



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

46ª reunión

Hong Kong (China), 17-21 de marzo de 2014

**DESCRIPTORES Y DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 01.1.1 "LECHE Y SUERO DE MANTEQUILLA (NATURALES)", Y SUS SUBCATEGORÍAS Y CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 01.1.2 "BEBIDAS LÁCTEAS, AROMATIZADAS Y/O FERMENTADAS (P.EJ., LECHE CON CHOCOLATE, CACAO, PONCHE DE HUEVO, YOGUR PARA BEBER, BEBIDAS A BASE DE SUERO)"**

**Preparado por un Grupo de trabajo electrónico dirigido por Nueva Zelandia con observaciones de Austria, España, Estados Unidos de América, India, Indonesia, Japón, Malasia, Rusia, la Federación Internacional de Productos Lácteos (IDF) y la Asociación Mundial de Procesadores de Algas Marinas (Marinalg International)**

1. La 45ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) constató que entre las descripciones de algunas categorías de la leche y las disposiciones para el uso de aditivos alimentarios en esas categorías de alimentos de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) hay discrepancias. El Comité convino<sup>i</sup> en establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos presidido por Nueva Zelandia para:

- (i) Examinar el efecto de los descriptores de las categorías de alimentos 01.1.1 ("Leche y suero de mantequilla (naturales)", 01.1.1.1 ("Leche (natural)", 01.1.1.2 ("Suero de mantequilla (natural)") y 01.1.2 ("Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p.ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)") en el uso justificado técnicamente de aditivos alimentarios en tales alimentos, cuando corresponda;
- (ii) Preparar recomendaciones para abordar los descriptores que no permiten el empleo de aditivos en alimentos en que el uso de aditivos en esos alimentos está justificado técnicamente; y
- (iii) Preparar recomendaciones sobre el enfoque horizontal para el empleo de emulsionantes, estabilizadores y espesantes en esas categorías de alimentos.

**Información general**

2. Durante el debate del Grupo de trabajo presencial (GTp) de la 45ª reunión del CCFA sobre las disposiciones para aditivos alimentarios con la función técnica de "emulsionantes, estabilizantes y espesantes" (EEE) que figuran en el Apéndice 3 de CX/FA 13/45/7, un observador señaló que entre los descriptores de los alimentos regulados por la categoría de alimentos 01.1.1 (Leche y suero de mantequilla (naturales)) y sus subcategorías 01.1.1.1 (Leche (natural)) y 01.1.1.2 (Suero de mantequilla (natural)) y el empleo justificado técnicamente de aditivos alimentarios en estos alimentos hay discrepancias. Estas discrepancias pueden provocar problemas al considerar disposiciones para aditivos alimentarios que son necesarios para la producción de productos reconstituidos, recombinados y uperizados (UHT). El GTp no tomó ninguna decisión sobre el uso de aditivos alimentarios del Cuadro 3 con la función de EEE en las categorías de alimentos 01.1.1, 01.1.1.1 y 01.1.1.2.

3. El sistema de clasificación de alimentos está basado en descriptores de los productos alimenticios tal como se comercializan, salvo que se especifique lo contrario (preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995, Sección 5).

4. Según la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999):

**Leche** es la secreción mamaria normal de animales lecheros obtenida mediante uno o más ordeños sin ningún tipo de adición o extracción, destinada al consumo en forma de leche líquida o a elaboración ulterior.

**Producto lácteo** es un producto obtenido mediante cualquier elaboración de la leche, que puede contener aditivos alimentarios y otros ingredientes funcionalmente necesarios para la elaboración.

Un **producto lácteo reconstituido** es el producto lácteo resultante de la adición de agua a la forma deshidratada o concentrada del producto en la cantidad necesaria para restablecer la proporción apropiada del agua respecto del extracto seco.

Un **producto lácteo recombinado** es el producto resultante de la combinación de materia grasa de la leche y del extracto seco magro de la leche en sus formas conservadas, con o sin la adición de agua para obtener la composición apropiada del producto lácteo.

