



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 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.net

Tema 5(c) del programa

CX/FA 12/44/9 Add.2

Febrero de 2012

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

44ª reunión

Hangzhou (China), 12 al 16 de marzo de 2012

PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NGAA (DISPOSICIONES EN LOS CUADROS 1 Y 2 RESPECTO A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS DEL CUADRO 3 QUE TIENEN LA FUNCIÓN DE "REGULADORES DE LA ACIDEZ" O "EMULSIONANTES, ESTABILIZADORES, ESPESANTES"

Las observaciones siguientes se han recibido de los siguientes miembros y observadores del Codex

Brasil, Sudáfrica, Estados Unidos de América, Biopolymer International, EFEMA, ICGMA, IDF, IFAC, Marinalg International, OIV

BRASIL

Brasil agradece la oportunidad para presentar observaciones sobre el trabajo realizado por el GTe sobre la NGAA bajo la dirección de EE.UU.

Anexo 1 - Reguladores de la acidez

Brasil apoya la utilización de reguladores de la acidez en las siguientes categorías de alimentos:

N.º categoría de alimentos	Título de la categoría de alimentos	Observaciones
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas	Algunos reguladores de la acidez son necesarios para modificar las características sensoriales, especialmente de las frutas y hortalizas ácidas.
14.1.3	Néctares de frutas y hortalizas	
6.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	Nota 186 Sólo para uso en las harinas con aditivos.
06.4.2	Pasta y fideos deshidratados y productos análogos	Los reguladores de la acidez y estabilizadores son necesarios para evitar cambios no deseados en la estructura de las pastas deshidratadas debido al tratamiento térmico.

Brasil no apoya las disposiciones de los reguladores de la acidez en las categorías 8.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza; y 9.1.1. Pescado fresco. En la carne o el pescado fresco no debería permitirse ningún aditivo, excepto los colorantes con la nota 4 (Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto) y 16 (Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados).

La utilización de reguladores de la acidez en las categorías de alimentos 11.1.2 Azúcar en polvo y dextrosa en polvo; 11.5 Miel; y 14.1.1 Aguas también parece estar injustificada.

Anexo 2 - Emulsionantes, estabilizadores, espesantes

Brasil apoya la utilización de emulsionantes, estabilizadores y espesantes en las siguientes categorías de alimentos:

N.º categoría de alimentos	Título de la categoría de alimentos	Observaciones
01.1.1	Leche y suero de mantequilla (naturales) (EXCLUIDO SUERO DE MANTEQUILLA TRATADO)	Los estabilizadores son necesarios para mantener uniforme el producto, p.ej., cuando se añaden micronutrientes a la leche.

N.º categoría de alimentos	Título de la categoría de alimentos	Observaciones
	TÉRMICAMENTE)	
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	Los estabilizadores son necesarios para estabilizar las proteínas.
06.4.2	Pasta y fideos deshidratados y productos análogos	Los reguladores de la acidez y estabilizadores son necesarios para evitar cambios en la estructura de las pastas deshidratadas mientras se someten a tratamiento térmico.
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas	Los estabilizadores son necesarios en algunos zumos (jugos) y néctares con pulpa. Los productos con alto contenido de pulpa pueden presentar decantación de sólidos insolubles durante el período de conservación. La utilización de estabilizadores está justificada para mantener los productos uniformes. A este respecto el Comité podría considerar incorporar una nota.
14.1.3.1	Néctar de frutas	
14.1.3.2	Néctar de hortalizas	
14.1.3.3	Concentrados para néctar de frutas	
14.1.3.4	Concentrados para néctar de hortalizas	

Brasil no apoya las disposiciones sobre emulsionantes, estabilizadores y espesantes en las categorías de alimentos 8.1 Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza; y 9.1.2 Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos. En la carne fresca no debería permitirse ningún aditivo, excepto los colorantes con la nota 4 (Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto) y 16 (Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados).

La utilización de emulsionantes, estabilizadores y espesantes en las categorías de alimentos 11.1.3 Azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar; 11.5 Miel; y 14.1.1 Aguas también parece estar injustificada.

SUDÁFRICA

Sudáfrica agradece la oportunidad para examinar y presentar observaciones a **CX/FA 12/44/9 PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS (disposiciones en los Cuadros 1 y 2 respecto a los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que tienen la función de "reguladores de la acidez" o "emulsionantes, estabilizadores y espesantes"**. Sudáfrica desea expresar su agradecimiento a los Estados Unidos y los demás miembros del Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) por el trabajo realizado hasta la fecha en este documento. Sudáfrica desea contribuir al debate con lo siguiente:

Cat. de alimentos N.º 08.1.2			
Aditivo	Dosis del Codex	Dosis o uso actuales en productos	Justificación
Ácido láctico	6000mg/kg	Actualmente no se utiliza en esta categoría de productos	n/a

Cat. de alimentos N.º 9.2			
Aditivo	Dosis del Codex	Dosis o uso actuales en productos	Justificación
Carbonato de sodio	BPF	BPF	Se utiliza en cefalópodos congelados (calamares) para suavizarlos y en distintos productos pesqueros recubiertos en empanizados o rebozados, como agentes de fermentación (como en las barritas de pescado congeladas que ya están recubiertas).

Cat. de alimentos N.º 9.2.1			
Aditivo	Dosis del Codex	Dosis o uso actuales en productos	Justificación
Ácido ascórbico	400 mg/kg	BPF	Se utiliza como antioxidante para evitar la oxidación de la grasa o la descoloración (p.ej., azulado, ennegrecimiento) en crustáceos congelados y en conserva. Para reducir el pH y aumentar el período de conservación.
Ácido cítrico	BPF	BPF	Se utiliza como antioxidante para evitar la oxidación de la grasa o la descoloración (p.ej., azulado, ennegrecimiento) en crustáceos congelados y en conserva. Para reducir el pH y aumentar el período de conservación.

Cat. de alimentos N.º 9.2.2			
Aditivo	Dosis del Codex	Dosis o uso actuales en productos	Justificación
Ácido cítrico	BPF	BPF	Se utiliza como antioxidante para evitar la oxidación de la grasa o la descoloración (p.ej., azulado, ennegrecimiento) en crustáceos congelados y en conserva. Para reducir el pH y aumentar el período de conservación.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Los Estados Unidos agradecen la oportunidad para presentar las observaciones siguientes sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones de los Cuadros 1 y 2 respecto a los aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de "reguladores de la acidez" (Anexo 1) y "emulsionantes, estabilizadores y espesantes" (Anexo 2) para someterlas a consideración en la próxima 44ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA).

Los Estados Unidos desean proponer la adición de los siguientes aditivos alimentarios a la categoría de alimentos 14.2.3 (Vinos de uva), en base a las finalidades que se describen a continuación:

Anexo 1: reguladores de la acidez

Aditivo	N.º del SIN	Dosis máx.	Finalidad
Dióxido de carbono	290	BPF	Para aumentar o reducir el pH a fin de que empiece la fermentación
Sulfato de calcio	516	2000 mg/kg	Para aumentar o reducir el pH a fin de que empiece la fermentación

BIOPOLYMER INTERNATIONAL

Formulario sobre emulsionantes, estabilizadores y espesantes							
		Proyecto de Anexo 2 del Codex				Legislación de la UE y justificación para sincronización	
N.º cat. de alimentos de la NGAA	Título de la categoría de alimentos	SIN	Nombre del aditivo	Dosis máx. del Codex	Observaciones sobre la dosis máx. propuesta del Codex	Reglamento 1333/2008 de la legislación de la UE Anexo II N.º de categoría y dosis máx.	Observaciones
1.2.1.2	Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación	415	Goma xantana	5000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.3 Productos lácteos fermentados sin aromatizar, tratados térmicamente después de la fermentación: el SIN 415 está aprobado <i>quantum satis</i>	Los espesantes y estabilizadores son beneficiosos en los productos lácteos fermentados para estabilizar las proteínas antes del tratamiento térmico y optimizar la viscosidad, evitando el deterioro físico durante el transporte y el almacenamiento, al tiempo que se mejora la sensación en la boca, y la estabilidad en el cocinado y horneado.
1.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	415	Goma xantana	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría 01.6.3 Otras natas (cremas): el SIN 415 está aprobado <i>quantum satis</i>	Los espesantes y estabilizadores se utilizan comúnmente en las natas (cremas) pasteurizadas y UHT para obtener una textura óptima y estructura estabilizada, estabilidad congelación-descongelación e incorporación controlada de aire.
6.4.1	Pasta y fideos frescos y productos análogos	415	Goma xantana	10000 mg/kg	Se proponen BPF en los fideos para sincronización con la UE	Categoría n.º 6.5 Fideos: el SIN 415 está aprobado <i>quantum satis</i>	
9.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	415	Goma xantana	160 mg/kg	Para obtener un efecto técnico adecuado se necesitan dosis hasta 5000 mg/kg. Se proponen BPF para	Categoría n.º 9.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos y crustáceos: el SIN	Los espesantes y estabilizadores se utilizan para proteger el producto de cambios en la estructura durante los ciclos de congelación-descongelación, la manipulación y el almacenamiento, mediante la reducción de la depresión del punto de congelación.

					sincronización con la UE	415 está aprobado <i>quantum satis</i>	
--	--	--	--	--	--------------------------	--	--

EFEMA (ASOCIACIÓN EUROPEA DE FABRICANTES DE EMULSIONANTES ALIMENTARIOS)

Formulario sobre emulsionantes, estabilizadores y espesantes							
		Proyecto de Anexo 2 del Codex			Legislación de la UE y justificación para sincronización		
N.º cat. de alimentos de la NGAA	Título de la categoría de alimentos	SIN	Nombre del aditivo	Dosis máx. del Codex	Observaciones sobre la dosis máx. propuesta del Codex	Reglamento 1333/2008 de la legislación de la UE Anexo II	Observaciones
						N.º de categoría y dosis máx.	
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación	471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	5000 mg/kg en la categoría de alimentos 01.2	Se propone añadir el SIN 471 como BPF en la categoría de alimentos 01.2.1.2 para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.3 Productos lácteos fermentados sin aromatizar, tratados térmicamente después de la fermentación: el SIN 471 está aprobado <i>quantum satis</i>	Los emulsionantes son beneficiosos en los productos lácteos fermentados para estabilizar las proteínas antes del tratamiento térmico y optimizar la viscosidad, evitando el deterioro físico durante el transporte y el almacenamiento, al tiempo que se mejora la sensación en la boca, y estabilidad en el cocinado y horneado.
1.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.6.1 Nata (crema) pasteurizada sin aromatizar (excluidas las natas (cremas) con contenido de grasa reducido): el SIN 471 está aprobado <i>quantum satis</i>	La utilización de emulsionantes es importante en las natas (cremas) pasteurizadas para obtener una textura óptima y estructura estabilizada, estabilidad congelación-descongelación e incorporación controlada de aire.

