

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS****COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS****46.ª reunión****Hong Kong (China), 17-21 de marzo de 2014****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 sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos con la NGAA, bajo la dirección de Australia, con la asistencia de Brasil, China, Colombia, Costa Rica, Egipto, España, los Estados Unidos de América, Filipinas, la India, Irán, Japón, Malasia, Noruega, Nueva Zelandia, el Reino Unido, la República de Corea, la Unión Europea, el CEFS, la ELC, el IFT, la IADSA, la IDF, el IGTC, la IOFI y la NATCOL

**Introducción**

1. La 42.ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA)<sup>1</sup> convino en establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), bajo la dirección de Australia, para preparar un documento de debate con una propuesta de armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las cinco normas del Codex para productos cárnicos con las disposiciones sobre aditivos alimentarios aprobadas de las categorías de alimentos 8.2 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes" y 8.3 "Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados" y subcategorías pertinentes de la NGAA; además de un análisis de los problemas y soluciones identificados al realizar ese trabajo.
2. La 43.ª reunión<sup>2</sup> del CCFA tomó nota de que el GTe había logrado un consenso sobre:
  - La necesidad de que los aditivos alimentarios estén justificados técnicamente y su uso sea inocuo; y
  - la aplicación de un modelo de árbol de decisiones, ya sometido anteriormente a prueba en las normas para la carne procesada, a todas las demás normas para productos.
3. La 43.ª reunión<sup>3</sup> del CCFA apoyó en general un modelo de árbol de decisiones como un medio para lograr gradualmente el objetivo de que la NGAA sea la única referencia del Codex para aditivos alimentarios. Se convino que el GTe debía continuar su labor, bajo la dirección de Australia, para solucionar los problemas asociados con la armonización de las normas para productos cárnicos con la NGAA.
4. En su 44.ª reunión, el CCFA examinó un árbol de decisiones modificado ulteriormente, preparado por el GTe. El árbol de decisiones mejorado fue sometido a prueba en las normas para productos cárnicos. El árbol modificado estaba basado en principios convenidos por el GTe:
  - Reconocimiento de que las normas para productos tienen legítimas razones técnicas para obtener un conjunto reducido de disposiciones sobre aditivos alimentarios, pero reconociendo también que, cuando sea posible, deben utilizarse automáticamente las disposiciones de la NGAA.
  - No es conveniente permitir de forma automática la incorporación de todos los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA en las normas para productos. Se propusieron dos opciones: (i) permitir que todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3, actualmente presentes en la norma para productos, se añadan de acuerdo con BPF a la NGAA, y (ii) permitir el uso de todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 en las clases funcionales indicadas en las normas para productos.
5. La 44.ª reunión del CCFA decidió establecer otro GTe para:

<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> CX/FA 12/44/6 y REP 12/FA, párrs. 47-59

- i) Finalizar la aplicación del modelo del árbol de decisiones a las cinco normas para la carne y formular propuestas pertinentes de enmienda de la NGAA y las normas para productos.
- ii) Aplicar el modelo del árbol de decisiones a la *Norma del Codex para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981), así como a las normas relativas a los productos de chocolate y cacao, y preparar las propuestas pertinentes de enmienda de la NGAA y las normas para productos; y
- iii) mejorar ulteriormente el árbol de decisiones teniendo en cuenta la experiencia adquirida por su aplicación y las observaciones específicas de los países miembros del Codex.

6. En su 45.<sup>a</sup> reunión<sup>4</sup>, el CCFA examinó el árbol de decisiones revisado y su aplicación a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las diferentes normas para productos. El Comité estuvo de acuerdo con el uso del modelo de árbol de decisiones modificado, sugiriendo considerar la inclusión de algunas notas explicativas para hacer más claro el modelo y facilitar su aplicación. El Comité volvió a convenir establecer un GTe bajo la dirección de Australia, para:

- i) Terminar el trabajo de armonización de las normas para la carne, incluida una propuesta para la revisión de las categorías de alimentos pertinentes de la NGAA y la revisión de las secciones sobre aditivos alimentarios de las normas para la carne; y
- ii) continuar trabajando en la armonización de la *Norma para los "bouillons" y consomés*, y las normas relativas a los productos de chocolate y de cacao.

