



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES

#### 26.ª reunión

Kuala Lumpur (Malasia), 25 de febrero-1 de marzo de 2019

### ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS PARA GRASAS Y ACEITES (EXCEPTO ACEITES DE PESCADO) Y JUSTIFICACIÓN TECNOLÓGICA PARA EL USO DE EMULSIONANTES EN LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS FC 02.1.2 DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA)

(Informe del Grupo de trabajo por medios electrónicos<sup>1</sup> presidido por la Unión Europea)

#### Introducción

1. En la 25.ª reunión del Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO) se acordó establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTE) presidido por la UE, abierto a todos los miembros y observadores, que trabajaría solo en inglés, con objeto de:
  - i. revisar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para grasas y aceites (excepto la norma para los aceites de pescado) para poder armonizarlas con la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA)<sup>2</sup> o proponer enmiendas a los párrafos actuales de la NGAA si fuera necesario; y
  - ii. explorar más detenidamente la justificación tecnológica para el uso de emulsionantes en los productos amparados por la categoría 02.1.2 y las normas existentes para grasas y aceites (excepto la norma para los aceites de pescado) y remitir el informe de las conclusiones a la 26.ª reunión del CCFO.

#### Conducta del GTE

2. El trabajo del GTE estuvo centrado en el documento informativo Orientación para los comités de productos sobre la armonización de disposiciones sobre aditivos alimentarios, publicado en el sitio web del Codex: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/infodoc/es/>.
3. El 10 de septiembre de 2018, el presidente distribuyó por correo electrónico a los miembros del GTE un documento borrador que comparaba las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas sobre grasas y aceites pertinentes (CXS 210-1999, CXS 211-1999, CXS 19-1981, CXS 33-1981, CXS 256-2007) con las disposiciones de las categorías correspondientes de alimentos de la NGAA y recomendaba ciertas modificaciones de las disposiciones de la NGAA con vistas a sustituir las disposiciones de aditivos alimentarios de las normas para grasas y aceites por referencias generales a la NGAA. Los miembros del GTE fueron también invitados a proporcionar información técnica detallada sobre el tipo de productos amparados por la categoría alimentaria 02.1.2 y las normas existentes sobre grasas y aceites (excepto la norma para los aceites de pescado), y bajo cuáles condiciones y para cuál propósito eran necesarios los emulsionantes.
4. Cuatro miembros del GTE enviaron comentarios sobre el documento borrador. En base a estos comentarios, el presidente preparó un documento revisado presentado en el Anexo de este informe.

<sup>1</sup> Los miembros del GTE fueron Brasil, Canadá, Ecuador, Egipto, Francia, Alemania, India, Irán, Japón, Malasia, México, Sudáfrica, Tailandia, Estados Unidos de América, Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios (EFEMA), Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC), Food Drink Europe

<sup>2</sup> Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios

5. Los miembros del GTE que representaban a la industria (EFEMA e IFAC) proporcionaron la siguiente información técnica sobre el uso de ciertos emulsionantes en productos que cumplen la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999):

Los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475), los ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-495), y los estearoil lactilatos (SIN 481(i)-482(i)) son emulsionantes usados para evitar la cristalización en los aceites destinados a cocinar. El aceite de cocina aparece líquido en climas cálidos, pero quedará cristalizado durante su almacenaje en las estanterías de supermercados dotados de aire acondicionado. Aunque la cristalización es reversible y depende de la temperatura, los consumidores tienden a interpretar el aceite cristalizado como degradado. Los emulsionantes pueden aplazar la aparición del proceso de cristalización y por ello mejorar la percepción del consumidor y prevenir el desecho de alimentos.

### **Conclusiones**

6. El documento presentado en el Anexo de este informe contiene modificaciones propuestas de las disposiciones de la NGAA, que permitirían la sustitución de las disposiciones para aditivos alimentarios en las normas para grasas y aceites (CXS 210-1999, CXS 211-1999, CXS 19-1981, CXS 33-1981, CXS 256-2007) por referencias generales a la NGAA.

7. La información provista por la industria para el uso de ciertos emulsionantes en aceites destinados a cocinar en productos que cumplen la *Norma para aceites vegetales especificados* (CXS 210-1999) fue tomada en cuenta y las propuestas correspondientes están incorporadas en el documento presentado en el Anexo.

### **Recomendaciones**

8. Se invita al Comité a considerar el documento presentado en el Anexo y, si lo considera apropiado, enviarlo al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) como propuesta del CCFO a efectos de armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para grasas y aceites (CXS 210-1999, CXS 211-1999, CXS 19-1981, CXS 33-1981, CXS 256-2007) con la NGAA.

## ANEXO

## ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS SOBRE GRASAS Y ACEITES CON LA NGAA

Nota: este Anexo no aborda la armonización de las disposiciones de la NGAA en el proceso de trámites excepto las disposiciones para los mismos aditivos para los cuales las disposiciones adoptadas se encuentran en las normas del CCFO.

### Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999)

Los productos que cumplen la norma CXS 210-1999 están en la categoría de alimentos de la NGAA 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales).

En las disposiciones actuales de la Sección 4 de la norma CXS 210-1999 se indican aditivos alimentarios individuales vinculados con las siguientes clases funcionales:

- antioxidantes (incluidos sinérgicos de antioxidantes)
- agentes antiespumantes (aceites para freír en aceite abundante a alta temperatura)

Actualmente los emulsionantes no están permitidos en productos que cumplen la norma CXS 210-1999. Sin embargo, la siguiente justificación para ciertos emulsionantes fue provista al GTE<sup>3</sup>:

Los ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (SIN 475), los ésteres de sorbitán de ácidos grasos (SIN 491-495), y los estearoil lactilatos (SIN 481(i)-482(ii)) son emulsionantes usados a efectos de anticristalización en aceites para cocinar. El aceite de cocina aparece líquido en climas cálidos, pero quedará cristalizado durante su almacenaje en las estanterías de supermercados dotados de aire acondicionado. Aunque la cristalización es reversible y depende de la temperatura, los consumidores tienden a interpretar el aceite cristalizado como degradado. Los emulsionantes pueden aplazar la aparición del proceso de cristalización y por ello mejorar la percepción del consumidor y prevenir el desecho de alimentos.

Basado en la información provista, el Comité debe considerar si desea modificar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la norma permitiendo el uso de los emulsionantes indicados como anticristalizantes en el aceite destinado a cocinar.

Según la Sección 4 de la norma CXS 210-1999, ningún aditivo alimentario está permitido en los aceites vírgenes o prensados en frío.

La categoría 02.1.2 está en el Anexo al Cuadro 3. Por tanto, las disposiciones de aditivos alimentarios implicados por el Cuadro 3 no son aplicables a productos que cumplen la norma CXS 210-1999.

### **Las siguientes cuestiones necesitarán ser abordadas para armonizar las disposiciones de aditivos alimentarios de la Sección 4 de la norma CXS 210-1999 con las disposiciones de los Cuadros 1 y 2 de la NGAA:**

1. Los siguientes aditivos alimentarios aparecen en la categoría 02.1.2 en la NGAA pero no están en la Sección 4 de la norma CXS 210-1999:

Nº SIN	Aditivo	Nivel máximo de uso
160a(ii)	beta-Carotenos, vegetal	1 000 mg/kg
314	Resina de Guayaco	1 000 mg/kg
484	Citrato de Estearilo	BPF
322 (i)	Lecitina	BPF

**La Nota XS210 que indica "excluidos los productos que cumplen la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999)" debe ser introducida para estas disposiciones en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA para los aditivos 160a(ii), 314 y 484.**

La lecitina (SIN 322(ii)) aparece listada en la categoría 02.1.2 de la NGAA pero no está listada en la Sección 4 de la norma CXS 210-1999. Sin embargo, en la 25.ª reunión del CCFO se concluyó que el uso de lecitina está tecnológicamente justificado excepto en aceites vírgenes y los prensados en frío.

<sup>3</sup> Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC) y Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios (EFEMA)

Los siguientes aditivos alimentarios en la clase funcional de emulsionantes aparecen listados en la categoría 02.1.2 en la NGAA pero no ha sido provista la justificación tecnológica para su empleo en productos que cumplen la norma CXS 210-1999:

Nº SIN	Aditivo	Nivel máximo de uso
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	10 000 mg/kg
432-436	Polisorbatos	5 000 mg/kg
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	10 000 mg/kg
322 (i)	Lecitina	BPF

**Siempre y cuando el uso de SIN 475, SIN 491- 495 y SIN 481(i)- 482(i) esté permitido en la norma CXS 210-1999, la Nota XS210 que indica "excluidos los productos que cumplen la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999)" debe ser introducida para SIN 472e, SIN 322(i), SIN 432-436 y SIN 477 en los Cuadros 1 y 2 de la norma NGAA.**

**Dado que el uso de lecitina (SIN 322(i)) está justificado como un antioxidante, pero no como un emulsionante, se debe introducir una nueva nota para la lecitina en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando "para uso solo como antioxidante en productos que cumplen la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999)".**

El grupo de tiodipropionatos (ácido tiodipropiónico (SIN 388) y tiodipropionato de dilaurilo SIN (389)) aparece listado en la categoría 02.1.2 con función antioxidante en la NGAA pero no está listado en la Sección 4 de la norma CXS 210-1999. Sin embargo, el tiodipropionato de dilaurilo (SIN 389) aparece listado en la norma CXS 210-1999. Obedeciendo los principios de trabajo para las tareas de armonización es pertinente incluir todos los aditivos individuales con la clase funcional adecuada en el grupo en la tarea de armonización, con lo que se permite el uso del grupo de tiodipropionatos en los alimentos que cumplen la norma CXS 210-1999.