1.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.6.3 Otras natas (cremas): el SIN 471 está aprobado <i>quantum satis</i>	Los emulsionantes, espesantes y estabilizadores se utilizan generalmente en las natas (cremas) pasteurizadas y UHT para obtener una textura óptima y estructura estabilizada, estabilidad congelación-descongelación e incorporación controlada de aire.
1.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	10000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.6.3 Otras natas (cremas): el SIN 472a está aprobado <i>quantum satis</i>	Los emulsionantes, espesantes y estabilizadores se utilizan generalmente en las natas (cremas) pasteurizadas y UHT para obtener una textura óptima y estructura estabilizada, estabilidad congelación-descongelación e incorporación controlada de aire.
1.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	10000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.6.3 Otras natas (cremas): el SIN 472b está aprobado <i>quantum satis</i>	Los emulsionantes, espesantes y estabilizadores se utilizan generalmente en las natas (cremas) pasteurizadas y UHT para obtener una textura óptima y estructura estabilizada, estabilidad congelación-descongelación e incorporación controlada de aire.
1.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	5000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.6.3 Otras natas (cremas): el SIN 472c está aprobado <i>quantum satis</i>	Los emulsionantes, espesantes y estabilizadores se utilizan generalmente en las natas (cremas) pasteurizadas y UHT para obtener una textura óptima y estructura estabilizada, estabilidad congelación-descongelación e incorporación controlada de aire.
6.4.1	Pasta y fideos frescos y productos análogos	472a, 472b, 472c	Ésteres acéticos, lácticos y cítricos, y de ácidos grasos de glicerol	–	Se proponen BPF en los fideos para sincronización con la UE	Categoría n.º 6.5 Fideos: el SIN 472a-c está aprobado <i>quantum satis</i>	

ICGMA (CONSEJO INTERNACIONAL DE ASOCIACIONES DE FABRICANTES DE PRODUCTOS COMESTIBLES)

El Consejo Internacional de Asociaciones de Fabricantes de Productos Comestibles (ICGMA) es una organización no gubernamental que representa mundialmente a los fabricantes de alimentos y bienes de consumo envasados. ICGMA fomenta la armonización de las normas y políticas alimentarias científicas, y apoya firmemente al Codex Alimentarius. ICGMA trabaja también para facilitar el comercio internacional de productos alimentarios mediante la eliminación o evitando las barreras artificiales al comercio, y cree que la armonización mundial de normas sobre aditivos alimentarios es importante para lograr ese objetivo.

ICGMA expresa su agradecimiento a la delegación de Estados Unidos por su trabajo en el enfoque horizontal sobre la NGAA, para identificar aquellas categorías de alimentos del Anexo del Cuadro 3 en que el uso de "reguladores de la acidez" o "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" está justificado técnicamente y debería permitirse. ICGMA agradece esta oportunidad para presentar las siguientes observaciones a CX/FA 12/44/9 Add.1 y CX/FA 12/44/9:

- (i) Anexos 1 y 2 de CX/FA 12/44/9 Add.1 –
 - a. Anexo 1 - Recomendación 3: justificación técnica para utilizar reguladores de la acidez (RA) en hierbas aromáticas (12.2.1. Hierbas aromáticas y especias - hierbas aromáticas solamente). *ICGMA recomienda colocar la categoría 12.2.1 bajo la recomendación 2 donde la utilización de RA no está justificada.*
 - b. Anexo 2 - Recomendación 1: justificación técnica para utilizar emulsionantes (E), estabilizadores (ES) y espesantes (ESP) en hierbas aromáticas (12.2.1. Hierbas aromáticas y especias - hierbas aromáticas solamente). *ICGMA recomienda colocar la categoría 12.2.1 bajo la recomendación 2 donde la utilización de E, ES y ESP no está justificada.*
 - c. Anexo 2 - Recomendación 2: se proporciona justificación técnica para utilizar E, ESP, ES en mantequilla (manteca) (2.2.1). *ICGMA recomienda colocar la categoría 2.2.1 bajo la recomendación 1 porque la utilización de E, ES en la mantequilla (manteca) está justificada.*
 - d. Anexo 2 - No incluido: se proporciona justificación técnica para utilizar E, ESP, ES en hortalizas frescas tratadas en la superficie (4.2.1.2). *ICGMA recomienda colocar la categoría 4.2.1.2 bajo la recomendación 1 porque estas sustancias se utilizan en estos tipos de productos.*
 - e. Anexo 2 - Recomendación 3: se proporciona justificación técnica para utilizar emulsionantes, espesantes y estabilizadores en sucedáneos de la sal (12.1.2), a fin de someterla debate ulterior. *ICGMA recomienda colocar la categoría 12.1.2 bajo la recomendación 1.*
- (ii) NUEVAS disposiciones sobre aditivos alimentarios para incorporarlas en el Trámite 3 en la NGAA en base a disposiciones vigentes en normas para productos del Codex.
- (iii) NUEVAS disposiciones sobre aditivos alimentarios para incorporarlas en el Trámite 3 en la NGAA en base a necesidades de la industria.

Para las observaciones pormenorizadas véase el apéndice. Téngase en cuenta que como ICGMA continúa recopilando información sobre los usos (más allá de los señalados aquí), se pondrán a disposición también en un documento de sala (CRD) antes de la sesión plenaria del CCFA en 2012. ICGMA expresa su agradecimiento a la delegación de EE.UU. por su dirección en este empeño.

APÉNDICE - Ejemplos de ICGMA

(D) Observaciones en respuesta a los Anexos 1 y 2 de CX/FA 12/44/9 Add.1

- a. *Anexo 1 - Recomendación 3: justificación técnica para utilizar reguladores de la acidez en hierbas aromáticas (12.2.1. Hierbas aromáticas y especias - hierbas aromáticas solamente). ICGMA recomienda colocar la categoría 12.2.1 bajo la recomendación 2.*

Los reguladores de la acidez (RA) no están justificados técnicamente para las hierbas aromáticas sin mezclar. Los únicos aditivos que podrían ser necesarios serían normalmente antiaglutinantes (p.ej., para pimiento rojo, nuez moscada; para algunas hierbas aromáticas) Y antioxidantes (p.ej., para productos con valores de color como pimiento, algunos pimientos rojos.) ICGMA recomienda que la categoría 12.2.1 se coloque bajo la recomendación 2 donde la utilización de RA NO está justificada técnicamente.

- b. *Anexo 2 - Recomendación 1: justificación técnica para utilizar emulsionantes, estabilizadores y espesantes en hierbas aromáticas (12.2.1. Hierbas aromáticas y especias - hierbas aromáticas solamente). ICGMA recomienda colocar la categoría 12.2.1 bajo la recomendación 2.*

Los emulsionantes (E), estabilizadores (ES) y espesantes (ESP) no están justificados técnicamente en las hierbas aromáticas sin mezclar. Los únicos aditivos que podrían ser necesarios serían normalmente antiaglutinantes (p.ej., para pimiento rojo, nuez moscada; para algunas hierbas aromáticas) Y antioxidantes (p.ej., para productos con valores de

color como pimienta, algunos pimientos rojos). ICGMA recomienda que la categoría 12.2.1 se coloque bajo la recomendación 2 donde la utilización de E, ES y ESP NO está justificada técnicamente.

- c. *Anexo 2 - Recomendación 2: se proporciona justificación técnica para utilizar emulsionantes, espesantes y estabilizadores en mantequilla (manteca) (2.2.1). ICGMA recomienda colocar la categoría 2.2.1 bajo la recomendación 1.*

Los monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 471) y lecitinas (SIN 322) se utilizan según BPF como emulsionantes/estabilizadores en la mantequilla (manteca). La utilización de estos tipos de aditivos en la mantequilla (manteca) está justificada técnicamente. ICGMA recomienda colocar la categoría 2.2.1 bajo la recomendación 1 donde la utilización de E y ES está justificada.

- d. *Anexo 2 - No incluido: se proporciona justificación técnica para utilizar emulsionantes, espesantes y estabilizadores en hortalizas frescas tratadas en la superficie (4.2.1.2). ICGMA recomienda colocar la categoría 4.2.1.2 bajo la recomendación 1.*

La utilización de estabilizadores en hortalizas tratadas en la superficie está justificada técnicamente. Los almidones alimentarios modificados se utilizan normalmente con componentes, como ácidos orgánicos (zumo (jugo) de limón, cítricos, etc.) y agentes de recubrimiento, en aplicaciones espray para espesar y estabilizar la mezcla que forma la película a fin de que se adhiera a la superficie de frutas y hortalizas frescas. La utilización de estos tipos de aditivos en las hortalizas frescas tratadas en la superficie está justificada técnicamente. ICGMA recomienda colocar la categoría 4.2.1.2 bajo la recomendación 1.

- e. *Anexo 2 - Recomendación 3: se proporciona justificación técnica para utilizar emulsionantes, espesantes y estabilizadores en sucedáneos de la sal (12.1.2) a fin de someterla a debate ulterior. ICGMA recomienda colocar la categoría 12.1.2 bajo la recomendación 1.*

Los almidones alimentarios modificados podrían utilizarse para hacer que distintos ingredientes de los sucedáneos de la sal se adhieran unos a otros de modo que cuando lleguen a la lengua el efecto sinérgico de los compuestos que produce un sabor "salado" permanezca intacto. Sin algo que mantenga juntos los ingredientes, estos se separarían y podría perderse el sabor salado. ICGMA recomienda colocar la categoría 12.1.2 bajo la recomendación 1.