#### **Avance desde la 45.<sup>a</sup> reunión del CCFA**

7. El GTe no pudo terminar todo el trabajo previsto inicialmente. No obstante, teníamos entendido que tenía gran prioridad terminar el trabajo sobre las normas para la carne proponiendo revisiones de las categorías de alimentos pertinentes de la NGAA y las secciones sobre aditivos alimentarios de las normas para la carne. La experiencia del GTe en terminar el trabajo sobre las normas para la carne podría ser útil para proseguir con el trabajo sobre las demás normas para productos que ya han sido identificadas para que se aplique el árbol de decisiones.

8. Durante 2013, el GTe abordó los siguientes aspectos:

- i) Preparación de un árbol de decisiones reestructurado para facilitar su aplicación. Esto ha supuesto modificaciones sencillas de forma sin ningún cambio en el tema del documento.
- ii) En consonancia con la decisión de la 45.<sup>a</sup> reunión, enmendar el árbol de decisiones mediante la incorporación de notas para las casillas C y G para facilitar la claridad y legibilidad del documento. (véase el Apéndice I)
- iii) Adición de algunas notas explicativas o "principios" al árbol de decisiones. Este conjunto de principios ha guiado la dirección del árbol de decisiones y están incluidos en los pasos específicos. Registran las decisiones tomadas en el curso de su desarrollo que con anterioridad solamente estaban documentadas en documentos del programa e informes del CCFA. En respuestas recibidas de miembros del GTe se apoyó el siguiente principio: *Cuando esté claro que la intención del comité sobre productos pertinente era la de incorporar todos los aditivos alimentarios pertenecientes a una clase funcional determinada, será conveniente permitir todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 que pertenezcan a esa clase.*
- iv) Terminar el trabajo sobre las normas para la carne, incluida una propuesta para la revisión de las categorías de alimentos pertinentes de la NGAA y las secciones sobre aditivos alimentarios de las normas para la carne. Pese a ello, el GTe no pudo lograr un consenso sobre los enfoques para aditivos limitados por BPF en las normas para productos respectivas y que ya figuran en el Cuadro 3 de la NGAA. Tal como se ha señalado en el punto (iii), en esa situación se apoya que se permitan todos los aditivos del Cuadro 3 pertenecientes a la clase funcional, pero solo cuando esté claro que la intención del comité sobre productos pertinente era la de incorporar todos los aditivos alimentarios que pertenecían a esa clase funcional en aquel momento. Esto puede ser difícil de determinar en algunos casos. El GTe examinó varios enfoques para aditivos limitados por BPF en las normas para productos y ya incorporados en el Cuadro 3 de la NGAA. Un enfoque considerado fue asociar una nota correspondiente a cada norma para productos con el título de la categoría de alimentos apropiada en el Cuadro 2 de la NGAA. Esto no fue considerado aceptable por todos los miembros del GTe. El GTe no pudo lograr un consenso sobre cómo hacer esa referencia a los aditivos del Cuadro 3 y este tema debe discutirse más. (Apéndice II y III)

9. El GTe no terminó el siguiente trabajo:

---

<sup>4</sup> CX/FA 13/45/5 y REP 13/FA, párrs. 42-51.