Citrato tricálcico (SIN 333(iii)) y citrato tripotásico (SIN 332(ii)) aparecen listados en la categoría 02.1.2 en la NGAA pero no están listados en la Sección 4 de la norma CXS 210-1999. Sin embargo, en la 25.ª reunión del CCFO se concluyó que el uso de los citratos tricálcicos y tripotásicos como otros citratos está tecnológicamente justificado como sinérgicos de antioxidantes (excepto en aceites vírgenes o prensados en frío). Se debe observar que tanto SIN 332(ii) como SIN 333(iii) no están actualmente asociados con la clase funcional 'antioxidante' en la NGAA ni en la CXS 36-1989.

2. Según la industria<sup>4</sup>, los siguientes aditivos alimentarios en la clase funcional de emulsionantes están tecnológicamente justificados en productos que cumplen la norma CXS 210-1999 cuando se usan como agentes anticristalizantes en aceites destinados a cocinar:

Nº SIN	Aditivo	Nivel máximo de uso
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	600 mg/kg
491-495	ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	750 mg/kg
481(i) 482(i)	ESTEAROIL LACTILATOS	300 mg/kg

Las disposiciones para incluir los aditivos alimentarios indicados arriba en los cuadros 1 y 2 de la NGAA están actualmente en el trámite 7 pero con un nivel máximo de uso mucho más alto.

**Por tanto, si el CCFO acuerda el uso de los emulsionantes indicados arriba, se debe alentar al CCFA a que adelante estas disposiciones para su adopción. Si el CCFA considera que el uso de los emulsionantes mencionados está justificado a un nivel más alto en alimentos no normalizados (como aparecen actualmente listados en el trámite 7) las siguientes observaciones deben ser insertadas en una nota en las disposiciones:**

<sup>4</sup> Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC) y Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios (EFEMA)

Aditivo	Nota
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	Excepto el uso en aceite destinado a cocinar que cumple la norma CXS 210-1999 a 600 mg/kg
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	Excepto el uso en aceite destinado a cocinar que cumple la norma CXS 210-1999 a 750 mg/kg
Estearoil lactilatos	Excepto el uso en aceite destinado a cocinar que cumple la norma CXS 210-1999 a 300 mg/kg

3. Los siguientes aditivos adicionales aparecen listados en la categoría 02.1.2 de la NGAA, pero no están listados en la Sección 4 de la norma CXS 210-1999: carotenos, beta-, vegetales (160a(ii)) y carotenoides (160a(i),a(iii),e,f)

**La Nota XS210 que indica "excluidos productos que cumplen la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999)" debe ser introducida en estas disposiciones en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.**

4. La Sección 4 de la norma CXS 210-1999 dispone un nivel máximo de 100 mg/kg para el Galato de propilo (SIN 310) mientras que la NGAA dispone un nivel máximo de 200 mg/kg.

**Una nueva nota debe ser introducida para el galato de propilo en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando "excepto para el uso en productos que cumplen la norma CXS 210-1999 a 100 mg/kg".**

La Sección 4 de la norma CXS 210-1999 dispone un nivel máximo de 120 mg/kg para la terbutilhidroquinona (TBHQ) (SIN 319) mientras que la NGAA dispone un nivel máximo de 200 mg/kg.

**Una nueva nota debe ser introducida para la terbutilhidroquinona (TBHQ) en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando "excepto el uso en productos que cumplen la norma CXS 210-1999 a 120 mg/kg".**

La Sección 4 de la norma CXS 210-1999 dispone un nivel máximo de uso de 75 mg/kg para el butilhidroxitolueno (BHT) (SIN 321) mientras que la NGAA establece un nivel máximo de uso de 200 mg/kg.

**Una nueva nota debe ser introducida para el butilhidroxitolueno (BHT) en los cuadros 1 y 2 de la norma NGAA indicando "excepto el uso en productos que cumplen la norma CXS 210-1999 a 75 mg/kg".**

La Sección 4 de la norma CXS 210-1999 dispone que cualquier combinación de galatos, BHA, BHT, o TBHQ no puede superar 200 mg/kg en sus límites individuales.

**Nota 133 (Cualquier combinación de butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), y galato de propilo (SIN 310) at 200 mg/kg, mientras que los límites de uso individual no sean superados) debe ser introducida para galato de propilo, BHA, BHT y TBHQ en los cuadros 1 y 2 de la norma NGAA.**

La Sección 4 de la norma CXS 210-1999 dispone un nivel máximo de uso de 100 mg/kg para citratos de isopropilo (SIN 384) mientras que la NGAA establece un nivel de uso máximo de 200 mg/kg.

**Una nueva nota debe ser introducida para citratos de isopropilo en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando "excepto el uso en productos que cumplen la norma CXS 210-1999 a 100 mg/kg".**

5. Los agentes antiespumantes están tecnológicamente justificados en productos que cumplen la norma CXS 210-1999 solo cuando son destinados a freír en aceite abundante a altas temperaturas. Hay un agente antiespumante listado en la categoría 02.1.2: polidimetilsiloxano (900a).

