

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

Tema 6 del programa

CX/FAC 03/5
Enero de 2003

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

35ª reunión

Arusha, República Unida de Tanzania, 17 - 21 de marzo de 2003

EXAMEN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS DEL CODEX

ANTECEDENTES

1. De acuerdo con la sección relativa a las Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales del *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius* (12ª edición, páginas 99-100), "Todas las disposiciones relativas a aditivos alimentarios (incluidos los coadyuvantes de elaboración) que figuran en las normas del Codex para Productos deberán remitirse y habrán de ser ratificadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos".
2. Teniendo en cuenta esa y otras disposiciones del *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, se han sometido al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos las disposiciones para aditivos alimentarios que figuran a continuación para su ratificación. Se sugiere que se incorporen en la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios esos aditivos alimentarios y sus correspondientes dosis de uso ratificadas por el Comité.
3. Se indican a continuación las disposiciones para aditivos alimentarios estipuladas en normas del Codex que se han presentado para ratificación posteriormente a la 34ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, que se han agrupado por (i) función tecnológica, número SIN y nombre del aditivo alimentario; (ii) dosis propuesta; (iii) IDA (mg/kg de peso corporal), y; (iv) notas.
4. En este documento no se recogen disposiciones para aditivos alimentarios ratificadas precedentemente a las mismas dosis de uso que las especificadas en proyectos de normas del Codex examinados recientemente por el Comité.

**Parte 1: 21ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS
ELABORADAS (ALINORM 03/27)**

**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA FRUTAS DE HUESO EN CONSERVA¹
EN EL TRÁMITE 8
(APÉNDICE III)**

No. SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Notas
Colorantes				
129	Rojo Cochinilla AC (para las ciruelas enlatadas “rojas” o “púrpura” únicamente)	200 mg/kg del producto final	0-7	
127	Eritrosina (para cerezas dulces únicamente)		0-0,1	

**PROYECTO DE NORMA DEL CODEX PARA PRODUCTOS ACUOSOS DEL COCO
– LECHE DE COCO Y NATA (CREMA) DE COCO – EN EL TRÁMITE 8
(APÉNDICE V)**

No. SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Notas
Blanqueadores				
223	Metabisulfito de sodio	30 mg/kg	0-0,7 (IDA de grupo, expresada como dióxido de azufre)	
224	Metabisulfito de potasio	30 mg/kg	0-0,7 (IDA de grupo, expresada como dióxido de azufre)	
Emulsionantes				
432	Monolaureato de polioxietilén-(20) de sorbitán		0-25 (Como total de ésteres de polioxietilén-(20) de sorbitán)	
433	Monooleato de polioxietilén-(20) de sorbitán		0-25 (Como total de ésteres de polioxietilén-(20) de sorbitán)	
434	Monopalmitato de polioxietilén-(20) de sorbitán	1000 mg/kg	0-25 (Como total de ésteres de polioxietilén-(20) de sorbitán)	
435	Monoestearato de polioxietilén-(20) de sorbitán		0-25 (Como total de ésteres de polioxietilén-(20) de sorbitán)	
436	Triestearato de polioxietilén-(20) de sorbitán		0-25 (Como total de ésteres de polioxietilén-(20) de sorbitán)	

¹ Se aplica únicamente a las frutas de hueso del género *Prunus*.

No. SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Notas
473	Ésteres de sacarosa de ácidos grasos	1500 mg/kg	0-30 (IDA de grupo para ésteres de sacarosa de ácidos grasos y sacaroglicéridos)	
471	Mono- y diglicéridos	Limitada por las BPF	NO LIMITADA	
Conservantes				
211	Benzoato de sodio	1000 mg/kg	0-5 (IDA de grupo para el ácido benzoico y sus sales de calcio, potasio y sodio, acetato de bencilo, alcohol de bencilo y benzaldehído, expresada como ácido benzoico)	Solo para la leche de coco pasterizada
Estabilizadores/espesantes				
412	Goma guar	Limitada por las BPF	NO ESPECIFICADA	
415	Goma xantán	Limitada por las BPF	NO ESPECIFICADA	
466	Carboximetilcelulosa sódica	Limitada por las BPF	NO ESPECIFICADA	
418	Goma gelán	Limitada por las BPF	NO ESPECIFICADA (Cuando se usa como aditivo alimentario debería tenerse en cuenta su efecto laxativo potencial)	

Parte 2: 25ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS (ALINORM 03/18)

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL ARENQUE DEL ATLÁNTICO SALADO Y EL ESPADÍN SALADO²
EN EL TRÁMITE 6 (APÉNDICE IV)

No. SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Notas
300	Ácido ascórbico Ácido ascórbico	BPF	NO ESPECIFICADA (IDA de grupo para el ácido ascórbico y sus sales de sodio, potasio y calcio)	
330	Ácido cítrico	BPF	NO LIMITADA (IDA de grupo para el ácido cítrico y sus sales de calcio, potasio, sodio y amonio)	
310 200 – 203	Antioxidante Galato de propilo Sorbatos	100 mg/kg 200 mg/kg (expresada como ácido sórbico)	0-1,4 0-25 (Como suma de ácido sórbico y sus sorbatos de calcio, potasio y sodio (expresada como ácido sórbico))	
210 – 213	Conservantes Benzoatos	200 mg/kg (expresada como ácido benzoico)	0-5 (Evaluación como aromatizante no finalizada en la 57ª reunión (2001); se requiere más información para determinar si la sustancia se utiliza actualmente como aromatizante)	

²

Se permite solo el uso de los siguientes aditivos.