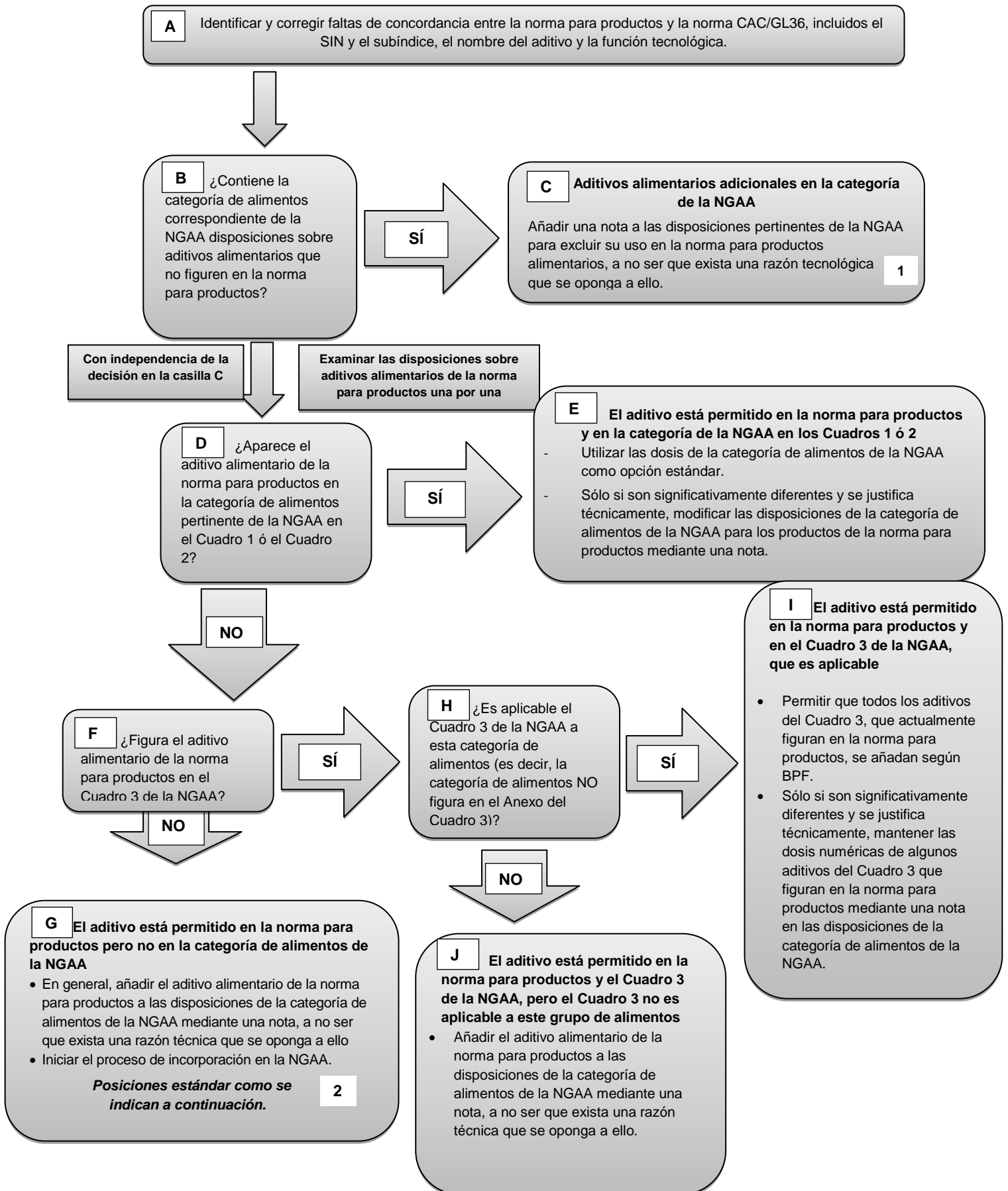
- i) Propuestas para la revisión de la NGAA y las normas pertinentes para productos de chocolate y de cacao, y la *Norma para los "bouillons" y consomés*.
- ii) Considerar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA que, de acuerdo con el Comité del Codex sobre Pescado y Productos Pesqueros, no están justificados técnicamente en los productos contemplados por el proyecto de Norma para el pescado ahumado, pescado aromatizado-ahumado y pescado desecado-ahumado.
- iii) Examinar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA que, de acuerdo con el Comité del Codex sobre Frutas y Hortalizas Elaboradas, no están justificados técnicamente en las categorías de alimentos específicas contempladas por la *Norma para algunos frutos cítricos en conserva* (CODEX STAN 254-2003), para *los tomates en conserva* (CODEX STAN 13-1981) y para *los concentrados de tomate elaborados* (CODEX STAN 57-1981).

### **Recomendaciones**

10. Que el Comité apoye las propuestas de los Apéndices (I - III) para la revisión de las categorías de alimentos pertinentes de la NGAA y las secciones sobre aditivos alimentarios de las normas para la carne.
11. Que se establezca un GTe para continuar con el trabajo de armonización de la NGAA con las normas para productos de chocolate y de cacao, "bouillons" y consomés, frutos cítricos en conserva, tomates en conserva, concentrados de tomate elaborados, y los proyectos de normas para el pescado ahumado.