#### Problemas a tratar

- i) Diferencias entre la definición de "leche" en la Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros (CODEX STAN 206-1999) y el descriptor de la categoría de alimentos 01.1.1.1 (Leche (natural))<sup>1</sup>.
  - a. La definición de "leche" en CODEX STAN 206-1999 no permite la extracción de ingredientes de la leche. Pese a ello, muchos de los alimentos en el descriptor de la categoría de alimentos 01.1.1.1 (Leche (natural)) son el resultado de la extracción de ingredientes de la leche, principalmente grasa (es decir, leche descremada, parcialmente descremada y de bajo contenido en grasa). Si la prohibición en CODEX STAN 206-1999 de extraer ingredientes de la leche se aplica a la categoría de alimentos 01.1.1.1 (Leche (natural)), la mayoría de los alimentos del descriptor no recaería bajo esta categoría de alimentos.
  - b. La definición de "leche" en CODEX STAN 206-1999 no permite el empleo de aditivos alimentarios en la leche.
    - i. Muchos de los procedimientos indicados en el descriptor de la categoría de alimentos 01.1.1.1 (Leche (natural)) requieren la adición de estabilizadores al alimento final (es decir, tratamiento térmico por pasteurización, tratamiento de uperización (UHT) o esterilización). Por ejemplo, la categoría de alimentos general 01.1.1 (Leche y suero de mantequilla (naturales)) contiene una disposición para los fosfatos con la nota 227 ("Para uso en leches esterilizadas y UHT solamente"). Además, muchos miembros del Codex añaden a estos alimentos vitaminas y/o minerales, o pueden utilizar en ellos gases de envasado. Si la prohibición en CODEX STAN 206-1999 de añadir aditivos a la leche se aplica a la categoría de alimentos 01.1.1.1 (Leche (natural)), la mayoría de los procedimientos que se indican en el descriptor no estarían regulados por esta categoría de alimentos, ni estaría permitido ninguno de estos aditivos.
    - ii. De acuerdo con la estructura jerárquica del sistema de clasificación de alimentos descrito en el principio 5a del preámbulo de la NGAA (véase el Anexo 1), los aditivos que está permitido utilizar en las categorías generales 01.1 (Leche y bebidas lácteas) ó 01.1.1 (Leche y suero de mantequilla (naturales)) estarían aceptados automáticamente en la subcategoría 01.1.1.1 (Leche (natural)). En el procedimiento de trámites hay actualmente disposiciones sobre aditivos alimentarios para estas tres categorías de alimentos. Si la prohibición en CODEX STAN 206-1999 de añadir aditivos a la leche se aplica a la categoría de alimentos 01.1.1.1 (Leche (natural)), todas esas disposiciones deberían suspenderse o revocarse.
- ii) El sistema de clasificación de alimentos y los descriptores vigentes no abordan:
  - a. La leche natural reconstituida: la leche natural reconstituida figura en el descriptor de la categoría general 01.1.1 (Leche y suero de mantequilla (naturales))<sup>2</sup>, pero no está regulada por ninguna de las subcategorías pertinentes. La producción de leche reconstituida consiste en extraer primero el agua de la leche y después su reconstitución con agua en un estadio posterior. Según CODEX

<sup>1</sup> El descriptor de la categoría de alimentos 01.1.1.1 (Leche (natural)) dice lo siguiente: "la leche líquida se obtiene de los animales de ordeño (p. ej., vacas, ovejas, cabras, búfalas). La leche suele tratarse térmicamente mediante pasterización, tratamientos de temperatura ultraelevada (UHT) o esterilización.<sup>13</sup> Incluye la leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera.

<sup>2</sup> El descriptor de la categoría de alimentos 01.1.1. (Leche y suero de mantequilla (naturales)) dice lo siguiente: "comprende únicamente los productos líquidos naturales. Incluye la leche natural reconstituida que contenga únicamente ingredientes lácteos."

STAN 206-1999 no se puede extraer ni añadir nada a la "leche". Por tanto, la leche reconstituida no se ajusta a la subcategoría 01.1.1.1 (Leche (natural)). Además, la leche natural reconstituida no es suero de mantequilla y no se ajustaría a la subcategoría 01.1.1.2 (Suero de mantequilla (natural))<sup>3</sup>.

- b. Leche natural recombinada y otros productos lácteos naturales (no aromatizados): según el sistema de clasificación de alimentos vigente de la NGAA, la leche natural recombinada y otros productos lácteos naturales (no aromatizados) podrían ajustarse a la categoría de alimentos 01.1 (Leche y bebidas lácteas). Si bien, estos alimentos no se ajustarían a ninguna de las subcategorías de esta categoría de alimentos general.
- i. La producción de leche natural recombinada supone la adición de ingredientes lácteos y como tal este alimento no reuniría los requisitos de la definición de "leche" de CODEX STAN 206-1999 y por ende no se ajusta a la subcategoría 01.1.1.1 (Leche (natural)). Además, la leche natural recombinada no es suero de mantequilla, por tanto no se ajustaría a la subcategoría 01.1.1.2 (Suero de mantequilla (natural)). Con todo, como la leche natural recombinada no contiene aromatizantes, tampoco se ajustaría a la subcategoría 01.1.2 (Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)).
  - ii. Otros productos lácteos naturales (no aromatizados), como leche con contenido reducido de lactosa y productos lácteos con propiedades organolépticas modificadas, no se ajustarían a la subcategoría 01.1.1.1 (Leche (natural)), porque tienen ingredientes añadidos o extraídos. Estos productos no se ajustarían a la subcategoría 01.1.1.2 (Suero de mantequilla (natural)) porque no son suero de mantequilla y no se ajustarían a la subcategoría 01.1.2 (Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)) porque no están aromatizados.