**Una nueva nota debe ser introducida para polidimetilsiloxano (900a) en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando "para uso solo en aceites destinados a freír en aceite abundante a altas temperaturas en productos que cumplen la norma CXS 210-1999".**

6. El uso de ÉSTERES DE ASCORBILO, butilhidroxianisol (SIN 320), butilhidroxitolueno (SIN 321), citratos de isopropilo (SIN 384), polidimetilsiloxano (900a), galato de propilo (SIN 310), tiodipropionatos y terbutilhidroquinona (SIN 319) no está excluido en aceites vírgenes y prensados en frío que cumplen la *Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva* (CXS 33-1981) en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

**La Nota 277 (Excluidos los aceites vírgenes y prensados en frío y los productos que cumplen la Norma para aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CXS 33-1981)) debe ser introducida en los cuadros 1 y 2 de la NGAA para las disposiciones indicadas arriba.**

**Recomendación:**

Siempre y cuando las cuestiones indicadas arriba sean abordadas como están propuestas, las disposiciones actuales de la Sección 4 de la norma CXS 210-1999 podrían ser sustituidas por la siguiente disposición que asegura la armonización con la NGAA:

*Los antioxidantes, los antiespumantes y los emulsionantes usados en conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales) y sus categorías de alimentos primarios son aceptables para uso en alimentos que cumplen esta norma.*

*Los aromatizantes usados en productos regulados por esta norma deben cumplir las Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008).*

### Norma para grasas animales especificadas (CXS 211-1999)

Los productos que cumplen la norma CXS 211-1999 están regulados en la categoría de alimentos 02.1.3 de la NGAA (manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal).

Las disposiciones actuales en la Sección 4 de la norma CXS 211-1999 enumeran aditivos alimentarios individuales asociados a las siguientes clases funcionales:

- colorantes
- antioxidantes (incluidos sinérgicos de antioxidantes)

Respecto al Cuadro 3 de la NGAA, la categoría 02.1.3 aparece listada en el Anexo al Cuadro 3. Por tanto, las disposiciones que afectan a los aditivos alimentarios implicadas por el Cuadro 3 no son aplicables a los productos que cumplen la norma CXS 211-1999.

### Las siguientes cuestiones necesitarán ser abordadas para armonizar las disposiciones de aditivos alimentarios de la Sección 4 de la norma CXS 211-1999 con las disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la NGAA:

1. Los siguientes aditivos alimentarios están listados en la categoría 02.1.3 en la NGAA sin la Nota XS211 pero no aparecen listados en la Sección 4 de la norma CXS 211-1999:

Nº SIN	Aditivo	Nivel máximo de uso
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	10 000 mg/kg
143	Verde sólido FCF	BPF
314	Resina de guayaco	1 000 mg/kg
132	Indigotina (carmin de índigo)	300 mg/kg
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg
432-436	POLISORBATOS	5 000 mg/kg
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	10 000 mg/kg
110	Amarillo ocase FCF	300 mg/kg
484	Citrato de estearilo	BPF
388, 389	TIODIPROPIONATOS	200 mg/kg

**La Nota XS211 (Excluidos productos que cumplen la Norma para grasas animales especificadas (CXS 211-1999)) debe ser introducida para las disposiciones indicadas arriba en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.**

2. Los siguientes aditivos listados en la Sección 4 de la norma CXS 211-1999 bajo la clase funcional de colorantes y antioxidantes no están listados en la categoría 02.1.3 de la NGAA:

Nº SIN	Aditivo	Nivel máximo de uso
100(i)	Curcumina	5 mg/kg
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	10 mg/kg (como bixina)
331(i)	Citrato diácido de sodio	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF

Las disposiciones para incluir curcumina, citrato diácido de sodio y citrato trisódico en los cuadros 1 y 2 de la NGAA están actualmente en el trámite 7. No existe disposición en el procedimiento del trámite para incluir extractos de annato, base de bixina, en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

Las disposiciones para incluir las disposiciones indicadas arriba sobre los aditivos alimentarios en los cuadros 1 y 2 de la NGAA deben ser avanzadas para su adopción con una nota limitando su uso a productos que cumplen la norma CXS 211-1999.

3. **Una nueva nota debe ser introducida para la curcumina (SIN100(i)), beta-carotenos (vegetales) (SIN160a(ii)), carotenoides (SIN160a(i),a(iii),e,f), extractos de annato, base de bixina (160b(i) indicando “para su uso en productos que cumplen la norma CXS 211-1999 solo a efectos de restablecer el color natural perdido durante la elaboración o para normalizar el color, siempre y cuando el color añadido no induzca a error o engaño para el consumidor ocultando un estado de deterioro o inferioridad o consiguiendo que el producto parezca tener un valor superior al valor real”.**
4. La Sección 4 de la norma CXS 211-1999 dispone un nivel máximo de uso de 25 mg/kg para los beta-Carotenos (vegetales) (SIN 160a(ii)) mientras que la NGAA establece un nivel máximo de 1 000 mg/kg.