**Apéndice I**

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



*Cabe observar que para someter a prueba el árbol de decisiones, ha sido más sencillo tener en cuenta solamente las disposiciones aprobadas de la NGAA (Trámite 8).*

*No obstante, para la aplicación efectiva del árbol de decisiones sería preferible considerar tanto las disposiciones aprobadas de la NGAA (Trámite 8) como los proyectos y anteproyectos de disposiciones de la NGAA. Así se garantizaría que todas las disposiciones de la categoría de alimentos pertinente para la norma para productos se consideren juntas de forma consecutiva. En el proyecto de disposición de la NGAA podría colocarse una nota a propósito para indicar la pertinencia para la norma para productos, hasta el momento en que el Comité haya sometido 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 de manera automática 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, será 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 para productos<sup>3</sup>. 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.

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.  
**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.  
**G3:** El aditivo no figura en la NGAA. Eliminar de las normas para productos.
3. Manual de Procedimiento del Codex (21<sup>ª</sup> ed., 2013) Sección II, Elaboración de normas y textos afines, Formato de las normas del Codex sobre productos, págs. 55-56.

Apéndice II**ENMIENDAS PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA LA CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS****A. NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE TIPO "CORNEO BEEF" (CODEX STAN 88-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

4.1 El uso de sustancias conservadoras utilizadas 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 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente) y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos contemplados por esta norma. El uso de antioxidantes, acentuadores del sabor, estabilizadores y espesantes que figuran en el Cuadro 3 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* es aceptable en los alimentos contemplados por esta norma.

4.2 Se aplicará 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.

**Dosis máxima añadida****4.1- Sustancias conservadoras**

4.1.1- Nitrito, sales de potasio y/o de sodio- 100 mg/kg en total de nitrito, expresados en nitrito sódico

**Dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final**

4.1.2- Nitrito, sales de potasio y/o de sodio 50 mg/kg en total de nitrito, expresados en nitrito sódico

4.1.3- Cloruro de potasio Limitada por las buenas prácticas de fabricación

**4.2- Antioxidantes**

4.2.1- Ácido ascórbico y su sal de sodio 300 mg/kg (expresados en ácido ascórbico,

4.2.2- Ácido isoascórbico y su sal de sodio- solos o mezclados)

**4.3- Transferencia**

Deberá aplicarse la Sección 4.1 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

**B. NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE "LUNCHEON" (CODEX STAN 89-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

4.1 El uso de sustancias conservadoras, humectantes y colorantes 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 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente) y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos contemplados por esta norma. El uso de antioxidantes, acentuadores del sabor, reguladores de la acidez, estabilizadores y espesantes que figuran en el Cuadro 3 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* es aceptable en los alimentos contemplados por esta norma.

4.2 El uso de aromatizantes debe concordar con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

4.3 Se aplicará 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.

**Dosis máxima añadida****4.1- Sustancias conservadoras**

4.1.1- Nitrito, sales de potasio y/o de sodio 200mg/kg en total de nitrito, expresados en nitrito sódico

**Dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final**

4.1.2- Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	125 mg/kg en total de nitrito, expresados en nitrito sódico
4.1.3- Cloruro de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.2- Antioxidantes</b>	
4.2.1- Ácido ascórbico y su sal de sodio	} 500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico solos o mezclados)
4.2.2- Ácido isoascórbico y su sal de sodio	} 500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico solos o mezclados)
<b>4.3- Aromas</b>	
4.3.1- Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes idénticas a las naturales definidas en el Codex Alimentarius	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.4- Acentuadores del sabor</b>	
4.4.1- 5'-Guanilato disódico	} Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.4.2- 5'-Inosinato disódico	} Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.4.3- Glutamato monosódico	} Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.5- Reguladores de la acidez</b>	
4.5.1- Glucono-delta-lactona	3000 mg/kg
4.5.2- Citrato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.6 Agentes de retención del agua</b>	
4.6.1 Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos) 1	8000 mg/kg (expresados en $P_{2}O_{5}$ )
4.6.2 (Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y de potasio añadidos 2	3000 mg/kg (expresados en $P_{2}O_{5}$ ), solos o mezclados
<b>4.7- Colores</b>	
4.7.1- Eritrosina (CI 45430) para compensar pérdida de color (solo para el producto con aglutinante)	15 mg/kg
<b>4.8- Transferencia</b>	
Deberá aplicarse la Sección 4.1 de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios</i> (CODEX STAN 192-1995).	

