

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/FA 07/39/5

Marzo de 2007

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

39ª reunión

Beijing (China), 24 al 28 de abril de 2007

RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS Y COADYUVANTES DE ELABORACIÓN EN LAS NORMAS DEL CODEX

INFORMACIÓN GENERAL

1. De acuerdo con la sección relativa a Relaciones entre los Comités sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, *“Todas las disposiciones relativas a aditivos alimentarios (incluidos los coadyuvantes de elaboración) ...que figuran en las normas del Codex para productos deberán remitirse ...(y) habrán de ser ratificadas por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios.”*
2. En atención a lo anterior y a otras disposiciones del Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, las disposiciones adjuntas relativas a aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración se presentan al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios para su ratificación. Se propone que los aditivos alimentarios y sus dosis de uso correspondientes ratificadas por el Comité sean incorporados en la Norma General para los Aditivos Alimentarios. También se propone que los coadyuvantes de elaboración y las dosis máximas correspondientes ratificadas por el Comité se incorporen al Inventario de Coadyuvantes de Elaboración.
3. Las siguientes disposiciones relativas a aditivos alimentarios y coadyuvantes de elaboración han sido presentadas para su ratificación desde la 38ª reunión del Comité del Codex para Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y se enumeran por:
 - (i) Función técnica, número del SIN y nombre del aditivo alimentario;
 - (ii) Dosis propuesta;
 - (iii) IDA (mg de aditivo/kg de peso corporal por día); y
 - (iv) Notas.
4. En la preparación de este documento se han utilizado las abreviaturas siguientes:

SIN Sistema de numeración internacional para aditivos alimentarios. El SIN ha sido preparado por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios con el fin de proporcionar un sistema numérico internacional convenido para identificar los aditivos alimentarios en listas de ingredientes como alternativa a la indicación del nombre específico¹.

¹ Nombres genéricos y Sistema de Numeración Internacional para aditivos alimentarios (CAC/GL 36-2001).

- IDA Ingestión diaria aceptable.** Una estimación de la cantidad de una sustancia en los alimentos o en el agua potable, expresada en base al peso corporal, que puede ingerirse diariamente durante una vida sin riesgo apreciable (ser humano estándar = 60 kg)².
- NE IDA “No Especificada”.** Un término aplicable a una sustancia alimenticia de muy baja toxicidad que, sobre la base de los datos disponibles (químicos, bioquímicos, toxicológicos y otros datos), la ingestión dietética total de la sustancia debido a su uso a las dosis necesarias para lograr el efecto deseado y desde su información general aceptable, en opinión del JECFA, en los alimentos no representa un peligro para la salud. Por esa razón, y por razones expuestas en evaluaciones individuales, no se considera necesario el establecimiento de una ingestión diaria aceptable expresada en forma numérica. Un aditivo que cumpla este criterio debe utilizarse dentro de los límites de las buenas prácticas de fabricación, es decir, debería ser técnicamente eficaz y debería utilizarse el nivel más bajo necesario para lograr este efecto, no debería ocultar alimentos de calidad inferior o adulteración y no debería crear un desequilibrio nutritivo².
- NL IDA “No Limitada”.** Un término no utilizado ya por el JECFA que tiene el mismo significado que IDA "no especificada"².
- TE IDA temporal.** Utilizado por el JECFA cuando los datos son suficientes para concluir que el uso de la sustancia es inocuo durante el plazo de tiempo relativamente breve necesario para generar y evaluar más datos de inocuidad, pero insuficiente para concluir que el uso de la sustancia es inocuo durante una vida. Cuando se establece una IDA temporal se utiliza un factor de seguridad más alto de lo normal y se establece una fecha de prescripción antes de la cual deberían presentarse al JECFA datos apropiados para resolver la cuestión de la inocuidad. La IDA temporal se indica en unidades de mg por kg de peso corporal².
- CO IDA condicional.** Un término no utilizado ya por el JECFA para indicar un alcance superior al de la “IDA incondicional” que puede significar una ingestión aceptable cuando se tienen en cuenta problemas especiales, modelos diferentes de ingestión dietética y grupos de población especiales que pueden requerir consideración².
- NA Ninguna IDA asignada.** Hay varias razones para no asignar una IDA, que varían desde una falta de información a falta de datos sobre efectos adversos que requieren asesoramiento de que un aditivo alimentario o medicamento veterinario no debería utilizarse en absoluto. Debería consultarse el informe para saber por qué razones no se asignó una IDA².
- AC Aceptable².**

Agentes aromatizantes: Utilizado para describir los agentes aromatizantes que no suponen ninguna preocupación para la inocuidad a los niveles actuales de ingestión y los informes consecutivos de reuniones sobre aditivos alimentarios. Si se ha asignado una IDA al agente, se mantiene salvo que se indique lo contrario.

Preparados enzimáticos: Utilizado para describir las enzimas que se obtienen de tejidos comestibles de animales o plantas que normalmente se utilizan como alimento o que se derivan de microorganismos que tradicionalmente están aceptados como constituyentes de alimentos o que normalmente se utilizan en la preparación de alimentos. Tales preparados enzimáticos se consideran que son aceptables siempre que puedan establecerse especificaciones químicas y microbiológicas satisfactorias.

