



## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

#### Cuadragésima octava reunión

Xi'an (China) 14-18 de marzo de 2016

### ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE NORMAS PARA PRODUCTOS CON LAS DISPOSICIONES PERTINENTES DE LA NGAA

Informe del grupo de trabajo por medios electrónicos para la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos con la NGAA, liderado por Australia, y copresidido por los Estados Unidos de América, con la asistencia de Bélgica, Brasil, Canadá, Federación de Rusia, Ghana, India, Irán, Japón, Malasia, Noruega, Nueva Zelanda, Polonia, República de Corea, República Democrática Popular Lao, Suiza, Unión Europea, Zambia, Consejo de Control de Calorías (CCC), Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar (CEFA), Consejo Europeo de Federaciones de la Industria Química (CEFIC), Asociación Europea del Cacao (ECA), Asociación Europea de Fabricantes de Emulsionantes Alimentarios (EFEMA), Federación de Industrias Europeas de Ingredientes Alimentarios Especializados (ELC), FoodDrinkEurope, Asociación Internacional de Confiteros (ICA), Asociación Internacional de Chicle (ICGA), Consejo Internacional de Aditivos Alimentarios (IFAC), Asociación Internacional de Alimentos Congelados (IFFA), Comité Técnico Internacional de Glutamato (IGTC), Organización Internacional de la Industria del Sabor (IOFI), Instituto de Tecnólogos de Alimentos (IFT), Consejo Mundial del Tomate Elaborado (WPTC).

#### Introducción

1. La 42.<sup>a</sup> reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA42),<sup>1</sup> celebrada en marzo de 2010, acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), liderado por Australia, para preparar un documento de debate con una propuesta para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las cinco normas del Codex para productos cárnicos con las disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios de la NGAA, y llevar a cabo un análisis de los problemas y las soluciones identificados en la realización de este trabajo.
2. La CCFA43<sup>2</sup> tomó nota de que el GTe alcanzó un consenso sobre:
  - (i) la necesidad de que los aditivos alimentarios estén justificados tecnológicamente y su uso sea inocuo; y
  - (ii) un modelo de árbol de decisiones, que se sometió a prueba en las normas para la carne elaborada y debía ser aplicable a todas las normas para productos.
3. Desde la CCFA43, el Comité ha modificado más el modelo de árbol de decisiones, sobre la base de los principios preparados por el GTe, como una forma de alcanzar progresivamente el objetivo de la NGAA de ser la única referencia del Codex para los aditivos alimentarios.
4. Tras la finalización del trabajo con respecto a la armonización de las cinco normas del Codex para productos cárnicos, la CCFA47 aplicó el modelo de árbol de decisiones a la *Norma para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981), y a las normas relativas a los productos de cacao y chocolate, y preparó las propuestas pertinentes para modificar la NGAA y las normas para productos. El Comité acordó que la sección revisada sobre aditivos alimentarios de la *Norma para los "bouillons" y consomés* se remitiera al 38.<sup>o</sup> período de sesiones de la CAC para su adopción.
5. Con respecto a la priorización del trabajo futuro de armonización, la CCFA47 acordó<sup>3</sup> que el principal criterio para priorizar las normas para productos para el trabajo de armonización debía ser si había un comité sobre productos activo. Una consideración secundaria sería el nivel de apoyo de un órgano/asociación comercial principal para ayudar en el trabajo de armonización. El Comité también convino en recordar a los comités sobre productos activos que era responsabilidad suya examinar la armonización de las normas sobre aditivos alimentarios con la NGAA de todas las normas para productos bajo su responsabilidad.

<sup>1</sup> CX/FA 10/42/17 y ALINORM 10/33/12, párrs. 151-164.

<sup>2</sup> CX/FA 11/43/6 y REP 11/FA, párrs. 46-49.

<sup>3</sup> REP 15/FA, párr. 54.

6. La CCFA47 acordó modificar la sección sobre “Principios” del árbol de decisiones. En el Apéndice 1 se encuentra un árbol de decisiones revisado, en el que se reflejan esos cambios.

7. La CCFA47 también convino en<sup>4</sup> establecer un GTe, liderado por Australia y copresidido por los Estados Unidos de América, abierto a todos los miembros y observadores que trabajaría en Inglés solamente, para:

- Seguir desarrollando la propuesta de armonización de las normas para *la manteca de cacao* (CODEX STAN 86-1981); *el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981); *el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares* (CODEX STAN 105-1981); y *el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao* (CODEX STAN 141-1983);
- Examinar el trabajo que el GTE de la CCFA45 no pudo abordar, sobre:
  - disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA que, de acuerdo con el CCFFP, no están justificados tecnológicamente en los productos regulados por la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo* (CODEX STAN 311-2013); y
  - disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA que, de acuerdo con el CCPFV, no están justificados tecnológicamente en categorías de alimentos específicas reguladas por las normas *para algunos frutos cítricos en conserva* (CODEX STAN 254-2007), *para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981), *para el concentrado de tomate elaborado* (CODEX STAN 57-1981) y *para las aceitunas de mesa* (CODEX STAN 66-1981).

### Avances desde la CCFA47

8. Durante 2015 el GTe terminó, a través de dos rondas de observaciones sobre el proyecto de texto de armonización, el trabajo solicitado por la CCFA47. En particular, el árbol de decisiones se aplicó a las normas relativas a los productos de cacao y chocolate, y a las normas para productos identificadas por el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP) y el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas (CCPFV).

### Recomendaciones

9. El Comité:

- Tome nota del documento explicativo que resume las cuestiones planteadas en los debates del GTe con respecto a los productos de cacao y chocolate en el Apéndice 2.
- Apoye la propuesta que se recoge en los Apéndices 3 y 4 para la revisión de las categorías de alimentos pertinentes de la NGAA y de las secciones sobre aditivos alimentarios de las normas para *la manteca de cacao* (CODEX STAN 86-1981); *el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981); *el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares* (CODEX STAN 105-1981); y *el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao* (CODEX STAN 141-1983).
- Tome nota del documento de referencia en el Apéndice 5 en relación con el enfoque adoptado para la armonización de las normas para productos identificadas por el CCFFP y el CCPFV.
- Apoye las propuestas contenidas en el Apéndice 6 para la revisión del Cuadro 1 y 2 de la NGAA en relación con las normas para productos identificadas por el CCFFP y el CCPFV.

### Lista de apéndices

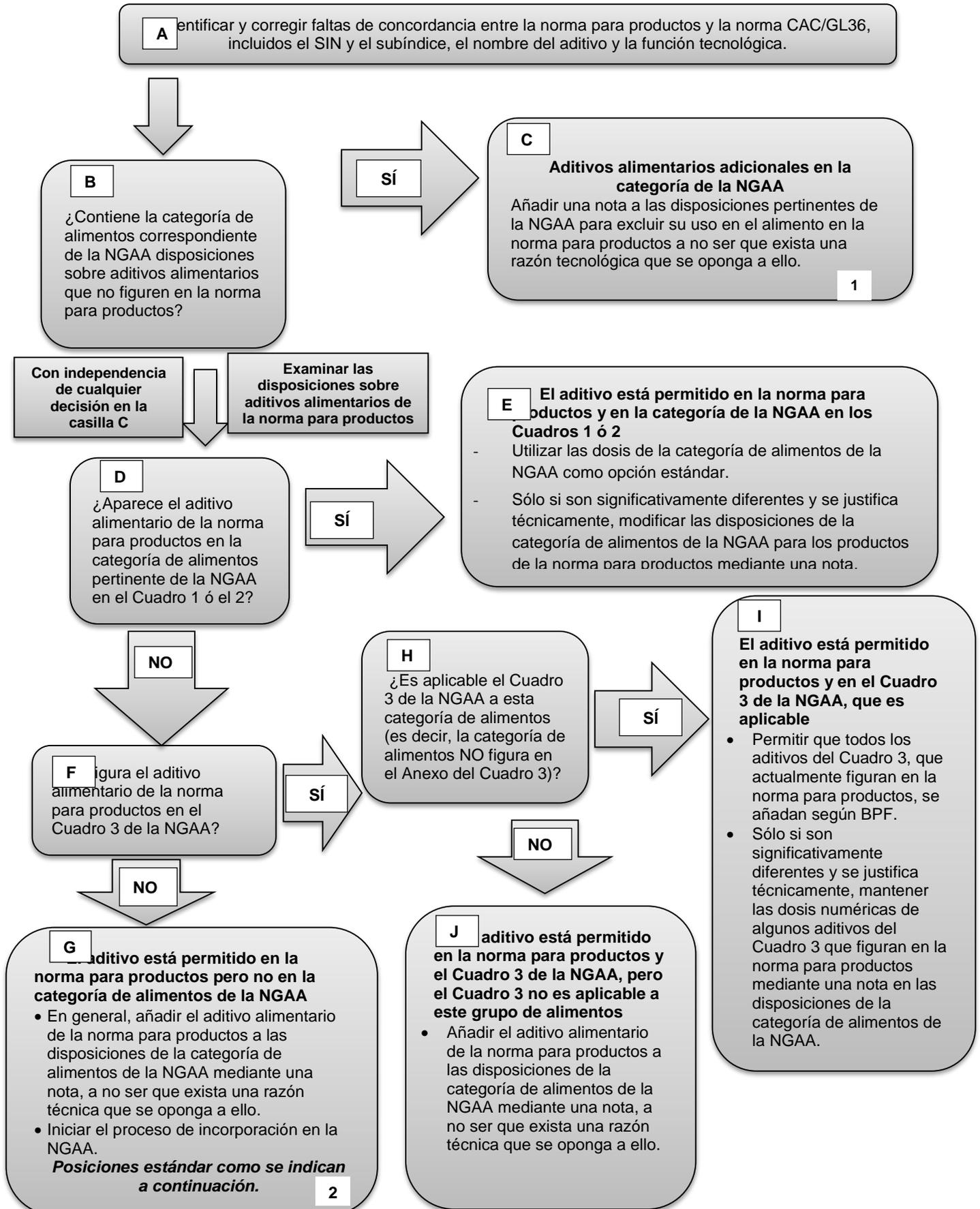
1. Principios del árbol de decisiones (que incorpora los cambios que fueron convenidos en la CCFA47).
2. Documento explicativo – cuestiones que surgen de los debates del GTe en relación con los productos de cacao y chocolate.
3. Enmiendas propuestas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos del Codex en relación con los productos de cacao y chocolate.
4. Enmiendas propuestas al Cuadro 1, 2 y 3 de la norma general para los aditivos alimentarios en relación con los productos de cacao y chocolate.
5. Documento de referencia: Armonización de las normas para productos identificadas por el CCFFP y el CCPFV.

---

<sup>4</sup> REP 15/FA, párr. 58.

6. Enmiendas propuestas al Cuadro 1 y 2 de la NGAA en relación con las normas para productos identificadas por el CCFFP y el CCPFV.

**ÁRBOL DE DECISIONES PARA EL ENFOQUE RECOMENDADO A FIN DE ARMONIZAR LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NGAA CON LAS NORMAS PARA PRODUCTOS, BASADO EN EL USO EN LAS NORMAS PARA CARNES PROCESADAS, "BOUILLONS" Y CONSOMÉS, Y PRODUCTOS A BASE DE CACAO**



1. **C:** La justificación tecnológica será determinada por el comité sobre productos pertinente, cuando exista un comité sobre productos activo, o por el CCFA, cuando el comité sobre productos pertinente haya sido aplazado/abolido.
2. **G1:** Aditivo del Cuadro 1 para otras categorías de alimentos de la NGAA. Añadir el aditivo alimentario de la norma para productos a las disposiciones de la categoría de alimentos de la NGAA mediante una nota. Iniciar el proceso de incorporación en la NGAA.
2. **G2:** El aditivo no tiene ninguna disposición en la NGAA, si bien ha sido evaluado por el JECFA y ha sido incorporado en la norma CAC/GL 36-1989. Añadir a la NGAA pero solamente para los productos de la norma para productos pertinente. Iniciar el proceso de incorporación en la NGAA.
2. **G3:** El aditivo no figura en la NGAA. Eliminar de las normas para productos.
3. *Manual de procedimiento del Codex (21.ª ed., 2013) Sección II, Elaboración de normas y textos afines, Formato de las normas del Codex sobre productos, págs. 55-56.*

La CCFA47 convino en modificar el árbol de decisiones para el modelo recomendado para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA y las normas para productos. Ello se basó en la experiencia obtenida en la utilización del árbol de decisiones en normas para carnes procesadas, "bouillons" y consomés, y sobre productos a base de cacao.

*Téngase en cuenta que con el fin de probar el árbol de decisiones ha sido más sencillo examinar solamente las disposiciones adoptadas (Trámite 8) de la NGAA. Sin embargo, para la aplicación real del árbol de decisiones sería preferible examinar tanto las disposiciones adoptadas (Trámite 8) de la NGAA como los proyectos y anteproyectos de disposiciones de la NGAA. Esto garantizaría que todas las disposiciones de la categoría de alimentos pertinente para la norma para productos se consideren juntas de manera consistente. Podría aplicarse una nota correspondiente al proyecto de disposición de la NGAA para indicar la pertinencia para la norma para productos, hasta el momento en que el comité someta a debate el proyecto de disposición de la NGAA.*

### **Principios establecidos que han guiado la dirección y desarrollo del árbol de decisiones**

- Es necesario que el aditivo alimentario esté justificado técnicamente y su uso sea inocuo.
- La NGAA se desarrolla para que sea el único punto de referencia para aditivos alimentarios dentro del Codex Alimentarius y por tanto debe tener en cuenta toda disposición sobre aditivos alimentarios en las normas para productos.
- Se reconoce que las normas para productos tienen legítimas razones técnicas para tener un conjunto reducido de disposiciones sobre aditivos, pero también se reconoce que, cuando sea posible, las disposiciones de la NGAA deben utilizarse automáticamente.
- Se ha convenido que se utilice un modelo de árbol de decisiones para armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos con la NGAA.
- El árbol de decisiones es un instrumento para que el CCFA armonice las normas para productos con la NGAA. Pese a ello se reconoce que puede haber casos en que los resultados de su aplicación no estén en consonancia con la intención del comité sobre productos, o no estén en consonancia con los principios generales para la incorporación en la NGAA. En dichos casos, las incorporaciones se considerarán caso por caso.
- No se considera conveniente permitir añadir automáticamente todos los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA a las normas para productos, sino permitir que todos los aditivos del Cuadro 3 que figuran actualmente en una norma para productos particular se añadan según BPF a la NGAA a no ser que esté justificado técnicamente restringir su uso para ese producto.
- Cuando esté claro que la intención del Comité sobre productos pertinente era incorporar todos los aditivos alimentarios pertenecientes a una clase funcional determinada, es conveniente permitir todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que pertenezcan a esa clase. Este enfoque concuerda con el Manual de procedimiento del Codex con respecto al formato de la Sección sobre aditivos alimentarios de las normas<sup>3</sup> para productos. Es decir, es conveniente hacer una referencia a la clase funcional asociada y la categoría de alimentos de la NGAA, salvo si está justificada técnicamente una lista de aditivos específicos para un producto que sea el tema de la norma para productos.
- Para los aditivos alimentarios del Cuadro 3 en las normas para productos existen dos tipos de restricciones. Estas restricciones se describen en el Cuadro 3 de la NGAA y en la sección 2 del Anexo al Cuadro 3 de la NGAA.

- A. El primer tipo de restricción es la restricción a una clase funcional determinada. En este caso son aceptables todos los aditivos del Cuadro 3 con esa clase funcional. A continuación se muestra un ejemplo de la entrada de una categoría particular de alimentos y norma para productos en la sección 2 del Anexo al Cuadro 3.

12.5	Sopas y caldos
	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes (solamente en productos deshidratados), antiespumantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, gases de envasado, sustancias conservadoras, estabilizadores, edulcorantes y espesantes incluidos en el Cuadro 3 cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta norma.
Norma del Codex	<i>Norma para los "Bouillons" y consomés</i> (CODEX STAN 117-1981)

- B. El segundo tipo de restricción es cuando la norma para productos contiene aditivos alimentarios individuales y, por lo tanto, es aceptable solo el uso de determinados aditivos del Cuadro 3 con esa clase funcional. A continuación se muestra un ejemplo de la entrada en la sección 2 del Anexo al Cuadro 3.

08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes
	En los alimentos regulados por estas normas solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).
Norma del Codex	<i>Norma para el jamón curado cocido</i> (CODEX STAN 96-1981) y <i>Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida</i> (CODEX STAN 97-1981)

Para aquellas normas para productos en que está permitido el uso de todos los aditivos del Cuadro 3 de una clase funcional determinada y sólo determinados aditivos del Cuadro 3 de otra clase funcional, es conveniente una combinación de las opciones A y B anteriores.