(II) NUEVAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN BASE A NORMAS PARA PRODUCTOS DEL CODEX		
Función: <u>Reguladores de la acidez (RA), emulsionantes (E), estabilizadores (ES), espesantes (ESP)</u>		
Nuevas disposiciones sobre aditivos		
alimentarios según las normas para productos del Codex según BPF,		
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	salvo que se especifique otra cosa
1.2.1	Leches fermentadas (naturales) [NOTA: <i>Norma del Codex 243-2003 Las leches fermentadas naturales tienen autorizaciones para RA (solamente para tratamiento térmico después de fermentación), ESP (tanto para no tratadas térmicamente COMO para tratadas térmicamente), ES (tanto para no tratadas térmicamente COMO para tratadas térmicamente)– www.codexalimentarius.net/download/standards/400/CXS_243e.pdf</i>]	Almidón acetilado oxidado (1451) - como ES/ESP
		Cloruro de calcio (509) - como ES/ESP
		Carboximetilcelulosa sódica reticulada (goma de celulosa reticulada) (468) - como ES/ESP
		Etilhidroxietilcelulosa (467) - como ES/ESP
		Cloruro de potasio (508) - como ES/ESP
	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (goma de celulosa hidrolizada mediante enzimas) (469) - como ES/ESP	
1.2.1.1	Leches fermentadas (naturales), no tratadas térmicamente después de la fermentación [NOTA: <i>Norma del Codex 243-2003 las leches fermentadas naturales tienen autorizaciones para ESP y ES – www.codexalimentarius.net/download/standards/400/CXS_243e.pdf</i>] *El uso está restringido a la reconstitución y recombinación, y si está permitido por la legislación nacional en el país de venta al consumidor final.*	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol (472a) - como ES/ESP
		Ácido algínico (400) - como ES/ESP
		Alginato de amonio (403) - como ES/ESP
		Alginato de calcio (404) - como ES/ESP
		Carbonato de calcio (170i) - como ES/ESP
		Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol (472c) - como ES/ESP
		Hidroxipropilcelulosa (463) - como ES/ESP
		Hidroxipropilmetilcelulosa (464) - como ES/ESP
Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol (472b) -		

		<p>como ES/ESP</p> <p>Metilcelulosa (461) - como ES/ESP</p> <p>Metiletilcelulosa (465) - como ES/ESP</p> <p>Alginato de potasio (402) - como ES/ESP</p> <p>Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio (470i) - como ES/ESP</p> <p>Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio (470ii) - como ES/ESP</p> <p>Goma tragacanto (413) - como ES/ESP</p>
4.2.2.7	<p>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 fermentados de soja de las categorías de alimentos 06.8.6, 06.8.7, 12.9.1, 12.9.2.1 y 12.9.2.3</p> <p>{NOTA - Codex Stds</p> <p>038-1981 Hongos comestibles y sus productos (fermentados) autorización para RA</p> <p>www.codexalimentarius.net/download/standards/231/CXS_038e.pdf</p> <p>151-1985 el Gari</p> <p>www.codexalimentarius.net/download/standards/49/CXS_151e.pdf</p> <p>294R-2009 Gochujang (norma regional) autorizaciones para RA, ES –</p> <p>www.codexalimentarius.net/download/standards/11260/CXS_294e.pdf</p> <p>223-2001 Kimchi autorizaciones para RA, ESP, ES –</p> <p>www.codexalimentarius.net/download/standards/365/CXS_223e.pdf</p> <p>260-2007 Frutas y hortalizas encurtidas (hortalizas fermentadas) autorizaciones para RA –</p> <p>www.codexalimentarius.net/download/standards/10746/CXS_260e.pdf</p>	<p>Goma arábica (goma de acacia) (414) – como ES según Cdx Std 249R, “GOCHUJANG”</p>
13.1.1	<p>Preparados para lactantes</p> <p>[NOTA – Codex Std 072-1981 Preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (preparados para lactantes) - autorizaciones para RA, E, ESP</p> <p>www.codexalimentarius.net/download/standards/288/CXS_072e.pdf</p>	<p>Carragenina (407) - como ESP con la nota X1: 0,03 g en preparados líquidos para lactantes regulares a base de soja y leche solamente; 0,1 g en preparados líquidos para lactantes a base de proteínas y/o aminoácidos hidrolizados solamente</p>
13.1.3	<p>Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes</p> <p>[NOTA – Codex Std 072-1981 Preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (preparados para lactantes para usos medicinales especiales) - autorizaciones para RA, E, ESP</p> <p>www.codexalimentarius.net/download/standards/288/CXS_072e.pdf</p>	<p>Carragenina (407) - como ESP con la nota X1: 0,03 g en preparados líquidos para lactantes regulares a base de soja y leche solamente; 0,1 g en preparados líquidos para lactantes a base de proteínas y/o aminoácidos hidrolizados solamente</p>

13.2.	<p>Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños</p> <p><i>[NOTA – Codex Stds 073-1981 Alimentos envasados para lactantes - autorizaciones para RA, E, ESP</i></p> <p><u>www.codexalimentarius.net/download/standards/289/CXS_073e_u.pdf</u></p> <p><i>074-1981 Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños - autorizaciones para RA, E, ESP</i></p> <p><u>www.codexalimentarius.net/download/standards/290/cxs_074e.pdf</u></p>	Glicerol dialmidón acetilado (no tiene SIN) - como ESP
--------------	--	--

(III) NUEVAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN BASE A EJEMPLOS DE LA INDUSTRIA		
<i>NOTA - Con respecto a los almidones alimentarios modificados, las distintas formulaciones de un producto determinado pueden necesitar distintos almidones alimentarios modificados (AAM). Muchos AAM son intercambiables, dependiendo de los requisitos funcionales del producto final, la elaboración, etc. El sistema del SIN contiene 17 dextrinas y almidones modificados, los cuales han sido todos evaluados por el JECFA con una IDA no especificada.</i>		
<i>No obstante, en el Anexo 2 de CX/FA 12/44/9 no se encuentran todos los AAM. En el cuadro siguiente sobre AAM, ICGMA ha recopilado datos disponibles actualmente de algunos AAM adicionales. Si se dispusiera de cualquier información nueva, se presentarían observaciones en un documento de sala (CRD) antes de la reunión de 2012 del CCFA.</i>		
Función: <u>Reguladores de la acidez (RA), emulsionantes (E), estabilizadores (ES), espesantes (ESP)</u>		
NUEVAS disposiciones sobre aditivos alimentarios según las normas para productos del Codex según BPF,		
N.º cat. de alimentos	Categoría de alimentos	salvo que se especifique otra cosa
1.6.6	Queso de proteínas del suero	Hidróxido de sodio (524) - como RA en preparación de queso ricotta según ejemplo de la industria
2.2.1	Mantequilla (manteca)	Lecitinas (322) - como E/ES
4.1.1.3	Frutas frescas peladas y/o cortadas	Ácido cítrico (330) (p.ej., para manzanas y piñas tropicales) - como RA
		Ácido ascórbico (300) (p.ej., para piñas tropicales)
		Ascorbato de calcio (302) (p.ej., para manzanas)
6.4.1	Pasta y fideos frescos y productos análogos	Adipato de dialmidón acetilado (1422) - como ESP
		Fosfato de dialmidón acetilado (1414) - como ESP
		Acetato de almidón (1420) - como ESP
6.4.2	Pasta y fideos deshidratados y productos análogos	Adipato de dialmidón acetilado (1422) - como ESP
		Fosfato de dialmidón acetilado (1414) - como ESP
		Dextrinas, almidón tostado (1400) - como E/ES
		Acetato de almidón (1420) - como E/ES
8.1.	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza (en piezas enteras o en cortes, picada)	Ácido láctico, L-, D- y DL- (270) - como RA (aplicable a 8.1.1 no sólo a 8.1.2) - el ácido láctico sirve para modificar el pH en la superficie de carcasas, cortes primarios/subprimarios y en cortes- todo para matar al <i>E.coli</i> .
		Acetatos de sodio (262) - como RA (aplicable a 8.1.2 no sólo a 8.1.1) - acetato de sodio como agente de control del pH hasta 0,25%
		Ácido algínico (400) - como ESP/ES - los alginatos se utilizan con carnes frescas para tratar la textura (espesantes)
		Alginato de amonio (403) - como ESP/ES - los alginatos se utilizan con carnes frescas para tratar la textura (espesantes)
		Alginato de calcio (404) - como ESP/ES - los alginatos se utilizan con carnes frescas para tratar la textura (espesantes)
		Alginato de potasio (402) - como ESP/ES - los alginatos se utilizan con carnes frescas para tratar la textura (espesantes)
		Adipato de dialmidón acetilado (1422) - como ESP

