



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Fax: (+39) 06 5705 4593 - E-mail: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 5(a) del programa

CX/FA 18/50/7 Add.1

Febrero de 2018

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

50.^a reunión

NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS (NGAA):

(disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos N.º 01.6.4)

1. Tras la decisión adoptada por la Comisión del Codex Alimentarius en su 40.^o período de sesiones de suspender la labor sobre la norma general para el queso fundido¹, se invita al Comité a examinar las disposiciones sobre los aditivos alimentarios en la categoría de alimentos N.º 01.6.4 “Queso elaborado, fundido” realizadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) en su 49.^a reunión² (véase el Apéndice 1 del presente documento). Conforme a la decisión adoptada por el CCFA en su 49.^a reunión, las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos N.º 01.6.4 serán examinadas por el Grupo de trabajo presencial sobre la NGAA.³

¹ REP17/CAC, párr. 124; CX/FA 18/50/2 Add.1.

² REP 17/FA, párr. 63.

³ REP 17/FA, párr. 111.

Apéndice 1

Categoría de alimentos N.º 01.6.4 (Queso elaborado, fundido)⁴

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	Observaciones del GTE en la primera circular / información de la CCFA48	Propuesta del GTE
DIOCTILSULFOSUCCINATO DE SODIO	480	5 000	20	7	Emulsionantes, humectantes	<p>CX/FA 16/48/7: Aditivos en uso de aditivos</p> <p>Nota: REP 16/FA, párr. 138: trata el uso de aditivos secundarios con notas.</p> <p>UE: Apoya que la DM se exprese en el alimento final para considerar la exposición (IDA muy baja).</p> <p>India: Apoya la propuesta</p> <p>Japón: El CAC39 (2016) acordó continuar el debate sobre el proyecto de Norma para el queso procesado en el siguiente CAC (2017) debido a limitaciones de tiempo. Debe tenerse en cuenta al examinar el proyecto de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría 01.6.4.</p> <p>Malasia: De acuerdo; apoya la propuesta</p> <p>EE. UU.: En EE. UU. está permitido en las pastas para untar a 5 000 mg/kg como estabilizador (nota 20); aditivo en uso de aditivo</p> <p>FR: Suspende</p>	Adoptar; la expresión de la dosis máxima sobre la base del estabilizador parece abordar la preocupación sobre la exposición
NISINA	234	12,5	233	6	Sustancias conservadoras	<p>CX/FA 16/48/7: Adoptar</p> <p>UE: Acepta</p> <p>ELC, IFAC: Apoyan la adopción. Actualmente se utiliza en productos comercializados internacionalmente de la categoría 01.6.4. Los estudios muestran que la nisina a 2,5-6,25 mg/kg puede ayudar a controlar el desarrollo de la spora <i>Clostridial</i> y el deterioro en diversos quesos emmental y cheddar procesados; a 2,5-12,5 mg/kg puede reducir los recuentos de esporas de <i>Bacillus spp.</i> en el queso fundido pasteurizado. La nisina (a 12,5-250 mg/kg) también se utiliza para controlar el desarrollo de <i>Clostridium botulinum</i> en las pastas de queso fundido pasteurizado para untar. (El uso a 250 mg/kg es específico de cada país y para reducir el sodio y el mayor contenido de humedad de las pastas de queso procesado para untar). IFAC observa que varios Estados miembros han apoyado esta disposición y la única oposición parece estar basada en preocupaciones antimicrobianas, que según el JECFA aquí no son pertinentes.</p>	Adoptar

⁴ Extracto del Apéndice 1 del documento CX/FA 17/49/7

						<p>India, Indonesia, Japón, Malasia: Apoyan la adopción</p> <p>Irán: Apoya la adopción debido a la pasteurización</p> <p>Japón: Se utiliza en quesos elaborados como conservante. La dosis máxima de uso es 6,25 mg/kg</p> <p>Malasia: Apoya la adopción</p> <p>CX/FA 16/48/7 EE. UU.: En EE. UU. está permitida en pastas de queso procesado para untar pasteurizadas con y sin frutas, etc. a 250 mg/kg como sustancia conservadora.</p> <p>FR: No lo apoya debido a preocupaciones por la resistencia a los antibióticos</p>	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	10 000	7	Emulsionantes	<p>CX/FA 16/48/7: Adoptar. Algunos miembros indican el uso en las observaciones.</p> <p>UE: ¿Necesidad tecnológica? ¿En qué tipo de queso se utilizan para evitar la separación de aceite? ¿Solo para los quesos destinados a elaboración ulterior? La dosis máxima es alta; un niño de 20 kg alcanza la IDA consumiendo 50g. La 35.^a reunión del JECFA estableció la IDA de 0-25 mg/kg de peso corporal en 1989</p> <p>India: Están tecnológicamente justificados en el queso procesado. Apoya la adopción.</p> <p>Japón: Se utilizan para evitar la separación de aceite en quesos procesados para elaboración ulterior. La dosis máxima de uso es 5 000 mg/kg.</p> <p>FR: No lo apoya; no hay justificación técnica.</p>	Adoptar a 5 000	
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO	476	5 000	7	Emulsionantes	<p>CX/FA 16/48/7: Adoptar. Algunos miembros indican el uso en las observaciones.</p> <p>UE: ¿Necesidad tecnológica? La dosis máxima es alta; un niño de 20 kg alcanza la IDA mediante el consumo de 30g. La 17.^a reunión del JECFA estableció la IDA de 0-7,5 mg/kg de peso corporal en 1989</p> <p>FR: No lo apoya; no hay justificación técnica.</p> <p>India: Están tecnológicamente justificados en el queso procesado. Apoya la propuesta</p>	Adoptar	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	9 000	7	Incrementadores del volumen, sustancias inertes, emulsionantes, espumantes, agentes gelificantes, estabilizadores, espesantes	<p>CX/FA 16/48/7: Adoptar. Algunos miembros indican el uso en las observaciones.</p> <p>UE: ¿Necesidad tecnológica? La DM es alta. La 41.^a reunión del JECFA estableció la IDA de 0,70 mg/kg de peso corporal en 1993.</p> <p>India: Apoya la propuesta</p> <p>EE. UU.: En EE. UU. está permitido a 9 000 mg/kg.</p> <p>FR: No apoya la adopción; no hay justificación técnica.</p>	Adoptar	

SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	10 000		7	Emulsionantes, estabilizadores	<p>CX/FA 16/48/7: Adoptar. Algunos miembros indican el uso en las observaciones.</p> <p>UE: ¿Necesidad tecnológica? La IDA de 0-30 mg/kg de peso corporal para este aditivo alimentario con sucroglicéridos, oligoésteres de sucrosa tipo I y tipo II, y monoésteres de sucrosa del ácido láurico, palmítico o esteárico se estableció en la 73.^a reunión del JECFA (2010). Sólo para los quesos destinados a elaboración ulterior ¿SIN 473 y 473a individualmente o en combinación?</p> <p>A una DM de 10 000 un niño de 20kg supera la IDA consumiendo 60g de queso</p> <p>India: Apoya la propuesta</p> <p>Japón: Propone añadir la nota 348 "solos o en combinación: sucroésteres de sorbitán ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474)" ya que el SIN 473 comparte la IDA con el SIN 473a y 474.</p> <p>Japón propone también que se revise la nota 348 para corregir el nombre del SIN 473 como se ha descrito anteriormente.</p> <p>Malasia: Apoya la propuesta</p> <p>FR: No apoya la adopción; no hay justificación técnica.</p>	Adoptar a 2 100 mg/kg con la nota 348 corregida (véase la observación de Japón sobre el SIN 473) Adoptar también la disposición para el SIN 474 en esta categoría con la nota 348
OLIGOÉSTERES DE SUCROSA TIPO I Y TIPO II	473a	1 500		4	Emulsionantes, estabilizadores	<p>CX/FA 16/48/7: Adoptar. Algunos miembros indican el uso en las observaciones.</p> <p>UE: ¿Necesidad tecnológica? La IDA de grupo de 0-30 mg/kg de peso corporal para este aditivo alimentario con sucroésteres de ácidos grasos, sucroglicéridos, oligoésteres de sucrosa tipo I y tipo II, y monoésteres de sucrosa del ácido láurico, palmítico o esteárico se estableció en la 73.^a reunión del JECFA (2010). Sólo para los quesos destinados a elaboración ulterior. ¿SIN 473 y 473a individualmente o en combinación?</p> <p>India: Apoya la propuesta</p> <p>Japón: Propone añadir la nota 348 "solos o en combinación: <u>sucro</u>ésteres de sorbitán ácidos grasos (SIN 473), oligoésteres de sucrosa tipo I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474)" ya que el SIN 473a comparte la IDA con el SIN 473 y 474.</p> <p>Malasia: Apoya la propuesta</p> <p>FR: No lo apoya; no hay justificación técnica.</p>	Adoptar a 2 100 mg/kg con la nota 348 corregida (véase la observación de Japón sobre el SIN 473). Adoptar también la disposición para el SIN 474 en esta categoría con la nota 348
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	34 900	45	7	<u>Todos:</u> Reguladores de la acidez, secuestrantes <u>SIN 334:</u> Antioxidantes, acentuadores del sabor	<p>CX/FA 16/48/7: Adoptar. Algunos miembros indican el uso en las observaciones</p> <p>UE, FR: Se necesita más información sobre la justificación tecnológica. A la DM de 34 900 un niño de ≤ 20 kg alcanza la IDA a 17g de queso elaborado.</p> <p>India: El uso de la función de este aditivo alimentario está justificado tecnológicamente en el queso elaborado. Puede</p>	Solicitar más información sobre las dosis de uso reales y la justificación técnica

					SIN 335(ii) y 337: Sales emulsionantes, estabilizadores	adoptarse tal como se propone. FR: Suspender; no hay justificación técnica.	
TOCOFEROLES	307a, b, c	200	7	Antioxidantes		<p>CX/FA 16/48/7: Adoptar. Algunos miembros indican el uso en las observaciones</p> <p>UE: Se necesita más información sobre la justificación tecnológica</p> <p>India: Apoya la propuesta. El uso de la función de este aditivo alimentario está justificado tecnológicamente en el queso elaborado.</p> <p>FR: Se utilizan para la vitamina E y antioxidante en muchos alimentos. La DM debe tener en cuenta la exposición de todos los usos de aditivos alimentarios. En la FR la DM es 200 mg/kg.</p>	Adoptar

- Nota 20: Separados o combinados con otros estabilizadores, espesantes y/o gomas.
- Nota 45: Como ácido tartárico
- Nota 233: Como nisina.

Categoría de alimentos N.º 01.6.4.1 (Queso fundido natural)

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones sometidas a debate; solo se ha incluido a título informativo
---------	-----	--------------------	-------	--------------------	-------------------------	--

Categoría de alimentos N.º 01.6.4.2 (Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.)

Normas sobre productos correspondientes: Ninguna

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Notas	Trámite / Aprobado	Clase funcional del SIN	En esta categoría de alimentos no hay disposiciones sometidas a debate; solo se ha incluido a título informativo
---------	-----	--------------------	-------	--------------------	-------------------------	--