**C. NORMA DEL CODEX PARA EL JAMÓN CURADO COCIDO (CODEX STAN 96-1981)****4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

4.1 El uso de sustancias conservadoras y humectantes 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 08.2.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza, elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes) y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos contemplados por esta norma. El uso de antioxidantes, acentuadores del sabor, reguladores de la acidez, estabilizadores y espesantes que figuran en el Cuadro 3 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* es aceptable en los alimentos contemplados por esta norma.

4.2 El uso de aromatizantes debe concordar con las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CAC/GL 66-2008).

4.3 Se aplicará 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.

<b>4.1- Sustancias conservadoras</b>	<b>Dosis máxima añadida</b>
4.1.1- Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	200 mg/kg en total de nitrito, expresados en nitrito sódico
	<del>Dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final</del>
4.1.2- Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	125 mg/kg en total de nitrito, expresados en nitrito sódico
4.1.3- Cloruro de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.2- Antioxidantes</b>	
4.2.1- Ácido ascórbico y su sal de sodio	} 500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico solos o mezclados)
4.2.2- Ácido isoascórbico y su sal de sodio	} 500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico solos o mezclados)
<b>4.3- Aromas</b>	
4.3.1- Sustancias aromatizantes naturales y sustancias naturales idénticas a las naturales definidas en el Codex Alimentarius	} Limitadas por las buenas prácticas de fabricación
4.3.2- Humos aromatizantes evaluados por el JECFA	} Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.4- Acentuadores del sabor</b>	
4.4. 1 5' Guanilato disódico	} Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.4. 2 5' Inosinato disódico	} Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.4. 3 Glutamato monosódico	} Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.5 Reguladores de la acidez</b>	
<del>CODEX STAN 96-1981</del>	
<del>Página</del>	<del>3</del>
<del>de</del>	<del>5</del>
4.5.1- Citrato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.6- Agentes de retención del agua</b>	
4.6.1 Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos) 1	8000 mg/kg (expresados en $P_{2}O_{5}$ )
4.6.2 (Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y potasio añadidos 2	3000 mg/kg (expresados en $P_{2}O_{5}$ ), solos o mezclados
<b>4.7- Espesantes</b>	
4.7.1 Agar	} Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.7.2 Carragenina	} Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.7.3 Alginatos de potasio y/o de sodio	10 mg/kg
<b>4.8- Transferencia</b>	
Deberá aplicarse la Sección 4.1 de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995)</i> .	

#### D. NORMA DEL CODEX PARA LA ESPALDILLA DE CERDO CURADA COCIDA (CODEX STAN 97-1981)

##### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 El uso de sustancias conservadoras y humectantes 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 08.2.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes) y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos contemplados por esta norma. El uso de antioxidantes, acentuadores del sabor, reguladores de la acidez, estabilizadores y espesantes que figuran en el Cuadro 3 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* es aceptable en los alimentos contemplados por esta norma.

4.2 El uso de aromatizantes debe concordar con las *Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008)*.



4.3 Se aplicará 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.

	<b>Dosis máxima añadida</b>
<b>4.1 Sustancias conservadoras</b>	
4.1.1 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	200 mg/kg en total de nitrito, expresados en nitrito sódico <del>Dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final</del>
4.1.2 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio	125 mg/kg en total de nitrito, expresados en nitrito sódico
4.1.3 Cloruro de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.2 Antioxidantes</b>	
4.2.1 Ácido ascórbico y su sal de sodio	} 500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico solos o mezclados)
4.2.2 Ácido isoascórbico y su sal de sodio	} 500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico solos o mezclados)
<b>4.3 Aromas</b>	
4.3.1 Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes idénticas a las naturales definidas en el Codex Alimentarius-	} } Limitada por las buenas prácticas de fabricación }
4.3.2 Humos aromatizantes evaluados por el JECFA-	} Limitada por las buenas prácticas de fabricación }
<b>4.4 Acentuadores del sabor</b>	
4.4.1 5'-Guanilato disódico	} Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.4.2 5'-Inosinato disódico-	} Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.4.3 Glutamato monosódico-	} Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.5 Reguladores de la acidez</b>	
4.5.1 Citrato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación
<b>4.6 Agentes de retención del agua</b>	
4.6.1 Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos) <sup>1</sup>	8000 mg/kg (expresados en $P_{2}O_{5}$ )
4.6.2 (Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y potasio añadidos <sup>2</sup>	3000 mg/kg (expresados en $P_{2}O_{5}$ ), solos o mezclados
<b>4.7 Espesantes</b>	
4.7.1 Agar-	} Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.7.2 Carragenina-	} Limitada por las buenas prácticas de fabricación
4.7.3 Alginatos de potasio y/o de sodio-	40 mg/kg
<b>4.8 Transferencia</b>	
Deberá aplicarse la Sección 4.1 de la <i>Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995)</i> .	