**Una nueva nota debe ser introducida para beta-carotenos (vegetales) en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando “excepto para su uso en productos que cumplen la norma CXS 211-1999 a 25 mg/kg”.**

La Sección 4 de la norma CXS 211-1999 dispone un nivel máximo de uso de 100 mg/kg para el galato de propilo (SIN 310) mientras que la NGAA establece un nivel máximo de 200 mg/kg.

**Una nueva nota debe ser introducida para el galato de propilo en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando “excepto para su uso en productos que cumplen la norma CXS 211-1999 a 100 mg/kg”.**

La Sección 4 de la norma CXS 211-1999 dispone un nivel máximo de 120 mg/kg para la terbutilhidroquinona (TBQH) (SIN 319) mientras que la NGAA establece un nivel máximo de 200 mg/kg.

**Una nueva nota debe ser introducida para la terbutilhidroquinona en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando “excepto para el uso en productos que cumplen la norma CXS 211-1999 a 120 mg/kg”.**

La Sección 4 de la norma CXS 211-1999 dispone un nivel máximo de uso de 175 mg/kg para el butilhidroxianisol (BHA) (SIN 320) mientras que la NGAA establece un nivel máximo de 200 mg/kg.

**Una nueva nota debe ser introducida para el butilhidroxianisol en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando “excepto para el uso en productos que cumplen la norma CXS 211-1999 a 175 mg/kg”.**

La Sección 4 de la norma CXS 211-1999 dispone un nivel máximo de 75 mg/kg para el butilhidroxitolueno (BTA) (SIN 321) mientras que la NGAA establece un nivel máximo de 200 mg/kg.

**Una nueva nota debe ser introducida para butilhidroxitolueno en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando "excepto para su uso en productos que cumplen la norma CXS 211-1999 a 75 mg/kg”.**

La Sección 4 de la norma CXS 211-1999 dispone que cualquier combinación de galatos, BHA, BHT, o TBHQ no debe superar 200 mg/kg dentro de sus límites individuales.

**La Nota 133 debe ser introducida para el galato de propilo, BHA, BHT y TBHQ en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.**

La Sección 4 de la norma CXS 211-1999 dispone un nivel máximo de 100 mg/kg para citratos de isopropilo (SIN 384) mientras que la NGAA establece un nivel máximo de 200 mg/kg.

**Una nueva nota debe ser introducida para citratos de isopropilo en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando "excepto para su uso en productos que cumplen la norma CXS 211-1999 a 100 mg/kg”.**

#### **Recomendación:**

Siempre y cuando las cuestiones indicadas arriba sean abordadas como están propuestas, las disposiciones actuales de la Sección 4 de la norma CXS 211-1999 podrían ser sustituidas por la siguiente disposición que asegura la armonización con la NGAA:

*Los colorantes y antioxidantes usados en conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1.3 (Manteca de cerdo, sebo, aceite*



---

*de pescado y otras grasas de origen animal) y sus categorías de alimentos primarios, son aceptables para uso en alimentos que cumplen esta norma.*

### Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981)

Los productos que cumplen la norma CXS 19-1981 están en la categoría de alimentos 02.1 de la NGAA (Grasas y aceites prácticamente exentos de agua). Las disposiciones de aditivos alimentarios están organizadas en subcategorías 02.1.1 (aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, "ghee"), 02.1.2. (Grasas y aceites vegetales) y 02.1.3 (Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal).

Las disposiciones actuales en la Sección 3 de la norma CXS 19-1981 listan los aditivos alimentarios individuales asociados a las siguientes clases funcionales:

- colorantes
- antioxidantes (incluidos sinérgicos de antioxidantes)
- agentes antiespumantes

Según la Sección 3 de la norma CXS 19-1981, no están permitidos aditivos alimentarios en aceites vírgenes o aceites prensados en frío. No están permitidos colorantes en los aceites vegetales regulados por esta norma.

Respecto al Cuadro 3 de la norma NGAA, las categorías 02.1.1, 02.1.2 y 02.1.3 aparecen listadas en el Anexo al Cuadro 3. Por tanto, las disposiciones para aditivos alimentarios implicadas por el Cuadro 3 no son aplicables a productos que cumplen la norma CXS 19-1981.

Respecto a los colorantes, las disposiciones actuales para los aditivos alimentarios en la Sección 3 de la norma CXS 19-1981 son idénticas a las que aparecen en la Sección 4 de la Norma para grasas animales especificadas (CXS 211-1999).

Respecto a los antioxidantes y agentes antiespumantes, las disposiciones actuales para los aditivos alimentarios en la Sección 3 de la norma CXS 19- 1981 son idénticas a las que aparecen en la Sección 4 de la Norma para aceites vegetales especificados (CXS 210-1999).

Las disposiciones para aditivos alimentarios en la categoría 02.1.1 están reguladas por las disposiciones para aditivos alimentarios en la Sección 3 de la norma CXS 19-1981.