Aditivos alimentarios: Utilizado en algunas ocasiones cuando los usos actuales no son de preocupación toxicológica o cuando la ingestión es autolimitativa por razones técnicas u organolépticas.

² Resumen de evaluaciones realizadas por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios FAO/OMS (JECFA 1956-2002), sección 5 – explicación de los términos utilizados en este resumen: <http://jecfa.ilsa.org/>.

Nivel de Tratamiento Aceptable. Las IDA se expresan en términos de mg por kg de peso corporal por día. En determinados casos, sin embargo, los aditivos alimentarios son limitados más apropiadamente por sus niveles de tratamiento. Esta situación se produce con más frecuencia en los agentes de tratamiento de las harinas. Cabe observar que el nivel de tratamiento aceptable se expresa como mg/kg del producto. Esto no debería confundirse con una IDA².

(L)BPF (Limitado por) Buenas Prácticas de Fabricación. Este enunciado se refiere a la limitación de un aditivo alimentario en alimentos especificados. Significa que el aditivo en cuestión es autolimitativo en el alimento por motivos técnicos, organolépticos u otros motivos^{2,3}.

³ Véase también el Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius, decimoquinta edición, página 95.

**RATIFICACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS PARA LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS
EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS**

COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES (CCNFSDU)

**PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES
DESTINADOS A LOS LACTANTES (en el trámite 8 del procedimiento)**

La 28ª reunión del CCNFSDU remitió al CCFA para su ratificación la sección sobre aditivos alimentarios del *Proyecto de Norma Revisada para Preparados para Lactantes y Preparados para Usos Medicinales Especiales Destinados a los Lactantes* (ALINORM 07/30/26, apéndice II). Los debates pertinentes del Comité (ALINORM 07/30/26, Párrs. 56 a 68 y 83 a 85) se reproducen en el anexo 1.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Únicamente los aditivos alimentarios que se indican en esta sección de la Lista Consultiva del Codex de Sales Minerales y Compuestos Vitamínicos para Uso en los Alimentos para Lactantes y Niños (CAC/GL 10-1979) pueden estar presentes en los alimentos descritos en la sección 2.1 de esta norma, debido a transferencia de una materia prima u otro ingrediente (que contiene el aditivo alimentario) utilizado para producir el alimento, dependiendo de las condiciones siguientes:

- a) La cantidad del aditivo alimentario en las materias primas u otros ingredientes (que contienen aditivos alimentarios) no es superior a la dosis máxima especificada; y
- b) El alimento en el que el aditivo alimentario es transferido no contiene el aditivo alimentario en una cantidad mayor que sería introducida por el uso de las materias primas o ingredientes bajo buenas prácticas de fabricación, en consonancia con las disposiciones sobre transferencia en el Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios (CAC/STAN 192-1995).

Para la preparación de preparados para lactantes, que se describen en la sección 2.1 de esta norma, son aceptables los siguientes aditivos alimentarios (en 100 ml de producto, listo para el consumo preparado siguiendo las instrucciones del fabricante, salvo que se indique lo contrario):

	N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima en 100 ml de producto listo para el consumo	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación	Justificación tecnológica
4.1 Espesantes						
4.1.1	412	Goma guar	0,1 g en preparados líquidos que contienen proteína hidrolizada	NE		Mantiene la homogeneidad
4.1.2	410	Goma de semillas de algarrobo (goma locust bean)	0,1 g en todos los tipos de preparados para lactantes	NE		Mantiene la homogeneidad
4.1.3	1412	Fosfato de dialmidón	0,5 g solo o en combinación en preparados para lactantes a base de soja solamente	NE		Mantiene la homogeneidad
4.1.4	1414	Fosfato de dialmidón acetilado				Mantiene la homogeneidad

	N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima en 100 ml de producto listo para el consumo	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación	Justificación tecnológica
4.1.5	1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	2,5 g solo o en combinación en preparados para lactantes a base de proteína hidrolizada y/o aminoácido solamente			Mantiene la homogeneidad
4.1.6	1440	Almidón hidroxipropílico				Mantiene la homogeneidad
4.1.7	407	Carragenano ²¹⁾	0,03 g en preparados líquidos corrientes para lactantes a base de soja y leche solamente 0,1 g en preparados líquidos para lactantes a base de proteína hidrolizada y/o aminoácido solamente	NE		Mantiene la homogeneidad
4.2 Emulsionantes						
4.2.1	322	Lecitinas	0,5 g en todos los tipos de preparados para lactantes ²²⁾	NL		Mantiene la homogeneidad
4.2.2	471	Mono- y diglicéridos	0,4 g en todos los tipos de preparados para lactantes ²²⁾	NL		Mantiene la homogeneidad
4.3 Reguladores de la acidez						
4.3.1	524	Hidróxido sódico	0,2 g solo o en combinación y dentro de los límites para el sodio, potasio y calcio en la sección 3.1.3 (e) en todos los tipos de preparados para lactantes	NL		Regulación del pH
4.3.2	500ii	Carbonato ácido de sodio		NL		Regulación del pH
4.3.3	500i	Carbonato sódico		NL		Regulación del pH
4.3.4	525	Hidróxido potásico		NL		Regulación del pH
4.3.5	501ii	Carbonato ácido de potasio		NL		Regulación del pH
4.3.6	501i	Carbonato potásico		NL		Regulación del pH
4.3.7	526	Hidróxido cálcico		NL		Regulación del pH
4.3.12	270	Ácido láctico L(+)	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	NL		Regulación del pH
4.3.13	330	Ácido cítrico	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes	NL		Regulación del pH
	331	Citrato sódico	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes			Regulación del pH
	332	Citrato potásico	Limitado por BPF en todos los tipos de preparados para lactantes			Regulación del pH
4.4 Antioxidantes						
4.4.2	307b	Concentrado de tocoferol mixto	1 mg en todos los tipos de preparados para lactantes solo o en combinación	0,15-2		Protege contra la oxidación