		- Los AAM como espesantes se utilizan con carnes frescas para tratar la textura (espesantes), en aves inyectadas y secadas, y en productos tipo salchicha. <i>Fosfato de dialmidón (1412) - como ESP</i> - Los AAM como espesantes se utilizan con carnes frescas para tratar la textura (espesantes), en aves inyectadas y secadas, y en productos tipo salchicha. Fosfato de hidroxipropil dialmidón (1442) - Los AAM como espesantes se utilizan con carnes frescas para tratar la textura (espesantes), en aves inyectadas y secadas, y en productos tipo salchicha. <i>Fosfato de monoalmidón (1410) - como ESP</i> - los AAM como espesantes se utilizan con carnes frescas para tratar la textura (espesantes), en aves inyectadas y secadas, y en productos tipo salchicha. Fosfato de dialmidón fosfatado (1413) - como ESP - Los AAM como espesantes se utilizan con carnes frescas para tratar la textura (espesantes), en aves inyectadas y secadas, y en productos tipo salchicha. Acetato de almidón (1420) - como ESP - Los AAM como espesantes se utilizan con carnes frescas para tratar la textura (espesantes), en aves inyectadas y secadas, y en productos tipo salchicha. <i>Almidones tratados con enzimas (1405) - como ESP</i> - Los AAM como espesantes se utilizan con carnes frescas para tratar la textura (espesantes), en aves inyectadas y secadas, y en productos tipo salchicha.
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo [Justificación: <u>emulsionantes:</u> supresor de la coagulación de proteínas (inhibidor de cristalización). Fijación con proteínas de huevo para ayudar a mantener la solubilidad de las proteínas durante el procedimiento de pasteurización/calentado. <u>Espesantes:</u> los espesantes son para controlar la viscosidad.]	Hidróxido de sodio (524) - como RA Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (471) - como ESP Sulfato de calcio (516) - como ESP Dextrinas, almidón tostado (1400) - como ESP Octenilsuccinato sódico de almidón (1450) - como ESP
10.2.2	Productos congelados a base de huevo [Justificación: <u>emulsionantes:</u> supresor de la coagulación de proteínas (inhibidor de cristalización). Fijación con proteínas de huevo para ayudar a mantener la solubilidad de las proteínas durante el procedimiento de pasteurización/calentado. <u>Espesantes:</u> los espesantes son para controlar la viscosidad.]	Hidróxido de sodio (524) - como RA Dextrinas, almidón tostado (1400) - como ESP Octenilsuccinato sódico de almidón (1450) - como ESP
13.1.1	Preparados para lactantes [Justificación: los espesantes ayudan a suspender los nutrientes, los minerales especialmente insolubles, conservando la calidad nutritiva del alimento (transferencia específica de nutrientes al lactante)].	Adipato de dialmidón acetilado (1422) - como ESP

13.1.2	Preparados de continuación [Justificación: los espesantes ayudan a suspender los nutrientes, los minerales especialmente insolubles, conservando la calidad nutritiva del alimento (transferencia específica de nutrientes al lactante). Los almidones modificados proporcionan también un ingrediente necesario para los alimentos elaborados para grupos de consumidores que necesitan una alimentación especial (p.ej., lactantes que necesitan preparados con proteínas hidrolizadas)].	Almidón hidroxipropílico (1440) - como ESP
13.1.3	Fórmulas (preparados) para usos médicos especiales destinados a los lactantes [Justificación: los espesantes ayudan a suspender los nutrientes, minerales especialmente insolubles, conservando la calidad nutritiva del alimento (transferencia específica de nutrientes al lactante). Los almidones modificados y la goma xantana proporcionan también un ingrediente necesario para los alimentos elaborados para grupos de consumidores que necesitan una alimentación especial (p.ej., lactantes que necesitan preparados con proteínas hidrolizadas)].	Goma xantana (415) - como ESP Adipato de dialmidón acetilado (1422) - como ESP
13.2.	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños	Glicerol de dialmidón (1411) - como ESP
14.1.1.2	Aguas de mesa y gaseosas	Ácido cítrico (330) - como RA Goma arábiga (goma de acacia) (414) - como E/ES/ESP Pectina (440) - como ESP
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas [Justificación: se utilizan distintas gomas y espesantes, incluidas pectinas, goma xantana, etc. para espesar y modificar el sabor en la boca, y como estabilizante]	Goma de semillas de algarrobo (410) - como ESP - se utiliza para espesar y modificar el sabor en la boca en tipos de productos de contenido de calorías y azúcar reducido Carragenina (407) - como ESP - se utiliza para espesar y modificar el sabor en la boca en tipos de productos de contenido de calorías y azúcar reducido Goma gellan (418) - como ESP - se utiliza para espesar y modificar el sabor en la boca en tipos de productos de contenido de calorías y azúcar reducido Citratos de potasio (332) - como RA Citratos de sodio (331) - como RA Goma xantana (415) - como ESP - se utiliza para espesar y modificar el sabor en la boca en tipos de productos de contenido de calorías y azúcar reducido
14.1.3	Néctares de frutas y hortalizas [Justificación: se utilizan distintas gomas y espesantes, incluidas pectinas, goma xantana, etc. para espesar y modificar el sabor en la boca, y como estabilizante]	Goma de semillas de algarrobo (410) - como ESP - se utiliza para espesar y modificar el sabor en la boca en productos tipo néctar de contenido de calorías y azúcar reducido Carragenina (407) - como ESP - se utiliza para espesar y modificar el sabor en la boca en

		productos tipo néctar de contenido de calorías y azúcar reducido
		Goma gellan (418) - como ESP - se utiliza para espesar y modificar el sabor en la boca en productos tipo néctar de contenido de calorías y azúcar reducido
		Citratos de potasio (332) - como RA
		Citratos de sodio (331) - como RA
		Goma xantana (415) - como ESP - se utiliza para espesar y modificar el sabor en la boca en productos tipo néctar de contenido de calorías y azúcar reducido
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	Octenilsuccinato sódico de almidón (1450) - como ESP

IDF (FEDERACIÓN INTERNACIONAL DE PRODUCTOS LÁCTEOS)

La IDF expresa su agradecimiento a la delegación de EE.UU. por su dirección de este grupo de trabajo por medios electrónicos.

Observaciones generales

La IDF señala que cuando las disposiciones sobre aditivos alimentarios fueron transferidas de las siguientes normas para productos a la NGAA, la información sobre el uso/la función de los aditivos, tal como estaban permitidos por el comité pertinente del Codex, se había perdido: Codex STAN 279-1971, Mantequilla (manteca), Codex STAN 280-1973 Grasa de Mantequilla y (ii) Grasa de Mantequilla deshidratada y Grasa de Leche anhidra, Codex STAN 284 para el queso de suero, Codex STAN 289-1995 Sueros en polvo.

El GTe debería asegurar que las disposiciones sobre aditivos que figuran en el documento de trabajo se limitan a las que ya están incluidas en las normas para productos del Codex.

A la IDF le gustaría hacer una observación general sobre su enfoque para responder a la petición del GTe de presentar observaciones a CX/FA 12/44/9 y CX/FA 12/44/9 Add 1.

En el enfoque de la IDF en su respuesta a la petición del GTe ocupa una posición central el sistema de clasificación de alimentos (SCA) y su organización jerárquica en subcategorías donde los aditivos permitidos en las categorías generales están también permitidos en las subsiguientes subcategorías a no ser que se restrinjan justificadamente.

Para los productos lácteos, los productos más específicos se encuentran en las subcategorías más inferiores, y son los productos para los que la lista de aditivos alimentarios permitidos se puede restringir más por las normas pertinentes del Codex. Por el contrario, las clases de productos más generales para las que está permitida una variedad más amplia de aditivos se encuentran en las categorías generales, superiores.

Un ejemplo de esto es la *categoría de alimentos 1.4: Nata (crema) (natural) y productos análogos*, que abarca la nata (crema) y productos análogos a la nata (crema) naturales fluidos, semifluidos y semisólidos. Los productos de nata (crema) aromatizados están regulados en otro sitio. Sus 4 subcategorías 1.4.1, 1.4.2, 1.4.3 y 1.4.4 comprenden productos específicos de nata (nata) que están clasificados en subcategorías sobre la base del tratamiento térmico, naturaleza batida y sustitución de la nata (crema). La clasificación en subcategorías en esta cuestión permite la restricción y especialización de las disposiciones sobre aditivos para estos productos normalizados y más específicos.

Al revisar las distintas propuestas planteadas por el GTe, la IDF se ha basado en el SCA y la organización jerárquica de sus subcategorías dentro de una categoría de alimentos junto con las disposiciones sobre aditivos de las normas para productos pertinentes, para dar al GTe una respuesta constante de todo el sector lácteo en las recomendaciones de la IDF para la inclusión o la exclusión de RA, E, ES y ESP en los Cuadros 1, 2 y 3.

Observaciones por categoría de alimentos

REGULADORES DE LA ACIDEZ

Categoría de alimentos (CA) 1.1.1 Leche y suero de mantequilla (naturales)

CA 1.1.1.1 Leche (natural)

Observaciones anteriores de la IDF al GTe: aceptar con la nota "para leche UHT de cabra solamente."

CA 1.1.1.2 Suero de mantequilla (natural)

La categoría 1.1.1 está incluida en el anexo del cuadro 3 pero excluyendo el suero de mantequilla tratado térmicamente ("01.1.1 Leche y suero de mantequilla (naturales) (EXCLUYENDO SUERO DE MANTEQUILLA TRATADO TÉRMICAMENTE)"). Por tanto, solamente deberían considerarse los productos no tratados térmicamente, y la IDF recomienda que el uso de los reguladores de la acidez no esté justificado en el suero de mantequilla (natural) no tratado térmicamente.

CA 1.2.1 Leches fermentadas (naturales)

La IDF recomienda que el uso de reguladores de la acidez no esté justificado, porque los reguladores de la acidez no están justificados en la subcategoría 1.2.1.1 (los RA no están permitidos en CODEX STAN 243-2003). Los aditivos que figuran en el anexo 1 del documento CX/FA 12/44/9 no deberían estar permitidos.

CA 1.2.1.1 Leches fermentadas (naturales), no tratadas térmicamente después de la fermentación

La IDF recomienda que el uso de reguladores de la acidez no esté justificado, porque los reguladores de la acidez no están permitidos en CODEX STAN 243-2003 para leches fermentadas no tratadas térmicamente. Los aditivos que figuran en el anexo 1 del documento CX/FA 12/44/9 no deberían estar permitidos.

CA 1.2.1.2 Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación

La IDF recomienda que el uso de todos los reguladores de la acidez del cuadro 3 no esté justificado en esta categoría.

Hay una relación exacta entre esta categoría y Codex STAN 243-2003 para leches fermentadas tratadas térmicamente después de la fermentación (los únicos aditivos permitidos son tartratos y adipatos, que no son aditivos del cuadro 3).

CA 1.4.1 Natas (cremas) pasteurizadas (naturales)

La IDF está de acuerdo con la recomendación del GTe. Justificación tecnológica: para garantizar la estabilidad del producto y la integridad de la emulsión, y tomando en consideración el contenido de grasa y la durabilidad que se espera del producto.