5. Hay que observar que ninguno de los productos mencionados en el Punto 2 están regulados por normas para productos del Codex.

6. A fin de ayudar a que en el debate se aborden los problemas, los anexos 1 - 3 son extractos de trabajo anterior realizado por el CCFA.

- El anexo 1 contiene extractos del sistema de clasificación de alimentos de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios, CODEX STAN 192-1995.
- El anexo 2 contiene extractos de CCFA45 CRD2.
- El anexo 3 contiene extractos del Cuadro 2 Categorías de alimentos o alimentos individuales en que están permitidos aditivos alimentarios (en el procedimiento de trámites) de FA/46 INF/01.

### Principios utilizados al considerar los problemas

- i. Las categorías de alimentos deberían concordar todo lo posible con los productos lácteos que actualmente son objeto de comercio internacional.
- ii. "Leche reconstituida" en la NGAA debería cambiarse por "leche reconstituida, leche recombinada".
- iii. Pueden añadirse aditivos alimentarios, si están permitidos, a los productos "naturales" de las categorías sometidas a consideración.
- iv. Vitaminas y minerales que en la legislación nacional sean adiciones obligatorias pueden añadirse a un producto lácteo "natural".
- v. Vitaminas y minerales (que sean adiciones voluntarias) pueden añadirse a un producto lácteo "natural".

<sup>3</sup> CODEX STAN 206-1999 no define "suero de mantequilla". El descriptor de la categoría de alimentos 01.1.1.2 (Suero de mantequilla (natural)) define el suero de mantequilla como "el líquido prácticamente sin grasa de la leche que queda tras el proceso de elaboración de la mantequilla (manteca) (es decir, la leche y la nata (crema) fermentada o sin fermentar batida). El suero de mantequilla (leche agria) se obtiene también mediante la fermentación de la leche desnatada líquida, bien mediante la acidificación espontánea por la acción de las bacterias formadoras del ácido láctico o del aroma, bien mediante la inoculación de cultivos bacterianos puros en la leche caliente (suero de mantequilla cultivado)."

## Opciones para abordar los problemas:

### Opción 1

7. Mantener la estructura actual de las categorías de alimentos de la NGAA y proporcionar notas específicas para constatar el empleo de emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) que no concuerden con la prohibición del uso de aditivos alimentarios en la "leche", tal como se define en la *Norma General del Codex para el Uso de Términos Lecheros* (CODEX STAN 206-1999).

8. Esta opción tiende a debilitar la relación entre la NGAA y las normas para productos correspondientes. Además, en el futuro sería necesario ampliar el uso de notas específicas para incorporar, según corresponda, clases funcionales distintas a emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE). Este enfoque tampoco resuelve los problemas constatados sobre la colocación correcta de determinados productos lácteos en el sistema de clasificación de alimentos.

### Opción 2

9. Revisar los descriptores de las categorías de alimentos vigentes para definir dónde deberían colocarse los productos lácteos no aromatizados.

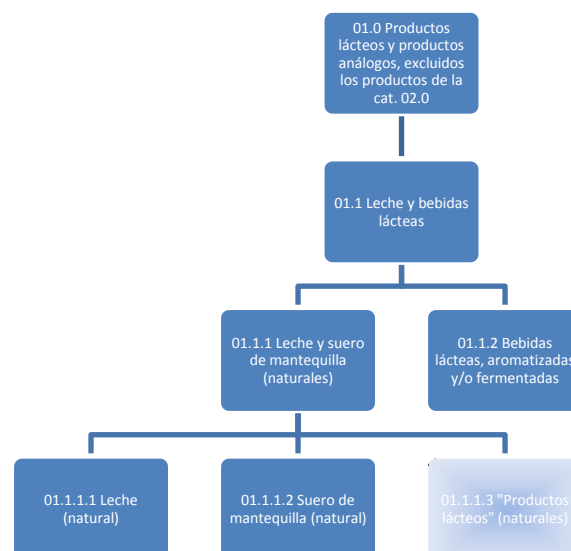
10. La revisión de los descriptores podría tener consecuencias para las disposiciones actuales en la NGAA, tanto aprobadas como en el procedimiento de trámites, en las categorías de alimentos afectadas.

### Opción 3

11. Revisar la categoría de alimentos 01.1 (Leche y bebidas lácteas) y sus subcategorías para definir dónde deberían colocarse los productos lácteos no aromatizados, teniendo en cuenta, cuando sea posible, las justificaciones tecnológicas de emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE). Revisar los descriptores de las subcategorías vigentes y crear una nueva subcategoría cuando la concordancia no sea posible. Véanse las figuras 1 y 2 para posibles revisiones. Las casillas con sombreado más claro indican los cambios en el sistema de clasificación de alimentos actual.