## E. NORMA DEL CODEX PARA LA CARNE PICADA CURADA COCIDA (CODEX STAN 98-1981)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 El uso de sustancias conservadoras, humectantes y colorantes 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 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente) y sus categorías de alimentos generales es aceptable en los alimentos contemplados por esta norma. El uso de antioxidantes, acentuadores del sabor, reguladores de la acidez, estabilizadores y espesantes que figuran en el Cuadro 3 de la *Norma General para los Aditivos Alimentarios* es aceptable en los alimentos contemplados por esta norma.

4.2 El uso de aromatizantes debe concordar con las *Directrices para el uso de aromatizantes (CAC/GL 66-2008)*.

4.3 Se aplicará 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.

<sup>1</sup> El contenido de carne incluye carne, despojos comestibles y carne de aves de corral.

#### **Dosis máxima añadida**

#### **4.1 Sustancias conservadoras**

4.1.1 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio

~~200 mg/kg en total de nitrito, expresados en nitrito sódico~~

#### **Dosis máxima calculada sobre el contenido neto total del producto final**

4.1.2 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio

~~125 mg/kg en total de nitrito, expresados en nitrito sódico~~

4.1.3 Cloruro de potasio

Limitada por las buenas prácticas de fabricación

#### **4.2 Antioxidantes**

4.2.1 Ácido ascórbico y su sal de sodio

} 500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico solos o mezclados)

4.2.2 Ácido isoascórbico y su sal de sodio

} 500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico solos o mezclados)

#### **4.3 Aromas**

4.3.1 Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes idénticas a las naturales definidas en el Codex Alimentarius

Limitada por las buenas prácticas de fabricación

#### **4.4 Acentuadores del sabor**

4.4.1 5'-Guanilato disódico

} Limitada por las buenas prácticas de fabricación

4.4.2 5'-Inosinato disódico

} Limitada por las buenas prácticas de fabricación

4.4.3 Glutamato monosódico

} Limitada por las buenas prácticas de fabricación

#### **4.5 Reguladores de la acidez**

4.5.1 Glucono delta-lactona

3000 mg/kg

4.5.2 Citrato de sodio

Limitada por las buenas prácticas de fabricación

#### **4.6 Agentes de retención del agua**

4.6.1 Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos 1-

~~8000 mg/kg (expresados en  $P_{2}O_{5}$ )~~

4.6.2 (Mono-, di- y poli-) fosfatos de sodio y de potasio añadidos 2-

~~3000 mg/kg (expresados en  $P_{2}O_{5}$ ), solos o mezclados~~

#### **4.7 Colores**

4.7.1 Eritrosina (CI 45430) para compensar pérdida de color (solo para el producto con aglutinante)

15 mg/kg

#### **4.8 Transferencia**

Deberá aplicarse la Sección 4.1 de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CODEX STAN 192-1995).

**Apéndice III****ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO 2 DE LA NORMA GENERAL PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS**

1. Se propone enmendar el Cuadro 2 de la NGAA añadiendo lo siguiente a la categoría de alimentos 08.2.2.

<b>Categoría de alimentos 08.2.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes</b>			
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>
Nitritos	249, 250	170mg/kg	32, AA
Fosfatos (añadidos)	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	3100 mg/kg	33, BB

Pese a que las dosis máximas en las normas para productos son 85 mg/kg para nitritos y 1320 mg/kg para fosfatos, la NGAA contiene en la actualidad proyectos de disposiciones en la categoría de alimentos 08.2.2 para nitritos a 170 mg/kg (como ión de nitrito residual) y para fosfatos a 3100 mg/kg (como fósforo).

AA: Excepto para uso en productos contemplados por la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981) y para la espadilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981) a 85 mg/kg como ión de nitrito residual.