No obstante, la IDF desearía solicitar que se aclare si la CA 1.4.1 incluye la nata (crema) reconstituida y/o recombinada, porque CODEX STAN 288-1976 para natas (cremas) y natas (cremas) preparadas regula estos productos (es decir, véase la definición de natas (cremas) preparadas (2.4), natas (cremas) líquidas preenvasadas (2.4.1) nata (crema) para batir (2.4.2) etc., norma pertinente del Codex 288-1976), puesto que puede tener una carga con respecto a la justificación técnica.

La DM del SIN 501(ii) - Carbonato ácido de potasio debería cambiarse a BPF para que concuerde con CODEX STAN 288-1976.

CA 1.4.2 Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)

La IDF está de acuerdo con la recomendación del GTe. Justificación tecnológica: para garantizar la estabilidad del producto y la integridad de la emulsión, y tomando en consideración el contenido de grasa y la durabilidad que se espera del producto.

CA 1.6.6 Queso de proteínas del suero

La IDF está de acuerdo con la recomendación del GTe.

CA 1.8.2 Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero

Esta categoría de alimentos tiene una relación exacta con CODEX STAN 289-1995 para Sueros en polvo. La IDF señala que las disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios de esta CA, que figuran en la norma del Codex 289-1995, ya fueron incorporadas en la NGAA en 2005 y 2006.

La IDF no está de acuerdo con la recomendación del GTe y recomienda que el uso de reguladores de la acidez no esté justificado. En esta categoría sólo deberían incluirse los aditivos permitidos en la norma como reguladores de la acidez (Codex Stan 289-1995 que fue aprobada en Alinorm 03/11, Apéndice IV, p. 36).

Los siguientes aditivos estaban incluidos en CODEX STAN 289-1995 pero bajo otras funciones técnicas distintas a "reguladores de la acidez" y por tanto no deberían incluirse en el Anexo 1 de CX/FA 12/44/9: es decir el SIN 170(i) y 504(i) figuran como antiaglutinantes, el SIN 501(i), 332(i) y (ii), 501(ii), 500(i), (ii), (iii), 331(i) y (iii) como estabilizadores.

CA 2.1.1 Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee"

El uso de reguladores de la acidez no está justificado (relación exacta con CODEX STAN 280-1973 para (i) Grasa de Mantequilla y (ii) Grasa de Mantequilla deshidratada y Grasa de Leche anhidra). Los aditivos enumerados en CX/FA 12/44/9, anexo 1, no estaban permitidos en la norma como reguladores de la acidez, sino como antioxidantes.

La IDF señala que las disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios de esta CA, que figuran en la norma del Codex 280-1973, ya fueron incorporadas en la NGAA en 2006.

CA 2.2.1 Mantequilla (manteca)

La IDF no está de acuerdo con la recomendación del GTe y recomienda que en esta categoría sólo esté justificado técnicamente un número limitado de reguladores de la acidez, en consonancia con Codex STAN 279-1971 para mantequilla (manteca) (relación exacta).

La IDF señala que las disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios de esta CA, que figuran en la norma del Codex 279-1971, ya fueron incorporadas en la NGAA en 2008.

EMULSIONANTES, ESTABILIZADORES Y ESPESANTES**CA 1.1.1 Leche y suero de mantequilla (naturales)**

La IDF desea restringir la lista de aditivos de esta categoría y considera que sólo deben permitirse los citratos de sodio (SIN 331(ii) con la nota mencionada en la recomendación del GTe "Para uso en determinadas leches recombinadas, reconstituidas o UHT tratadas térmicamente, de determinadas especies solamente, p.ej., leche de cabra." Por tanto, la IDF no está de acuerdo con la recomendación del GTe.

CA 1.1.1.1 Leche (natural)

Esta categoría no figura en el informe del GTe.

La IDF desea restringir la lista de aditivos de esta categoría y considera que solamente deben permitirse los citratos de sodio, junto con la nota: "Para uso en leches UHT tratadas térmicamente, de determinadas especies solamente, p.ej., leche de cabra."

Otros aditivos que figuran en CX/FA 12/44/9 no están justificados.

CA 1.1.1.2 Suero de mantequilla (natural)

Esta categoría no figura en el informe del GTe.

La IDF está de acuerdo con la justificación del uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes, porque esta categoría de alimentos puede incluir el suero de mantequilla tratado a alta temperatura de todas las especies de leche. La IDF recomienda una nota: "Para uso en ciertos sueros de mantequilla UHT tratados térmicamente, de determinadas especies solamente, p.ej., leche de cabra."

CA 1.2 Productos lácteos fermentados y cuajados

La IDF no está de acuerdo con la recomendación del GTe. En esta categoría no está justificado el empleo de emulsionantes, estabilizadores y espesantes.

Esta categoría de alimentos es mucho más amplia que los productos de la Norma del Codex 243-2003 para Leches fermentadas (ex: leche cuajada). Por tanto, las disposiciones sobre aditivos alimentarios que figuran en esta categoría no están justificadas en todas las subcategorías, y la IDF recomendaría que esta categoría permita solamente aditivos permitidos en todas las subcategorías (es decir un enfoque de abajo arriba).

Las dosis máximas de los siguientes aditivos alimentarios: el SIN 406, SIN 407, SIN 471 y SIN 407a deberían cambiarse a BPF para que concuerden con CODEX STAN 243-2003.

CA 1.2.1 Leches fermentadas (naturales)

La IDF está de acuerdo con la recomendación del GTe porque todos los emulsionantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3 no están justificados tecnológicamente en todos los productos de las subcategorías de esta categoría. Esta categoría de alimentos es más amplia que los productos que figuran en la norma del Codex 243-2003.

Las dosis máximas del aditivo alimentario SIN 331 (iii) deberían cambiarse a BPF para que concuerden con CODEX STAN 243-2003.

CA 1.2.1.1 Leches fermentadas (naturales), no tratadas térmicamente después de la fermentación

En Codex STAN 243-2003 no están permitidos los emulsionantes en las leches fermentadas naturales no tratadas térmicamente después de la fermentación. Por tanto, el empleo de todos los emulsionantes, espesantes y estabilizadores del Cuadro 3 no está justificado.

Para evitar conflictos con CODEX STAN 243-2003 para leches fermentadas naturales no tratadas térmicamente, debería añadirse la nota siguiente a cada aditivo alimentario: "Para uso como estabilizador o espesante en productos reconstituidos, recombinados solamente y sólo cuando esté permitido por la legislación del país de venta al consumidor final".

Las dosis máximas del aditivo alimentario SIN 416 deberían cambiarse a BPF para que concuerden con CODEX STAN 243-2003.

CA 1.2.1.2 Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación

En Codex STAN 243-2003 no están permitidos los emulsionantes en las leches fermentadas naturales tratadas térmicamente después de la fermentación, por tanto el empleo de todos los emulsionantes, espesantes y estabilizadores del Cuadro 3 no está justificado.

La IDF señala que los aditivos siguientes no están permitidos en la Norma del Codex 243-2003 para leches fermentadas naturales: SIN 322(i), SIN 421, SIN 501(i), SIN 332(i), SIN 331(i) y SIN 332(ii).

Las dosis máximas de los siguientes aditivos alimentarios: SIN 400, 403, 404, 410, 412, 414, 416, 460(i), 440, 402, 401, 466 y 415 deberían cambiarse a BPF para que concuerden con CODEX STAN 243-2003.

CA 1.4.1 Natas (cremas) pasteurizadas (naturales)

La IDF está de acuerdo con la recomendación del GTe.

Justificación tecnológica: para garantizar la estabilidad del producto y la integridad de la emulsión, y tomando en consideración el contenido de grasa y la durabilidad que se espera del producto. Con respecto a la durabilidad, debería prestarse atención especial al grado de tratamiento térmico aplicado puesto que algunos productos pasteurizados mínimamente no requieren el empleo de determinados aditivos.

No obstante, la IDF desearía pedir que se aclare si la categoría 1.4.1 incluye la nata (crema) reconstituida y/o recombinada, porque CODEX STAN 288-1976 abarca estos productos (en especial la nata (crema) preenvasada), puesto que puede tener una carga con respecto a la justificación técnica.

Las dosis máximas de los aditivos alimentarios: SIN 472a, 400, 403, 404, 410, 407, 472c, 414, 472b, 322(i), 460(i), 471, 402, 401, 466 y SIN 331(iii) deberían cambiarse a BPF para que concuerden con CODEX STAN 288-1976.

CA 1.4.2 Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)

La IDF está de acuerdo con la recomendación del GTe.

Justificación tecnológica: para garantizar la estabilidad del producto y la integridad de la emulsión, y tomando en consideración el contenido de grasa y la durabilidad que se espera del producto. Con respecto a la durabilidad, debería prestarse atención especial al grado de tratamiento térmico aplicado puesto que algunos productos pasteurizados mínimamente no requieren el empleo de determinados aditivos.

Sin embargo, la IDF señala que en 1.4.2 las siguientes disposiciones que figuran en el Anexo 2 de CX FA 12/44/9 no están incluidas en Codex STAN 288-1976. Almidón oxidizado, polidextrosas, carbonato de potasio, carbonato ácido de potasio, goma tara, goma tragacanto y citrato de tricalcio.

Las dosis máximas de los aditivos alimentarios: SIN 472a, 406, 400, 403, 404, 170(i), 410, 407, 472c, 412, 414, 472b, 322(i), 460(i), 471, 440, 402, 401, 407a, 466, 332(ii), 331(iii) y 415 deberían cambiarse a BPF para que concuerden con CODEX STAN 288-1976.

CA 1.6.3 Queso de suero

La IDF está de acuerdo con la recomendación del GTe.

La IDF señala que las disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios de esta CA, que figuran en la norma del Codex 284-1971, ya fueron incorporadas en la NGAA en 2006.

CA 1.6.6 Queso de proteínas del suero

La IDF está de acuerdo con la recomendación del GTe.