12. La revisión de los descriptores y la creación de una nueva subcategoría podrían tener consecuencias para las disposiciones actuales de la NGAA, tanto aprobadas como en el procedimiento de trámites, en las categorías de alimentos afectadas.

Figura 1 Nueva subcategoría propuesta

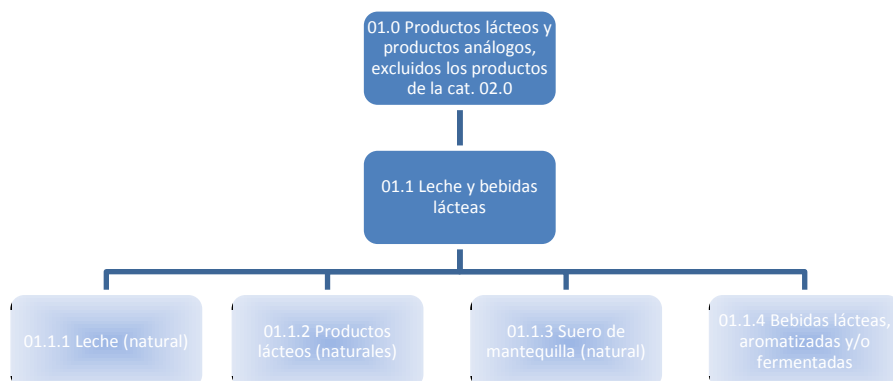


#### 01.1.1.3 "Productos lácteos" (naturales)

Comprende toda la leche líquida natural, excluidos los productos de la categoría de alimentos 0.1.1.1.1. Comprende los productos lácteos re combinados, productos lácteos reconstituidos, productos lácteos fortificados con vitaminas y minerales no aromatizados, leche de contenido reducido en lactosa, productos lácteos con propiedades organolépticas modificadas.

## Figura 2 Subcategorías reestructuradas propuestas

(Eliminar la actual categoría 01.1.1 Leche y suero de mantequilla naturales porque en esta categoría no hay ningún producto; se han reasignado como se indica a continuación).



### 01.1.1 Leche (natural)

La leche líquida se obtiene de los animales de ordeño (p. ej., vacas, ovejas, cabras, búfalas). La leche suele tratarse térmicamente mediante pasterización, ~~[tratamientos de temperatura ultraelevada (UHT) o esterilización]~~. Incluye la leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera.

### 01.1.2 Productos lácteos (naturales)

Comprende toda la leche líquida natural, excluidos los productos de la categoría de alimentos 0.1.1.1. Comprende los productos lácteos naturales recombinados, productos lácteos naturales reconstituidos, productos lácteos fortificados con vitaminas y minerales no aromatizados, leche de contenido reducido en lactosa, productos lácteos naturales con propiedades organolépticas modificadas.

### 01.1.3 Suero de mantequilla (natural)

Suero de mantequilla es el líquido prácticamente sin grasa de la leche que queda tras el proceso de elaboración de la mantequilla (manteca) (es decir, la leche y la nata (crema) fermentada o sin fermentar batida). El suero de mantequilla (leche agria) se obtiene también mediante la fermentación de la leche desnatada líquida, bien mediante la acidificación espontánea por la acción de las bacterias formadoras del ácido láctico o del aroma, bien mediante la inoculación de cultivos bacterianos puros en la leche caliente (suero de mantequilla cultivado). El suero de mantequilla puede ser pasteurizado o esterilizado.

### 01.1.4 Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p.ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)

Comprende todas las bebidas líquidas a base de leche aromatizadas listas para tomar y otras mezclas, excluidas las mezclas para cacao (mezclas de azúcar y cacao, categoría 05.1.1), como chocolate caliente, bebidas malteadas con chocolate, bebidas a base de yogur con sabor a fresa, bebidas obtenidas por las bacterias formadoras del ácido láctico y del lassi (líquido obtenido batiendo la leche cuajada formada a partir de la fermentación láctea y añadiendo azúcar o un edulcorante sintético).

**Opción preferida**

13. Entre las opciones debatidas, todos los participantes en el GTe prefirieron la opción 3 como la forma más apropiada para abordar los problemas. Si bien, no hubo una clara preferencia por la figura 1 ó la figura 2.

14. Los Estados Unidos de América, que son el presidente del Grupo de trabajo presencial (GTP) sobre la NGAA, expusieron en sus observaciones el procedimiento que sería necesario seguir para avanzar con la opción 2 ó con la opción 3.

