

# comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**Tema 5 del Programa**

**CX/MMP 10/9/5  
Diciembre 2009**

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS  
COMITÉ DEL CODEX SOBRE LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

**Novena reunión**

**Auckland, Nueva Zelanda, del 1 al 5 de febrero de 2010**

**NIVELES MÁXIMOS PARA LOS EXTRACTOS DE ANATO A INCLUIRSE EN LAS NORMAS  
DEL CODEX PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS**

**Respuestas a la CL 2008/2-MMP, Parte B presentadas por la Unión Europea**

**Unión Europea**

La Unión Europea (UE) desearía presentar las siguientes observaciones en respuesta a CL 2008/2 - parte B.

La UE toma nota de que en el 31º período de sesiones de la CAC, celebrado en 2008, ya se adoptaron varias disposiciones relativas al uso de anato (a base de norbixina), a razón de 25 ppm, en diversos quesos (Cheddar, Danbo, Edam, Gouda, Havarti, Samsø, Emmentaler, Tilsiter, Saint-Paulin, Provolone, Coloummier, Queso Crema, Camembert y Brie). El uso de anato en los quesos está más restringido en la UE.

Aunque la UE pueda estar de acuerdo en principio con el límite de 25 ppm (a base de norbixina), quisiéramos reiterar que los aditivos alimentarios deben utilizarse con restricciones para mantener las características de los productos. Asimismo hemos de tener en cuenta que el Comité Mixto de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), en su 67ª reunión, asignó una IDA muy baja al anato a base de norbixina (0,6 mg/kg de peso corporal).

En la UE, el uso de extractos de anato únicamente está autorizado en quesos curados de colores naranja, amarillo o blanco roto, así como en quesos Red Leicester o Mimolette. La UE está de acuerdo en que los límites de anato deben expresarse como norbixina SIN 160b (ii).