²¹⁾ En espera de la evaluación por el JECFA. Las autoridades nacionales pueden restringir el uso hasta que la evaluación del JECFA haya sido terminada.

²²⁾ Si se añade más de una de las sustancias con SIN 322, 471, la dosis máxima para cada una de dichas sustancias se reduce la parte relativa presente de las demás sustancias.

	N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima en 100 ml de producto listo para el consumo	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación	Justificación tecnológica
4.4.3	304i	Palmitato de L-ascorbilo	1 mg en todos los tipos de preparados para lactantes solo o en combinación	0-1,25		Protege contra la oxidación
4.9 Gases de envasado						
4.9.1	290	Dióxido de carbono	BPF	NE		Utilizados en el envasado en atmósfera inerte Protegen la calidad de los nutrientes y garantizan la conservación del producto durante su almacenamiento
4.9.2	941	Nitrógeno		IDA no es necesaria		

LISTAS DE REFERENCIA DE COMPUESTOS DE NUTRIENTES PARA SU UTILIZACIÓN EN ALIMENTOS PARA FINES DIETÉTICOS ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS (en el trámite 5 del procedimiento)

La 28ª reunión del CCNFFSDU remitió al CCFA para su ratificación la sección D “Lista de referencia sobre aditivos alimentarios para formas especiales de nutrientes” del *Anteproyecto de listas de referencia de compuestos de nutrientes para su utilización en alimentos para fines dietéticos especiales destinados a los lactantes y niños pequeños* (ALINORM 07/30/26, apéndice V). El debate pertinente del Comité (ALINORM 06/29/26, Párrs. 126 a 129) se reproduce en el anexo 1.

D: LISTA DE REFERENCIA SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA FORMAS ESPECIALES DE NUTRIENTES

Por razones de estabilidad y seguridad de manipulación, algunas vitaminas y otros nutrientes tienen que ser transformados en preparados idóneos, por ejemplo productos recubiertos de goma arábiga o preparados mediante frotamiento en seco (“dry rubbed preparations”). A tal efecto se podrán utilizar los aditivos alimentarios previstos en la norma específica del Codex correspondiente. Además, podrán utilizarse los siguientes aditivos alimentarios como sustancias inertes portadoras de nutrientes:

	N.º del SIN	Aditivo/ sustancia inerte	Dosis máxima en el alimento listo para el consumo [mg/kg]	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
(a)	414	Goma arábiga (goma acacia)	[10] or [100]	NE	
(b)	551	Dióxido de silicio amorfo	10	NE	
(c)	421	Mannitol (B ₁₂ frotamiento en seco 0,1%)	10	NE	
(d)	1450	Almidón octenil succinato sódico	100	NE	
(e)	301	L-ascorbato de sodio (en las capas que recubren preparados nutricionales que contienen ácidos grasos poliinsaturados (PUFA))	75	NE	

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA ASIA (CCASIA)

ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL GOCHUJANG (en el trámite 5 del procedimiento)

La 15ª reunión del CCASIA remitió al CCFA para su ratificación la sección sobre aditivos alimentarios del *Anteproyecto de Norma para el Gochujang* (ALINORM 07/30/15, apéndice II).

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos alimentarios que se indican a continuación pueden utilizarse en los niveles autorizados.

N.º del SIN	Nombre de los aditivos alimentarios	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
4.1 Conservantes				
200	Ácido sórbico	1,0 g/kg de ácido sórbico, solo o en combinación	0-25	
202	Sorbato de potasio			
203	Sorbato de calcio			
4.2 Agentes texturizantes				
452(i)	Polifosfato de sodio	Limitado por BPF	70 (IDMT, como fósforo)	
452(ii)	Polifosfato de potasio	Limitado por BPF		
4.3 Potenciadores del sabor				
621	L-glutamato de monosodio	Limitado por BPF	NE	
508	Cloruro de potasio	Limitado por BPF	NL	
4.4 Antioxidante				
325	Lactato de sodio	Limitado por BPF	NL	
4.5 Reguladores de la acidez				
296	Ácido málico (D-, L-)	Limitado por BPF	NE	
339i	Ortofosfato monosódico	5000 mg/kg solo o en combinación como fósforo	70 (IDMT, como fósforo)	
339ii	Ortofosfato disódico			
340i	Ortofosfato monopotásico			
340ii	Ortofosfato dipotásico			
4.6 Estabilizadores				
412	Goma guar	Limitado por BPF	NE	
414	Goma arábica (goma de acacia)	Limitado por BPF	NE	
415	Goma xantán	Limitado por BPF	NE	

COMITÉ DEL CODEX SOBRE FRUTAS Y HORTALIZAS ELABORADAS (CCPFV)

La 23ª reunión del CCPFV remitió al CCFA para su ratificación las secciones sobre aditivos alimentarios del *Proyecto de Norma para las Frutas y Hortalizas Encurtidas*, *Proyecto de Norma para el Concentrado de Tomate Elaborado*, *Proyecto de Norma para los Tomates en Conserva* y *Proyecto de Norma para Algunos Frutos Cítricos en Conserva* (ALINORM 07/30/27, apéndices II, III, IV y V).