### **Las siguientes cuestiones necesitarán ser abordadas para armonizar las disposiciones de aditivos alimentarios en la Sección 3 de la norma CXS 19-1981 con las disposiciones de los cuadros 1 y 2 de la NGAA:**

1. Los siguientes aditivos alimentarios aparecen listados en las categorías 02.1.2 y 02.1.3 de la NGAA pero no aparecen listados en la Sección 3 de la norma CXS 19-1981 (en la categoría 02.1.1 no existe ningún aditivo que no aparece listado en la norma CXS 19-1981):

Nº SIN	Aditivo	Nivel máximo de uso
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	10 000 mg/kg
143	Verde sólido FCF	BPF
314	Resina de guayaco	1 000 mg/kg
132	Indigotina (carmín de Índigo)	300 mg/kg
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg
432-436	Polisorbatos	5 000 mg/kg
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	10 000 mg/kg
110	Amarillo ocaso FCF	300 mg/kg
484	Citrato de estearilo	BPF

**La Nota XS19 (Excluidos productos que cumplen la Norma para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales (CXS 19-1981)) debe ser introducida para las disposiciones indicadas arriba en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.**

2. Los siguientes aditivos alimentarios listados en la Sección 3 de la norma CXS 19-1981 bajo la clase funcional de colorantes y antioxidantes no aparecen listados en la categoría 02.1.3 de la NGAA:

Nº SIN	Aditivo	Nivel máximo de uso
100(i)	Curcumina	5 mg/kg
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	10 mg/kg (como bixina)
331(i)	Citrato diácido de sodio	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF

Las disposiciones para incluir la curcumina, el citrato diácido de sodio y el citrato trisódico en los cuadros 1 y 2 de la NGAA están actualmente en el trámite 7. En el procedimiento del trámite no hay ninguna disposición para incluir extractos de annato, base de bixina, en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

**Las disposiciones para incluir las disposiciones de aditivos alimentarios indicadas arriba en los cuadros 1 y 2 de la NGAA deben ser avanzadas para su adopción con una nota que limite su empleo en productos que cumplen la norma CXS 19-1981.**

- Una nueva nota debe ser introducida para curcumina (SIN100(i)), beta-carotenos (vegetales) (SIN160a(ii)), carotenoides (SIN160a(i), a(iii),e,f), extractos de annato, base de bixina (160b(i)) indicando "para su empleo en productos que cumplen la norma CXS 19-1981 solo a efectos de restablecer el color natural perdido durante la elaboración o para normalizar el color, siempre y cuando el color añadido no induzca a error o engaño para el consumidor ocultando un estado de deterioro o inferioridad o consiguiendo que el producto parezca tener un valor superior al valor real".
- La Sección 3 de la norma CXS 19-1981 dispone un nivel máximo de 300 mg/kg por sí solo o en combinación para el d-alfa tocoferol (SIN 307a), tocoferol concentrado, mezcla (SIN 307b) y dl-alfa tocoferol (307c) mientras que la categoría 02.1.1 de la NGAA dispone un nivel máximo de 500 mg/kg.

**Una nueva nota debe ser introducida para tocoferoles en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando "excepto para su uso en productos que cumplen la norma CXS 19-1981 a 300 mg/kg".**

La Sección 3 de la norma CXS 19-1981 dispone un nivel máximo de 25 mg/kg para los beta-carotenos (vegetales) (SIN 160(ii)) mientras que la NGAA dispone un nivel máximo de 1 000 mg/kg.

**Una nueva nota debe ser introducida para beta-carotenos (vegetales) en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando "excepto para su uso en productos que cumplen la norma CXS 19-1981 a 25 mg/kg".**

La Sección 3 de la norma CXS 19-1981 dispone un nivel máximo de 100 mg/kg para el galato de propilo (SIN 310) mientras que la NGAA establece un nivel máximo de 200 mg/kg.

**Una nueva nota debe ser introducida para galato de propilo en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando "excepto para su uso en productos que cumplen la norma CXS 19-1981 a 100 mg/kg".**

La Sección 3 de la norma CXS 19-1981 dispone un nivel máximo de 120 mg/kg para la terbutilhidroquinona (TBQH) (SIN 319) mientras que la NGAA establece un nivel máximo de 200 mg/kg.

**Una nueva nota debe ser introducida para la terbutilhidroquinona en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando "excepto para su uso en productos que cumplen la norma CXS 19-1981 a 120 mg/kg".**

La Sección 3 de la norma CXS 19-1981 dispone un nivel máximo de 175 mg/kg para el butilhidroxianisol (BHA) (SIN 320) mientras que la NGAA establece un nivel máximo de 200 mg/kg.

**Una nueva nota debe ser introducida para el butilhidroxianisol en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando "excepto para su uso en productos que cumplen la norma CXS 19-1981 a 175 mg/kg".**

La Sección 3 de la norma CXS 19-1981 dispone un nivel máximo de 75 mg/kg para el butilhidroxitolueno (BTA) (SIN 321) mientras que la NGAA establece un nivel máximo de 200 mg/kg.