La IDF señala que las disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios de esta CA, que figuran en la norma del Codex 284-1971, ya fueron incorporadas en la NGAA en 2006.

CA 1.8.2 Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero

La IDF señala que las disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios de esta CA, que figuran en la norma del Codex 289-1995, ya fueron incorporadas en la NGAA en 2003.

Por tanto, la IDF no está de acuerdo con la recomendación del GTe. La norma CODEX STAN 289-1995 aprobada (Alinorm 03/11, Apéndice IV p. 36) solamente permite determinados estabilizadores.

Los aditivos siguientes que figuran en el anexo 2 de CX FA 12/44/9 no estaban permitidos en la norma como emulsionantes, estabilizadores o espesantes:

- SIN 1442 - Fosfato de hidroxipropil dialmidón (pero permitido como antiaglutinante),
- SIN 460(i) - celulosa microcristalina (no incluido), y
- SIN 460(ii) - celulosa en polvo (no incluido).

CA 2.1.1 Mantequilla (manteca)

La IDF está de acuerdo con la recomendación del GTe. Los aditivos incluidos en el Anexo 2 de CX FA 12/44/9 estaban incluidos como antioxidantes, y deberían eliminarse.

La IDF señala que las disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios de esta CA, que figuran en la norma del Codex 279-1971, ya fueron incorporadas en la NGAA en 2008.

IFAC (CONSEJO INTERNACIONAL DE ADITIVOS ALIMENTARIOS)

El Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC) es una asociación internacional que representa a las compañías que producen sustancias de alta calidad que se utilizan mundialmente como aditivos alimentarios e ingredientes de alimentos. La IFAC tiene estatus de ONG ante el Codex Alimentarius. La IFAC agradece la oportunidad para presentar observaciones a CX/FA 12/44/9 y CX/FA 12/44/9 Add.1:

CX/FA 12/44/9

Con respecto a CX FA 12/44/9, a la IFAC le gustaría presentar observaciones sobre los proyectos de disposiciones de un número de aditivos alimentarios incluidos en este documento. Nuestras observaciones se presentan en una hoja de cálculo de Excel adjunta.

CX/FA 12/44/9, Add.1:

A la IFAC le gustaría presentar las observaciones siguientes:

Anexo I: reguladores de la acidez

El GTe recomienda que los reguladores de la acidez no estén justificados técnicamente en las siguientes categorías en CX/FA 12/44/9 Add.1. La IFAC no está de acuerdo con esta recomendación y le gustaría presentar la siguiente justificación para los reguladores de la acidez de las categorías siguientes:

- 6.1 Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz
 - Esta función del aditivo es necesaria para reducir el tiempo de elaboración, la temperatura, o ambos. En general, el pH de elaboración más elevado mejora la gelación del almidón, permitiendo la elaboración menos áspera.
- 6.2.2 Almidones
 - Esta función del aditivo es necesaria para reducir el tiempo de elaboración, la temperatura, o ambos. En general, el pH de elaboración más elevado mejora la gelación del almidón, permitiendo la elaboración menos áspera.
- 9.1 Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos
 - La neutralización del pH es necesaria para eliminar el sabor amargo de algunas especies, así como para mejorar el aroma, la firmeza y el control del período de conservación. *** La IFAC solicita que el empleo de los reguladores de la acidez en las categorías anteriores se considere justificado técnicamente.**

Anexo II: espesantes, estabilizadores y emulsionantes

Para las categorías siguientes en CX/FA 12/44/9 Add.1, el GTe recomienda que se sometan a deliberación ulterior los espesantes, estabilizadores y emulsionantes o que no estén justificados tecnológicamente. La IFAC no está de acuerdo con esta recomendación y le gustaría presentar la siguiente justificación para espesantes, estabilizadores y emulsionantes de las categorías siguientes:

- 1.2.1 Leches fermentadas (naturales)

- En los productos lácteos fermentados se necesitan normalmente espesantes, emulsionantes y estabilizadores para estabilizar las proteínas y optimizar la viscosidad, reducir el desuerado, estabilizar la fase de grasa, evitar la formación de espuma, mejorar la sensación en la boca, la estabilidad en el cocinado y horneado, y evitar el deterioro físico durante el transporte y el almacenamiento.

4.2.2.1 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas congeladas

- En estos productos es necesaria la estabilización para mantener el color (especialmente en las patatas) y para mantener la textura o firmeza de las hortalizas; los emulsionantes, estabilizadores y espesantes proporcionan esa estabilización.

*** La IFAC solicita que el empleo de espesantes, estabilizadores y emulsionantes en las categorías anteriores se considere justificado tecnológicamente.**

Agradecemos la oportunidad para presentar observaciones.

<i>Formulario sobre emulsionantes, estabilizadores y espesantes</i>						
<i>Proyecto de Anexo 2 del Codex</i>						
N.º cat. de alimentos de la NGAA	Título de la categoría de alimentos	SIN	Nombre del aditivo	Dosis máx. del Codex	Observaciones sobre la dosis máx. propuesta del Codex	Observaciones
1.2	Productos lácteos, fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	440	Pectinas		Se proponen BPF para sincronización con la UE, Canadá, Australia, Nueva Zelandia y EE.UU.	En esta categoría faltan las pectinas (BPF), puesto que están aprobadas según BPF en todas las subcategorías.
1.2.1.2	Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación	400	Ácido algínico	5000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Canadá y EE.UU.	Los espesantes y estabilizadores son beneficiosos en los productos lácteos fermentados para estabilizar las proteínas antes del tratamiento térmico y optimizar la viscosidad, evitando el deterioro físico durante el transporte y el almacenamiento, al tiempo que se mejora la sensación en la boca, estabilidad en el cocinado y horneado.
		403	Alginato de amonio	5000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		404	Alginato de calcio	5000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		410	Goma de semillas de algarrobo	5000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE y Canadá.	Igual que anteriormente.
		407	Carragenina	5000mg/kg en la categoría de alimentos 01.2	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		412	Goma guar	5000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE y Canadá.	Igual que anteriormente.

		460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	20000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		440	Pectinas	10000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		402	Alginato de potasio	5000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		401	Alginato de sodio	5000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	5000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	5000 mg/kg en la categoría de alimentos 01.2	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Canadá y EE.UU.	Los emulsionantes son beneficiosos en los productos lácteos fermentados para estabilizar las proteínas antes del tratamiento térmico y optimizar la viscosidad, evitando el deterioro físico durante el transporte y el almacenamiento, al tiempo que se mejora la sensación en la boca, estabilidad en el cocinado y horneado.
		415	Goma xantana	5000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE.	Igual que anteriormente.
1.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	407	Carragenina	5000 mg/kg	Se necesitan dosis hasta 5000 mg/kg para evitar la sinéresis. Se proponen BPF para sincronización con la UE, Canadá y EE.UU.	La utilización de espesantes y estabilizadores es importante en las natas (cremas) pasteurizadas para optimar la textura y estabilizar la estructura, estabilidad congelación-descongelación e incorporación controlada de aire.
		402	Alginato de potasio	1000 mg/kg	Se necesitan dosis hasta 5000 mg/kg para evitar la sinéresis. Se proponen BPF para sincronización con la UE, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.

		401	Alginato de sodio	1000 mg/kg	Se necesitan dosis hasta 5000 mg/kg para evitar la sinéresis. Se proponen BPF para sincronización con la UE, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE y EE.UU.	La utilización de emulsionantes es importante en las natas (cremas) pasteurizadas para obtener una textura óptima y estructura estabilizada para la estabilidad congelación-descongelación e incorporación controlada de aire.
		466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
1.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	400	Ácido algínico	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelanda, Canadá y EE.UU.	Los espesantes y estabilizadores se utilizan generalmente en las natas (cremas) pasteurizadas y UHT para obtener una textura óptima y estructura estabilizada, estabilidad congelación-descongelación e incorporación controlada de aire.
		403	Alginato de amonio	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelanda, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		404	Alginato de calcio	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelanda, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.

		410	Goma de semillas de algarrobo	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelanda y Canadá.	Igual que anteriormente.
		412	Goma guar	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelanda y Canadá.	Igual que anteriormente.
		407	Carragenina	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelanda, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelanda y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		440	Pectinas	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelanda, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		402	Alginato de potasio	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelanda, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		401	Alginato de sodio	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelanda, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.

		466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelanda, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelanda, Canadá y EE.UU.	Los emulsionantes, espesantes y estabilizadores se utilizan generalmente en las natas (cremas) pasteurizadas y UHT para obtener una textura óptima y estructura estabilizada, estabilidad congelación-descongelación e incorporación controlada de aire.
		472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol	10000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelanda, Canadá y EE.UU.	Los emulsionantes, espesantes y estabilizadores se utilizan generalmente en las natas (cremas) pasteurizadas y UHT para obtener una textura óptima y estructura estabilizada, estabilidad congelación-descongelación e incorporación controlada de aire.
		472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol	10000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelanda, Canadá y EE.UU.	Los emulsionantes, espesantes y estabilizadores se utilizan generalmente en las natas (cremas) pasteurizadas y UHT para obtener una textura óptima y estructura estabilizada, estabilidad congelación-descongelación e incorporación controlada de aire.
		472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol	5000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelanda y Canadá.	Los emulsionantes, espesantes y estabilizadores se utilizan generalmente en las natas (cremas) pasteurizadas y UHT para obtener una textura óptima y estructura estabilizada, estabilidad congelación-descongelación e incorporación controlada de aire.
		415	Goma xantana	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Canadá, Australia y Nueva Zelanda.	Igual que anteriormente.
6.4.1	Pasta y fideos frescos y productos análogos	466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	50000 mg/kg	Se proponen BPF en los fideos para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelanda, Canadá y EE.UU.	Los emulsionantes, espesantes y estabilizadores se utilizan comúnmente en pasta fresca para mejorar el bocado y reducir pérdidas durante la cocción.