PROYECTO DE NORMA PARA LAS FRUTAS Y HORTALIZAS ENCURTIDAS (En el trámite 8 del procedimiento)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
260	Ácido acético	BPF	NL	
262(i)	Acetato de sodio			
270	Ácido láctico		NL	
296	Ácido málico		NE	
330	Ácido cítrico		NL	

4.2 AGENTES ANTIESPUMANTES

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
900(a)	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg	0-1,5	

4.3 ANTIOXIDANTES

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
300	Ácido ascórbico	BPF	NE	

4.4 COLORES

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
101(i), (ii)	Riboflavinas	500 mg/kg	0-0,5	
140	Clorofilas	BPF	NL	
141(i), (ii)	Complejos cúpricos de clorofila	100 mg/kg	0-15	
150(d)	Color caramelo, clase IV	500 mg/kg	0-200	
160(ai), (aii), (e), (f)	Carotenoides	500 mg/kg	0-5	
162	Rojo de remolacha	BPF	NS	
163(ii)	Extracto de piel de uva	500 mg/kg	0-2,5	

4.5 AGENTES ENDURECEDORES

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
327	Lactato de calcio	BPF	NL	
509	Cloruro de calcio		NL	

4.6 ACENTUADORES DEL SABOR

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
621	Glutamato-L monosodio	BPF	NE	

4.7 CONSERVANTES

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
200-203	Sorbatos	1000 mg/kg como ácido sórbico	0-25	
210-213	Benzoatos	1000 mg/kg como ácido benzoico	0-5	
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	100 mg/kg	0-0,7 como SO ₂	

4.8 SEQUESTRANTES

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
385, 386	EDTAs	250 mg/kg	0-2.5	
451(i)	Tripolifosfato de sodio	2200 mg/kg como fósforo	70 (IDMT, como fósforo)	
452(i)	Metafosfato de sodio			

4.9 EDULCORANTES

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
3				
950	Acesulfame potásico	200 mg/kg	0-15	
951	Aspartamo	200 mg/kg	0-40	
954	Sacarina	160 mg/kg	0-5	
955	Sucralosa	150 mg/kg	0-15	

PROYECTO DE NORMA PARA EL CONCENTRADO DE TOMATE ELABORADO
(En el trámite 8 del procedimiento)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
330	Ácido cítrico	BPF	NL	
331(i)	Citrato diácido de sodio			
331(iii)	Citrato trisódico			
332(i)	Citrato diácido de potasio			
332(iii)	Citrato tripotásico			
333	Citratos de calcio			

PROYECTO DE NORMA PARA LOS TOMATES EN CONSERVA
(En el trámite 8 del procedimiento)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
330	Ácido cítrico	BPF	NL	
331(i)	Citrato diácido de sodio			
331(iii)	Citrato trisódico			
332(i)	Citrato diácido de potasio			
332(ii)	Citrato tripotásico			
333	Citratos de calcio			
575	Glucona delta-lactona		NE	

4.2 AGENTES ENDURECEDORES

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
327	Lactato de calcio	BPF	NL	
333	Citratos de calcio		NL	
509	Cloruro de calcio		NL	

PROYECTO DE NORMA PARA ALGUNOS FRUTOS CÍTRICOS EN CONSERVA
(En el trámite 8 del procedimiento)

4 ADITIVOS ALIMENTARIOS**4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ**

Cualquier regulador de la acidez presentado en el Cuadro 3 ó en la categoría de alimentos 04.1.2.4 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192-1995).

Para las mandarinas, variedades de naranja dulce y toronjas de conformidad con las dosis máximas establecidas en la NGAA.

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
330	Ácido cítrico	BPF (pomelo)	NL	

4.2 AGENTES ENDURECEDORES – Para todos los frutos cítricos regulados por la Norma

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
509	Cloruro de calcio	BPF	NL	
327	Lactato de calcio		NL	

COMITÉ DEL CODEX SOBRE GRASAS Y ACEITES (CCFO)

PROYECTO DE NORMA PARA GRASAS PARA UNTAR Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR (en el trámite 8 del procedimiento)

La 20ª reunión del CCFO remitió al CCFA para su ratificación la sección sobre aditivos alimentarios del proyecto de norma para grasas para untar y mezclas de grasas para untar (ALINORM 07/30/17, Apéndice II). El debate pertinente del Comité (ALINORM 07/30/17, Párrs. 126 a 129) se reproduce en el anexo 1.

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Únicamente las clases de aditivos alimentarios que se enumeran a continuación están justificadas tecnológicamente y pueden utilizarse en productos regulados por esta norma. En cada clase de aditivos alimentarios solo pueden utilizarse los que se indican a continuación o a que se hace referencia y únicamente en las funciones y dentro de los límites especificados.