**Una nueva nota debe ser introducida para el butilhidroxitolueno en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando "excepto para su uso en productos que cumplen la norma CXS 19-1981 a 75 mg/kg".**

La Sección 3 de la norma CXS 19-1981 dispone un nivel máximo de 100 mg/kg para citratos de isopropilo (SIN 384) mientras que la NGAA establece un nivel máximo de 200 mg/kg.

**Una nueva nota debe ser introducida para los citratos de isopropilo en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando "excepto para su uso en productos que cumplen la norma CXS 19-1981 a 100 mg/kg".**

5. Los agentes antiespumantes están tecnológicamente justificados en productos que cumplen la norma CXS 19-1981 solo cuando son destinados a freír en aceite abundante a alta temperatura. Existe un agente antiespumante listado en la categoría 02.1.2: polidimetilsiloxano (900a).

**Una nueva nota debe ser introducida para el polidimetilsiloxano (900a) en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando "para su empleo solo en aceites destinados a freír en aceite abundante a altas temperaturas siendo productos que cumplen la norma CXS 19-1981".**

#### **Recomendación:**

Siempre y cuando las cuestiones indicadas arriba sean abordadas como están propuestas, las disposiciones actuales de la Sección 3 de la norma CXS 19-1981 podrían ser sustituidas por la siguiente disposición que asegura la armonización con la NGAA:

*Los colorantes, antioxidantes y agentes antiespumantes usados en conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.1, en su categoría de alimento primario y en sus categorías de alimentos secundarios son aceptables para su uso en alimentos que cumplen esta norma.*

*Los aromatizantes usados en productos regulados por esta norma deben cumplir las Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008).*

**Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CXS 33-1981)**

Las disposiciones para aditivos alimentarios de la Sección 4 de la norma CXS 33-1981 solo permiten la adición de alfatocoferoles (d-alfatocoferol (SIN 307a); tocoferol concentrado, mezcla (SIN 307b); dl-alfatocoferol (SIN 307c)) al aceite de oliva refinado, aceite de oliva, aceite de orujo de oliva refinado y aceite de orujo de oliva con el propósito específico de restablecer el tocoferol natural perdido durante el proceso de refinación con una concentración de alfatocoferol en el producto final terminado que no supera 200 mg/kg.

La disposición indicada arriba queda reflejada en las disposiciones para aditivos alimentarios en el Cuadro 2 para la categoría 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales) donde aparece la nota 357 para los tocoferoles que indica: "Excepto para su uso en aceite de oliva refinado, aceite de oliva, aceite de orujo de oliva refinado y aceite de orujo de oliva a 200 mg/kg para restablecer el tocoferol natural perdido en la producción."

En las disposiciones de aditivos alimentarios del Cuadro 2 para la categoría 02.1.2 aparece la nota 277 (Excluidos los aceites vírgenes y los aceites prensados en frío, así como los productos que corresponden a la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981)) para ciertos antioxidantes (pero no todos). Además, aparece la nota XS33 (Excluidos los productos regulados por la Norma para los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (CODEX STAN 33-1981)) para el citrato tricálcico (SIN 333(ii)) y el citrato tripotásico (SIN 333(iii)).

**Para poder sustituir las disposiciones actuales para aditivos alimentarios de la Sección 4 de la norma CXS 33-1981 con una referencia a la categoría 02.1.2 de la NGAA, la Nota XS33 debe ser introducida en todas las disposiciones para aditivos alimentarios en la categoría 02.1.2 con la excepción de alfatocoferoles (d-alfa tocoferol (SIN 307a); tocoferol concentrado, mezcla (SIN 307b); dl-alfa-tocoferol (SIN 307c)). Además, se propone sustituir la Nota 277 por las notas 356 (Excluidos los aceites vírgenes o prensados en frío) y XS33.**

**Recomendación:**

Siempre y cuando se concluya la acción indicada arriba como está propuesta, las disposiciones actuales de la Sección 4 de la norma CXS 33-1981 podrían ser sustituidas por la siguiente disposición que asegura la armonización con la NGAA:

*Los aditivos alimentarios usados en conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995), en la categoría de alimentos 02.1.2 (Grasas y aceites vegetales) y sus categorías de alimentos primarios son aceptables para su uso en alimentos que cumplen esta norma.*

**Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CXS 256-2007)**

Los productos que cumplen la norma CXS 256-2007 aparecen en la categoría de alimentos 02.2.2 de la NGAA (Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar).

Las disposiciones actuales de la Sección 4 de la norma CXS 256-2007 enumeran aditivos alimentarios individuales asociados con las siguientes clases funcionales:

- reguladores de la acidez
- antiespumantes
- antioxidantes
- colorantes
- emulsionantes
- sustancias conservadoras
- estabilizadores
- espesantes

Respecto al Cuadro 3 de la NGAA, la disposición actual de la Sección 4 de la norma CXS 256-2007 dice:

"Los reguladores de acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, gases de envasado, sustancias conservadoras, estabilizantes y espesantes en conformidad con el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios son aceptables para su empleo en alimentos que cumplen con esta norma.