		472a, 472b, 472c	Ésteres acéticos, lácticos y cítricos, y de ácidos grasos de glicerol	-	Se proponen BPF en los fideos para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelandia, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		415	Goma xantana	10000 mg/kg	Se proponen BPF en los fideos para sincronización con la UE, Australia y Nueva Zelandia.	Igual que anteriormente.
9.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	400	Ácido algínico	5000 mg/kg	Para obtener un efecto técnico adecuado se necesitan dosis hasta 7500 mg/kg. Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelandia, Canadá y EE.UU.	Los espesantes y estabilizadores se utilizan para proteger el producto de cambios en la estructura durante los ciclos de congelación-descongelación, la manipulación y almacenamiento, mediante la reducción de la depresión del punto de congelación.
		403	Alginato de amonio	5000 mg/kg	Para obtener un efecto técnico adecuado se necesitan dosis hasta 7500 mg/kg. Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelandia, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		404	Alginato de calcio	5000 mg/kg	Para obtener un efecto técnico adecuado se necesitan dosis hasta 7500 mg/kg. Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelandia, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		407	Carragenina	5000 mg/kg	Para obtener un efecto técnico adecuado se necesitan dosis hasta 7500 mg/kg. Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelandia, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		402	Alginato de potasio	5000 mg/kg	Para obtener un efecto técnico adecuado se necesitan dosis hasta 7500 mg/kg. Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelandia,	Igual que anteriormente.

					Canadá y EE.UU.	
		401	Alginato de sodio	5000 mg/kg	Para obtener un efecto técnico adecuado se necesitan dosis hasta 7500 mg/kg. Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelandia, Canadá y EE.UU.	Igual que anteriormente.
		415	Goma xantana	160 mg/kg	Para obtener un efecto técnico adecuado se necesitan dosis hasta 5000 mg/kg. Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelandia y Canadá.	Igual que anteriormente.
9.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados, congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	412	Goma guar	2000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelandia y Canadá.	Los espesantes y estabilizadores se utilizan en rebozados para mejorar la adhesión, reducir la toma de grasa al freírlos y mejorar la textura crujiente del rebozado. Protegen también el producto de cambios en la estructura durante los ciclos de congelación-descongelación, la manipulación y el almacenamiento, mediante la reducción de la depresión del punto de congelación.
		407a	Alga eucheama elaborada	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE.	Igual que anteriormente.
10.2.1	Productos líquidos a base de huevo	404	Alginato de calcio	6000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelandia, Canadá y EE.UU.	Los espesantes y estabilizadores se utilizan para restablecer la viscosidad que normalmente se pierde durante la pasteurización de los productos líquidos a base de huevo.
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	404	Alginato de calcio	6000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE, Australia, Nueva Zelandia, Canadá y EE.UU.	Los espesantes y estabilizadores son necesarios para proporcionar estabilidad de congelación-descongelación y restablecer la viscosidad perdida que normalmente se pierde durante la pasteurización.

MARINALG INTERNATIONAL

Marinalg International agradece enormemente el trabajo realizado para avanzar con estas disposiciones. Hemos examinado las relacionadas con los estabilizadores cubiertos por nuestra Asociación y adjuntamos nuestras observaciones para su consideración.

	<i>Proyecto de Anexo 2 del Codex</i>				<i>Legislación de la UE y justificación para sincronización</i>	
Título de la categoría de alimentos	SIN	Nombre del aditivo	Dosis máx. del Codex	Observaciones sobre la dosis máx. propuesta del Codex	Reglamento 1333/2008 de la legislación de la UE Anexo II	Observaciones
					N.º de categoría y dosis máx.	
Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación	400	Ácido algínico	5000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.3 Productos lácteos fermentados sin aromatizar, tratados térmicamente después de la fermentación: el SIN 400 está aprobado <i>quantum satis</i>	Los espesantes y estabilizadores son beneficiosos en los productos lácteos fermentados para estabilizar las proteínas antes del tratamiento térmico y optimizar la viscosidad, evitando el deterioro físico durante el transporte y el almacenamiento, al tiempo que se mejora la sensación en la boca.
	403	Alginato de amonio	5000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.3 Productos lácteos fermentados sin aromatizar, tratados térmicamente después de la fermentación: el SIN 403 está aprobado <i>quantum satis</i>	Igual que anteriormente.

	404	Alginato de calcio	5000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.3 Productos lácteos fermentados sin aromatizar, tratados térmicamente después de la fermentación: el SIN 404 está aprobado <i>quantum satis</i>	Igual que anteriormente.
	407	Carragenina	5000mg/kg en la categoría de alimentos 01.2	Se propone añadir carragenina como BPF en la categoría de alimentos 01.2.1.2 para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.3 Productos lácteos fermentados sin aromatizar, tratados térmicamente después de la fermentación: el SIN 407 está aprobado <i>quantum satis</i>	Igual que anteriormente.
	402	Alginato de potasio	5000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.3 Productos lácteos fermentados sin aromatizar, tratados térmicamente después de la fermentación: el SIN 402 está aprobado <i>quantum satis</i>	Igual que anteriormente.
	401	Alginato de sodio	5000mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.3 Productos lácteos fermentados sin aromatizar, tratados térmicamente después de la	Igual que anteriormente.

					fermentación: el SIN 401 está aprobado <i>quantum satis</i>	
Nata (crema) pasteurizada (natural)	407	Carragenina	500 mg/kg	Se necesitan dosis hasta 5000 mg/kg para evitar la sinéresis. Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.6.1 Nata (crema) pasteurizada sin aromatizar (excluidas las natas (cremas) con contenido de grasa reducido): el SIN 407 está aprobado <i>quantum satis</i>	La utilización de emulsionantes y estabilizadores en las natas (cremas) pasteurizadas es importante para optimar la textura y estabilizar la estructura, para la estabilidad congelación-descongelación e incorporación controlada de aire.
	402	Alginato de potasio	1000 mg/kg	Se necesitan dosis hasta 5000 mg/kg para evitar la sinéresis. Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.6.1 Nata (crema) pasteurizada sin aromatizar (excluidas las natas (cremas) con contenido de grasa reducido): el SIN 402 está aprobado <i>quantum satis</i>	Igual que anteriormente.
	401	Alginato de sodio	1000 mg/kg	Se necesitan dosis hasta 5000 mg/kg para evitar la sinéresis. Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.6.1 Nata (crema) pasteurizada sin aromatizar (excluidas las natas (cremas) con contenido de grasa reducido): el SIN 401 está aprobado <i>quantum satis</i>	Igual que anteriormente.

Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	400	Ácido algínico	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.6.3 Otras natas (cremas): el SIN 400 está aprobado <i>quantum satis</i>	Los espesantes y estabilizadores se utilizan generalmente en las natas (cremas) pasteurizadas y UHT para obtener una textura óptima y estructura estabilizada, estabilidad congelación-descongelación e incorporación controlada de aire.
	403	Alginato de amonio	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.6.3 Otras natas (cremas): el SIN 403 está aprobado <i>quantum satis</i>	Igual que anteriormente.
	404	Alginato de calcio	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.6.3 Otras natas (cremas): el SIN 404 está aprobado <i>quantum satis</i>	Igual que anteriormente.
	407	Carragenina	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.6.3 Otras natas (cremas): el SIN 407 está aprobado <i>quantum satis</i>	Igual que anteriormente.
	402	Alginato de potasio	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.6.3 Otras natas (cremas): el SIN 402 está aprobado <i>quantum satis</i>	Igual que anteriormente.
	401	Alginato de sodio	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 01.6.3 Otras natas (cremas): el SIN 401 está aprobado <i>quantum satis</i>	Igual que anteriormente.

Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	400	Ácido algínico	5000 mg/kg	Para obtener un efecto técnico adecuado se necesitan dosis hasta 7500 mg/kg. Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 9.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos y crustáceos: el SIN 400 está aprobado <i>quantum satis</i>	Los espesantes y estabilizadores se utilizan para proteger el producto de cambios en la estructura durante los ciclos de congelación-descongelación, la manipulación y el almacenamiento, mediante la reducción de la depresión del punto de congelación.
	403	Alginato de amonio	5000 mg/kg	Para obtener un efecto técnico adecuado se necesitan dosis hasta 7500 mg/kg. Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 9.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos y crustáceos: el SIN 403 está aprobado <i>quantum satis</i>	Igual que anteriormente.
	404	Alginato de calcio	5000 mg/kg	Para obtener un efecto técnico adecuado se necesitan dosis hasta 7500 mg/kg. Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 9.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos y crustáceos: el SIN 404 está aprobado <i>quantum satis</i>	Igual que anteriormente.
	407	Carragenina	5000 mg/kg	Para obtener un efecto técnico adecuado se necesitan dosis hasta 7500 mg/kg. Se proponen BPF para sincronización	Categoría n.º 9.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos y crustáceos: el SIN 407 está aprobado	Igual que anteriormente.

				con la UE	<i>quantum satis</i>	
	402	Alginato de potasio	5000 mg/kg	Para obtener un efecto técnico adecuado se necesitan dosis hasta 7500 mg/kg. Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 9.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos y crustáceos: el SIN 402 está aprobado <i>quantum satis</i>	Igual que anteriormente.
	401	Alginato de sodio	5000 mg/kg	Para obtener un efecto técnico adecuado se necesitan dosis hasta 7500 mg/kg. Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 9.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos y crustáceos: el SIN 401 está aprobado <i>quantum satis</i>	Igual que anteriormente.
Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados, congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos						

	407a	Alga euchema elaborada	5000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 9.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos y crustáceos: el SIN 407a está aprobado <i>quantum satis</i>	Los espesantes y estabilizadores se utilizan en rebozados para mejorar la adhesión, reducir la toma de grasa al freírlos y mejorar la textura crujiente del rebozado. Protegen también el producto de cambios en la estructura durante los ciclos de congelación-descongelación, la manipulación y almacenamiento
Productos líquidos a base de huevo	404	Alginato de calcio	6000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 10.2 Huevos y productos a base de huevo elaborados: el SIN 404 está aprobado <i>quantum satis</i>	Los espesantes y estabilizadores se utilizan para restablecer la viscosidad que normalmente se pierde durante la pasteurización de los productos líquidos a base de huevo.
Productos congelados a base de huevo	404	Alginato de calcio	6000 mg/kg	Se proponen BPF para sincronización con la UE	Categoría n.º 10.2 Huevos y productos a base de huevo elaborados: el SIN 404 está aprobado <i>quantum satis</i>	Los espesantes y estabilizadores son necesarios para proporcionar estabilidad de congelación-descongelación y restablecer la viscosidad perdida que normalmente se pierde durante la pasteurización.