## DOCUMENTO EXPLICATIVO – PROBLEMAS PLANTEADOS EN LOS DEBATES DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS EN RELACIÓN CON LOS PRODUCTOS DE CACAO Y CHOCOLATE

### Introducción

Este documento está basado en el tema 4b del programa del año apasado CX/FA 15/47/6 (CCFA47) sobre el trabajo de armonización. Se ha utilizado el trabajo que se llevó a cabo y se escribió para las cuatro normas para productos sobre los productos de cacao y chocolate.

El documento ofrece una explicación de los problemas planteados en las observaciones del GTe a la 1.<sup>a</sup> y 2.<sup>a</sup> versión de 2015. Puede leerse como documento independiente o comparado con el documento CX/FA 15/47/6.

Del documento se han eliminado las cuestiones convenidas por el GTe a la 1.<sup>a</sup> versión (2015); en el documento se han mantenido solamente los problemas que no se han solucionado por completo.

El documento se divide en las dos secciones siguientes:

- A. Cuestiones individuales clave
- B. Explicación de las enmiendas propuestas a la NGAA que no han sido incorporadas

Se identificaron dos cuestiones pendientes que se merecen mayor consideración. Se ha propuesto que se debatan en la sesión del GT sobre ratificación, con vistas a plantear una recomendación a la sesión plenaria del Comité.

### **A. Cuestiones individuales clave**

#### **1. Apéndice 3 (1E) - Enmiendas propuestas al Cuadro 1 de la NGAA para polisorbatos, categoría de alimentos 5.1.4**

La ICA indicó que 5 000 mg/kg es adecuado para polisorbatos, por lo que no es necesario permitir 10 000 mg/kg, sobre todo porque entre CS 87-1981 y la categoría de alimentos 05.1.4 de la NGAA se acordó una relación de 1:1. Algunos miembros del GTe formularon observaciones sobre esta cuestión y, en concreto, sobre la redacción de la nueva nota 101. La nueva nota 101 ha sido modificada teniendo en cuenta las distintas observaciones, para que sea explícita sobre qué emulsionantes están permitidos cuando se utilizan en combinaciones y a qué dosis. La NGAA modificada tiene autorizaciones explícitas para emulsionantes individuales; lo que se necesita es cómo pueden utilizarse en combinación para que concuerde con CS 87-1981.

#### *Observaciones a la 2.<sup>a</sup> versión:*

De acuerdo: el Brasil, Nueva Zelandia, la República Islámica del Irán, la ICA (con sugerencia de redacción adicional)

#### *Observaciones de la ICA:*

La nueva nota 101 no necesita hacer referencia a CS 87-1981 ya que 05.1.4 de la NGAA y CS 87-1987 tienen una relación de 1:1. Por lo tanto, la ICA recomienda eliminar la frase “para los productos regulados por la Norma para el chocolate y los productos del chocolate (CODEX STAN 87-1981)” de la nueva nota 101, para que diga:

“Cuando se utiliza en combinación como emulsionante: sales de amonio de ácido fosfatídico (SIN 442), ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado (SIN 476), monoestearato de sorbitán (SIN 491), triestearato de sorbitán (SIN 492) y monoesterato de sorbitán polioxietilado (20) (SIN 435), la dosis de uso total combinado no excederá de 15 000 mg/kg.”

#### *Observaciones del Canadá:*

El Canadá está de acuerdo en que la nota 101 revisada propuesta refleja las autorizaciones del uso de emulsionantes en combinación en CS 87-1981. Sin embargo, en 2007, el CAC30<sup>5</sup> convino en ampliar el uso de todos los polisorbatos en la categoría de alimentos 05.1.4 tal como propuso la CCFA39.<sup>6</sup> Por consiguiente, el Canadá desea preguntar si la nueva nota 101 debe incluir todos los polisorbatos en lugar de solo el monoestearato de sorbitán polioxietilado (20) (SIN 435) tal como permite actualmente CS 87.

<sup>5</sup> ALINORM 07/30/REP, párrafo 46

<sup>6</sup> ALINORM 07/30/12 Rev. - Apéndice VII

Si el grupo de polisorbatos debe permitirse en los productos regulados por CS 87-1981, entonces CS 87-1981 debe modificarse en consonancia con ello.

La observación del Canadá ofrece una visión distinta de la nueva nota 101, y es pertinente, dado que la categoría de alimentos 05.1.4 fue examinada más recientemente que CS 87-1981, y que esta visión concuerda con cómo se consideran en la NGAA otros aditivos agrupados. Pero teniendo en cuenta los problemas que esto plantea y las diversas observaciones alternativas ya recibidas parece más apropiado obtener las opiniones del GT presencial que proponer una visión del GTe.

*Propuesta de la Presidencia:* Quedarse en la dosis actual de la NGAA (5 000 mg/kg). Convenir que es necesario modificar la nota 101 para garantizar que en CS 87-1981 se reflejan con toda claridad las autorizaciones de la utilización de emulsionantes en combinaciones en la NGAA. Aceptar la observación de la ICA que debido a la relación de 1:1 entre 87-1981 y 05.1.4 de la NGAA, la referencia a CS 87-1981 no es necesaria. No obstante, también es necesario tener en cuenta la observación del Canadá, de hacer referencia a los cuatro polisorbatos, debido a la autorización de la NGAA.

#### Cuestión 1 pendiente

La referencia a los cuatro polisorbatos conforme a lo expresado en las observaciones presentadas por el Canadá.

¿Está de acuerdo el GT presencial en que como la categoría 05.1.4 de la NGAA fue examinada más recientemente que CS 87-1981 y se acordó tratar y permitir los cuatro polisorbatos como un grupo que hace referencia al polisorbato individual (435) puede ampliarse a los cuatro polisorbatos en la nota 101?

Si hay acuerdo, entonces la nueva nota 101 podría redactarse como:

“Nueva nota 101: Cuando se utilizan en combinación como emulsionantes: sales de amonio de ácido fosfatídico (SIN 442), ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado (SIN 476), monoestearato de sorbitán (SIN 491), triestearato de sorbitán (SIN 492) y polisorbatos (monolaurato de sorbitán polioxietinilado (20) (SIN 432), monooleato de sorbitán polioxietinilado (20) (SIN 433), monoestearato de sorbitán polioxietileno (20) (SIN 435) y triestearato de sorbitán polioxietileno (20) (SIN 436)), la dosis de uso total combinado no excederá de 15 000 mg/kg.”

## **2. Enmendar la nueva entrada (3.4) relacionada con CODEX STAN 87-1981 en el Apéndice 2(B) que trata la transferencia**

Nueva Zelanda y la ICA señalaron que, en general, la transferencia de aditivos alimentarios se permite a través del preámbulo de la NGAA y, por lo tanto, esta cláusula anterior para una transferencia específica ya no es necesaria.

Observaciones a la 2ª versión:

De acuerdo: el Brasil, Nueva Zelanda, la República Islámica del Irán, el Canadá

No está de acuerdo: la ICA.

La ICA quiere entradas específicas que hagan referencia a la transferencia y que concuerden con el trabajo reciente de armonización en las normas de la carne (es decir CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981 y CS 98-1981) que utilizan toda la oración que sigue a continuación, siguiendo el trabajo de armonización que fue terminado en 2015. Su problema parece aplicarse al uso y transferencia de aditivos alimentarios utilizados en la producción de materias primas. En concreto menciona “reguladores de la acidez utilizados en la elaboración de sustancias de cacao”. Asimismo, señala que para garantizar la coherencia lingüística, en CS 141-1983 y CS 105-1981 se deben hacer también las mismas entradas para coadyuvantes de elaboración y transferencia de aditivos alimentarios.

“La sección 4.1 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995), que se refiere a las condiciones aplicables a la transferencia de aditivos alimentarios de ingredientes y materias primas a los alimentos, será aplicable.”

La Presidencia no cree que esto sea una cuestión que requiera una referencia específica que no haya sido ya tratada en el preámbulo de la NGAA. Cabe señalar que las normas originales de carne del Codex que formaron parte del reciente trabajo de armonización tenían todas una sección pertinente que trata de la transferencia de aditivos alimentarios, que entonces, cuando el trabajo de armonización fue terminado, se mantuvo en las normas. Esta situación es diferente a las actuales normas para el cacao y el chocolate.

Sin embargo, cuando los coadyuvantes de elaboración se tratan en las normas entonces es conveniente y se ha hecho la declaración estándar que hace referencia a las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010).

*Propuesta de la Presidencia:* Mantener el enfoque original propuesto y no hacer ninguna declaración adicional tratando la transferencia de aditivos alimentarios puesto que esta cuestión se aborda a través del preámbulo de la NGAA. Cuando en las normas se mencionan los coadyuvantes de elaboración se hace la declaración que hace referencia a las Directrices; esto es aplicable a CS 87-1981 pero no a las otras normas ya que no se mencionan autorizaciones de coadyuvantes de elaboración.

### 3. Enmiendas relativas a la categoría de alimentos 05.1.1

En un principio se pensó que era conveniente que una nueva nota 97 y nueva nota MM eran necesarias para diferenciar los productos que son alimentos normalizados (es decir, que cumplen con las normas CS 105-1981 y CS 141-1983) dentro de la categoría de productos 05.1.1 de la NGAA en comparación con los alimentos no normalizados. La ICA sostiene que las disposiciones de 05.1.1 debían aplicarse tanto a los alimentos normalizados como no normalizados. En el examen ulterior de la cuestión por el GTe se convino (excepto el Japón) que entre las dos normas para productos y la enmienda de la categoría de alimentos de la NGAA hay una relación<sup>7</sup> de 1:1; tanto definiciones como autorizaciones de aditivos alimentarios. Por lo tanto, algunas notas no son necesarias y no hay alimentos no normalizados que cumplan con la categoría 05.1.1.

Por lo tanto, la nueva nota 97 propuesta y la antigua nota MM (CX/FA 15/47/6) no son necesarias; la actual nota 97 se mantiene. La ICA señaló que la nueva nota CC no es necesaria ya que las autorizaciones para las categorías de alimentos 05.1.1 y 05.1.4 de la NGAA (véase también el punto 4 a continuación) ya se trataron en 2012. La nota EE tampoco es necesaria por la misma razón (punto 4 a continuación).

El Japón no estuvo de acuerdo en que entre CS 105-1981, CS 141-1983 y 05.1.1 haya una relación de 1:1 ya que CS 105-1981 no regula los productos para elaboración ulterior. El sistema de clasificación de alimentos se aplica a los productos tal como se venden a los consumidores. Los productos que requieren elaboración ulterior no se encuentran en esta categoría, mientras que los productos finales sí se encuentran.

El Japón también hizo la observación de que la actual nota 97 ("sobre la base de los productos finales a base de cacao y productos del chocolate") no es necesaria ya que el preámbulo de la NGAA establece que "salvo indicación en contrario, las dosis máximas de uso de los aditivos de los Cuadros 1 y 2 se refieren al producto final, en la forma en que se consume". Los productos finales en la forma en que se consumen pueden no ser los mismos que la base de los productos finales a base de cacao y productos del chocolate, pero si se acuerda, entonces la nota 97 no es necesaria. Se solicita el consejo del GTe sobre esta propuesta.

Es necesario añadir la actual nota 45 (dice "Como ácido tartárico") a la entrada de los tartratos.

El GTe consideró si la nota 97 "sobre la base de los productos finales a base de cacao y productos del chocolate" para 05.1.1 es la misma que el preámbulo de la NGAA "salvo indicación en contrario, las dosis máximas de uso de los aditivos de los Cuadros 1 y 2 se refieren al producto final, en la forma en que se consume" y por lo tanto no es necesaria. La actual nota 97 también puede ser necesaria para todas las autorizaciones de aditivos alimentarios asociados a CS 105-1981 y CS 141-1983 que hacen referencia a los productos acabados de cacao o chocolate, siempre que se acuerde que es diferente al producto final en la forma en que se consume. De lo contrario la nota 97 podría eliminarse porque no sería necesaria.

En respuesta a la 2.<sup>a</sup> versión distribuida en el GTe, el Brasil, la ICA, los EE.UU., Nueva Zelandia, la República Islámica del Irán y el Canadá apoyaron mantener la nota 97. Sin embargo, Malasia propuso que la nota 97 se eliminara.

La propuesta de los EE.UU. proporcionó una buena explicación con respecto al tema de la nota 97. La explicación vinculaba el ámbito de aplicación y las disposiciones de CS 105-1981 y CS 141-1983, indicando que estos productos pueden ser elaborados ulteriormente, por los consumidores o los fabricantes de alimentos. Por lo tanto, en esa explicación la nota 97 es necesaria ya que la dosis de uso es aplicable al alimento acabado que se prepara a partir de estos productos (es decir, en la forma en que se consumen).

El Canadá se pregunta si la relación de 1:1 significa que habrá productos normalizados y no normalizados que cumplen con 05.1.1. de la NGAA. En tal caso algunas de las notas son necesarias (CC y EE), propone mantener la nota 97 pero la nota MM no es necesaria.

---

<sup>7</sup> En este contexto se entiende que una relación de 1:1 significa que hay una correspondencia directa entre el ámbito de aplicación de los productos alimenticios en la(s) norma(s) para productos del Codex con la categoría de alimentos correspondiente de la NGAA.

La opinión del GTe es que no habría productos no normalizados que cumplan 05.1.1.

*Propuesta de la Presidencia:* Hubo acuerdo general del GTe (pero no del Japón) sobre una relación de 1:1 entre las dos normas, CS 105-1981 y CS 141-1983, y la categoría de alimentos 05.1.1 de la NGAA. La nueva nota 97 propuesta y la antigua nota MM no son necesarias, pero la actual nota 97 debía mantenerse. Tampoco son necesarias las nuevas notas CC y EE.

#### **4. Autorizaciones de grupo en la NGAA en comparación con autorizaciones de aditivos alimentarios individuales en normas para productos (p.ej., tartratos comparados con ácido tartárico, L(+)-)**

La mejor forma de explicar este tema es con ejemplos. El ácido tartárico, L(+)- (SIN 334) está permitido como regulador de la acidez en CS 105-1981, CS 141-1983 y CS 87-1981. En el Cuadro 1 de la NGAA no hay ninguna entrada individual para ácido tartárico, L(+)- (SIN 334) sino una entrada para el grupo de tartratos (SIN 334, 335(i), 335(ii), 336(i), 336(ii) y 337). Por lo tanto, la entrada en el Cuadro 1 y 2 de la NGAA necesita reconocerlo y utilizar el término del grupo "tartratos".

En REP15/FA (párr. 129 y Apéndice VIII, Parte B) se señaló además que las entradas de tres tartratos (tartrato monosódico (335(i)), tartrato monopotásico (336(i)) y tartrato dipotásico (336(ii)) se eliminarán de la NGAA ya que no tienen una especificación del JECFA. Por lo tanto, para tartratos solo se añadirán el SIN 334, 335(ii) y 337.

Otro ejemplo diferente es el uso del grupo de fosfatos en la categoría de alimentos 05.1.4 de la NGAA para la autorización del ácido ortofosfórico en CS 87-1981.

En respuesta a la 2.<sup>a</sup> versión distribuida, el Brasil, la ICA, Nueva Zelandia, la República Islámica del Irán y el Canadá manifestaron su apoyo a este enfoque.

*Propuesta de la Presidencia:* Añadir autorizaciones de grupo para tartratos en las categorías 05.1.1 y 05.1.4 de la NGAA en lugar de ácido tartárico, L(+)- (por lo tanto, las notas EE y FF no son necesarias). Las autorizaciones de grupo para los fosfatos ya fueron añadidas a las categorías 05.1.1 y 05.1.4 de la NGAA en 2012.

#### **5. Enmiendas relativas a la categoría de alimentos 05.1.4**

Esta es básicamente la misma cuestión planteada por la ICA para la categoría de alimentos 05.1.1 (punto 3 anterior).

Entre los miembros del GTe hubo acuerdo (excepto el Japón) de que entre CS 87-1981 y la categoría de productos 05.1.4 de la NGAA y sus descriptores hay una relación<sup>1</sup> de 1:1. Las entradas de aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 05.1.4 de la NGAA fueron actualizadas más recientemente que CS 87-1981 que fue revisada por última vez en 2003.

El Japón opinó que la categoría 05.1.4 de la NGAA regula variedades más amplias de productos de chocolate (p.ej., dulces de manteca de cacao) que la norma, si bien la parte de chocolate de los productos cumple con la norma para productos. Cabe señalar que la manteca de cacao está regulada por una categoría de alimentos diferente (05.1.3).

En respuesta a la 2.<sup>a</sup> versión distribuida en el GTe, el Brasil, la ICA, los EE.UU., Nueva Zelandia, la República Islámica del Irán y el Canadá señalaron que estaban de acuerdo con el enfoque.

El Canadá presentó también las mismas observaciones sobre la relación de 1:1 y los productos normalizados y no normalizados que para 05.1.1 en el punto A3 anterior.

*Propuesta de la Presidencia:* Debido al acuerdo general (pero no unánime) en el GTe de que hay una relación de 1:1 entre la categoría 05.1.4 de la NGAA y CS 87-1981, los cambios propuestos debían mantenerse.