Clases funcionales de aditivos

- a. Reguladores de la acidez,
- b. Antiespumantes,
- c. Antioxidantes,
- d. Colores,
- e. Emulsionantes,
- f. Acentuadores del aroma,
- g. Gases de envasado,
- h. Conservantes,
- i. Estabilizantes, y
- j. Espesantes.

El uso de reguladores de la acidez, antiespumantes, antioxidantes, colores, emulsionantes, acentuadores del aroma, gases de envasado, conservantes, estabilizantes y espesantes utilizados de acuerdo con el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios es aceptable en los alimentos de acuerdo con esta norma.

4.1 Aromatizantes

Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes artificiales.

4.2 Reguladores de la acidez

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima de uso	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
262(ii)	Diacetato de sodio	1.000 mg/kg	0-15	
334; 335(i), 335(ii); 336(i), 336(ii); 337	Tartratos	100 mg/kg (como ácido tartárico)	0-30	
338; 339(i), 339(ii), 339(iii); 340(i), 340(ii), 340 (iii); 341(i), 341(ii), 341(iii); 342(i), 342(ii); 343(i), 343(ii), 343(iii); 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi); 450(vii), 451(i), 451(ii); 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v); 542	Fosfatos	1.000 mg/kg (como fósforo)	70 (IDMT, como fósforo)	

4.3 Antiespumantes

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima de uso	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
900a	Polidimetilsiloxano	10 mg/kg (para freír solamente)	0-1,5	

4.4 Antioxidantes

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima de uso	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
304, 305	Ésteres de ascorbilo	500 mg/kg (como estearato de ascorbilo)	0-1,25	
320	Butilhidroxianisol	200 mg/kg (base de grasa o aceite) solo o en combinación.	0-0,5	
321	Butilhidroxitoluol		0-0,3	
310	Galato de propilo		0-1,4	
319	Butilhidroquinona terciaria		0-0,7	
388, 389	Tiodipropionatos	200 mg/kg (como ácido tiodipropiónico)	0-3	
306, 307	Tocoferoles	500 mg/kg	0,15-2	
385, 386	EDTAs	100 mg/kg (EDTA cálcico disódico)	0-2,5	
384	Citratos de isopropilo	100 mg/kg	0-14	

4.5 Colores

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima de uso	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
120	Carmines	500 mg/kg	0-5	
160b	Extractos de annato	[100 mg/kg]	0-12 (para bixina) / 0-0,6 (para norbixina y sus sales)	
150b	Color caramelo, clase II	500 mg/kg	0-160	
150c	Color caramelo, clase III	500 mg/kg	0-200 (0-150 en bases sólidas)	
150d	Color caramelo, clase IV	500 mg/kg	0-200 (0-150 en bases sólidas)	
160a(ii)	Carotenos, vegetales (carotenos naturales)	1000 mg/kg	AC	
100(i)	Curcumina	10 mg/kg	0-3	
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	35 mg/kg solo o em combinación	0-0,5	
160e	Beta-apo-8'-carotenal			
160f	Beta-apo-8'-carotenoico ácido, éster de metilo o etilo			
101(i), 101(ii)	Riboflavinas	300 mg/kg	0-0,5	

4.6 Emulsionantes

N.º del SIN	Aditivo	Dosis máxima de uso	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	10.000 mg/kg	0-50	
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	5.000 mg/kg	0-25	
476	Polirricinoleato de poliglicerol	4.000 mg/kg	0-7,5	
432, 433, 434, 435, 436	Polisorbatos	10.000 mg/kg (solo o en combinación)	0-25	
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	20.000 mg/kg	0-25	

N.° del SIN	Aditivo	Dosis máxima de uso	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
491, 492, 493, 494, 495	Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	10.000 mg/kg (solo o en combinación)	0-25	
481(i), 482(i)	Estearoil-2-lactilatos	10.000 mg/kg (solo o en combinación)	0-20	
484	Citrato de estearilo	100 mg/kg (base de grasa o aceite)	0-50	
474	Sucroglicéridos	10.000 mg/kg	0-30	
473	Sucroésteres de ácidos grasos	10.000 mg/kg	0-30	
479	Aceite de soja oxidado con procedimiento térmico con mono y diglicéridos de ácidos grasos	5.000 mg/kg (en emulsiones grasas para freír u hornear solamente)	0-30	

4.7 Conservantes

N.° del SIN	Aditivo	Dosis máxima de uso	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
210, 211, 212, 213	Benzoatos	1.000 mg/kg (solo o en combinación (como ácido benzoico))	0-5	
200, 201, 202, 203	Sorbatos	2.000 mg/kg (solo o en combinación (como ácido sórbico))	0-25	

Si se utiliza en combinación, el uso combinado no será superior a 2000 mg/kg de donde la porción de ácido benzoico no superará los 1000 mg/kg.

4.8 Estabilizantes y espesantes

N.° del SIN	Aditivo	Dosis máxima de uso	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
405	Alginato de propano-1,2-diol	3.000 mg/kg	0-70	

COMITÉ COORDINADOR FAO/OMS PARA EL CERCANO ORIENTE (CCNEA)

La cuarta reunión del CCNEA remitió al CCFA para su ratificación las secciones sobre aditivos alimentarios del *Proyecto de Norma Regional para el Humus con Tehena* y *Proyecto de Norma Regional para Foul Medames en Conserva* (ALINORM 07/30/40, Apéndices II y III).

PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA EL HUMUS CON TEHENA (En el trámite 8 del procedimiento)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse los aditivos que se indican a continuación y solamente en los límites especificados.

4.1 ACIDIFICANTE

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
330	Ácido cítrico	Acidez máxima 1% expresada como ácido cítrico	NL	

4.2 AGENTE ANTICOAGULACIÓN

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
500i	Carbonato sódico	BPF	NL	

4.3 ESTABILIZANTE

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
501i	Carbonato potásico	BPF	NL	

PROYECTO DE NORMA REGIONAL PARA FOUL MEDAMES EN CONSERVA (En el trámite 8 del procedimiento)

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Solamente pueden utilizarse los aditivos que se indican a continuación y solamente en los límites especificados.

4.1 REGULADORES DE LA ACIDEZ

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
330	Ácido cítrico	Acidez máxima 1% expresada como ácido cítrico	NL	

4.2 ANTIOXIDANTE, CONSERVANTE

N.º del SIN	Aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA (mg/kg de peso corporal)	Estado de ratificación
385, 386	EDTAs ¹	365 mg/kg	0-2,5	

¹ Como EDTA cálcico disódico.

Anexo 1

INFORME DE LA 28^A REUNIÓN DEL CCNFSU (EXTRACTO)**PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES: SECCIÓN A PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES (Tema 4a del programa) (ALINORM 07/30/26, Párrs. 56 a 68)****Sección 4. Aditivos alimentarios (Sección A: Proyecto de Norma revisada para Preparados para Lactantes)**

56. La delegación de Suiza presentó el informe del grupo de trabajo por medios electrónicos que había trabajado entre las reuniones a fin de redactar nuevamente la sección sobre aditivos en respuesta a la petición formulada por el Comité en su última reunión, y señaló que los enfoques relativos al uso de aditivos en los preparados para lactantes variaban ampliamente entre las diferentes delegaciones.

Consideraciones generales

57. La delegación de Suiza, al presentar el informe del grupo de trabajo, recordó en los siguientes términos los antecedentes establecidos por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) en el estudio de los aditivos para su uso en preparados para lactantes. El Comité señaló que los *Principios para evaluar la inocuidad de los aditivos alimentarios y los contaminantes de los alimentos* (OMS EHC 70, 1987) confirmaban los principios que había elaborado la Reunión FAO/OMS sobre Aditivos en Alimentos para Bebés (1971), fijando una distinción entre alimentos para bebés adecuados para lactantes de hasta 12 semanas de edad y para lactantes de mayor edad, por razones fisiológicas, y llegó a la conclusión de que era prudente establecer que los alimentos destinados a los lactantes menores de 12 semanas no contuvieran aditivos de ninguna clase. Sin embargo, en los *Principios* se reconocía que en la práctica podían darse ciertas excepciones, por razones tecnológicas, que se especificaban más adelante. También se señaló que algunos aditivos habían sido evaluados por el JECFA específicamente para su uso en preparados para lactantes (menores de 12 semanas), mientras que otros lo fueron para la población en general, pero no para este grupo de población.

58. El Comité observó que la base del asesoramiento proporcionado por el JECFA sobre aditivos en alimentos para niños de corta edad se estableció en 1971 y convino en que sería necesario más asesoramiento sobre la inclusión de aditivos en preparados para lactantes. El Comité acordó en solicitar al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) que planteara al JECFA la cuestión siguiente: hasta qué punto una ingesta diaria admisible (IDA) establecida por el JECFA, sea numérica o no especificada, es aplicable a lactantes menores de 12 semanas; qué principios científicos deberían aplicarse a la evaluación de aditivos destinados a este grupo de población; y si el establecimiento de una IDA es suficiente de por sí o si haría falta abordar otros factores.

59. El Comité debatió la conveniencia de establecer principios específicos para el uso de aditivos en preparados para lactantes, como habían propuesto algunas delegaciones, y convino en que sería preferible aplazar el examen de este asunto a la espera de recibir asesoramiento del JECFA.

60. Varias delegaciones recordaron que la Norma Revisada para Alimentos Elaborados a Base de Cereales para Lactantes y Niños se refería a la transferencia de aditivos alimentarios y propusieron incluir en la norma un texto similar. El Presidente recordó que los productos no eran los mismos y que la transferencia de aditivos alimentarios no estaba permitida en la Norma para Preparados para Lactantes vigente. Tras debatir la cuestión, el Comité acordó incorporar el texto utilizado para los alimentos a base de cereales a modo de introducción a la lista de aditivos y solicitar asesoramiento al CCFA acerca de la aplicabilidad del texto sobre la transferencia a los preparados para lactantes.

Aditivos para su inclusión en el proyecto de norma

61. En vista de las consideraciones ya expuestas, el Comité examinó las opciones presentadas por el grupo de trabajo sobre cómo proceder con la sección actual sobre aditivos:

- 1) Proseguir con todos los aditivos alimentarios ya incluidos en la lista de la norma vigente; diferir la discusión sobre otros aditivos hasta que el JECFA hubiera dado su opinión;

- 2) Proseguir con los aditivos alimentarios no controvertidos autorizados por el JECFA específicamente para los lactantes;
- 3) Diferir el examen de la Sección 4 hasta que el JECFA hubiera dado su opinión.