**Opción 2**

15. La revisión de los descriptores para acomodar determinados productos lácteos es más probable que sea de contenido que de redacción. La revisión de contenido del sistema de clasificación de alimentos requiere un documento de proyecto que proponga nuevo trabajo (Manual de procedimiento del Codex, 21<sup>a</sup> edición 2013), sección II: Elaboración de Normas del Codex, Procedimiento para la elaboración de normas del Codex y textos afines, págs. 28-32). Pese a que el GTe está actualmente examinando el empleo de emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE) en estos productos, sería necesario revisar los descriptores con el punto de vista de que en el futuro sería necesario tener en cuenta, cuando corresponda, el uso de aditivos con otras clases funcionales. La revisión de los descriptores podría tener consecuencias en las disposiciones actuales en la NGAA, tanto aprobadas como en el procedimiento de trámites, en las categorías de alimentos afectadas.

**Opción 3**

16. Pese a que el GTe está actualmente examinando el empleo de emulsionantes, estabilizantes y espesantes (EEE), sería necesario revisar la categoría de alimentos 01.1 con el punto de vista de que en el futuro sería necesario tener en cuenta, cuando corresponda, el uso de aditivos con otras clases funcionales. Al igual que en la opción 2, la opción 3 requeriría un documento de proyecto que proponga nuevo trabajo. Además, la creación de una nueva subcategoría o la reestructuración de las subcategorías vigentes exigiría que el CCFA siga su práctica anterior de suspender o revocar todas las disposiciones en las categorías de alimentos y subcategorías afectadas, y las vuelva a rellenar de acuerdo con la clasificación revisada (véase, p.ej., REP 12/FA párr. 112).

17. Los participantes del GTe no tuvieron esto en cuenta al indicar su opción preferida.

**Recomendación**

18. El GTe recomienda que la 46<sup>a</sup> reunión del CCFA continúe el trabajo sobre la opción 3.

19. Dado que las categorías de alimentos arriba debatidas no han sido finalizadas, el GTe no ha preparado recomendaciones sobre el enfoque horizontal para el uso de emulsionantes, estabilizadores y espesantes.

20. Téngase en cuenta que este tema del programa formará parte del debate del GTP sobre la NGAA.

**Anexo 1****EXTRACTO de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios CODEX STAN 192-1995****5. SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS**

El sistema de clasificación de alimentos es un instrumento para asignar usos a los aditivos alimentarios en esta Norma. El sistema se aplica a todos los alimentos.

Los descriptores de las categorías de alimentos no son denominaciones legales de los productos ni el fin a que están destinados es el etiquetado.

El sistema de clasificación de alimentos está basado en los siguientes principios:

- a) El sistema de clasificación de alimentos es de carácter jerárquico, lo que significa que cuando se reconoce el uso de un aditivo en una categoría general, se reconoce dicho uso en todas sus subcategorías, a menos que se indique otra cosa. Asimismo, cuando se reconoce el uso de un aditivo en una subcategoría, se reconoce su uso en cualquier otra subcategoría o en los distintos alimentos mencionados en una subcategoría.
- b) El sistema de clasificación de alimentos se basa en descriptores de productos alimenticios tal como se comercializan, a menos que se indique otra cosa.
- c) El sistema de clasificación de alimentos tiene en cuenta el principio de transferencia. En consecuencia no es necesario mencionar específicamente en el sistema de clasificación los alimentos compuestos (por ejemplo las comidas preparadas, como la pizza, porque pueden contener, proporcionalmente, todos los aditivos cuyo uso esté autorizado en sus componentes), a menos que el alimento compuesto necesite un aditivo cuyo uso no esté autorizado en ninguno de sus componentes.
- d) El sistema de clasificación de alimentos se utiliza para simplificar la notificación de usos de los aditivos alimentarios con fines de compilación y elaboración de esta Norma.

**ANEXO B****SISTEMA DE CLASIFICACIÓN DE ALIMENTOS****PARTE I: sistema de clasificación de alimentos**

01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la cat. 02.0

01.1 Leche y bebidas lácteas

01.1.1 Leche y suero de mantequilla (naturales)

01.1.1.1 Leche (natural)

01.1.1.2 Suero de mantequilla (natural)

01.1.2 Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej. leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)

**PARTE II: descriptores de las categorías de alimentos**

01.0 Productos lácteos y productos análogos, excluidos los productos de la categoría de alimentos 02.0

Comprende todos los tipos de productos lácteos que se obtienen de la leche de los animales de ordeño (p. ej. la vaca, oveja, cabra, búfala). En esta categoría, un producto "natural" es un producto que no está aromatizado, no contiene frutas, hortalizas u otros ingredientes que no sean lácteos, ni está mezclado con otros ingredientes que no sean lácteos, a no ser que las normas pertinentes lo autoricen. Los productos análogos son aquellos en los que la grasa de la leche se ha sustituido parcial o totalmente por grasas o aceites vegetales.

01.1 Leche y bebidas lácteas

Comprende todos los productos lácteos líquidos, naturales y aromatizados, a base de leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera.

### 01.1.1 Leche y suero de mantequilla (naturales)

Comprende únicamente los productos líquidos naturales. Incluye la leche natural reconstituida que contenga únicamente ingredientes lácteos.