#### **6. Tratamiento de los aditivos alimentarios según BPF en las normas para productos; colocación de entradas en el Cuadro 3 de la NGAA**

Las normas para productos, CS 87-1981, CS 105-1981 y CS 141-1983, contienen aditivos alimentarios permitidos según BPF (buenas prácticas de fabricación).

El árbol de decisiones y el enfoque convenido para otro trabajo de armonización anterior finalizado en la CCFA46 y CCFA47 han sido utilizados para realizar modificaciones en el Cuadro 3 y el Anexo del Cuadro 3 de la NGAA.

Cuando el aditivo alimentario según BPF de la norma ya figura en el Cuadro 3, la norma se añade a la columna final del Cuadro 3 (aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas para productos).

Después se añaden cuadros aparte al Anexo del Cuadro 3 indicando que para las distintas categorías de productos de la NGAA solo se permite añadir según BPF los aditivos alimentarios listados en el Cuadro 3.

La ICA planteó el punto de que tres agentes de glaseado están permitidos según BPF en CS 87-1981 y 05.1.4 de la NGAA. Son cera de abejas (901), cera de candelilla (902) y goma laca (904). La solicitud es que estos tres aditivos se añadan al Cuadro 3.

La ICA recomendó que a glicerol debía añadirse el término “emulsionante” como clase funcional en el Cuadro 3, ya que esa es la clase en que está clasificado en CS 87-1981 y fue adoptado por la CAC en REP14/CAC, Apéndice III. Esto se refleja en CAC/GL 36-1989.

La ICA recomendó que a pectina debía añadirse el término “agente de glaseado” como clase funcional en el Cuadro 3, ya que esa es la clase en que está clasificada en CS 87-1981. Esto se refleja en CAC/GL 36-1989.

El Brasil también planteó la cuestión que CS 105-1981 tiene límites máximos (LM) para los agentes antiaglutinantes de silicato, dióxido de silicio amorfo (SIN 551), silicato de calcio (SIN 552), silicato de magnesio (SIN 553(i)) y trisilicato de magnesio (SIN 553(ii)) de 10 000 mg/kg. Tres de estos aditivos alimentarios (551, 552 y 553(i)) pero no 553(ii) están listados ya en el Cuadro 3 de la NGAA como aditivos alimentarios según BPF. Por lo tanto, se plantea la cuestión de si es apropiado añadir la norma para productos CS 105-1981 a la columna de la derecha de este cuadro. La justificación para añadir CS 105-1981 a las entradas del Cuadro 3 fue que ya se ha determinado que estos aditivos son aditivos alimentarios según BPF y la DM de 10 000 mg/kg es muy alta no indicando ningún problema de seguridad lo cual es apropiado para los aditivos alimentarios según BPF. Además estos tres aditivos alimentarios tienen una IDA del JECFA “no especificada”. Trisilicato de magnesio (SIN 553(ii)) no tiene una especificación del JECFA por eso no aparece en la NGAA (tratado en la sección B).

El GTe consideró si estaba de acuerdo con las entradas para CS 105-1981 en la columna de la derecha para los silicatos (SIN 551, 552, 553 (i)) en el Cuadro 3 que han sido incorporados en el documento (sección F en el Apéndice 3).

En respuesta a la distribución de la 2.<sup>a</sup> versión del documento, el Brasil, Malasia, la ICA, los EE.UU., la República Islámica del Irán y el Canadá señalaron que estaban de acuerdo con el cambio propuesto sobre la adición de los tres silicatos (SIN 551, 552 y 553(i)) en el Cuadro 3.

Se formularon otras observaciones con respecto a otras entradas del Cuadro 3 (agentes de glaseado):

El Brasil señaló también que las entradas de los otros aditivos alimentarios propuestos por la ICA debían debatirse en el GT y no era apropiado hacer cambios a través del GTe. Señaló que en CAC/GL 36-1989 glicerol no tenía la clase funcional de “emulsionante” (fue rechazado en la CCFA47, véase REP 15/FA, arriba en la página 14). Las pectinas ya tienen la clase funcional de “agente de glaseado” en el Cuadro 3 (reconfirmado en CCFA47). (Estas modificaciones se han hecho.)

ICA: La ICA hizo la observación de que el actual árbol de decisiones (REP 14/FA, Apéndice VI) pasaba por alto la posibilidad de que una disposición sobre un aditivo alimentario no reflejada en las normas para productos ni en las categorías de alimentos correspondientes de la NGAA pueda existir de hecho en el Cuadro 3 si la norma para productos no figuraba en el Anexo al Cuadro 3 como “excluida” del uso de aditivo según BPF. En opinión de la ICA es esencial que los aditivos según BPF del Cuadro 3 ya “adoptados” que reúnan los requisitos para utilizarlos en productos normalizados estén respectivamente incorporados en el Cuadro 3, bajo la columna titulada “Aceptable en los alimentos regulados por las siguientes normas para productos”.

Se entiende que la cuestión de la ICA es que el actual árbol de decisiones no aborda que algunos aditivos alimentarios pueden figurar como BPF tanto (o bien) en la norma para productos como la categoría de alimentos correspondiente de la NGAA pero no figurar ya en el Cuadro 3. Este es el caso de los tres agentes de glaseado listados (cera de abejas, cera de candelilla y goma laca, blanqueada), en que el árbol de decisiones lleva a la casilla E. Sin embargo, ello no significa que estos aditivos alimentarios deban añadirse automáticamente al Cuadro 3. Para que un aditivo se incorpore en el Cuadro 3, el JECFA le tiene que haber asignado una IDA “no especificada”. Cera de abejas, cera de candelilla y goma laca, blanqueada no tienen IDA “no especificadas” (se consideró que la cera de abeja y cera de candelilla no tenían ninguna preocupación toxicológica para los usos funcionales mencionados (65.<sup>a</sup> reunión del JECFA (2005); a goma laca, blanqueada se le dio una IDA “aceptable”, los usos actuales (como agente de recubrimiento, de glaseado y acabado de superficie aplicado externamente a los alimentos) no suponen ninguna preocupación toxicológica (39.<sup>a</sup> reunión del JECFA (1992)). Por lo tanto, estos aditivos no deben incorporarse en el Cuadro 3.

EE.UU.: Los EE.UU. observaron que el nombre debía indicarse como “goma laca, blanqueada” tal como figura en CAC/GL 36-1989 y no como “goma laca”. Los EE.UU. no creen que goma laca, blanqueada deba añadirse al Cuadro 3 ya que el aditivo tiene una restricción sobre su uso general en los alimentos. El JECFA ha asignado a goma laca, blanqueada una IDA “aceptable”, uso actual (como agente de recubrimiento, de glaseado, de acabado de superficie) aplicado externamente al alimento no supone ninguna preocupación toxicológica (JECFA, 1992).

Nueva Zelandia: Nueva Zelandia tenía una preocupación similar sobre los tres agentes de glaseado (cera de abeja, cera de candelilla y goma laca, blanqueada), ya que actualmente tienen la nota 3 (para uso en

tratamiento superficial solamente) en la NGAA. Se preguntaba cómo se abordaría esta condición añadiéndolos en el Cuadro 3, señalando también que tienen una lista más amplia de clases funcionales que solo agente de glaseado. Antes de realizar cualquier cambio debía mantenerse un debate sobre cómo abordar estas cuestiones.

Canadá: El Canadá quería sugerir que el CCFA necesita analizar más las consecuencias de trasladar estos aditivos al Cuadro 3 antes de hacerlo. Por ejemplo, la cat. 05.1.4 permite cera de candelilla y cera de abeja en los alimentos de esta categoría a través de los Cuadros 1 y 2 pero el tratamiento de superficie solo a través de la nota 3. Dado que la cat. 05.1.4 no está en el Anexo del Cuadro 3, si la cera de candelilla y la cera de abeja se incluyen en el Cuadro 3, ¿estarían entonces permitidas en los alimentos de la cat. 05.1.4 según BPF en sus demás funciones reconocidas que figuran en el Cuadro 3 (p.ej., emulsionante o espesante)? Para esta cuestión en concreto, goma laca puede plantear menos complejidad puesto que solo la clase funcional reconocida-SIN de este aditivo es “agente de glaseado”.

La presidencia observa que las condiciones de calificación podrían añadirse en la 5.<sup>a</sup> columna del Cuadro 3 de forma similar a la reciente norma para productos (CS 117-1981 “Bouillons” y consomés). La condición podría incluirse según la norma para productos aplicable indicando “para uso como agente de glaseado en el tratamiento superficial solamente”.

*Propuesta de la Presidencia:* Hacer los cambios en el Cuadro 3 que se han propuesto en los tres silicatos. Las otras entradas propuestas según la sugerencia de la ICA para los tres agentes de glaseado (cera de abeja (SIN 901), cera de candelilla (SIN 903) y goma laca, blanqueada (SIN 904)) se ha propuesto que no se hagan en el GTe debido a que no reúnen los criterios para incorporarlos en el Cuadro 3 (tal como se ha expuesto arriba).

Se hacen cambios en las entradas para glicerol y pectinas del Cuadro 3 a fin de reflejar la versión más reciente de 2015 resultado de la CCFA47.

La sugerencia de la ICA para los tres agentes de glaseado (cera de abeja, cera de candelilla y goma laca, blanqueada) se ha propuesto que no se haga en el GTe debido a que no reúnen los criterios para incorporarlas en el Cuadro 3 (tal como se ha expuesto arriba). Sin embargo, se requiere mayor debate y, por lo tanto, se propone considerar esta cuestión en el GT durante la sesión.

#### Cuestión 2 pendiente

Las condiciones de calificación se podrían escribir en la columna 5 del Cuadro 3 para los tres agentes de glaseado (cera de abejas (SIN 901), cera de candelilla (SIN 902) y goma laca, blanqueada (SIN 904)) "para uso como agente de glaseado en tratamiento de superficie solamente" puesto que el JECFA determinó que no plantean ninguna preocupación toxicológica cuando se utilizan para tal función tecnológica. La opinión de algunos participantes es que estos tres agentes de glaseado no pueden incorporarse en el Cuadro 3 porque el JECFA no les ha asignado una IDA “no especificada”. Las condiciones figuraban en la reciente versión de 2015 del Cuadro 3 para el trabajo de armonización reciente realizado para la *Norma para los “bouillons” y consomés* (CODEX STAN 117-1981).

¿Considera apropiado el Comité añadir estos tres agentes de glaseado al Cuadro 3, en relación con las normas para productos pertinentes, utilizando una declaración de calificación? Las consecuencias de trasladar tales aditivos al Cuadro 3 deben considerarse.

#### **7. Limitaciones para aromatizantes para que concuerden con CS 87-1981, CS 141-1983 y CS 105-1981**

Nueva Zelanda y otros miembros del GTe señalaron que las autorizaciones para el uso de aromatizantes en CS 87-1981, CS 141-1983 y CS 105-1981 también tenían restricciones (sabores naturales según la definición en el Codex Alimentarius y sus equivalentes sintéticos, excepto los que imitan el sabor natural del chocolate o la leche<sup>2</sup> (Nota 2. Confirmación provisional).

Se convino en que es importante añadir la siguiente oración adicional al Apéndice 2, sección B (sección 3.2), C y D, secciones 4.2 de CS 87-1981, CS 141-1983 y CS 105-1981, respectivamente:

“Solamente están permitidos según BPF los aromatizantes que no imitan los sabores naturales del chocolate o la leche (para los productos descritos en 2.1 y 2.2)”.

En respuesta a la distribución de la 2.<sup>a</sup> versión al GTe, manifestaron acuerdo: el Brasil, Malasia, la ICA, los EE.UU. (aceptó la oración, pero prefería mantener los límites para el sabor bajo los aromatizantes dentro de las normas para productos), Nueva Zelanda, la República Islámica del Irán y el Canadá.

El Brasil sugirió también añadir las siguientes palabras adicionales a la oración pero solo para CS 87-1981: “excepto para vainillina y vainillina de etilo a una dosis máxima de 1 000 mg/kg individualmente o en combinación.” Entonces las autorizaciones para vainillina y vainillina de etilo no son necesarias para CS 87-

1981, tal como se indica en la 2.<sup>a</sup> versión. No es necesaria para CS 141-1983 o CS 105-1981 porque no difieren de otros aromatizantes autorizados, que también se permiten según BPF.

Pese a que apoyaba las restricciones añadidas sobre las aromatizantes propuestas por la Presidencia, el Canadá señaló que el límite de "BPF" para los aromatizantes ya está especificado en la sección 3.4 de CAC/GL 66-2008; por lo tanto, esta oración redundante podía omitirse.

*Propuesta de la Presidencia:* Añadir la oración restrictiva adicional (modificada según la sugerencia del Brasil) tal como se ha propuesto para CS 87-1981, de modo que ahora diga:

"Solo están autorizados según BPF los aromatizantes que no imitan el sabor natural del chocolate o la leche (para los productos descritos en 2.1 y 2.2), excepto para vainillina y vainillina de etilo a una dosis máxima de 1 000 mg/kg, individualmente o en combinación."

La oración no se ha cambiado para CS 141-1983 y CS 105-1981 y por lo tanto dice:

"Solamente están permitidos según BPF los aromatizantes que no imitan los sabores naturales del chocolate o la leche".

Eliminar las autorizaciones escritas específicamente para vainillina y vainillina de etilo en las tres normas para productos.

### 8. Enmiendas a la nueva nota AA para mejorar la claridad (Apéndice 3, 1. A. con respecto a la categoría 05.0)

En opinión de Nueva Zelandia la nota AA para la categoría de alimentos 05.0 en los Cuadros 1 y 2 podía modificarse para mejorar la claridad. La preocupación era garantizar que todos los productos regulados por CS 87-1981 estén excluidos excepto los que se ajusten al chocolate blanco. Además la dosis máxima permitida debía aplicarse sobre la base del contenido de grasa, como la actual nota 15. El Japón propuso también añadir una nueva nota extra, para corroborar la nota AA, para realizar el mismo objetivo; es decir, excluir otros productos regulados por CS 87-1981 (excluido el chocolate blanco). Otros miembros del GTe también formularon observaciones sobre esta nueva nota AA.

Nueva nota AA propuesta:

"Excluidos los productos regulados por la *Norma para el chocolate y los productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981) excepto los productos que se ajusten al chocolate blanco, donde puede utilizarse palmitato de ascorbilo (SIN 304) solo como antioxidante a 200 mg/kg calculado sobre la base del contenido de grasa".

En respuesta a la 2.<sup>a</sup> versión distribuida, Malasia, la ICA, los EE.UU. (con pequeña modificación, señalando que la nota A.8 difiere de ello en el Apéndice 3.A), Nueva Zelandia, el Canadá (con pequeña modificación propuesta) indicaron su apoyo a este enfoque.

*Propuesta de la Presidencia:* Modificar la nota AA tal como se propuso, tomando la pequeña modificación de redacción de los EE.UU.

Nueva nota AA: "Excluidos los productos regulados por la *Norma para el chocolate y los productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981) excepto los productos que se ajusten al chocolate blanco, donde puede utilizarse palmitato de ascorbilo (SIN 304) solo como antioxidante a 200 mg/kg calculado sobre la base del contenido de grasa".

### 9. Enmiendas a CX 87-1981 relativas a las limitaciones para los aromatizantes vainillina y vainillina de etilo

Bélgica observó que las limitaciones para los aromatizantes vainillina y vainillina de etilo (DM de 1 g/kg en combinación) no debían perderse en CS 87-1981 como parte del trabajo de armonización. Propuso que esas limitaciones debían añadirse a la nueva sección 3.2 relativa a aromatizantes. Esta sugerencia parece pertinente y las limitaciones no debían perderse. Las mismas condiciones debían preverse para CX 105-1981 y CX 141-1983.

En respuesta a la 2.<sup>a</sup> versión de la circular, Malasia, la ICA, Nueva Zelandia, la República Islámica del Irán y el Canadá expresaron su apoyo a este enfoque. Sin embargo, el Brasil no estuvo de acuerdo y sugirió texto extra para la sección 3.2 de CS 87-1981. El Brasil no cree que la sección 4.2 sea necesaria en CS 105-1981 y CS 141-1983, puesto que todos los aromatizantes pueden utilizarse según BPF (el Canadá hizo la misma observación).

*Propuesta de la Presidencia:* Debido a las enmiendas sugeridas en el punto A.7 anterior ya no es necesario hacer estas modificaciones, por lo que la limitación adicional del aromatizante vainillina y vainillina de etilo a la sección 3.2 relativa a aromatizantes en CX 87-1981, así como la sección 4.2 en CS 105-1981 y CS 141-1983 ya no es necesaria y se ha eliminado.

## **B. Explicación de las enmiendas propuestas a la NGAA que no han sido incorporadas**

### Introducción

En el transcurso de su trabajo los miembros del GTe proporcionaron a la presidencia del GTe un gran número de observaciones detalladas. Tanto antes de la CCFA47 como después de ella fueron objeto de consulta dos versiones de la NGAA modificada. Muchas de las modificaciones solicitadas parecían pertinentes y han dado lugar a los cambios propuestos en la NGAA. Sin embargo, algunas modificaciones solicitadas no tenían un apoyo más amplio y/o no parecían pertinentes o estaban fuera del ámbito de aplicación del trabajo de armonización. En estos casos los cambios propuestos a la NGAA no se han hecho. La intención de esta sección es explicar por qué no se han hecho muchas de esas enmiendas.