62. La CE explicó que, en su opinión, el uso de aditivos alimentarios en los alimentos destinados a lactantes y niños pequeños debería limitarse a los aditivos claramente necesarios por motivos tecnológicos y cuya función no pudiera ser realizada por un aditivo ya incluido en la lista, y manifestó su preferencia por la opción 2.

63. El Comité acordó proseguir con la primera opción y constituir un grupo de trabajo presidido por Suiza durante la reunión para determinar los aditivos que podrían incluirse en el proyecto de norma actual y los que requerirían un examen ulterior. El Comité examinó tres listas de aditivos propuestas por el grupo de trabajo: Cuadro 1, aditivos que se consideran adecuados para su uso en preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes (secciones A y B); Cuadro 2, que incluye aditivos para los que debería determinarse si son idóneos para figurar en las secciones A y B; y Cuadro 3, que incluye aditivos destinados solamente a usos medicinales especiales (sección B).

64. Respecto al Cuadro 1, la delegación de los Estados Unidos expresó el parecer de que la lista de aditivos que figuraba en la norma vigente debería conservarse dado que dichos aditivos llevaban usándose mucho tiempo, en el entendimiento de que podría modificarse una vez disponible el nuevo asesoramiento científico.

65. La delegación de la CE propuso suprimir el carragenano de la lista actual en vista de sus efectos adversos para la salud de los lactantes de corta edad hasta que esté disponible la reevaluación del JECFA prevista para el 2007. Tras debatir la cuestión, el Comité acordó incluir una nota en el sentido de que las autoridades nacionales podían restringir el uso del carragenano hasta que se hubiera completado la evaluación a cargo del JECFA.

66. El Comité convino en que el Cuadro 1 incluyera todos los aditivos y niveles de uso que se considerasen adecuados en los preparados para lactantes y en los preparados para usos medicinales especiales y que dicho cuadro se remitiera al CCFA, para que éste lo refrendase, y a la Comisión como Sección 4 del proyecto de norma.

67. El Comité acordó remitir la lista de aditivos del Cuadro 2 al CCFA para obtener asesoramiento sobre su idoneidad en los productos tratados en las secciones A y B para su evaluación por el JECFA de ser necesario, a la luz del asesoramiento que se proporcionaría sobre las cuestiones generales antes mencionadas. El Comité convino en remitir la lista de aditivos del Cuadro 3 al CCFA para obtener asesoramiento sobre su idoneidad en los productos tratados en la Sección B y para su evaluación por el JECFA, de ser necesario. Los Cuadros 2 y 3 figuran en el apéndice III.

68. El Comité expresó su aprecio a la delegación de Suiza y al grupo de trabajo por su amplia labor con miras a facilitar la actualización de la sección sobre aditivos alimentarios.

PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA PREPARADOS PARA LACTANTES Y PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES: SECCIÓN B: PREPARADOS PARA USOS MEDICINALES ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES EN EL TRÁMITE 7 (Tema 4 b del programa) (ALINORM 07/30/26, Párrs. 83 a 85)

Sección 4. Aditivos alimentarios (Sección B: Preparados para Usos Medicinales Especiales Destinados a los Lactantes)

83. El observador de ISDI informó al Comité de que en los productos abarcados por esta sección se habían utilizado más aditivos que en los preparados para los lactantes, por razones técnicas, debido a su composición.

84. El Comité debatió si debía continuar el trabajo sobre una lista adicional de aditivos en la etapa actual o después de la adopción final del proyecto de norma, y decidió no continuar el trabajo sobre los aditivos por el momento.

85. El Comité tomó nota de que podrían ser necesarios aditivos adicionales para los preparados para fines medicinales especiales. Por consiguiente, insertó una frase para aclarar que incumbía a las autoridades nacionales determinar tales usos.

ANTEPROYECTO DE REVISIÓN DE LA LISTA DE REFERENCIA DE COMPUESTOS DE NUTRIENTES PARA SU UTILIZACIÓN EN ALIMENTOS PARA FINES DIETÉTICOS ESPECIALES DESTINADOS A LOS LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS EN EL TRÁMITE 4 (Tema 6 del programa) (ALINORM 07/30/26, Párrs. 126 a 129)

Sección D Lista de referencia sobre aditivos alimentarios para formas especiales de nutrientes

126. El Comité aclaró que el título de la Sección D debía referirse a compuestos de “nutrientes” en vez de a “vitaminas”.

127. El Comité acordó aclarar los usos de los nutrientes y aditivos alimentarios en el párrafo introductorio de la Sección D, y que los aditivos indicados en la lista podrían utilizarse como sustancias inertes portadoras de nutrientes, tal como propuso la delegación de la CE.

128. Se propuso elevar el nivel de goma arábica (goma acacia) de 10 mg/kg a 100 mg/kg por razones técnicas y para ajustarse al nivel previsto en la norma vigente. Sin embargo, no se llegó a un acuerdo sobre esta propuesta, por lo que el Comité decidió colocar ambos valores entre corchetes.