#### 01.1.1.1 Leche (natural)

La leche líquida se obtiene de los animales de ordeño (p. ej., vacas, ovejas, cabras, búfalas). La leche suele tratarse térmicamente mediante pasteurización, tratamientos de temperatura ultraelevada (UHT) o esterilización. Incluye la leche descremada, parcialmente descremada, con poca grasa y entera.

#### 01.1.1.2 Suero de mantequilla (natural)

Suero de mantequilla es el líquido prácticamente sin grasa de la leche que queda tras el proceso de elaboración de la mantequilla (manteca) (es decir, la leche y la nata (crema) fermentada o sin fermentar batida). El suero de mantequilla (leche agria) se obtiene también mediante la fermentación de la leche desnatada líquida, bien mediante la acidificación espontánea por la acción de las bacterias formadoras del ácido láctico o del aroma, bien mediante la inoculación de cultivos bacterianos puros en la leche caliente (suero de mantequilla cultivado). El suero de mantequilla puede ser pasteurizado o esterilizado.

### 01.1.2 Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej. leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)

Comprende todas las bebidas líquidas a base de leche aromatizadas y con sabores listas para el consumo y sus mezclas, excluidas las mezclas de cacao (mezclas de cacao y azúcar de la categoría 05.1.1), como chocolate caliente, bebidas malteadas con chocolate, bebidas a base de yogur con sabor a fresa, bebidas obtenidas por las bacterias formadoras del ácido láctico y del lassi (líquido obtenido batiendo la leche cuajada formada a partir de la fermentación láctea y añadiendo azúcar o un edulcorante sintético).



**Anexo 2****Extractos de CCFA45 CRD2****APÉNDICE IV: DETERMINACIÓN DE LA JUSTIFICACIÓN TÉCNICA PARA EL USO DE REGULADORES DE LA ACIDEZ EN CATEGORÍAS DE ALIMENTOS QUE FIGURAN EN EL ANEXO AL CUADRO 3**

Número de la categoría de alimentos	Descripción de la categoría de alimentos	Recomendación del grupo de trabajo presencial
01.1.1	Leche y suero de mantequilla (naturales)	El uso general de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos <b>no</b> está justificado.
01.1.1.1	Leche (natural)	El uso general de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos <b>no</b> está justificado.
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	El uso general de reguladores de la acidez en esta categoría de alimentos está justificado.

**Apéndice V: DETERMINACIÓN DE LA JUSTIFICACIÓN TÉCNICA PARA EL USO DE EMULSIONANTES, ESTABILIZADORES Y ESPESANTES EN CATEGORÍAS DE ALIMENTOS QUE FIGURAN EN EL ANEXO A LOS CUADROS 1 Y 2**

Número de la categoría de alimentos	Descripción de la categoría de alimentos	Recomendación del grupo de trabajo presencial
01.1.1	Leche y suero de mantequilla (naturales)	Ninguna decisión
01.1.1.1	Leche (natural)	Ninguna decisión
01.1.1.2	Suero de mantequilla (natural)	El uso general de emulsionantes, estabilizadores y espesantes en esta categoría de alimentos <b>no</b> está justificado.

Las categorías de alimentos sombreadas en gris están incluidas en el Anexo al Cuadro 3 de CODEX STAN 192-1995. Las categorías de alimentos que no están sombreadas están reguladas por el Anexo al Cuadro 3 mediante la naturaleza jerárquica del sistema de clasificación de alimentos de la NGAA.

**Anexo 3**

**PROYECTOS Y ANTEPROYECTOS DE DISPOSICIONES Y DISPOSICIONES APROBADAS EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS DE PRODUCTOS LÁCTEOS DE LA NGA 01.1, 01.1.1, 01.1.1.1, 01.1.1.2 Y 01.1.2**

<b>Categoría de alimentos N.º 0.1.1. (Leche y bebidas lácteas)</b>					
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite</b>	<b>Año</b>
TOCOFEROLES	307a, b, c	200		7	

<b>Categoría de alimentos N.º 01.1.1 (Leche y suero de mantequilla (naturales))</b>					
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite</b>	<b>Año</b>
AGAR	406	4000		7	
DIÓXIDO DE CARBONO	290	BPF	59	7	
GOMA GELLAN	418	BPF		7	
GOMA GUAR	412	6000		7	
GOMA KARAYA	416	200		7	
HARINA KONJAC	425	BPF		7	
CELULOSA MICROCRISTALINA (GEL DE CELULOSA)	460(i)	BPF		7	
MONO- Y DIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	471	10000		7	
NITRÓGENO	941	BPF	59	7	
ÓXIDO NITROSO	942	BPF		7	
PECTINAS	440	BPF		7	
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	1500	33, 227	Aprobado	2012
POLIDEXTROSA	1200	BPF		7	
ALGA EUCHEMA ELABORADA	407a	BPF		4	
GOMA TARA	417	BPF		7	
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF		7	