### Aspectos generales

- i) En la NGAA no se ha hecho referencia al Inventario de sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (ICE) ya que no es una norma oficial del Codex sino una lista inventario.
- ii) Una serie de observaciones se consideró fuera del mandato del GTe sobre armonización de las normas del Codex para productos con la NGAA. Algunas de las cuestiones planteadas pueden resolverse mejor como parte del GTe sobre el SIN, la nota 161 o sobre la NGAA.

### 05.0 Confitería

- i) La ICA solicitó que la nota 10 ("Como estearato de ascorbilo") debía borrarse de la entrada para los ésteres de ascorbilo (palmitato de ascorbilo (SIN 304) y estearato de ascorbilo (SIN 305)). Esta nota no limita el uso a estearato de ascorbilo solamente, sino a cómo deben calcularse las dosis máximas para las mezclas de ambos ésteres de ascorbilo, o incluso de palmitato de ascorbilo en sí. Este es el mismo enfoque adoptado para cómo se calculan las dosis máximas para las mezclas de aditivos con diferentes pesos moleculares. No se propone borrar la nota 10.

#### 05.1.1

- i) Trisilicato de magnesio (553(ii)) no está incluido porque el JECFA no le ha asignado una IDA.
- ii) La ICA solicitó que a la lista del fosfato se añadan otros fosfatos. Todos los fosfatos que se enumeran en su nota ya figuran en la NGAA, por lo que no es necesario hacer ningún cambio. Cualquier otro fosfato que no esté en la lista estaría fuera del ámbito de aplicación del trabajo de armonización.

#### 05.1.4

- i) Oro y plata no están incluidos porque el JECFA no les ha asignado una IDA. La ICA deseaba que estas autorizaciones se mantuvieran ya que no hay otras oportunidades para reflejar el uso de estos colorantes en este tipo de productos. Lamentablemente esta solicitud está fuera del ámbito de aplicación del trabajo de armonización. La ICA señaló además que los productos de chocolate decorados con oro y plata ya se comercializan mundialmente. La eliminación de la autorización en la NGAA podría crear barreras comerciales. Su uso está controlado por BPF y autolimitado debido al costo.
- ii) La ICA solicitó que otros colorantes que no figuran en CS 87-1981 o la categoría de alimentos 05.1.4 de la NGAA también debían permitirse para la decoración de la superficie solamente (nueva nota 183). Mencionó los colorantes por los nombres de EE.UU., pero no por los nombres de los colorantes del Codex o números del SIN. Se trataba de: rojo 40 (rojo allura AC (SIN 129) ya enumerado en 05.1.4), amarillo 5 (tartrazina (SIN 102), actualmente en el procedimiento de trámites del Codex) y azul 2 (indigotina (carmín de índigo) (SIN 132) ya enumerado en 05.1.4). Esta solicitud está fuera del ámbito de aplicación del trabajo de armonización.
- iii) La ICA solicitó que otros edulcorantes no nutritivos adoptados en la NGAA debían permitirse en CX 87-1981 y la categoría de alimentos 05.1.4 de la NGAA. Esta solicitud está de nuevo fuera del ámbito de aplicación del trabajo de armonización.

### Cuadro 3

La ICA cree que los aditivos vigentes según BPF en el Cuadro 3 (por ejemplo, dióxido de titanio) debían modificarse también para reflejar el uso actual en los productos de chocolate normalizados. Esta solicitud también está fuera del ámbito de aplicación del trabajo de armonización.

## ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS EN RELACIÓN CON PRODUCTOS DEL CACAO Y CHOCOLATE

Se proponen las siguientes enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de los productos de chocolate.

El nuevo texto se indica en **negrita/subrayado**. El texto que debe eliminarse se indica ~~tachado~~.

### A. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LA MANTECA DE CACAO (CODEX STAN 86-1981)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 3 de la *Norma para la Manteca de Cacao* (CODEX STAN 86-1981)

#### 3. ADITIVOS ALIMENTARIOS

##### 3.1 En este producto no está permitido ningún aditivo alimentario

##### 3.1.2 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN    DOSIS MÁXIMA

Hexano (62°C - 82°C)	1 mg/kg	excepto manteca de cacao prensado
----------------------	---------	-----------------------------------

Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos regulados por esta Norma cumplirán con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010)

### B. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE (CODEX STAN 87-1981)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 3 de la *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981).

#### 3 ADITIVOS ALIMENTARIOS

3.1 Reguladores de la acidez, antioxidantes, incrementadores del volumen, colorantes (únicamente con fines de decoración), emulsionantes, agentes de glaseado y edulcorantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 05.1.4 (Chocolate y productos de chocolate) y sus categorías de alimentos generales cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta Norma. En alimentos regulados por esta Norma solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).

3.2 Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma cumplirán con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008). Solo están autorizados según BPF los aromatizantes que no imitan el sabor natural del chocolate o la leche para los productos descritos en 2.1 y 2.2, excepto para vainillina y vainillina de etilo a una dosis máxima de 1 000 mg/kg, individualmente o en combinación.

3.3 Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos regulados por esta norma cumplirán con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010).

~~Podrán utilizarse únicamente los aditivos alimentarios que figuran en la lista que sigue, y únicamente dentro de los límites especificados.~~

~~Otros aditivos incluidos en la lista aprobada de la Norma general para aditivos alimentarios (GSFA) se pueden utilizar, con sujeción a la autoridad que tiene jurisdicción de acuerdo con la legislación aplicable.~~

~~3.1 Agentes alcalinizantes y neutralizantes transferidos como consecuencia de la elaboración de las materias de cacao en proporción a la cantidad máxima, según se dispone.~~

3.2 REGULADORES DE LA ACIDEZ	Dosis máxima
503(i) Carbonato amónico	Limitada por BPF
527 Hidróxido amónico	
503(ii) Hidrogenocarbonato amónico	
170 Carbonato cálcico	
330 Ácido cítrico	
504(i) Carbonato magnésico	
528 Hidróxido magnésico	
530 Óxido magnésico	
501(i) Carbonato potásico	
525 Hidróxido potásico	
501(ii) Hidrogenocarbonato potásico	
500(i) Carbonato sódico	
524 Hidróxido sódico	
500(ii) Hidrogenocarbonato sódico	
526 Hidróxido cálcico	
338 Ácido ortofosfórico	5 g/kg en productos finales de cacao y chocolate
334 Ácido L(+) tartárico	

3.3 EMULSIONANTES	Dosis máxima	Productos	
471 Mono- y diglicéridos de ácidos grasos	BPF	Productos descritos en 2.1 y 2.2 "	
322 Lecitinas		"	
422 Glicerol			
442 Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	10 g/kg	" "	
476 Ésteres de poliglicerol del ácido ricinoléico interesterificado	5 g/kg — 15 g/kg en combinación	" "	
(491) Monoestearato de sorbitán	10 g/kg	" "	
(492) Tristearato de sorbitán	10 g/kg	" "	
435 Polietileno (20), monoestearato de sorbitán	10 g/kg	" "	
<b>3.4 AROMATIZANTES</b>			
<b>3.4.1</b>	Aromas naturales como se definen en el Codex Alimentarius, y sus equivalentes sintéticos excepto aquellos que imitan el aroma natural del chocolate o de la leche 2	BPF	Productos descritos en 2.1 y 2.2
<b>3.4.2</b>	Vainillina	1 g/kg mezclados	Productos descritos en 2.1 y 2.2
<b>3.4.3</b>	Etilvainillina		Productos descritos en 2.1 y 2.2
<b>3.5 EDULCORANTES</b>			
950	Acesulfamo K	500 mg/kg	Productos descritos en 2.1 y 2.2

951	Aspartame	2000 mg/kg	" "
952	Ácido ciclámico y sales de Na y Ca	500 mg/kg	" "
954	Sacarina y sales de Na y Ca	500 mg/kg	" "
957	Taumatina		" "
420	Sorbitol		" "
421	Manitol		" "
953	Isomaltá	BPF	" "
965	Maltitol		" "
966	Lactitol		" "
967	Xilitol		" "

3.6 AGENTES DE GLASEADO		
414	Goma arábiga (goma de acacia)	Productos descritos en 2.1 y 2.2
440	Pectina	" "
901	Cera de abejas, blanca y amarilla	BPF
902	Cera candelilla	" "
904	Goma laca	" "

3.7 ANTIOXIDANTES			
304	Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg	Productos descritos en 2.1.7.1 calculado con referencia al contenido de grasas
		200 mg/kg solos o mezclados	
319	Terbutilhidroquinona		"
320	Butilhidroxianisol		"
321	Butilhidroxitolueno		"
310	Galato de propilo		"
307	α-tocoferol	750 mg/kg	"

3.8 COLORES (SOLO PARA FINES DECORATIVOS)			
175	Oro	BPF	Productos descritos en 2.1 y 2.2
174	Plata	BPF	

<b>3.9 AUMENTADORES DEL VOLUMEN</b>			
4200	Polidextrosas A y N	BPF	Productos descritos en 2.1 y 2.2
<b>3.104 COADYUVANTES DE ELABORACIÓN</b>		<b>Dosis máxima</b>	
Hexano (62°C – 82°C)		1 mg/kg	Calculado con referencia al contenido de grasas

### C. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO (CODEX STAN 141-1983)

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao* (CODEX STAN 141-1983).

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

##### 4.1

**Reguladores de la acidez y emulsionantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y sus categorías de alimentos generales cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta Norma. En los alimentos regulados por esta Norma solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).**

##### 4.2

**Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma cumplirán con las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008). Solamente están permitidos según BPF los aromatizantes que no imitan los sabores naturales del chocolate o la leche.**

Solamente los aditivos alimentarios que figuran en la lista siguiente pueden ser utilizados y sólo dentro de los límites especificados.

#### 4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ-

#### DOSIS MÁXIMA

503(i)	Carbonato amónico	Limitada por BPF
527	Hidróxido amónico	
503(ii)	Hidrogenocarbonato amónico	
170(i)	Carbonato cálcico	
(330)	Ácido cítrico	
504(i)	Carbonato magnésico	
(528)	Hidróxido magnésico	
530	Óxido magnésico	
501(i)	Carbonato potásico	
525	Hidróxido potásico	
501(ii)	Hidrogenocarbonato potásico	
500(i)	Carbonato sódico	
(524)	Hidróxido sódico	
500(ii)	Hidrogenocarbonato sódico	
526	Hidróxido cálcico	
338	Ácido ortofosfórico	2,5 g/kg expresados como P205 en productos acabados de cacao y chocolate
334	Ácido L tartárico	5 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate

#### 4.2 EMULSIONANTES DOSIS MÁXIMA

471	Mono- y diglicéridos de ácidos grasos comestibles	Limitada por BPF
322	Lecitina	
442	Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	10 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate
476	Ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico interesterificado	5 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate

#### 4.3 AROMATIZANTES DOSIS MÁXIMA

Aromas naturales y artificiales, salvo aquellos que imitan el aroma natural del chocolate o de la leche	Vainillina	Limitada por BPF
---	------------	------------------

**D. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES (CODEX STAN 105-1981)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares* (CODEX STAN 105-1981).

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**4.1**

**Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, estabilizantes, edulcorantes y espesantes utilizados de conformidad con los Cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y sus categorías de alimentos generales cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta Norma. En los alimentos regulados por esta Norma solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).**

**4.2**

**Los aromatizantes utilizados en productos regulados por esta norma cumplirán con las Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008). Solamente están permitidos según BPF los aromatizantes que no imitan los sabores naturales del chocolate o la leche.**

	Nombre del Aditivo	Dosis máxima (producto acabado/producto de cacao final)
4.1	Reguladores de la acidez	
170(i)	Carbonato de calcio	Limitada por BPF
330	Ácido cítrico	Limitada por BPF
334	Ácido tartárico L (+)	5000 mg/kg con referencia a la fracción de cacao
338	Ácido fosfórico	25000 mg/kg, expresados como P <sub>2</sub> O <sub>5</sub> , (con referencia a la fracción de cacao)
500(i)	Carbonato de sodio	Limitada por BPF
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Limitada por BPF
501(i)	Carbonato de potasio	Limitada por BPF
501(ii)	Hidrogenocarbonato de potasio	Limitada por BPF
503(i)	Carbonato de amonio	Limitada por BPF
503(ii)	Hidrogenocarbonato de amonio	Limitada por BPF
504(i)	Carbonato de magnesio	Limitada por BPF
524	Hidróxido de sodio	Limitada por BPF
525	Hidróxido de potasio	Limitada por BPF
526	Hidróxido de calcio	Limitada por BPF
527	Hidróxido de amonio	Limitada por BPF
528	Hidróxido de magnesio	Limitada por BPF
530	Óxido de magnesio	Limitada por BPF
<b>4.2</b>	<b>Emulsionantes</b>	
322	Lecitina	Limitada por BPF
471	Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos	Limitada por BPF
442	Salas amónicas de ácidos fosfatídicos	10000 mg/kg
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	10000 mg/kg
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	5000 mg/kg
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	5000 mg/kg
476	Ésteres de poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado	5000 mg/kg
491	Monoestearato de sorbitán	2000 mg/kg (combinados)
492	Triestearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
494	Sorbitán monooleato	
495	Monopalmitato de sorbitán	

	<b>Nombre del Aditivo</b>	<b>Dosis máxima (producto acabado/producto de cacao final)</b>
<b>4.3</b>	<b>Estabilizantes</b>	
400	Ácido alginico	Limitada por BPF
407	Carragenina	Limitada por BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	Limitada por BPF
412	Goma guar	Limitada por BPF
413	Goma de tragacante	Limitada por BPF
414	Goma arábica (goma de acacia)	Limitada por BPF
415	Goma xantán	Limitada por BPF
416	Goma karaya	Limitada por BPF
417	Goma tara	Limitada por BPF
418	Goma gellan	Limitada por BPF
460	Celulosa	Limitada por BPF
466	Carboximetilcelulosa sódica	Limitada por BPF
<b>4.4</b>	<b>Aromatizantes</b>	
	Aromas naturales y artificiales, salvo aquellos que imitan el aroma natural de la leche o el chocolate	Limitada por BPF
	Vainillina	Limitada por BPF
	Etilvainillina	Limitada por BPF
<b>4.5</b>	<b>Antiaglutinantes</b>	
341(iii)	Fosfato tricálcico	10000 mg/kg
551	Dióxido de silicio amorfo	10000 mg/kg
552	Silicato de calcio	10000 mg/kg
553(i)	Silicato de magnesio	10000 mg/kg
553(ii)	Trisilicato magnésico	10000 mg/kg
553(iii)	Talco	10000 mg/kg
<b>4.6</b>	<b>Aumentadores del volumen</b>	
1200	Polidextrosas	Limitada por BPF
<b>4.7</b>	<b>Edulcorantes</b>	
420	Sorbitoles	Limitada por BPF
421	Manitol	Limitada por BPF
950	Potasio acesulfámico	350 mg/kg
951	Aspartame	3000 mg/kg
953	Isomaltol (isomaltulosa)	Limitada por BPF
955	Sucralosa	580 mg/kg
954	Sacarina	100 mg/kg (límite residual)
957	Taumatina	Limitada por BPF
966	Lactitol	Limitada por BPF
965	Maltitoles	Limitada por BPF
967	Xilitol	Limitada por BPF
<b>4.8</b>	<b>Aumentadores del volumen</b>	
<b>4.8.1</b>	<b>Almidones modificados</b>	
1400	Dextrinas, almidón tostado	Limitada por BPF
1401	Almidón tratado con ácido	Limitada por BPF
1402	Almidón tratado con álcali	Limitada por BPF
1403	Almidón blanqueado	Limitada por BPF
1404	Almidón oxidado	Limitada por BPF
1405	Almidones, tratados con enzimas	Limitada por BPF

## Apéndice 4

**ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO 1, 2 y 3 DE LA NGAA EN RELACIÓN CON LOS PRODUCTOS DE CACAO Y CHOCOLATE**

La CCFA46 alcanzó un consenso sobre que hay dos tipos de restricciones para los aditivos alimentarios del Cuadro 3 en las normas para productos. La primera es una restricción a una clase funcional determinada. En este caso se considera que son aceptables todos los aditivos del Cuadro 3 en esa clase funcional. La segunda es cuando una norma sobre productos en particular contiene aditivos alimentarios individuales y se considera que solo son aceptables determinados aditivos del Cuadro 3 en esa clase funcional.

Principios de aplicación práctica

Nota: Estos principios de aplicación práctica provienen de las observaciones de los EE.UU. Se utilizaron en el trabajo de armonización en las normas sobre productos cárnicos.