**Las siguientes cuestiones necesitarán ser abordadas para armonizar las disposiciones para aditivos alimentarios de la Sección 4 de la norma CXS 256-2007 con las disposiciones en los cuadros 1 y 2 de la NGAA:**

1. Los siguientes aditivos alimentarios que aparecen en la categoría 02.2.2 de la NGAA no están listados en la Sección 4 de la norma CXS 256-2007:

Nº SIN	Aditivo	Nivel máximo de uso
161g	Cantaxantina	15 mg/kg
214	HIDROXIBENZOATOS, PARA- Etil para-hidroxibenzoato	300 mg/kg
218	Metil para-hidroxibenzoato	
243	Etil lauroil arginato	200 mg/kg
473a	Sucroésteres de ácidos grasos, tipo I y tipo II	10 000 mg/kg

**Una nueva Nota XS256 para conseguir consistencia con las Directrices de armonización 'Excluidos los productos que cumplen la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (CODEX STAN 256-2007)' debe ser introducida para SIN 161g, SIN 214, 218 y SIN 243 en los cuadros 1 y 2 de la NGAA sustituyendo la actual Nota 215. Para SIN 473a no sugerimos enmienda alguna en la NGAA ya que el aditivo está autorizado por sí solo o en combinación con SIN 473 y 474 por lo que es considerado como aceptable para su uso en la norma CSX 256-2007.**

2. Los siguientes aditivos alimentarios listados en la Sección 4 de la norma CXS 256-2007 bajo la clase funcional de colorantes no aparecen listados en la categoría 02.2.2 de la NGAA:

Nº SIN	Aditivo	Nivel máximo de uso
100(i)	Curcumina	10 mg/kg,
150b	Caramelo II	500 mg/kg
160b(i)	Extractos de annato, base de bixina	100 mg/kg (como bixina)

Las disposiciones para incluir la curcumina y el caramelo II en los cuadros 1 y 2 de la NGAA se encuentran actualmente en el trámite 4. De todos modos, se recomienda un nivel máximo de uso de 20 000 mg/ kg de caramelo II. En el procedimiento de trámite no existe ninguna disposición para incluir extractos de annato, base de bixina, en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

**Las disposiciones para incluir las disposiciones indicadas arriba en los cuadros 1 y 2 de la NGAA deben ser avanzadas para su adopción con una nota que limita su uso a productos que cumplen la norma CXS 256-2007 y con una nota para el caramelo II que indica “excepto el uso en productos que cumplen la norma CXS 256-2007 a 500 mg/kg.**

Nota: En la 50.<sup>a</sup> reunión del CCFA se recomendó retirar las disposiciones para el sorbato sódico (SIN 201), hidrogenmalato de potasio (SIN 351(i)), malato de potasio (SIN 351(ii)), tartrato monosódico (SIN 336(i)), tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) de la norma CXS 256-2007 (véanse los párrafos 48(vi) y 134(vii), REP18/FA). Observamos que los SIN 351(i) y SIN 351(ii) no están regulados e incluidos en la norma CXS 256-2007 y que los sorbatos y tartratos estarán sujetos a los aditivos alimentarios listados bajo estos grupos en la NGAA después de haber concluido la armonización (en la práctica esto implica que estos aditivos no serán permitidos/serán retirados de la norma CXS 256-2007 después de la armonización).

3. La Sección 4 de la norma CXS 256-2007 dispone un nivel máximo de uso de 1 000 mg/kg para fosfatos (como fosforoso) mientras que la NGAA establece un nivel máximo de uso de 2 200 mg/kg para los fosfatos (como fosforoso).

**Una nueva nota debe ser introducida para los fosfatos en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando "excepto para su uso en productos que cumplen la norma CXS 256-2007 a 1 000 mg/kg".**

**Una nueva nota debe ser introducida para los sorbatos y benzoatos en los cuadros 1 y 2 de la NGAA indicando “Para su uso en productos que cumplen la Norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar, benzoatos y sorbatos por sí solos o combinados. Si son usados combinados, el uso combinado no será mayor de 2 000 mg/kg donde la parte de ácido benzoico no será mayor de 1 000 mg/kg”.**

**Para el aceite de grano de soja termooxidado con interacción de mono y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 479) una nueva nota debe ser introducida indicando “en emulsiones grasas solo para freír u hornear”)**

#### **Recomendación:**

Siempre y cuando las cuestiones indicadas arriba sean abordadas como están propuestas, las disposiciones actuales en la Sección 4 de la norma CXS 256-2007 podrían ser sustituidas con la siguiente disposición que asegura la armonización con la NGAA:

*Los reguladores de acidez, antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, gases de envasado, sustancias conservadoras, estabilizadores y espesantes usados en conformidad con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 02.2.2 (Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar) y sus categorías de alimentos superiores o listados en el Cuadro 3 de la Norma general para los aditivos alimentarios son aceptables para su uso en alimentos que cumplen con esta norma.*

*Los aromatizantes usados en productos regulados por esta norma deben cumplir las Directrices para el uso de aromatizantes (CXG 66-2008).*