BB: Excepto para uso de ortofosfato monosódico (SIN 339(i)), hidrogenfosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico (SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenfosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrogenfosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato trisódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato diácido de calcio (SIN 450(vii)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásico (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), polifosfato de sodio y calcio (SIN 452(iii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)), polifosfato de amonio (SIN 452(v)) y fosfato de huesos (SIN 542) como humectantes en productos contemplados por la Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981) y la espadilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981) a 1320 mg/kg como fósforo. La cantidad total de fosfatos (naturales y añadidos) no excederá de 3520 mg/kg como fósforo.

2. Se propone enmendar el Cuadro 2 de la NGAA añadiendo lo siguiente a la categoría de alimentos 08.3.

<b>Categoría de alimentos 08.3. Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados</b>			
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>
Nitritos	249, 250	130 mg/kg	32, CC
Fosfatos	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	2200 mg/kg	33, BB

Pese a que las dosis máximas en las normas para productos son 50 mg/kg de nitritos en CODEX STAN 88-1981, y 125 mg/kg en CODEX STAN 89-1981 y CODEX STAN 98-1981, la NGAA contiene en la actualidad un proyecto de disposición en la categoría de alimentos general 08.3 para nitritos a 130 mg/kg y 2200 mg/kg para fosfatos.

CC: Excepto para uso en productos regulados por la Norma para la carne tipo "corned beef" (CODEX STAN 88-1981) a 30 mg/kg como ión de NO<sub>2</sub> residual; y en productos contemplados por la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981) y la Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981) a 80 mg/kg como ión de NO<sub>2</sub> residual.

3. El nitrito de potasio y el nitrito de sodio no están permitidos actualmente en ninguna categoría de alimentos de la NGAA. Por tanto, se propone añadir al Cuadro 1 de la NGAA:

<b>Nitritos</b>			
SIN 249 Nitrito de potasio, Clase funcional: Sustancia conservadora, agente de retención del color			
SIN 250 Nitrito de sodio, Clase funcional: Sustancia conservadora, agente de retención del color			
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	170 mg/kg	32, AA
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	130 mg/kg	32, CC

4. Se propone enmendar el Cuadro 1 de la NGAA con respecto a los fosfatos para hacer referencia a su uso permitido en la categoría de alimentos 08.2.2 mediante la adición de la siguiente entrada:

<b>Fosfatos</b>			
338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542			
<b>N.º cat. de alimentos</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	3100 mg/kg	33, BB
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	2200 mg/kg	33, BB

5. Se propone enmendar el Cuadro 2 de la NGAA añadiendo las siguientes notas a los aditivos ya permitidos en la categoría de alimentos 08.2.

<b>Categoría de alimentos 08.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes</b>			
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>
Butilhidroxianisol	320	200 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Butilhidroxitolueno	321	100 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Carmines	120	500 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	5000 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Eritrosina	127	30 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Verde sólido FCF	143	100 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Extracto de piel de uva	163(ii)	5000 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Polisorbatos	432-436	5000 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Galato de propilo	310	200 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Riboflavinas	101(i),(ii)	1000 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Amarillo ocaso FCF	110	300 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Terbutilhidroquinona	319	100 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>

XS96: No permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 96-1981 Jamón curado cocido.

XS97: No permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 97-1981 Espaldilla de cerdo curada cocida.

Estas propuestas son solo para disposiciones aprobadas. Las mismas notas (XS96 y XS97) podrían aplicarse a todos los proyectos y anteproyectos de disposiciones en la categoría de alimentos 08.2 para garantizar que el Comité está totalmente informado con respecto a la relación de las normas para productos con estas disposiciones de la NGAA.

6. Se propone enmendar el Cuadro 2 de la NGAA añadiendo las siguientes notas a los aditivos ya permitidos en la categoría de alimentos 08.2.2.

<b>Categoría de alimentos 08.2.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes</b>			
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>
Sacarinas	954(i)-(iv)	500 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>
Sucroglicéridos	474	5000 mg/kg	<b>XS96, XS97</b>

Estas propuestas son solo para disposiciones aprobadas. Las mismas notas (XS96 y XS97) podrían aplicarse a los proyectos y anteproyectos de disposiciones en la categoría de alimentos 08.2.2, con la excepción de las disposiciones para nitritos y fosfatos para garantizar que el Comité está totalmente informado con respecto a la relación de las normas para productos con estas disposiciones de la NGAA.

7. Se propone enmendar el Cuadro 2 de la NGAA añadiendo las siguientes notas a los aditivos ya permitidos en la categoría de alimentos 08.3.