La referencia general a la NGAA que se va a incluir en la norma para productos (Apéndice 2) debe tener en cuenta el hecho que existen limitaciones debido a la incorporación de aditivos específicos en la norma para productos. Por lo tanto, al aplicar las disposiciones de la norma para productos a la NGAA para la armonización:

- A la NGAA se añade una nueva disposición de un aditivo solo si en la norma para productos hay una disposición sobre dicho aditivo, pero en la actualidad no hay una disposición sobre ese aditivo en la categoría de alimentos correspondiente de la NGAA. Según la casilla G del árbol de decisiones, una disposición se añade mediante el uso de una nota para limitar el uso de productos regulados por la norma para productos a no ser que exista una razón técnica que se oponga a ello (es decir, pruebas que justifiquen la necesidad de productos no normalizados).
- Para la armonización con las normas para productos en este momento sólo se tendrán en cuenta disposiciones sobre aditivos de la NGAA adoptadas.
- Una nota correspondiente se asocia con la disposición sobre aditivos de la NGAA pertinente para incluir una limitación de la norma para productos. Por ejemplo, las notas "XS ##" se utilizan para indicar la exclusión de la norma para productos de la disposición de la NGAA (es decir, existe una disposición en la NGAA para el aditivo, pero el aditivo no aparece en la norma para productos).

Las recomendaciones de armonización deben ser modificar las disposiciones en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA, en lugar de *añadir* disposiciones (esto último solo es aplicable a la situación descrita en el primer punto). En la NGAA solo puede haber una disposición sobre un aditivo para una categoría dada de alimentos. Por lo tanto, las recomendaciones son modificar (revisar) las disposiciones existentes de la NGAA para tener en cuenta las disposiciones en la norma para productos. Así, las recomendaciones con las revisiones propuestas a la NGAA se presentan en un solo cuadro, con los mismos datos en cada uno en el formato del Cuadro 1 y el Cuadro 2. Esta presentación eliminaría cualquier confusión o mala interpretación con respecto a la disposición final en la NGAA.

El nuevo texto se indica en **negrita/subrayado**. El texto que debe eliminarse se indica ~~tachado~~.

**ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA LA MANTECA DE CACAO (CODEX STAN 86-1981), EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE (CODEX STAN 87-1981), EL CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO (CODEX STAN 141-1983), Y EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES (CODEX STAN 105-1981)**

Las normas sobre productos para el chocolate figuran en las siguientes categorías de alimentos:

- CODEX STAN 86-1981 corresponde a la categoría de alimentos 05.1.3
- CODEX STAN 87-1981 corresponde a la categoría de alimentos 05.1.4
- CODEX STAN 141-1983 y 105-1981 corresponden a la categoría de alimentos 05.1.1

Todas estas categorías de alimentos son subcategorías de la categoría de alimentos superior 05.1 (Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y los sucedáneos del chocolate), que, a su vez, es una subcategoría de la categoría de alimentos general 05.0 (Confitería). Por lo tanto, la armonización de estas normas para productos también debe tener en cuenta las disposiciones en las categorías de alimentos 05.0 y 05.1 de la NGAA.

**A. ENMIENDAS PROPUESTAS A LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 05.0**

Se propone enmendar las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 1 de la NGAA:

<b>Ésteres de ascorbilo: Clases funcionales: antioxidantes SIN 304, 305</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.0	Confitería	500 mg/kg	10, 15, 444, <u>AA, XS86, XS105, XS141</u>	Aprobar

<b>Aceite mineral, viscosidad media: Clases funcionales: agentes de glaseado SIN 905e</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.0	Confitería	2 000 mg/kg	3, <u>XS86, XS87, XS105, XS141</u>	Aprobar

**AA:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981) excepto el chocolate blanco, donde puede utilizarse palmitato de ascorbilo (SIN 304) solo como antioxidante a 200 mg/kg calculado sobre la base del contenido de grasa.

**XS86:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para la manteca de cacao* (CODEX STAN 86-1981).

**XS87:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981).

**XS105:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares* (CODEX STAN 105-1981).

**XS141:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao* (CODEX STAN 141-1983).

Se propone enmendar la categoría de alimentos 05.0 del Cuadro 2 de la NGAA del modo siguiente:

<b>Categoría de alimentos 05.0 Confitería</b>			
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>
Ésteres de ascorbilo	304, 305	500 mg/kg	10, 15, 444, <u>AA, XS86, XS105, XS141</u>
Aceite mineral, viscosidad media	905e	2 000 mg/kg	3, <u>XS86, XS87, XS105, XS141</u>

**AA:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981) excepto el chocolate blanco, donde puede utilizarse palmitato de ascorbilo (SIN 304) solo como antioxidante a 200 mg/kg calculado sobre la base del contenido de grasa.

**XS86:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para la manteca de cacao* (CODEX STAN 86-1981).

**XS87:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981).

**XS105:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares* (CODEX STAN 105-1981).

**XS141:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate)* y *torta de cacao* (CODEX STAN 141-1983).

## B. ENMIENDAS PROPUESTAS A LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS 05.1

Se propone enmendar las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios del Cuadro 1 de la NGAA:

Aceite mineral de alta viscosidad: Clases funcionales: antiespumantes, agentes de glaseado SIN 905d				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
05.1	Productos del cacao y el chocolate, incluidas las imitaciones y los sucedáneos del chocolate	2 000 mg/kg	3, <b>XS86, XS87, XS105, XS141</b>	Aprobar

Galato de propilo: Clases funcionales: antioxidantes SIN 310				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
05.1	Productos del cacao y el chocolate, incluidas las imitaciones y los sucedáneos del chocolate	200 mg/kg	15, 130, <b>BB, XS86, XS105, XS141</b>	Aprobar

**BB:** Excluidos los productos (excepto el chocolate blanco) regulados por la *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981).

**XS86:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para la manteca de cacao* (CODEX STAN 86-1981).

**XS87:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981).

**XS105:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para el cacao en polvo (cacaos)* y *las mezclas secas de cacao y azúcares* (CODEX STAN 105-1981).

**XS141:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate)* y *torta de cacao* (CODEX STAN 141-1983).

Se propone enmendar la categoría de alimentos 05.1 del Cuadro 2 de la NGAA del modo siguiente:

Categoría de alimentos 05.1 Productos de cacao y de chocolate, incluidas las imitaciones y los sucedáneos del chocolate			
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas
Aceite mineral de alta viscosidad	905d	2 000 mg/kg	3, <b>XS86, XS87, XS105, XS141</b>
Galato de propilo	310	200 mg/kg	15, 130, <b>BB, XS86, XS105, XS141</b>

**BB:** Excluidos los productos (excepto el chocolate blanco) regulados por la *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981).

**XS86:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para la manteca de cacao* (CODEX STAN 86-1981).

**XS87:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981).

**XS105:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para el cacao en polvo (cacaos)* y *las mezclas secas de cacao y azúcares* (CODEX STAN 105-1981).

**XS141:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate)* y *torta de cacao* (CODEX STAN 141-1983).

**C. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS PARA EL CACAO EN PASTA (LICOR DE CACAO/CHOCOLATE) Y TORTA DE CACAO (CODEX STAN 141-1983), Y PARA EL CACAO EN POLVO (CACAO) Y LAS MEZCLAS SECAS DE CACAO Y AZÚCARES (CODEX STAN 105-1981) - CATEGORÍA DE ALIMENTOS 05.1.1**

Se propone enmendar las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Cuadro 1 de la NGA:

<b>Acesulfame de potasio: Clases funcionales: acentuadores del sabor, edulcorantes</b> <b>SIN 950</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	350 mg/kg	97, 188, <u>XS141</u>	Aprobar

<b>Aspartamo: Clases funcionales: acentuadores del sabor, edulcorantes</b> <b>SIN 951</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	3 000 mg/kg	97, 191, <u>XS141</u>	Aprobar

<b>Fosfatos: Clases funcionales: reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes</b> <b>SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i), (ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	1 100 mg/kg	33, <u>97</u>	Aprobar

<b>Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos: Clases funcionales: emulsionantes</b> <b>SIN 475</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
<u>05.1.1</u>	<u>Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao</u>	<u>5 000 mg/kg</u>	<u>97, XS141</u>	Aprobar

<b>Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado: Clases funcionales: emulsionantes</b> <b>SIN 476</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
<u>05.1.1</u>	<u>Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao</u>	<u>5 000 mg/kg</u>	<u>97</u>	Aprobar

<b>Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos: Clases funcionales: emulsionantes</b> <b>SIN 477</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	5 000 mg/kg	97, <u>XS141</u>	Aprobar

<b>Sacarinas: Clases funcionales: edulcorantes</b> <b>SIN 954(i)-(iv)</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	100 mg/kg	97, 161, <u>XS141</u>	Aprobar

<b>Ésteres de sorbitán de ácidos grasos: Clases funcionales: emulsionantes, estabilizadores</b> <b>SIN 491-495</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
<u>05.1.1</u>	<u>Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao</u>	<u>2 000 mg/kg</u>	<u>97, CC, XS141</u>	Aprobar

<b>Sucralosa (triclorogalactosacarosa): Clases funcionales: edulcorantes</b> <b>SIN 955</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	580 mg/kg	97, <u>XS141</u>	Aprobar

<b>Sucroésteres de ácidos grasos: Clases funcionales: emulsionantes, estabilizadores</b> <b>SIN 473</b>				
--	--	--	--	--

N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
<u>05.1.1</u>	<u>Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao</u>	<u>10 000 mg/kg</u>	<u>97, XS141</u>	Aprobar

Tartratos: Clases funcionales: reguladores de la acidez SIN 334, 335(ii), 337				
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
<u>05.1.1</u>	<u>Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao</u>	<u>5 000 mg/kg</u>	<u>45, 97</u>	Aprobar

**CC:** Para uso de monoestearato de sorbitán (SIN 491), triestearato de sorbitán (SIN 492), monolaurato de sorbitán (SIN 493), monooleato de sorbitán (SIN 494) y monopalmitato de sorbitán (SIN 495) en combinación a 2000 mg/kg en la base final de cacao y chocolate como emulsionantes en productos regulados por la *Norma para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares* (CODEX STAN 105-1981).

**XS141:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao* (CODEX STAN 141-1983).

Se propone modificar la categoría de alimentos 05.1.1 del Cuadro 2 de la NGAA del modo siguiente:

Categoría de alimentos 05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao			
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas
Acesulfame de potasio	950	350 mg/kg	97, 188, <b>XS141</b>
Aspartamo	951	3 000 mg/kg	97, 191, <b>XS141</b>
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	1 100 mg/kg	33,_, <b>97</b>
<b>Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos</b>	<b>475</b>	<b>5 000 mg/kg</b>	<b>XS141, 97</b>
<b>Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado</b>	<b>476</b>	<b>5 000 mg/kg</b>	<b>97</b>
Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	477	5 000 mg/kg	97, <b>XS141</b>
Sacarinas	954(i)-(iv)	100 mg/kg	97, 161, <b>XS141</b>
<b>Ésteres de sorbitán de ácidos grasos</b>	<b>491-495</b>	<b>2 000 mg/kg</b>	<b>97, CC, XS141</b>
Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	955	580 mg/kg	97, <b>XS141</b>
<b>Sucroésteres de ácidos grasos</b>	<b>473</b>	<b>10 000 mg/kg</b>	<b>97, XS141</b>
<b>Tartratos</b>	<b>334, 335(ii), 337</b>	<b>5 000 mg/kg</b>	<b>45</b>

**CC:** Para uso de monoestearato de sorbitán (SIN 491), triestearato de sorbitán (SIN 492), monolaurato de sorbitán (SIN 493), monooleato de sorbitán (SIN 494) y monopalmitato de sorbitán (SIN 495) en combinación a 2000 mg/kg en la base final de cacao y chocolate como emulsionantes en productos regulados por la *Norma para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares* (CODEX STAN 105-1981).

**XS141:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao* (CODEX STAN 141-1983).

### Sección 2 del Cuadro 3

En el caso de la *Normas para el cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares* (CODEX STAN 105-1981) y *para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao* (CODEX STAN 141-1983) la intención del comité sobre productos fue permitir solo determinados aditivos del Cuadro 3.

Por lo tanto, se propone añadir lo siguiente a la Sección 2 del Anexo al Cuadro 3 de la NGAA:

<b>05.1.1</b>	<b>Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao</b>
	En los alimentos regulados por estas normas solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).
<b>Normas del Codex</b>	Norma para el Cacao en polvo (cacaos) y las mezclas secas de cacao y azúcares (CODEX STAN 105-1981) y cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao (CODEX STAN 141-1983)

**C. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LA MANTECA DE CACAO (CODEX STAN 86-1981) - CATEGORÍA DE ALIMENTOS 05.1.3**

Se propone enmendar las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Cuadro 1 de la NGAA:

<b>Acesulfame de potasio: Clases funcionales: acentuadores del sabor, edulcorantes</b>				
<b>SIN 950</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1 000 mg/kg	161, 188, <u>XS86</u>	Aprobar

<b>Alitame: Clases funcionales: edulcorantes</b>				
<b>SIN 956</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300 mg/kg	161, <u>XS86</u>	Aprobar

<b>Rojo Allura AC: Clases funcionales: colorantes</b>				
<b>SIN 129</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300 mg/kg	161, <u>XS86</u>	Aprobar

<b>Aspartamo: Clases funcionales: acentuadores del sabor, edulcorantes</b>				
<b>SIN 951</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	3 000 mg/kg	161, 191, <u>XS86</u>	Aprobar

<b>Benzoatos: Clases funcionales: sustancias conservadoras</b>				
<b>SIN 210-213</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1 500 mg/kg	13, <u>XS86</u>	Aprobar

<b>Azul brillante FCF: Clases funcionales: colorantes</b>				
<b>SIN 133</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg	161, <u>XS86</u>	Aprobar

<b>Caramelo III - caramelo al amoníaco: Clases funcionales: colorantes</b>				
<b>SIN 150c</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	50 000 mg/kg	<u>XS86</u>	Aprobar

<b>Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico: Clases funcionales: colorantes</b>				
<b>SIN 150d</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	50 000 mg/kg	<u>XS86</u>	Aprobar

<b>Carotenos, beta-, vegetales: Clases funcionales: colorantes</b>				
<b>SIN 160a(ii)</b>				

N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg	<u>XS86</u>	Aprobar

**Carotenoides: Clases funcionales: colorantes**  
**SIN 160a(i), a(iii), e, f**

N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg	161, <u>XS86</u>	Aprobar

**Clorofilas y Clorofilinas, complejos cúpricos: Clases funcionales: colorantes**  
**SIN 141(i), (ii)**

N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	6,4 mg/kg	62, 161, <u>XS86</u>	Aprobar

**Ciclamatos: Clases funcionales: edulcorantes**  
**SIN 952 (i), (ii), (iv)**

N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	500 mg/kg	17, 161, <u>XS86</u>	Aprobar

**Etilen diamino tetra acetatos: Clases funcionales: antioxidantes, agentes de retención de color, sustancias conservadoras, secuestrantes**  
**SIN 385, 386**

N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	50 mg/kg	21, <u>XS86</u>	Aprobar

**Extracto de piel de uva: Clases funcionales: colorantes**  
**SIN 163(ii)**

N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	200 mg/kg	181, <u>XS86</u>	Aprobar

**Hidroxibenzoatos, para-: Clases funcionales: sustancias conservadoras**  
**SIN 214, 218**

N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300 mg/kg	27, <u>XS86</u>	Aprobar

**Etil-lauroil arginato: Clases funcionales: sustancias conservadoras**  
**SIN 243**

N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	200 mg/kg	<u>XS86</u>	Aprobar

**Neotamo: Clases funcionales: acentuadores del sabor, edulcorantes**  
**SIN 961**

N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación

05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg	161, <b>XS86</b>	Aprobar
--------	--	-----------	------------------	---------

**Fosfatos: Clases funcionales: reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes**  
**SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i), (ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542**

N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	880 mg/kg	33, <b>XS86</b>	Aprobar

**Polisorbatos: Clases funcionales: emulsionantes, estabilizadores**  
**SIN 432-436**

N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1 000 mg/kg	<b>XS86</b>	Aprobar

**Sacarinas: Clases funcionales: edulcorantes**  
**SIN 954(i)-(iv)**

N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	200 mg/kg	161, <b>XS86</b>	Aprobar

**Sorbatos: Clases funcionales: sustancias conservadoras**  
**SIN 200-203**

N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	1 000 mg/kg	42, <b>XS86</b>	Aprobar

**Sucralosa (triclorogalactosacarosa): Clases funcionales: edulcorantes**  
**SIN 955**

N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	400 mg/kg	161, 169, <b>XS86</b>	Aprobar

**XS86:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para la manteca de cacao* (CODEX STAN 86-1981).

**Se propone enmendar la categoría de alimentos 05.1.3 del Cuadro 2 de la NGAA del modo siguiente:**

<b>Categoría de alimentos 05.1.3 Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao</b>			
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas
Acesulfame de potasio	950	1000 mg/kg	161, 188, <b>XS86</b>
Alitame	956	300 mg/kg	161, <b>XS86</b>
Rojo Allura AC	129	300 mg/kg	161, <b>XS86</b>
Aspartamo	951	3000 mg/kg	161, 191, <b>XS86</b>
Benzoatos	210-213	1500 mg/kg	13, <b>XS86</b>
Azul brillante FCF	133	100 mg/kg	161, <b>XS86</b>
Caramelo III - caramelo al amoníaco	150c	50000 mg/kg	<b>XS86</b>
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	50000 mg/kg	<b>XS86</b>
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	100 mg/kg	<b>XS86</b>
Carotenoides	160a(i),a(iii),e, f	100 mg/kg	161, <b>XS86</b>
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i),(ii)	6,4 mg/kg	62, 161, <b>XS86</b>
Ciclamatos	952(i), (ii), (iv)	500 mg/kg	17, 161, <b>XS86</b>
Etilen diamino tetra acetatos	385, 386	50 mg/kg	21, <b>XS86</b>
Extracto de piel de uva	163(ii)	200 mg/kg	181, <b>XS86</b>
Hidroxibenzoatos, para-	214, 218	300 mg/kg	27, <b>XS86</b>
Etil-lauroil arginato	243	200 mg/kg	<b>XS86</b>

<b>Categoría de alimentos 05.1.3 Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao</b>			
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>
Neotamo	961	100 mg/kg	161, <b>XS86</b>
Fosfatos	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	880 mg/kg	33, <b>XS86</b>
Polisorbatos	432-436	1000 mg/kg	<b>XS86</b>
Sacarinas	954(i)-(iv)	200 mg/kg	161, <b>XS86</b>
Sorbatos	200-203	1000 mg/kg	42, <b>XS86</b>
Sucralosa (triclorogalactosacarosa)	955	400 mg/kg	161, 169, <b>XS86</b>

**XS86:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para la manteca de cacao* (CODEX STAN 86-1981).

### **Sección 2 del Cuadro 3**

No es necesario incluir una disposición para la *Norma para la manteca de cacao* en la Sección 2 del Anexo al Cuadro 3 de la NGAA. Esta norma para productos sólo contiene disposiciones para coadyuvantes de elaboración. El uso de coadyuvantes de elaboración queda cubierto por la referencia a las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010) en la norma para productos (véase el Apéndice 2, anterior). La NGAA no incluye coadyuvantes de elaboración, por lo tanto no es necesario incluir ninguna referencia sobre coadyuvantes de elaboración en la NGAA.