<b>Categoría de alimentos N.º 01.1.1.1 (Leche (natural))</b>					
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite</b>	<b>Año</b>
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	BPF		7	
CARRAGENINA	407	10000		7	
ALGINATO DE SODIO	401	BPF		4	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	BPF		4	
GOMA XANTANA	415	BPF		7	

<b>Categoría de alimentos N.º 01.1.1.2 (Suero de mantequilla (natural))</b>					
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite</b>	<b>Año</b>
ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472a	BPF		7	
FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	1414	BPF		7	
ÁCIDO ALGÍNICO	400	6000		7	
ALGINATO DE CALCIO	404	6000		7	
GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO	410	5000		7	
CARRAGENINA	407	6000		7	
ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472c	BPF		7	

<b>Categoría de alimentos N.º 01.1.1.2 (Suero de mantequilla (natural))</b>					
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite</b>	<b>Año</b>
GLICEROL	422	BPF		7	
GOMA ARÁBIGA (GOMA DE ACACIA)	414	BPF		7	
HIDROXIPROPILCELULOSA	463	BPF		7	
HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	464	BPF		7	
ALMIDÓN HIDROXIPROPÍLICO	1440	BPF		7	
ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472b	BPF		7	
LECITINA	322(i)	BPF		7	
CARBONATO DE MAGNESIO	504(i)	BPF	261	Aprobado	2013
CLORURO DE MAGNESIO	511	BPF		7	
HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	528	BPF	261	Aprobado	2013
CARBONATO ÁCIDO DE MAGNESIO	504(ii)	BPF	261	Aprobado	2013
METILCELULOSA	461	BPF		7	
METILETILCELULOSA	465	BPF		7	
ALMIDÓN OXIDADO	1404	BPF		7	
ALGINATO DE POTASIO	402	6000		7	
CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO	332(i)	BPF	261	Aprobado	2013
LACTATO DE POTASIO	326	BPF	261	Aprobado	2013
CELULOSA EN POLVO	460(ii)	BPF		7	
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	3000		7	
SAL MIRÍSTICA, PALMÍTICA Y ÁCIDOS ESTEÁRICOS CON AMONIO, CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(i)	BPF		7	
SAL DE ÁCIDO OLEICO CON CALCIO, POTASIO Y SODIO	470(ii)	BPF		7	
ALGINATO DE SODIO	401	6000		7	
CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA (GOMA DE CELULOSA)	466	2000		7	
CITRATO DIÁCIDO DE SODIO	331(i)	BPF	261	Aprobado	2013
LACTATO DE SODIO	325	BPF	261	Aprobado	2013
GOMA TRAGACANTO	413	BPF		7	
CITRATO TRIPOTÁSICO	332(ii)	BPF	261	Aprobado	2013
CITRATO TRISÓDICO	331(iii)	BPF	261	Aprobado	2013
GOMA XANTANA	415	3000		7	

<b>Categoría de alimentos N.º 01.1.2 (Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej. leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero))</b>					
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite</b>	<b>Año</b>
ACESULFAME DE POTASIO	950	350	161 y 188	Aprobado	2007
ALITAME	956	100	161	Aprobado	2007
ROJO ALLURA AC	129	300	52 y 161	Aprobado	2009
AMARANTO	123	300	52	7	
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE BIXINA	160b(i)	20	8 y 52	4	
EXTRACTOS DE ANNATO, BASE DE NORBIXINA	160b(ii)	20	52 y 185	4	
ASPARTAMO	951	600	161 y 191	Aprobado	2007
SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	962	350	113 y 161	Aprobado	2009
AZORRUBINA (CARMOISINA)	122	150	52	7	
NEGRO BRILLANTE (NEGRO PN)	151	150	52	7	
AZUL BRILLANTE FCF	133	150	52	Aprobado	2008
MARRÓN HT	155	150	52	7	
CANTAXANTINA	161g	15	52 y 170	Aprobado	2011
CARAMELO II - CARAMELO AL SULFITO	150b	50000	52	4	
CARAMELO III - CARAMELO AL AMONIACO	150c	2000	52	Aprobado	2009
CARAMELO IV - CARAMELO AL SULFITO AMÓNICO	150d	2000	52	Aprobado	2011
CARMINES	120	150	52	Aprobado	2008
CAROTENOS, BETA-, VEGETALES	160a(ii)	1000	52	Aprobado	2008
CAROTENOIDES	160a(i),a(iii),e,f	150	52	Aprobado	2009