Parte 3: 35ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (ALINORM 03/11)

ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA SUEROS EN POLVO³ EN EL TRÁMITE 8 (APÉNDICE IV)

No. SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Notas
[928	<i>Blanqueadores</i> Peróxido de benzoilo - fosfato de calcio tribásico, como portador de suero líquido destinado para productos secos con excepción de alimentos para lactantes]	[100 mg/kg, pero no autorizado en los sueros en polvo para alimentos para lactantes]	DOSIS DE TRATAMIENTO ACEPTABLE: 0-40 mg/kg DE HARINA; CONDICIONAL, PARA FINES ESPECIALES: 40-75 mg/kg DE HARINA	En su 55ª reunión (2000) no formuló conclusiones sobre la aceptabilidad de los usos propuestos en el proyecto de NGAA, debido a que no se disponía de información sobre toxicidad y dosis de ingestión

PROYECTO DE NORMA REVISADO PARA LAS NATAS (CREMAS) Y LAS NATAS (CREMAS) PREPARADAS AL TRÁMITE 8 (APÉNDICE II)

Solamente los aditivos mencionados en la tabla a continuación pueden utilizarse para las categorías de producto que se especifican. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando sea permitido según la tabla, solamente podrán utilizarse los aditivos que se indican a continuación y ello solamente dentro de las limitaciones que se especifican.

Los estabilizantes y espesantes, incluidos los almidones modificados podrán usarse en forma individual o en combinación, cumpliendo con las definiciones de los productos lácteos y solamente en la medida en que sean necesarios para esa función, tomando en cuenta todo uso de gelatina y almidón, tal como se contempla en la Sección 3.2.

<i>Aditivo clase funcional:</i>	Estabilizantes*	Reguladores de acidez*	Espesantes y emulsificadores*	Gases impelentes
<i>Categoría de Producto:</i>				
<i>Nata (crema) líquida preenvasada (2.4.1):</i>	X	X	X	-
<i>Nata (crema) para montar/batir (2.4.2):</i>	X	X	X	-
<i>Nata (crema) envasada a presión (2.4.3):</i>	X	X	X	X
<i>Nata (crema) Montada/batida (2.4.4):</i>	X	X	X	X
<i>Nata (crema) Fermentada (2.4.5):</i>	X	X	X	-
<i>Nata (crema) Acidificada (2.4.6):</i>	X	X	X	-

³ Solo los aditivos indicados deberían utilizarse dentro de los límites especificados.

- * Estos aditivos podrán utilizarse cuando sea necesario para garantizar la estabilidad del producto, la integridad de la emulsión, tomando en cuenta el contenido graso y la duración del producto. Con respecto a la duración, se deberá dar consideración especial al nivel del tratamiento térmico aplicado, ya que algunos productos de escasa pasteurización no requieren el uso de ciertos aditivos.
- X= El uso de aditivos que pertenecen a esta clase está justificado a nivel tecnológico
- = El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no está justificado a nivel tecnológico

**ANTEPROYECTO REVISADO DE NORMA PARA LECHE FERMENTADAS
ADELANTADO AL TRÁMITE 8
(APÉNDICE III)**

Solamente podrán emplearse las clases de aditivos que se indican en la siguiente tabla para las categorías de productos que se especifican. Dentro de cada clase de aditivos, y cuando esté permitido de acuerdo con la tabla, solamente podrán emplearse los aditivos específicos listados y solamente dentro de los límites especificados.

De acuerdo con la Sección 4.1 del Preámbulo de la Norma General para Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192 (Rev. 2-1999), podrá haber aditivos adicionales en las leches fermentadas aromatizadas como resultado del acumulado de excedentes de los ingredientes no lácteos.

	Leches Fermentadas		Leches Fermentadas Tratadas Térmicamente Luego de la Fermentación	
	Simple	Aromatizada	Simple	Aromatizada
Clase de aditivos				
Colorantes	-	x	-	x
Edulcorantes	-	x	-	x
Emulsionantes	-	x	-	x
Potenciadores del sabor	-	x	-	x
Ácidos	-	x	x	x
Reguladores de la acidez	-	x	x	x
Estabilizadores	x ¹	x	x	x
Espesantes	x ¹	x	x	x
Conservadores	-	-	-	x
Gases de envasado	-	x	x	x

- X = El uso de aditivos que pertenecen a la clase está tecnológicamente justificado. En el caso de los productos aromatizados, está justificado el uso de los aditivos en la parte láctea.
- = El uso de aditivos que pertenecen a la clase no está tecnológicamente justificado
- 1 El uso está restringido a la reconstitución y recombinación si así lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final.