### **D. ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DEL CHOCOLATE (CODEX STAN 87-1981) - CATEGORÍA DE ALIMENTOS 05.1.4**

Se propone enmendar las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Cuadro 1 de la NGAA:

<b>Rojo allura: Clases funcionales: colorantes</b>				
<b>SIN 129</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	300 mg/kg	<b>Nueva nota 183</b>	Aprobar

<b>Sales de amonio del ácido fosfatídico: Clases funcionales: emulsionantes</b>				
<b>SIN 442</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	10000 mg/kg	<b>Nueva nota 101</b>	Aprobar

<b>Azul brillante FCF: Clases funcionales: colorantes</b>				
<b>SIN 133</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100 mg/kg	<b>Nueva nota 183</b>	Aprobar

<b>Caramelo III - caramelo al amoniaco: Clases funcionales: colorantes</b>				
<b>SIN 150c</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	50 000 mg/kg	<b>Nueva nota 183</b>	Aprobar

<b>Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico: Clases funcionales: colorantes</b>				
<b>SIN 150d</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	50 000 mg/kg	<b>Nueva nota 183</b>	Aprobar

<b>Carotenos, beta-, vegetales: Clases funcionales: colorantes</b>				
<b>SIN 160a(ii)</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>

05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>	Aprobar
--------	--------------------------------	-----------	-----------------------	---------

<b>Carotenoides: Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 160a (i), (iii), e, f</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>	Aprobar

<b>Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos: Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 141(i), (ii)</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	700 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>	Aprobar

<b>Extracto de piel de uva: Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 163(ii)</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	200 mg/kg	181, <u>nueva nota 183</u>	Aprobar

<b>Indigotina (carmín de índigo): Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 132</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	450 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>	Aprobar

<b>Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado: Clases funcionales: emulsionantes</b> <b>SIN 476</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
<u>05.1.4</u>	<u>Productos de cacao y chocolate</u>	<u>5 000 mg/kg</u>	<u>Nueva nota 101</u>	Aprobar

<b>Polisorbatos: Clases funcionales: emulsionantes</b> <b>SIN 432-436</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	5 000 mg/kg	<u>Nueva nota 101</u>	Aprobar

<b>Ponceau 4R (rojo de cochinilla A): Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 124</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	300 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>	Aprobar

<b>Ésteres de sorbitán de ácidos grasos: Clases funcionales: emulsionantes, estabilizadores</b> <b>SIN 491-495</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
<u>05.1.4</u>	<u>Productos de cacao y chocolate</u>	<u>10 000 mg/lq</u>	<u>Nueva nota 101</u>	Aprobar

<b>Amarillo ocaso FCF: Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 110</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	400 mg/kg	<u>Nueva nota 183</u>	Aprobar

<b>Tartratos: Clases funcionales: reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, secuestrantes</b> <b>SIN 334, 335(ii), 337</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>

<b>05.1.4</b>	<b>Productos de cacao y chocolate</b>	<b>5 000 mg/kg</b>	45	Aprobar
---------------	---------------------------------------	--------------------	----	---------

<b>Tocoferoles: Clases funcionales: antioxidantes</b>				
<b>SIN 307a, b, c</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
<b>05.1.4</b>	<b>Productos de cacao y chocolate</b>	<b>750 mg/kg</b>	15, <b>DD</b>	Aprobar

**DD:** Solos o en combinación: tocoferol d-alfa-(SIN 307a), tocoferol concentrado, mezcla (SIN 307b) y tocoferol dl-alfa- (SIN 307c).

**Nueva nota 101:** Cuando se utiliza en combinación como emulsionante: sales de amonio de ácido fosfatídico (SIN 442), ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado (SIN 476), monoestearato de sorbitán (SIN 491), triestearato de sorbitán (SIN 492) y monoestearato de sorbitán polioxietinilado (20) (SIN 435), la dosis de uso total combinada no excederá de 15 000 mg/kg.

**Nueva nota 183:** Solo para uso en la decoración de la superficie.

**Se propone modificar la categoría de alimentos 05.1.4 del Cuadro 2 de la NGAA del modo siguiente:**

<b>Categoría de alimentos 05.1.4 Productos de cacao y chocolate</b>			
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>
Rojo allura	129	300 mg/kg	<b>Nueva nota 183</b>
Sales amónicas del ácido fosfatídico	442	10000 mg/kg	<b>Nueva nota 101</b>
Azul brillante FCF	133	100 mg/kg	<b>Nueva nota 183</b>
Caramelo III - caramelo al amoníaco	150c	50000 mg/kg	<b>Nueva nota 183</b>
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	50000 mg/kg	<b>Nueva nota 183</b>
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	100 mg/kg	<b>Nueva nota 183</b>
Carotenoides	160a(i), (ii), e, f	100 mg/kg	<b>Nueva nota 183</b>
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i), (ii)	700 mg/kg	<b>Nueva nota 183</b>
Extracto de piel de uva	163(ii)	200 mg/kg	181, <b>nueva nota 183</b>
Indigotina (carmin de índigo)	132	450 mg/kg	<b>Nueva nota 183</b>
<b>Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado</b>	<b>476</b>	<b>5000 mg/kg</b>	<b>Nueva nota 101</b>
Polisorbatos	432-436	5000 mg/kg	<b>Nueva nota 101</b>
Ponceau 4R (rojo cochinilla A)	124	300 mg/kg	<b>Nueva nota 183</b>
<b>Ésteres de sorbitán de ácidos grasos</b>	<b>491-495</b>	<b>10000</b>	<b>Nueva nota 101</b>
Amarillo ocaso FCF	110	400 mg/kg	<b>Nueva nota 183</b>
<b>Tartratos</b>	<b>334, 335(ii), 337</b>	<b>5000 mg/kg</b>	45
<b>Tocoferoles</b>	<b>307a, b, c</b>	<b>750 mg/kg</b>	15, <b>DD</b>

**DD:** Solos o en combinación: tocoferol d-alfa-(SIN 307a), tocoferol concentrado, mezcla (SIN 307b) y tocoferol dl-alfa- (SIN 307c).

**Nueva nota 101:** Cuando se utiliza en combinación como emulsionante: sales de amonio de ácido fosfatídico (SIN 442), ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado (SIN 476), monoestearato de sorbitán (SIN 491), triestearato de sorbitán (SIN 492) y monoestearato de sorbitán polioxietinilado (20) (SIN 435), la dosis de uso total combinada no excederá de 15 000 mg/kg.

**Nueva nota 183:** Solo para uso en la decoración de la superficie.

### **Sección 2 del Cuadro 3**

En el caso de la *Norma para el chocolate y los productos del chocolate* (CODEX STAN 87-1981), la intención del comité sobre productos fue permitir solo determinados aditivos del Cuadro 3.

Por lo tanto, se propone añadir lo siguiente a la Sección 2 del Anexo al Cuadro 3 de la NGAA:

<b>05.1.4</b>	<b>Productos de cacao y chocolate</b>
	En los alimentos regulados por esta Norma solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).
<b>Norma del Codex</b>	<i>Norma para el chocolate y los productos del chocolate</i> (CODEX STAN 87-1981)

### **E. ENMIENDAS AL CUADRO 3**

En este cuadro se indican determinados aditivos alimentarios permitidos en las respectivas normas para productos como se ha indicado anteriormente: CODEX STAN 87-1981, CODEX STAN 105-1981 y CODEX STAN 141-1983

<b>N.º SIN</b>	<b>Aditivo</b>	<b>Clases funcionales</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Aceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos</b>
1401	Almidón tratado con ácido	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 105-1981
400	Ácido algínico	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 105-1981
1402	Almidón tratado con álcali	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 105-1981
503(i)	Carbonato de amonio	Reguladores de la acidez, leudantes	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
503(ii)	Hidrogenocarbonato de amonio	Reguladores de la acidez, leudantes	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
527	Hidróxido de amonio	Reguladores de la acidez	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
1403	Almidón blanqueado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 105-1981
170(i)	Carbonato de calcio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, colorantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, estabilizadores	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
526	Hidróxido de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
552	Silicato de calcio	Antiaglutinantes	1999	CS 105-1981
410	Goma de semillas de algarrobo	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 105-1981
407	Carragenina	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 105-1981
330	Ácido cítrico	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención de color, secuestrantes	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
1400	Dextrinas, almidón tostado	Sustancias inertes, emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 105-1981
418	Goma gellan	Estabilizadores, espesantes	1999	CS 105-1981
422	Glicerol	Humectantes, espesantes	1999	CS 87-1981
412	Goma guar	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 105-1981
414	Goma arábica (goma de acacia)	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
953	Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada)	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, agentes de glaseado, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
416	Goma karaya	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 105-1981
966	Lactitol	Emulsionantes, edulcorantes, espesantes	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
322(i)	Lecitina	Antioxidantes, emulsionantes	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983

<b>N.º SIN</b>	<b>Aditivo</b>	<b>Clases funcionales</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Aceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos</b>
504(i)	Carbonato de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, agentes de retención de color.	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
528	Hidróxido de magnesio	Reguladores de la acidez, agentes de retención de color	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
530	Óxido de magnesio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
553 (i)	Silicato de magnesio, sintético	Antiaglutinantes	1999	CS 105-1981
965 (i)	Maltitol	Incrementadores del volumen, emulsionantes, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
965 (ii)	Jarabe de maltitol	Incrementadores del volumen, emulsionantes, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
421	Manitol	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	CS 105-1981
460 (ii)	Celulosa en polvo	Antiaglutinantes, incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	CS 105-1981
471	Mono- y di-glicéridos de ácidos grasos	Antiespumantes, emulsionantes, estabilizadores	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
1404	Almidón oxidado	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 105-1981
440	Pectinas	Emulsionantes, agentes gelificantes, agentes de glaseado, estabilizadores, espesantes	1999	CS 87-1981
1200	Polidextrosas	Incrementadores del volumen, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
501(i)	Carbonato de potasio	Reguladores de la acidez, estabilizadores	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
501(ii)	Hidrogenocarbonato de potasio	Reguladores de la acidez, leudantes, estabilizadores	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
525	Hidróxido de potasio	Reguladores de la acidez	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
551	Dióxido de silicio amorfo	Antiaglutinantes, antiespumantes, sustancias inertes	1999	CS 105-1981
500(i)	Carbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
466	Carboximetil celulosa de sodio (goma de celulosa)	Incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes gelificantes, agentes de glaseado, humectantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 105-1981

N.º SIN	Aditivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio	Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, leudantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
524	Hidróxido de sodio	Reguladores de la acidez	1999	CS 87-1981 CS 105-1981 CS 141-1983
420(i)	Sorbitol	Incrementadores del volumen, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
420(ii)	Jarabe de sorbitol	Incrementadores del volumen, humectantes, secuestrantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
1405	Almidones tratados con enzimas	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 105-1981
553(iii)	Talco	Antiaglutinantes, agentes de glaseado, espesantes	1999	CS 105-1981
417	Goma tara	Agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 105-1981
957	Taumatina	Acentuadores del sabor, edulcorantes	1999	CS 87-1981 CS 105-1981
413	Goma de tragacanto	Emulsionantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 105-1981
415	Goma xantana	Emulsionantes, espumantes, estabilizadores, espesantes	1999	CS 105-1981
967	Xilitol	Emulsionantes, humectantes, estabilizadores, edulcorantes, espesantes	1999	CS 87-1981 CS 105-1981

## Apéndice 5

**DOCUMENTO DE REFERENCIA: ARMONIZACIÓN DE LAS NORMAS PARA PRODUCTOS IDENTIFICADAS POR EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE PESCADO Y PRODUCTOS PESQUEROS (CCFFP) Y EL COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (CCPFV)**

La CCFA45 (2013) tomó nota de las solicitudes de la CCFFP32 (2013) y la CCPFV26 (2013) para que se pidiera al GTe sobre armonización que examinara disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios de la NGAA que, según el CCFFP y el CCPFV, no estaban justificadas tecnológicamente en las categorías de alimentos específicas de la NGAA cubiertas por determinadas normas para productos (REP 13/FA párrs. 29, 30 y 35). Sin embargo, el mandato del GTe sobre armonización establecido en la CCFA45 no incluía estas solicitudes (REP 13/FA, párr. 51), y se propuso que este trabajo fuera realizado por el GTe sobre armonización establecido en la CCFA47 (CX/FA 15/47/6, párr. 8). La CCFA47 convino en incluir estas solicitudes como parte del mandato del actual GTe sobre armonización (REP 15/FA, párr. 58).

**Criterio adoptado**

Los actuales principios de aplicación práctica del GTe sobre armonización señalan que “en estos momentos solo se consideran para armonización con las normas para productos disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas de la NGAA” (CX/FA 15/47/6, Apéndice 5). Sin embargo, en la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la *Norma para los “bouillons” y consomés* (CODEX STAN 117-1981), el Comité acordó armonizar varios proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA con las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma para productos porque la norma para productos fue revisada para que incluyera solamente una referencia general a la NGAA y el uso de estos aditivos en los alimentos normalizados no sería registrado en otro sitio (es decir, azorrubina, curcumina, amarillo de quinoleína, ésteres de sacarosa de ácidos grasos, tartrazina y tocoferoles). Estos proyectos de disposiciones de la NGAA armonizados fueron presentados para su adopción (REP 15/FA, Apéndice VII, Parte F) y fueron adoptados en el Trámite 8 por el 38.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (REP 15/CAC, Apéndice III).

Algunas de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA que el CCFFP y el CCPFV pidieron al GTe que examinara son anteproyectos (Trámite 4) o proyectos (Trámite 7) de disposiciones. En este caso, estas disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA se mantienen en su trámite actual y se revisan para incluir las notas correspondientes a fin de excluir los productos alimenticios regulados por la norma para productos pertinente. Ello se debe a lo siguiente: las categorías de alimentos de la NGAA que incluyen las normas para productos pertinentes incluyen también productos alimenticios no normalizados. Por lo tanto, el CCFA todavía debe debatir el uso de estos aditivos alimentarios en alimentos no normalizados. Como tales, estas disposiciones sobre aditivos alimentarios se mantienen en su trámite actual (Trámite 4 o 7). Las nuevas notas asociadas con estas disposiciones sobre aditivos alimentarios abordan la solicitud del CCFFP y el CCPFV de excluir productos alimentarios normalizados asociados a dichas disposiciones, y se mantendrán cuando el CCFA debata las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el futuro. En el análisis que sigue los anteproyectos y proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA se indican como tales.