<b>Categoría de alimentos 08.3. Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados</b>			
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>
Butilhidroxianisol	320	200 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Butilhidroxitolueno	321	100 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Eritrosina	127	30 mg/kg	<b>XS88, DD</b>
Extracto de piel de uva	163(i)	5000 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Polisorbatos	432-436	5000 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Galato de propilo	310	200 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Riboflavinas	101(i),(ii)	1000 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Terbutilhidroquinona	319	100 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Fosfatos	338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), 451(i), (ii), 452(i)-(v), 542	2200 mg/kg	<b>BB</b>

XS88: No permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 88-1981 Carne tipo "corned beef"

XS89: No permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 89-1981 "Carne luncheon"

XS98: No permitido en los productos correspondientes a CODEX STAN 98-1981 Carne picada curada cocida

DD: Excepto para uso en productos contemplados por la Norma para la "carne luncheon" (CODEX STAN 89-1981) y para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981) a 15 mg/kg para sustituir la pérdida de color solo en productos con aglutinantes.

Estas propuestas son solo para disposiciones aprobadas. Las mismas notas (XS88, XS89 y XS98) podrían aplicarse a todos los proyectos y anteproyectos de disposiciones en la categoría de alimentos 08.3, con la excepción de las disposiciones para nitritos para garantizar que el Comité está totalmente informado con respecto a la relación de las normas para productos con estas disposiciones de la NGAA.

8. Se propone enmendar el Cuadro 2 de la NGAA añadiendo las siguientes notas a los aditivos ya permitidos en la categoría de alimentos 08.3.2.

<b>Categoría de alimentos 08.3.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente</b>			
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>
Rojo allura AC	129	25 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Carmines	120	100 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Carotenos, beta-, vegetales	160a(ii)	20 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Carotenoides	160(i),a(iii), e,f	20 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Etilen diamino tetracetatos	385, 386	35 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Sacarinas	954(i)-(iv)	500 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Glicósidos de esteviol	960	100 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Sucroglicéridos	474	5000 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>
Amarillo ocaso FCF	110	300 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS98</b>

Estas propuestas son sólo para disposiciones aprobadas. Las mismas notas (XS88, XS89 y XS98) podrían aplicarse a todos los proyectos y anteproyectos de disposiciones en la categoría de alimentos 08.3.2 para garantizar que el Comité está totalmente informado con respecto a la relación de las normas para productos con estas disposiciones de la NGAA.

9. Se propone enmendar el Cuadro 2 de la NGAA añadiendo las siguientes notas a los aditivos ya permitidos en la categoría de alimentos 08.0.

<b>Categoría de alimentos 08.0 - Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral</b>			
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Notas</b>
Azul brillante FCF	133	100 mg/kg	<b>XS88, XS89, XS96, XS97, XS98</b>
Caramelo III - caramelo al amoníaco	150c	BPF	<b>XS88, XS89, XS96, XS97, XS98</b>
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	BPF	<b>XS88, XS89, XS96, XS97, XS98</b>

Estas propuestas son sólo para disposiciones aprobadas. Las mismas notas (XS88, XS89, XS96, XS97 y XS98) podrían aplicarse a todos los proyectos y anteproyectos de disposiciones en la categoría de alimentos 08.0 para garantizar que el Comité está totalmente informado con respecto a la relación de las normas para productos con estas disposiciones de la NGAA.

10. Aditivos limitados por BPF en las normas para productos respectivas y ya incorporados en el Cuadro 3 de la NGAA.

En esta situación, hay apoyo para que se permitan todos los aditivos del Cuadro 3 que pertenezcan a la clase funcional, pero solo cuando esté claro que la intención del comité sobre productos pertinente era incorporar todos los aditivos alimentarios que pertenecían a esa clase funcional en aquel momento. Esto puede ser difícil de determinar en algunos casos.

El GTe examinó varios enfoques para aditivos limitados por BPF en las normas para productos y ya incorporados en el Cuadro 3 de la NGAA. Un enfoque examinado fue asociar una nota correspondiente a cada norma para productos con el título de la categoría de alimentos apropiada en el Cuadro 2 de la NGAA. Esto no fue considerado aceptable por todos los miembros del GTe. El GTe no pudo lograr un consenso sobre cómo hacer esa referencia a los aditivos del Cuadro 3 por lo que este tema requiere un debate más minucioso.