDOS O BEBIDAS PARA NIÑOS PEQUEÑOS O PRODUCTO PARA NIÑOS PEQUEÑOS

#### 4. Aditivos alimentarios

**4.1 Se acepta el uso de los reguladores de acidez, antioxidantes, emulsionantes, gases de envasado y espesantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.1.2 (Preparados de continuación) en los alimentos que correspondan a esta Norma.**

Se permiten los siguientes aditivos:<sup>14</sup>

SIN	Aditivo	Dosis máxima en 100 ml del producto listo para el consumo
<b>4.1 Agentes espesantes</b>		
412	Goma guar	0,1 g
410	Goma de algarrobo	0,1 g
1412	Fosfato de dialmidón	0,5 g solos o mezclados en los productos a base de soja; 2,5 g solos o mezclados en los productos a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos solamente
1414	Fosfato de dialmidónacetilado	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	
1422	Adipato de dialmidónacetilado	
407	Carragenina	0,03 g solo o mezclado en la leche y productos a base de soja solamente; 0,1 g solo o mezclado en productos líquidos a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos solamente
440	Pectinas	1 g
<b>4.2 Emulsionantes</b>		
322(i)	Lecitina	0,5 g
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	0,4 g
<b>4.3 Reguladores del pH</b>		
500(ii)	Hidrogen-carbonato de sodio	Limitada por las BPF
500(i)	Carbonato de sodio	
331(i)	Citrato diácido sódico	
331(iii)	Citrato trisódico	
524	Hidróxido de sodio	
501(ii)	Hidrogencarbonato (Bicarbonato) de potasio	Limitada por las BPF
501(i)	Carbonato de potasio	
332(i)	Citrato diácido potásico	

332(ii)	Citrato de tripotasio	
525	Hidróxido de potasio	
526	Hidróxido de calcio	Limitada por las BPF
270	Ácido láctico, L-, D-, y DL-	Limitada por las BPF
330	Ácido cítrico	Limitada por las BPF
<b>4.4 Antioxidantes</b>		
307b	Concentrado de tocoferoles varios	3 mg solos o mezclados
307a	α-Tocoferol	
307c	Tocoferol, dl-alfa	
304	Palmitato de L-ascorbilo	5 mg solos o mezclados, expresados en ácido ascórbico (SIN 300, 301.302.304)
300	Ácido ascórbico, L-	
301	Ascorbato sódico	
302	Ascorbato cálcico	
<b>4.5 Gases de envasado</b>		
290	Dióxido de carbono	BPF
941	Nitrógeno	BPF

<sup>14)</sup> El cuadro de disposiciones sobre aditivos alimentarios es de carácter meramente informativo. Tras la finalización del trabajo de armonización para CXS 156-1987, el cuadro se sustituirá por una referencia general a la NGAA como se indica a continuación:

"Los reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, espesantes, gases de envasado utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 13.1.2 (Preparados de continuación) son aceptables para su uso en alimentos que correspondan a esta norma."

#### 4.62 Sustancias aromatizantes <sup>15)</sup>

<u>Nombre del aromatizante</u>	<u>Dosis máxima de uso</u>
<u>Extractos de frutas naturales</u>	<u>BPF</u>
<u>Extracto de vainilla</u>	<u>BPF</u>
<u>Vainillina de etilo</u>	<u>50 mg/kg</u>
<u>Vainillina</u>	<u>50 mg/kg</u>

Extractos de frutas naturales: BPF

Extracto de vainilla: BPF

Vainillina de etilo (JECFA no. 893): 5 mg/100 ml

Vainillina (JECFA no. 889): 5 mg/100 ml

Los aromatizantes utilizados en los productos cubiertos por esta Norma deberán cumplir las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

<sup>15)</sup> Las autoridades nacionales y/o regionales pueden restringir o prohibir el uso de los aromatizantes enumerados.

#### 4.73 Principio de transferencia

Solo los aditivos alimentarios enumerados en ~~esta sección~~ **la categoría de alimentos 13.1.2 (Preparados de continuación) de CXS 192-1995** pueden estar presentes en los alimentos descritos en la Sección 2.1 de esta Norma, como resultado de la transferencia de una materia prima u otro ingrediente (incluido el aditivo alimentario) utilizado para producir el alimento, con las siguientes condiciones:

- Que la cantidad del aditivo alimentario en las materias primas u otros ingredientes (incluidos los aditivos alimentarios) no exceda la dosis máxima especificada; y
- que el alimento al que se transfiere el aditivo alimentario no contenga el aditivo alimentario en una cantidad mayor que la que se introduciría mediante el uso de las materias primas o de los ingredientes de conformidad con las buenas prácticas de fabricación, de conformidad con las disposiciones sobre la transferencia en el preámbulo de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995).

### RECOMENDACIÓN PARA EL GT SOBRE LA ARMONIZACIÓN Y EL CCFA EN SU 53.ª REUNIÓN

Se pide al GT sobre la armonización que considere las enmiendas propuestas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios para el Proyecto de norma para preparados para lactantes de más edad y producto para niños pequeños, recientemente elaborado por el CCNFSDU, en su 43.ª reunión, en este apéndice, en comparación con el que se presenta en el Apéndice 9 de CX/FA 23/53/6 que propone la armonización con la actual *Norma para preparados complementarios* (CXS 156-1987). No se requieren cambios a los propuestos para la NGAA debido a la armonización de CXS 156-1987 expuestos en el Apéndice 9.