**I. Normas para productos identificadas por la CCFFP32**

Con respecto a la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CODEX STAN 311-2013), el CCFFP señaló que ciertos antioxidantes, colorantes, sustancias conservadoras y acentuadores del sabor/edulcorantes que figuran en la NGAA en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) o su categoría general 09.2 (Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos) no estaban justificados tecnológicamente en los alimentos específicos regulados por CODEX STAN 311-2013. El CCFFP propuso que el CCFA adjunte una nota a estas disposiciones sobre aditivos para especificar que estos aditivos no podían utilizarse en los productos regulados por la norma sobre productos (REP 13/FFP, párrs. 37 y 38).

La *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CODEX STAN 311-2013) contiene una lista de aditivos específicos con clases funcionales de reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, gases de envasado y sustancias conservadoras, que pueden utilizarse en el pescado ahumado y el pescado con sabor a humo. El uso de aditivos en el pescado secado con humo no está permitido.

El CCFFP solicitó que el CCFA prepare recomendaciones para las disposiciones de la NGAA adoptadas para los siguientes aditivos que, en opinión del CCFFP, no estaban justificados tecnológicamente en los alimentos regulados por CODEX STAN 311-2013 (REP 13/FA, párr. 29):

- Antioxidantes: galato de propilo (SIN 310) y sulfitos (SIN 220-225, 227, 228, 539);
- Colorantes: cantaxantina (SIN 161g), caramelo III - caramelo al amoníaco (SIN 150c), caramelo IV - caramelo al sulfito amónico (SIN 150d), carmines (SIN 120), carotenoides (SIN 160a(i), a(iii), e, f), carotenos, beta-, vegetales (SIN 160a(ii)), clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos (SIN 141(i), (ii)), verde sólido FCF (SIN 143), extracto de piel de uva (SIN 163( ii)), indigotina (carmín de índigo) (SIN 132), óxidos de hierro (SIN 172(i) - (iii)), ponceau 4R (rojo cochinilla A) (SIN 124), y riboflavinas (SIN 101(i), ( ii));
- Sustancias conservadoras: butilhidroxianisol (BHA) (SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT) (SIN 321), y sulfitos (SIN 220-225, 227, 228, 539); y
- Acentuadores del sabor o edulcorantes: acesulfame de potasio (SIN 950) y aspartamo (SIN 951)

Además, el CCFFP solicitó al CCFA que considere y prepare recomendaciones para los extractos de annato, base de bixina (SIN 160b (i)) y tartrazina (SIN 102), que no tenían disposiciones en la categoría de alimentos 09.2.5 (Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) de la NGAA (REP 13/FA, párr. 30). En la actualidad, estos aditivos tienen un anteproyecto y un proyecto de disposición, respectivamente, en la categoría de alimentos 09.2.5 de la NGAA (FA/47 INF/01). Estos aditivos figuran en CODEX STAN 311-2013 para uso como colorantes del modo siguiente:

- Extractos de annato, como bixina (SIN 160b(i)) a 10 mg/kg (como bixina) en el pescado ahumado y el pescado con sabor a humo solamente (excluye el pescado seco con humo)
- Tartrazina (SIN 102) a 100 mg/kg en el pescado ahumado y el pescado con sabor a humo solamente (excluye el pescado seco con humo)

En el Apéndice 6 a continuación se expone un análisis de las disposiciones sobre aditivos alimentarios identificadas por el CCFFP sobre la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo* (CODEX STAN 311-2013) con la NGAA.

## Apéndice 6

**ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO 1 y 2 DE LA NGAA EN RELACIÓN CON LAS NORMAS PARA PRODUCTOS IDENTIFICADAS POR EL CCFFP Y EL CCFPV**

El nuevo texto se indica en **negrita/subrayado**. El texto que debe eliminarse se indica ~~subrayado~~.

**Cuadros 1 y 2 de la NGAA**

Se propone enmendar el Cuadro 1 de la NGAA como se indica a continuación:

<b>Acesulfame de potasio: Clases funcionales: acentuadores del sabor, edulcorantes</b> <b>SIN 950</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	144, 188 y <b><u>XS311</u></b>	Aprobar

<b>Aspartamo: Clases funcionales: acentuadores del sabor, edulcorantes</b> <b>SIN 951</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	144, 191 y <b><u>XS311</u></b>	Aprobar

<b>Caramelo III - caramelo al amoníaco: Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 150c</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 000 mg/kg	<b><u>XS311</u></b>	Aprobar

<b>Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico: Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 150d</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 000 mg/kg	95, <b><u>XS311</u></b>	Aprobar

<b>Carotenoides: Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 160a(i), a(iii), e, f</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	95, <b><u>XS311</u></b>	Aprobar

<b>Extractos de annato, base de bixina: Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 160b(i)</b> <b>ANTEPROYECTO DE disposición</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	15 mg/kg	8, <b><u>AA</u></b>	Añadir la nota AA y mantener en el Trámite 4

<b>Butilhidroxianisol: Clases funcionales: antioxidantes</b> <b>SIN 320</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o	200 mg/kg	15, 196 y <b><u>XS311</u></b>	Aprobar

<b>Butilhidroxianisol: Clases funcionales: antioxidantes</b> <b>SIN 320</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
	salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			

<b>Butilhidroxitolueno: Clases funcionales: antioxidantes</b> <b>SIN 321</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	15, 196 y <u><b>XS311</b></u>	Aprobar

<b>Cantaxantina: Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 161g</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	15 mg/kg	<u><b>Nueva nota 22, XS311</b></u>	Aprobar

<b>Carmines: Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 120</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	<u><b>Nueva nota 22, XS311</b></u>	Aprobar

<b>Carotenos, beta-, vegetales: Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 160a(ii)</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	<u><b>XS311</b></u>	Aprobar

<b>Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos: Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 141(i), (ii)</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg	<u><b>XS311</b></u>	Aprobar

<b>Verde sólido FCF: Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 143</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	<u><b>XS311</b></u>	Aprobar

<b>Extracto de piel de uva: Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 163(ii)</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o	1000 mg/kg	<u><b>Nueva nota 22, XS311</b></u>	Aprobar

<b>Extracto de piel de uva: Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 163(ii)</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
	salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			

<b>Indigotina (carmín de índigo): Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 132</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	<b><u>Nueva nota 22, 161, XS311</u></b>	Aprobar

<b>Óxidos de hierro: Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 172(i)-(iii)</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	250 mg/kg	<b><u>Nueva nota 22, XS311</u></b>	Aprobar

<b>Ponceau 4R (rojo de cochinilla A): Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 124</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	<b><u>Nueva nota 22, XS311</u></b>	Aprobar

<b>Galato de propilo: Clases funcionales: antioxidantes</b> <b>SIN 310</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	15, 196 y <b><u>XS311</u></b>	Aprobar

<b>Riboflavinas: Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 101(i), (ii)</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg	<b><u>Nueva nota 22, XS311</u></b>	Aprobar

<b>Sulfitos: Clases funcionales: antioxidantes, decolorantes, agentes de retención de color, sustancias conservadoras, secuestrantes</b> <b>SIN 220-225, 227, 228, 539</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 mg/kg	44, <b><u>XS311</u></b>	Aprobar

<b>Tartrazina: Clases funcionales: colorantes</b> <b>SIN 102</b>				
<b>PROYECTO DE disposición</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o	500 mg/kg	<b><u>Nueva nota 22 y BB</u></b>	Añadir las nuevas notas 22 y BB, y

Tartrazina: Clases funcionales: colorantes SIN 102		PROYECTO DE disposición		
N.º cat. alim.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Notas	Recomendación
	salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos			mantener en el Trámite 7

**NOTAS:**

Nota 8: Como bixina.

Nota 15: Sobre la base de las grasas o los aceites.

Nota 22: Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

**Nueva nota 22: Sólo para uso en productos pesqueros ahumados no normalizados.**

Nota 44: Como SO<sub>2</sub> residual.

Nota 95: Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

Nota 144: Sólo para uso en productos agrídulces.

Nota 161: Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.

Nota 188: Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como acesulfame de potasio, no será superior a esta dosis.

Nota 191: Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como aspartamo, no será superior a esta dosis.

Nota 196: Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN 310).

**AA:** Excepto para uso en el pescado ahumado y pescado con sabor a humo conforme a la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CODEX STAN 311-2013) a 10 mg/kg como bixina.

**BB:** Excepto para uso en el pescado ahumado y pescado con sabor a humo conforme a la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CODEX STAN 311-2013) a 100 mg/kg.

**XS311:** Excluyendo los productos regulados por la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CODEX STAN 311-2013).

**Observación con respecto a las disposiciones con las notas 22 y XS311:** La combinación de estas dos notas en una disposición de la NGAA indica que el aditivo no puede utilizarse en productos pesqueros ahumados normalizados (Nota XS311), pero puede utilizarse en productos pesqueros ahumados no normalizados (Nota 22). Por lo tanto, para evitar confusiones, se propone revisar la nota 22 para que haga referencia específicamente a los productos pesqueros ahumados no normalizados, como se indica en la "**nueva nota 22**," anterior.

**Se propone enmendar el Cuadro 2 de la NGAA como se indica a continuación:**

Categoría de alimentos N.º 09.2 Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas
Acesulfame de potasio	950	200 mg/kg	144, 188 y <b>XS311</b>
Aspartamo	951	300 mg/kg	144, 191 y <b>XS311</b>
Caramelo III - caramelo al amoníaco	150c	30000 mg/kg	<b>XS311</b>
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	30000 mg/kg	95, <b>XS311</b>
Carotenoides	160a(i), a(iii), e, f	100 mg/kg	95, <b>XS311</b>

Categoría de alimentos N.º 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos			
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Notas
Extractos de annato, base de bixina (ANTEPROYECTO DE disposición)	160b(i)	15 mg/kg	8, <b>AA</b>
Butilhidroxianisol	320	200 mg/kg	15, 196 y <b>XS311</b>
Butilhidroxitolueno	321	200 mg/kg	15, 196 y <b>XS311</b>
Cantaxantina	161g	15 mg/kg	<b>Nueva nota 22, XS311</b>
Carmines	120	300 mg/kg	<b>Nueva nota 22, XS311</b>
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	1000 mg/kg	<b>XS311</b>
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i), (ii)	200 mg/kg	<b>XS311</b>
Verde sólido FCF	143	100 mg/kg	<b>XS311</b>
Extracto de piel de uva	163(ii)	1000 mg/kg	<b>Nueva nota 22, XS311</b>

<b>Categoría de alimentos N.º 09.2.5 Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos</b>			
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>
Indigotina (carmín de índigo)	132	300 mg/kg	<b>Nueva nota 22, 161, XS311</b>
Óxidos de hierro	172(i)-(iii)	250 mg/kg	<b>Nueva nota 22, XS311</b>
Ponceau 4R (rojo cochinilla A)	124	100 mg/kg	<b>Nueva nota 22, XS311</b>
Galato de propilo	310	100 mg/kg	15, 196 y <b>XS311</b>
Riboflavinas	101(i), (ii)	300 mg/kg	<b>Nueva nota 22, XS311</b>
Sulfitos	220-225, 227, 228, 539	30 mg/kg	44, <b>XS311</b>
Tartrazina (PROYECTO DE disposición)	102	500 mg/kg	<b>Nueva nota 22 y BB</b>

**NOTAS:**

Nota 8: Como bixina.

Nota 15: Sobre la base de las grasas o los aceites.

Nota 22: Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.

**Nueva nota 22: Sólo para uso en productos pesqueros ahumados no normalizados.**

Nota 44: Como SO<sub>2</sub> residual.

Nota 95: Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.

Nota 144: Sólo para uso en productos agrídulces.

Nota 161: Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.

Nota 188: Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como acesulfame de potasio, no será superior a esta dosis.

Nota 191: Si se utiliza en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 962), la dosis máxima de uso combinada, expresada como aspartamo, no será superior a esta dosis.

Nota 196: Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN 310).

**AA:** Excepto para uso en el pescado ahumado y pescado con sabor a humo conforme a la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CODEX STAN 311-2013) a 10 mg/kg como bixina.

**BB:** Excepto para uso en el pescado ahumado y pescado con sabor a humo conforme a la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CODEX STAN 311-2013) a 100 mg/kg.

**XS311:** Excluyendo los productos regulados por la *Norma para el pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo* (CODEX STAN 311-2013).

**II. Normas para productos identificadas por la 26.ª reunión del CCPFV**

El CCPFV solicitó que el GTe sobre armonización examinara los siguientes aditivos de la NGAA, que según el CCPFV, no estaban justificados tecnológicamente en las categorías de alimentos específicas de la NGAA cubiertas por las siguientes normas para productos (REP 13/FA, párr. 35):

- la *Norma para algunos frutos cítricos en conserva* (CODEX STAN 254-2007): diacetato de sodio (SIN 262(ii)) y tartratos (SIN 334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas));
- la *Norma para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981): diacetato de sodio (SIN 262(ii)) y tartratos (SIN 334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337) en la categoría de alimentos 04.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización); y
- la *Norma para las aceitunas de mesa* (CODEX STAN 66-1981): adipatos (SIN 355-357, 359), diacetato de sodio (SIN 262(ii)), sulfato de aluminio y amonio (SIN 523), y propilenglicol alginato (SIN 405) en la categoría de alimentos 04.2.2.3 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja).

La CCFA47 también incluyó la *Norma para el concentrado de tomate elaborado* (CODEX STAN 57-1981) como parte del mandato del actual GTe (REP 15/FA, párr. 58). En el informe de la 26.ª reunión del CCPFV se indicó que no era posible incluir una referencia general a la NGAA en esta norma para productos, porque sólo estaba justificado tecnológicamente el uso de un número limitado de reguladores de la acidez en el producto regulado por esta norma, y se acordó informar al CCFA en consecuencia (REP 13/PFV, párr. 114). El CCPFV basó la justificación de la inclusión de los reguladores de la acidez específicos en la *Norma para los concentrados de tomate* en la justificación de reguladores de la acidez específicos en la *Norma para los tomates en conserva* (REP 13/PFV, Apéndice VI, Parte III). Por lo tanto, las cuestiones sobre armonización

de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la *Norma para los tomates en conserva* con la categoría de alimentos 04.2.2.4 serían aplicables a la *Norma para los tomates concentrados*.

A continuación sigue un análisis de las disposiciones sobre aditivos alimentarios identificadas por el CCPFV en cada una de estas normas para productos con la NGAA.

El nuevo texto se indica en **negrita/subrayado**. El texto que debe eliminarse se indica ~~subrayado~~.

#### **A. Norma para algunos frutos cítricos en conserva (CODEX STAN 254-2007)**

Esta norma sobre productos contiene una referencia general a la NGAA:

*“Reguladores de acidez y agentes endurecedores utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 (Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)) o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta norma.”*

El CCPFV solicitó que el CCFA prepare recomendaciones para el proyecto de disposiciones de la NGAA para el diacetato de sodio (SIN 262(ii)) y tartratos (SIN 334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337) en la categoría de alimentos 04.1.2.4 que, a juicio del CCPFV, no están justificados tecnológicamente (REP 13/FA, párr. 35).

#### **Cuadros 1 y 2 de la NGAA**

Se propone enmendar el Cuadro 1 de la NGAA como se indica a continuación:

<b>Diacetato de sodio: Clases funcionales: reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes SIN 262(ii)</b>				
<b>PROYECTO DE disposición</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	BPF	<b><u>XS254</u></b>	Añadir la nueva nota XS254 y mantener en el Trámite 7

<b>Tartratos: Clases funcionales: reguladores de la acidez, antioxidantes, sales emulsionantes, acentuadores del sabor, secuestrantes, estabilizadores SIN 334, 335(ii), 337 *</b>				
<b>PROYECTO DE disposición</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)	1300 mg/kg	45, <b><u>XS254</u></b>	Añadir la nueva nota XS254 y mantener en el Trámite 7

\*La inclusión en la NGAA de los siguientes aditivos específicos que se incluyeron en el grupo "tartratos" fue revocada debido a la ausencia de especificaciones del JECFA: tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)) y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) (REP 15/FA, párr. 129 y Apéndice. VIII, Parte B).

#### **NOTAS:**

Nota 45: Cómo ácido tartárico

**XS254:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para algunos frutos cítricos en conserva* (CODEX STAN 254-2007).

Se propone enmendar el Cuadro 2 de la NGAA como se indica a continuación:

<b>Categoría de alimentos 04.1.2.4 Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)</b>			
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>
Diacetato de sodio (PROYECTO DE disposición)	262(ii)	BPF	<b><u>XS254</u></b>
Tartratos (PROYECTO DE disposición)	334, 335(ii), 337 *	1300 mg/kg	45, <b><u>XS254</u></b>

\*La inclusión en la NGAA de los siguientes aditivos específicos que se incluyeron en el grupo "tartratos" fue revocada debido a la ausencia de especificaciones del JECFA: tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)) y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) (REP 15/FA, párr. 129 y Apéndice. VIII, Parte B).

#### **NOTAS:**

Nota 45: Cómo ácido tartárico

**XS254:** Excluidos los productos regulados por la *Norma para algunos frutos cítricos en conserva* (CODEX STAN 254-2007).

#### **Sección 2 del Cuadro 3**

En el caso de la *Norma para algunos frutos cítricos en conserva*, está claro que la intención del CCPFV es permitir todos los aditivos del Cuadro 3 con las clases funcionales de reguladores de la acidez y agentes endurecedores.