<b>Categoría de alimentos N.º 01.1.2 (Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p. ej. leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero))</b>					
<b>Aditivo</b>	<b>SIN</b>	<b>Dosis máx. (mg/kg)</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite</b>	<b>Año</b>
CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS	141(i),(ii)	50	52 y 190	Aprobado	2009
CURCUMINA	100(i)	150	52	7	
CICLAMATOS	952(i),(ii), (iv)	250	17 y 161	Aprobado	2007
ÉSTERES DIACETILTARTÁRICO Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL	472e	5000		Aprobado	2005
DIOCTIL SULFOSUCCINATO DE SODIO	480	25	19	7	
ETILMALTOL	637	200		7	
VERDE SÓLIDO FCF	143	100	52	Aprobado	2008
EXTRACTO DE PIEL DE UVA	163(ii)	150	52 y 181	Aprobado	2009
INDIGOTINA (CARMÍN DE INDIGO)	132	300	52	Aprobado	2009
ÓXIDOS DE HIERRO	172(i)-(iii)	20	52	Aprobado	2008
LUTEIN DE TAGETES ERECTA	161b(i)	100	52	4	
MALTOL	636	200		7	
NEOTAMO	961	20	161	Aprobado	2007
NISINA	234	12,5	28 y 233	3	
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	1320	33	Aprobado	2012
ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	475	5000		7	
POLISORBATOS	432-436	3000		Aprobado	2008
PONCEAU 4R (ROJO DE COCHINILLA A)	124	150	52 y 161	Aprobado	2008
ALGINATO DE PROPILENGLICOL	405	10000		4	
ÉSTERES DE PROPILENGLICOL DE ÁCIDOS GRASOS	477	5000		Aprobado	2001
AMARILLO DE QUINOLEÍNA	104	150	52	7	
RIBOFLAVINAS	101(i),(ii)	300	52	Aprobado	2008
SACARINAS	954(i)-(iv)	80	161	Aprobado	2007
SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO	554	60	6 y 253	Aprobado	2013
SORBATOS	200-203	1000	42 y 220	Aprobado	2012
ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS DE SORBITÁN	491-495	5000		7	
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5000		7	
GLICÓSIDOS DE ESTEVIOL	960	200	26 y 201	Aprobado	2011
SUCRALOSA (TRICLOROGALACTOSUCROSA)	955	300	161	Aprobado	2007
SUCROGLICÉRIDOS	474	5000		Aprobado	2009
SUCROÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS	473	5000		7	
AMARILLO OCASO FCF	110	300	52	Aprobado	2008
TARTRAZINA	102	300	52	7	
ZEAXANTHIN, SINTÉTICO	161h(i)	100	52	4	

#### **Notas a la Norma General para los Aditivos Alimentarios**

- Nota 6: como aluminio.
- Nota 8: como bixina.
- Nota 17: como ácido ciclámico.
- Nota 19: en la grasa del cacao; dosis de uso tomando como base el alimento listo para el consumo.
- Nota 26: como equivalentes de esteviol.
- Nota 28: conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0,025 µg/U, la IDA de 33 000 U/kg de pc se calcula como sigue: [(33 000 U/kg de pc) x (0,025 µg/U) x (1 mg/1 000 µg)] = 0,825 mg/kg de pc.
- Nota 33: como fósforo.
- Nota 42: como ácido sórbico.
- Nota 52: excluida la leche chocolatada.

- Nota 59: como gas de envasado.
- Nota 113: dosis de utilización registrada como equivalentes de acesulfame potásico (la dosis máxima registrada puede convertirse a una base de sal de aspartamo y acesulfame dividiéndola por 0,44). El uso combinado de la sal de aspartamo y acesulfame con acesulfame potásico o aspartamo individual no debe ser superior a las dosis máximas individuales para acesulfame potásico o aspartamo (la dosis máxima de uso registrada puede convertirse al equivalente de aspartamo dividiéndola por 0,68).
- 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 170: excepto los productos que corresponden a la Norma para leches fermentadas (CODEX STAN 243-2003).
- Nota 181: expresado como antocianina.
- Nota 185: como norbixina.
- Nota 188: no debe sobrepasar la dosis máxima de uso de acesulfamo potásico (SIN 950) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartame (SIN 962).
- Nota 190: excepto para uso en bebidas a base de leche fermentada a 500 mg/kg.
- Nota 191: no debe sobrepasar la dosis máxima de uso de aspartame (SIN 951) individualmente o en combinación con la sal de acesulfamo-aspartame (SIN 962).
- Nota 201: sólo para uso en productos aromatizados.
- Nota 220: para uso en productos aromatizados tratados térmicamente después de fermentación solamente.
- Nota 227: para uso en leches esterilizadas y UHT solamente.
- Nota 233: como nisina.
- Nota 253: sólo para uso en mezcla seca para chocolate caliente.
- Nota 261: sólo para uso en suero de mantequilla sometido a tratamiento térmico.

---

<sup>i</sup> REP 13/FA párr. 77