OIV (ORGANIZACIÓN INTERNACIONAL DE LA VIÑA Y EL VINO)

Durante la 43ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA), el Comité decidió establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), dirigido por los Estados Unidos de América, para elaborar un enfoque horizontal para la consideración de estas disposiciones para uso del GT presencial (GTp) sobre la NGAA al recomendar la adopción final o suspensión de disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Cuadro 1 y 2 respecto de los "reguladores de la acidez" y "emulsionantes, estabilizadores, espesantes" en el Cuadro 3. En el Apéndice X de REP11/FA se presentó una lista de aditivos para someter a consideración.

La Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV) manifestó su interés por participar en este GTe y ha participado activamente en la preparación de este documento.

A la OIV le gustaría expresar su agradecimiento a los Estados Unidos de América por preparar este documento CX/FA 12/44/9-Add.1 que recopila todas las recomendaciones pendientes del Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe).

Con respecto a la categoría de alimentos 14.2.3 Vinos de uva, la OIV está de acuerdo con las recomendaciones del GTe proporcionadas en el Anexo 1 y el Anexo 2 para "reguladores de la acidez" y para "emulsionantes, estabilizadores, espesantes", respectivamente.

A la OIV le gustaría presentar observaciones específicas (detalladas a continuación) en el Trámite 3 y 6 sobre los proyectos y anteproyectos de disposiciones del Cuadro 1 y 2 sobre aditivos alimentarios del Cuadro 3 con función de "reguladores de la acidez" (Anexo 1) y "emulsionantes, estabilizadores y espesantes" (Anexo 2) del documento CX/FA 12/44/9 para la categoría de alimentos 14.2.3 Vinos de uva y subcategorías.

REGULADORES DE LA ACIDEZ

Categoría de alimentos n.º 14.2.3 Vinos de uva

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ÁCIDO ASCÓRBICO, L-	300	4		250 mg/kg	
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	7		3500 mg/kg	
MALATO DE CALCIO, D,L	352(ii)	7		BPF	
ÁCIDO CITRICO	330	4		4000 mg/kg	
ÁCIDO FUMÁRICO	297	7		3000 mg/kg	109
ÁCIDO LÁCTICO, L-, D- y DL-	270	4		4000 mg/kg	
ÁCIDO MÁLICO, DL-	296	4		4000 mg/kg	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	7		5000 mg/kg	
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	7		5000 mg/kg	

Nuevas disposiciones (véase a continuación)

ÁCIDO TARTÁRICO, L(+) 334 4000 mg/kg

POTASIO L(+) 336ii

TARTRATO

Con respecto a los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios para "reguladores de la acidez" en la categoría de alimentos 14.2.3 presentados en el documento CX/FA 12/44/9, a la OIV le gustaría hacer las observaciones siguientes:

Ácido ascórbico, L-:

La OIV admite el ácido ascórbico en el procedimiento de elaboración del vino como regulador de la acidez pero el límite máximo en los vinos está fijado en **300 mg/L (300 mg/kg)**.

Ácido fumárico:

La OIV no reconoce el uso de ácido fumárico en la acidificación de los vinos.

La OIV ha decidido que el ácido fumárico esté permitido en alguna regulación para el procedimiento de elaboración del vino.

Malato de calcio, D-L:

La OIV no reconoce el uso de malato de calcio, D-L en la acidificación de los vinos.

La OIV considera que la 44ª reunión del CCFA debería recomendar la revocación del uso de malato de calcio, D-L en los vinos de uva (categoría 14.2.3.) ó debatir ulteriormente esta disposición presentando justificación técnica.

NUEVAS DISPOSICIONES

Ácido tartárico, L(+) (SIN 334)

La OIV ha admitido la adición de ácido tartárico, L(+) (SIN 334) en los vinos a fin de incrementar la acidez de la titulación y la acidez real (reduciendo el pH) mediante la adición de ácidos orgánicos.

Por tanto, la OIV considera que la 44ª reunión del CCFA debería recomendar la adición de ácido tartárico, L(+) a la lista de reguladores de la acidez de la categoría de alimentos 14.2.3 Vinos de uva.

Tartrato dipotásico L(+) (SIN 336ii)

Para la desacidificación, la OIV ha admitido la adición a los vinos de tartrato dipotásico neutro, carbonato ácido de potasio o carbonato de calcio que posiblemente contienen pequeñas cantidades de la sal doble de calcio del ácido tartárico, L(+) y ácido málico, L(-) para reducir la acidez y la acidez real (aumento del pH).

Por tanto, la OIV considera que la 44ª reunión del CCFA debería recomendar la adición de tartrato dipotásico, L(+) (SIN 336ii) a la lista de reguladores de la acidez de la categoría de alimentos 14.2.3 Vinos de uva.

"Emulsionantes, estabilizadores y espesantes"

Categoría de alimentos n.º 14.2.3 Vinos de uva

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
CARBONATO DE CALCIO	170(i)	7		3500 mg/kg	
GOMA DE SEMILLAS DE	410	7		BPF	
ALGARROBO					
GOMA GELLAN	418	7		BPF	
GOMA GUAR	412	7		BPF	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	7		300 mg/kg	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	4		BPF	
GOMA KARAYA	416	7		BPF	
HARINA KONJAC	425	7		BPF	
MONOGLICÉRIDOS Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	7		18 mg/kg	
PECTINAS	440	7		BPF	
CARBONATO DE POTASIO	501(i)	7		5000 mg/kg	
CARBONATO ÁCIDO DE POTASIO	501(ii)	7		5000 mg/kg	
GOMA TARA	417	7		BPF	
GOMA TRAGACANTO	413	7		BPF	
GOMA XANTANA	415	7		BPF	
Nuevas disposiciones (véase a continuación)					
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	466			100 mg/kg	
TARTRATO DE CALCIO	354			200 mg/kg	
ÁCIDO TARTÁRICO, D,L-TARTRATO DE POTASIO, D,L					

Categoría de alimentos 14.2.3.2 Vinos de uva espumosos y semiespumosos

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
ALGINATO DE CALCIO	404	7		BPF	
ALGINATO DE POTASIO	402	7		BPF	

Categoría de alimentos 14.2.3.2 Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y

vino de uva dulce

Aditivo	SIN	Trámite	Año	Dosis máx.	Notas
---------	-----	---------	-----	------------	-------

SULFATO DE CALCIO	516	7		2000 mg/kg	
-------------------	-----	---	--	------------	--

Con respecto a los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios para "emulsionantes, estabilizadores y espesantes" en la categoría de alimentos 14.2.3 presentados en el documento CX/FA 12/44/9, a la OIV le gustaría hacer las observaciones siguientes:

Goma arábica (goma de acacia) SIN 414:

La OIV permite la adición de goma arábica al vino para los fines técnicos siguientes:

- para evitar la turbidez de cobre.
- para proteger el vino de la turbidez ligera de hierro.
- para evitar la precipitación de sustancias, como pigmentos que en el vino están en estado coloidal.

La OIV recomienda también que la dosis utilizada no exceda de 0,3 g/l.

Por consiguiente la OIV considera que la 44ª reunión del CCFA debería recomendar revocar la dosis máxima de BPF para la goma arábica en la categoría 14.2.3 y mantener la dosis máxima en 300 mg/kg

Goma de semillas de algarrobo

Goma gellan

Goma guar

Goma karaya

Harina konjac

Pectinas

Goma tara

Goma tragacanto

Goma xantana

La OIV no ha admitido el uso de goma de semillas de algarrobo, goma gellan, goma guar, goma karaya, harina konjac, pectinas, goma tara, goma tragacanto y goma xantana como emulsionantes, estabilizadores y espesantes.

La OIV considera que la 44ª reunión del CCFA debería recomendar revocar el uso de goma de semillas de algarrobo, goma gellan, goma guar, goma karaya, harina konjac, pectinas, goma tara, goma tragacanto y goma xantana en los vinos de uva (categoría 14.2.3.) ó debatir ulteriormente esta disposición presentando justificación técnica.

NUEVAS DISPOSICIONES

Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa) SIN 466

La OIV ha admitido la adición de carboximetilcelulosa sódica a los vinos blancos y espumosos a fin de contribuir a la estabilización tartárica. La OIV recomienda que la dosis de carboximetilcelulosa sódica utilizada debe ser inferior a 100mg/L

Por tanto, la OIV considera que la 44ª reunión del CCFA debería recomendar la adición de carboximetilcelulosa sódica (SIN 466) en la lista de emulsionantes, estabilizadores y espesantes de la categoría de alimentos 14.2.3 Vinos de uva.

Tartrato de calcio (SIN 384)

La OIV ha admitido la adición de tartrato de calcio (SIN 384) a los vinos blancos y espumosos a fin de contribuir a la estabilización tartárica del vino mediante la reducción del contenido de hidrogentartrato de potasio y tartrato de calcio. La OIV recomienda que la dosis utilizada debe ser inferior a 200g/hl (200 mg/kg).

Por tanto, la OIV considera que la 44ª reunión del CCFA debería recomendar la adición de tartrato de calcio en la lista de emulsionantes, estabilizadores y espesantes de la categoría de alimentos 14.2.3 Vinos de uva.

Acido tartárico, D,L- (CAS N.º: 133-37-9)

La OIV ha admitido la adición de ácido tartárico, D,L- o sales de potasio de ácido tartárico, D,L a fin de contribuir a la reducción de niveles excesivos de calcio.

Por tanto, la OIV considera que la 44ª reunión del CCFA debería recomendar la adición de ácido tartárico, D,L- o tartrato de potasio, D,L en la lista de emulsionantes, estabilizadores y espesantes de la categoría de alimentos 14.2.3 Vinos de uva.