Pese a que no forma parte del ámbito de aplicación del actual GTe, por concordancia con el enfoque adoptado en la armonización de otras normas para productos con la NGAA, el GTe puede desear examinar la

recomendación de que la Sección 2 del Cuadro 3 sea modificada para incluir la lista de la *Norma para algunos frutos cítricos en conserva* (CODEX STAN 254-2007).

**Por lo tanto, se propone añadir lo siguiente a la Sección 2 del Anexo al Cuadro 3 de la NGAA:**

<b>04.1.2.4</b>	<b>Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)</b>
	El uso de los reguladores de la acidez y agentes endurecedores que figuran en el Cuadro 3 es aceptable en los alimentos regulados por la norma.
<b>Norma del Codex</b>	<i>Norma para algunos frutos cítricos en conserva</i> (CODEX STAN 254-2007)

**B. Norma para los tomates en conserva (CODEX STAN 13-1981) y Norma para el concentrado de tomate elaborado (CODEX STAN 57-1981)**

Estas dos normas para productos se someten a consideración juntas porque el CCPFV basó la justificación para la incorporación de los reguladores de la acidez específicos en la *Norma para el concentrado de tomate elaborado* en la justificación de reguladores de la acidez específicos en la *Norma para los tomates en conserva* (REP 13/PFV, Apéndice VI, Parte III). Ambas normas para productos comprenden productos que están regulados en la categoría de alimentos 04.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización). Sin embargo, la *Norma para el concentrado de tomate elaborado* también incluye productos alimenticios que están regulados en las categorías de alimentos 04.2.2.5 (Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) y 04.2.2.6 (Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5) (REP 13/PFV, Apéndice VI, Parte III).

La *Norma para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981) contiene una lista específica de aditivos que funcionan como reguladores de la acidez:

Nº SIN.	Aditivo alimentario	Dosis máxima
300	Ácido ascórbico, L-	BPF
330	Ácido cítrico	BPF
331(i)	Citrato diácido de sodio	BPF
331(iii)	Citrato trisódico	BPF
332(i)	Citrato diácido de potasio	BPF
332(iii)	Citrato tripotásico	BPF
333(iii)	Citrato tricálcico	BPF
380	Citrato de triamonio	BPF
507	Ácido clorhídrico	BPF
514(i)	Sulfato de sodio	BPF
515(i)	Sulfato de potasio	BPF
575	Glucono-delta-lactona	BPF
577	Gluconato de potasio	BPF
578	Gluconato de calcio	BPF
580	Gluconato de magnesio	BPF

Esta norma contiene también una referencia general a la NGAA para agentes endurecedores:

*“Agentes endurecedores incluidos en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) para la categoría de alimentos 04.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización) cuyo uso en los alimentos es aceptable de conformidad con esta Norma.”*

La *Norma para el concentrado de tomate elaborado* (CODEX STAN 57-1981) contiene la misma lista de reguladores de la acidez que la *Norma para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981, anterior).

El CCPFV solicitó que el CCFA preparase recomendaciones para el proyecto de disposiciones de la NGAA para el diacetato de sodio (SIN 262(ii)) y tartratos (SIN 334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337) en la categoría de alimentos 04.2.2.4 que, a juicio del CCPFV, no estaban justificados tecnológicamente (REP 13/FA, párr. 35).

**Cuadros 1 y 2 de la NGAA**

**Se propone enmendar el Cuadro 1 de la NGAA como se indica a continuación:**

<b>Diacetato de sodio: Clases funcionales: reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes SIN 262(ii)</b>				
<b>PROYECTO DE disposición</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	BPF	<u>XS13 y XS57</u>	Añadir las nuevas notas XS13 y XS57 y mantener en el Trámite 7

<b>Tartratos: Clases funcionales: reguladores de la acidez, antioxidantes, sales emulsionantes, acentuadores del sabor, secuestrantes, estabilizadores SIN 334, 335(ii), 337 *</b>				
<b>PROYECTO DE disposición</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	10000 mg/kg	45, <u>XS13 y XS57</u>	Añadir las nuevas notas XS13 y XS57, y mantener en el Trámite 7

\*La inclusión en la NGAA de los siguientes aditivos específicos que se incluyeron en el grupo "tartratos" fue revocada debido a la ausencia de especificaciones del JECFA: tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)) y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) (REP 15/FA, párr. 129 y Apéndice VIII, Parte B).

#### **NOTAS:**

Nota 45: Cómo ácido tartárico

XS13: Excepto los productos regulados por la *Norma para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981).

XS57: Excepto los productos regulados por la *Norma para el concentrado de tomate elaborado* (CODEX STAN 57-1981).

**Se propone enmendar el Cuadro 2 de la NGAA como se indica a continuación:**

<b>Categoría de alimentos 04.2.2.4 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización</b>			
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>
Diacetato de sodio PROYECTO DE disposición	262(ii)	BPF	<u>XS13 y XS57</u>
Tartratos (PROYECTO DE disposición)	334, 335(ii), 337 *	10000 mg/kg	45, <u>XS13 y XS57</u>

\*La inclusión en la NGAA de los siguientes aditivos específicos que se incluyeron en el grupo "tartratos" fue revocada debido a la ausencia de especificaciones del JECFA: tartrato monosódico (SIN 335(i)), tartrato monopotásico (SIN 336(i)) y tartrato dipotásico (SIN 336(ii)) (REP 15/FA, párr. 129 y Apéndice VIII, Parte B).

#### **NOTAS:**

Nota 45: Cómo ácido tartárico

XS13: Excepto los productos regulados por la *Norma para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981).

XS57: Excepto los productos regulados por la *Norma para el concentrado de tomate elaborado* (CODEX STAN 57-1981).

#### **Sección 2 del Cuadro 3**

En el caso de la *Norma para los tomates en conserva* y la *Norma para los concentrados de tomate elaborados*, está claro que la intención del CCPFV es permitir sólo determinados aditivos del Cuadro 3.

Pese a que no forma parte del ámbito de aplicación del actual GTe, por concordancia con el enfoque adoptado en la armonización de otras normas para productos con la NGAA, el GTe puede desear examinar la recomendación de que:

- La Sección 2 del Cuadro 3 sea modificada para incluir la lista de la *Norma para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981) y la *Norma para los concentrados de tomate elaborados* (CODEX STAN 57-1981);
- En consecuencia, el Cuadro 3 podría modificarse para reflejar los aditivos alimentarios específicos en estas normas para productos; y
- La lista concreta de los aditivos utilizados como reguladores de la acidez que figura actualmente en estas normas para productos podría ser sustituida por una referencia general a la NGAA, con el consentimiento del CCPFV.

Por lo tanto, señalando que la *Norma para los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981) corresponde a la categoría de alimentos 04.2.2.4 y que la *Norma para el concentrado de tomate elaborado* (CODEX STAN 57-1981) corresponde a las categorías de alimentos 04.2.2.4, 04.2.2.5, 04.2.2.6, **se propone añadir lo siguiente a la Sección 2 del Anexo al Cuadro 3 de la NGAA:**

<b>04.2.2.4</b>	<b>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización</b>
	El uso de todos los agentes endurecedores que figuran en el Cuadro 3 y de otros aditivos determinados del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) es aceptable en los alimentos regulados por las normas.
<b>Norma del Codex</b>	Norma para los tomates en conserva (CODEX STAN 13-1981).
	En los alimentos regulados por esta Norma solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).
<b>Norma del Codex</b>	<i>Norma para el concentrado de tomate elaborado</i> (CODEX STAN 57-1981)

<b>04.2.2.5</b>	<b>Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete))</b>
	En los alimentos regulados por estas normas solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).
<b>Norma del Codex</b>	<i>Norma para el concentrado de tomate elaborado</i> (CODEX STAN 57-1981)

<b>04.2.2.6</b>	<b>Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p.ej., los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5</b>
	En los alimentos regulados por estas normas solo es aceptable el uso de determinados aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3).
<b>Norma del Codex</b>	<i>Norma para el concentrado de tomate elaborado</i> (CODEX STAN 57-1981)

Por consiguiente, se propone que el Cuadro 3 sea modificado para reflejar los aditivos alimentarios específicos en CODEX STAN 13-1981 y CODEX STAN 57-1981: \*

N.º SIN	Aditivo	Clases funcionales	Año de adopción	Aceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
300	Ácido ascórbico, L-	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de tratamiento de las harinas, secuestrantes.	1999	<b><u>CS13-1981, CS57-1981, CS88-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981</u></b>
330	Ácido cítrico	Reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención de color, secuestrantes	1999	<b><u>CS13-1981, CS57-1981</u></b>
331(i)	Citrato diácido de sodio	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	<b><u>CS13-1981, CS57-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981</u></b>
331(iii)	Citrato trisódico	Reguladores de la acidez, emulsionantes, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	<b><u>CS13-1981, CS57-1981, CS89-1981, CS96-1981, CS97-1981, CS98-1981</u></b>
332(i)	Citrato diácido de potasio	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	<b><u>CS13-1981, CS57-1981</u></b>
332(iii)	Citrato tripotásico	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores	1999	<b><u>CS13-1981, CS57-1981</u></b>
333(iii)	Citrato tricálcico	Reguladores de la acidez, sales emulsionantes, agentes endurecedores, secuestrantes, estabilizadores	1999	<b><u>CS13-1981, CS57-1981</u></b>
380	Citrato de triamonio	Reguladores de la acidez	1999	<b><u>CS13-1981, CS57-1981</u></b>

N.º SIN	Aditivo	Clases funcionales	Año de adopción	Acceptable en los alimentos que corresponden a las siguientes normas para productos
507	Ácido clorhídrico	Reguladores de la acidez	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
514(i)	Sulfato de sodio	Reguladores de la acidez	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
515(i)	Sulfato de potasio	Reguladores de la acidez	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
575	Glucono-delta-lactona	Reguladores de la acidez, leudantes, secuestrantes.	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981, CS89-1981, CS98-1981</u>
577	Gluconato de potasio	Reguladores de la acidez, secuestrantes	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
578	Gluconato de calcio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, secuestrantes	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>
580	Gluconato de magnesio	Reguladores de la acidez, agentes endurecedores, acentuadores del sabor	1999	<u>CS13-1981, CS57-1981</u>

\*Las entradas anteriores incluyen revisiones del SIN (REP 15/FA, Apéndice XII) y las correcciones en el Cuadro 3 con respecto a la armonización de las cinco normas para productos de carne (REP 15/FA, Anexo VII, Parte G).

**Por consiguiente, la lista concreta de aditivos utilizados con la clase funcional de reguladores de la acidez en las dos normas para productos pertinentes podría ser sustituida por una referencia general a la NGAA, con el consentimiento del CCPFV, como se indica a continuación.**

Norma para los tomates en conserva (CODEX STAN 13-1981)

*“Los reguladores de la acidez y agentes endurecedores que figuran en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) que se utilizan en la categoría de alimentos 04.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización) cuyo uso en los alimentos regulados por esta Norma es aceptable.”*

Norma para el concentrado de tomate elaborado (CODEX STAN 57-1981)

*“Los reguladores de la acidez que figuran en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) que se utilizan en las categorías de alimentos 04.2.2.4 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasterizadas) o en bolsas de esterilización), 04.2.2.5 (Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej. la mantequilla de maní (cacahuete)) y 04.2.2.6 (Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5) cuyo uso en los alimentos regulados por esta Norma es aceptable.”*

**C. Norma para las aceitunas de mesa (CODEX STAN 66-1981)**

Esta norma sobre productos contiene una referencia general a la NGAA:

*“Los reguladores de acidez, antioxidantes, agentes de retención del color (aceitunas de mesa ennegrecidas por oxidación), agentes endurecedores, acentuadores del sabor, conservantes y espesantes (aceitunas de mesa rellenas) utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995) en la categoría de alimentos 04.2.2.3 (Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja) o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios cuyo uso es aceptable en los productos de conformidad con esta Norma.”*

El CCPFV solicitó que el CCFA preparase recomendaciones para el proyecto de disposiciones de la NGAA para adipatos (SIN 355-357, 359), diacetato de sodio (SIN 262(ii)) y alginato de propilenglicol (SIN 405); y la disposición adoptada para el sulfato de aluminio y amonio (SIN 523) en la categoría de alimentos 04.2.2.3 que, a juicio del CCPFV, no estaban justificados tecnológicamente (REP 13/FA, párr. 35).

**Cuadros 1 y 2 de la NGAA**

Se propone enmendar el Cuadro 1 de la NGAA como se indica a continuación:

<b>Adipatos: Clases funcionales: reguladores de la acidez SIN 355*</b>				
<b>PROYECTO DE disposición</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	50 000 mg/kg	1 y <b>XS66</b>	Añadir la nueva nota XS66 y mantener en el Trámite 7

\*La inclusión en la NGAA de los siguientes aditivos específicos que se incluyeron en el grupo "adipatos" fue revocada debido a la falta de especificaciones del JECFA: adipatos de amonio (SIN 359) (REP 14/FA, párr. 56 y Apéndice XII, Parte B); y adipatos de sodio (SIN 356) y adipatos de potasio (SIN 357) (REP 15/FA, párr. 129 y Apéndice VIII, Parte B).

<b>Sulfato de aluminio y amonio: Clases funcionales: Reguladores de la acidez, agentes de retención del color, agentes endurecedores, leudantes, estabilizadores SIN 523</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	520 mg/kg	6, 245, 296 y <b>XS66</b>	Aprobar

<b>Alginato de propilenglicol: Clases funcionales: Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes SIN 405*</b>				
<b>PROYECTO DE disposición</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	6 000 mg/kg	<b>XS66</b>	Añadir la nueva nota XS66 y mantener en el Trámite 7

<b>Diacetato de sodio: Clases funcionales: reguladores de la acidez, sustancias conservadoras, secuestrantes SIN 262(ii) *</b>				
<b>PROYECTO DE disposición</b>				
<b>N.º cat. alim.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	<b>Recomendación</b>
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	BPF	<b>XS66</b>	Añadir la nueva nota XS66 y mantener en el Trámite 7

**NOTAS:**

Nota 1: Como ácido adípico.

Nota 6: Como aluminio.

Nota 245: Para uso en hortalizas encurtidas en salmuera solamente.

Nota 296: Excepto para uso en perilla en salmuera a 780 mg/kg.

**XS66:** Excepto los productos regulados por la *Norma para las aceitunas de mesa* (CODEX STAN 66-1981).

Se propone enmendar el Cuadro 2 de la NGAA como se indica a continuación:

<b>Categoría de alimentos 04.2.2.3 Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja</b>				
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>	
Adipatos (PROYECTO DE disposición)	355*	50000 mg/kg	1, <b>XS66</b>	
Sulfato de aluminio y amonio	523	520 mg/kg	6, 245, 296 y <b>XS66</b>	
Alginato de propilenglicol (PROYECTO DE disposición)	405	6 000 mg/kg	<b>XS66</b>	
Diacetato de sodio (PROYECTO DE disposición)	262(ii)	BPF	<b>XS66</b>	

\*La inclusión en la NGAA de los siguientes aditivos específicos que se incluyeron en el grupo "adipatos" fue revocada debido a la falta de especificaciones del JECFA: adipatos de amonio (SIN 359) (REP 14/FA, párr. 56 y Apéndice XII, Parte B); y adipatos de sodio (SIN 356) y adipatos de potasio (SIN 357) (REP 15/FA, párr. 129 y Apéndice VIII, Parte B).

**NOTAS:**

Nota 1: Como ácido adípico.

Nota 6: Como aluminio.

Nota 245: Para uso en hortalizas encurtidas en salmuera solamente.

Nota 296: Excepto para uso en perilla en salmuera a 780 mg/kg.

**XS66:** Excepto los productos regulados por la *Norma para las aceitunas de mesa* (CODEX STAN 66-1981).

**Sección 2 del Cuadro 3**

En el caso de la *Norma para las aceitunas de mesa*, está claro que la intención del CCPFV es permitir todos los aditivos del Cuadro 3 con las clases funcionales indicadas.

Pese a que no forma parte del ámbito de aplicación del actual GTe, por concordancia con el enfoque adoptado en la armonización de otras normas para productos con la NGAA, el GTe puede desear examinar la recomendación de que la Sección 2 del Cuadro 3 sea modificada para incluir la *Norma para las aceitunas de mesa* (CODEX STAN 66-1981).

**Por lo tanto, se propone añadir lo siguiente a la Sección 2 del Anexo al Cuadro 3 de la NGAA:**

04.2.2.3	<b>Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja</b>
	El uso de los reguladores de la acidez, antioxidantes, agentes de retención del color (aceitunas de mesa oscuras sólo con la oxidación), agentes endurecedores, potenciadores del sabor, sustancias conservadoras y espesantes (aceitunas de mesa rellenas) que figuran en el Cuadro 3 es aceptable en los alimentos regulados por la norma.
<b>Norma del Codex</b>	<i>Norma para las aceitunas de mesa</i> (CODEX STAN 66-1981)