129. El Comité acordó someter la Sección D a la ratificación del CCFA, dado que los aditivos en cuestión son adicionales a los permitidos en las respectivas normas.

Anexo 2**INFORME DE LA 20^A REUNIÓN DEL CCFO (EXTRACTO)****PROYECTO DE NORMA PARA GRASAS PARA UNTAR Y MEZCLAS DE GRASAS PARA UNTAR (Tema 3 del programa) (ALINORM 07/30/17, Párrs. 32 a 57)**

32) El Comité recordó que en su última reunión había finalizado las disposiciones en el proyecto de norma, a excepción de la sección sobre aditivos, remitida al trámite 6 para que fuera redactada de nuevo por un grupo de trabajo por medios electrónicos coordinado por los Estados Unidos. La sección redactada de nuevo fue distribuida en la circular CL 2006/39-FO para recabar observaciones.

33) El Comité tomó en consideración el informe del grupo de trabajo que se reunió durante la sesión y estuvo presidido por el Dr. Dennis Keefe (Estados Unidos) y la Sra. Kathy Twardek (Canadá) como relatora. El grupo de trabajo examinó las recomendaciones 1 a 4 de la carta circular y las actualizó a la luz de las observaciones recibidas. El Comité debatió las propuestas presentadas en el documento CRD 14, del modo siguiente.

Aromatizantes (recomendación 1)

34) El Comité convino en que la sección sobre aditivos alimentarios debía permitir las “sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes artificiales” bajo los “aromatizantes”, lo cual concordaba con las disposiciones de otras normas del Codex.

Clases funcionales (recomendación 2)

35) El Comité convino en que las clases funcionales indicadas en la recomendación 2 estaban justificadas técnicamente e insertó un párrafo introductorio aclarando cómo debían utilizarse las clases en la norma.

36) La referencia a “sinergistas antioxidantes” fue suprimida puesto que es una subclase de los antioxidantes.

37) El Comité convino en pedir al Comité sobre Aditivos Alimentarios que aclarara si los gases de envasado debían considerarse como una clase funcional de aditivos alimentarios.

Dosis máximas de uso (recomendación 3)

38) El Comité enmendó el párrafo introductorio a fin de aclarar las condiciones de uso de los aditivos en las clases funcionales.

Antioxidantes

39) La delegación de la Comunidad Europea expresó el punto de vista de que los antioxidantes sintéticos (BHA, BHT, TBHQ y galato de propilo) no eran necesarios en productos regulados por esta norma, puesto que tales productos están generalmente refrigerados, lo cual permite un período de validez apropiado. No obstante, la CE reconoció que en otras partes del mundo tales productos no eran refrigerados y por tanto en el contexto del desarrollo de una norma internacional estos aditivos podían incluirse.

40) Con respecto a los tocoferoles (SIN 306 y 307), el Comité convino en pedir al CCFA que aclarara los números del SIN apropiados correspondientes a los tocoferoles que el JECFA les había asignado una IDA.

Colores

41) Con respecto a los extractos de annato, la delegación de los Estados Unidos informó al Comité de que el JECFA en su 67^a reunión los había evaluado de nuevo y estableció una IDA para la bixina y una IDA de grupo para la norbixina y sus sales de sodio y potasio, y especificaciones para todos los extractos que están regulados por las IDA establecidas, y especificaciones provisionales para la bixina procesada en aceite. La reevaluación debería ser examinada por el CCFA y se esperaba que las dosis de uso y los números del SIN se consideraran de nuevo.

42) El Comité decidió pedir al Comité sobre Aditivos Alimentarios que aclarara la dosis máxima de uso aceptable e inocua en base al asesoramiento reciente del JECFA sobre las especificaciones de identidad y pureza, y las IDA para los extractos de annato. El nivel de 100 mg/kg se colocó entre corchetes en espera del asesoramiento del CCFA.

43) El Comité recordó que era de su responsabilidad proponer dosis de uso sobre la base de la justificación tecnológica, y mantuvo un amplio debate sobre las dosis de uso para los extractos de annato y otros colores. Se recordó también que la justificación tecnológica debía proporcionarse de acuerdo con la Sección 3.2 del Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios.

44) La delegación de la Comunidad Europea expresó su opinión de que el nivel de 100 para los extractos de annato en las grasas para untar era demasiado elevado y no estaba justificado técnicamente y que no había una necesidad técnica para el Caramelo, Clase II, III y IV. Otras delegaciones indicaron que utilizaban habitualmente estos colores a las dosis propuestas en algunos tipos de grasas para untar, especialmente en productos aromatizados.

45) El Comité examinó una propuesta de establecer dos dosis de uso para determinados colores según el tipo de grasa para untar: una dosis más baja para la margarina y grasas para untar similares, y una dosis más alta para grasas para untar “aromatizadas”, como p. ej. productos con aromas de fruta o chocolate. Algunas delegaciones apoyaron la propuesta puesto que regularía todos los casos posibles pero consideraron difícil definir exactamente el tipo de grasas a regular. La delegación de Japón se opuso al establecimiento de dos niveles puesto que consideraba que había una clara justificación técnica para la dosis propuesta, incluso para los tipos de productos de margarina, y que la definición de tipos adicionales de grasas para untar podía afectar a las demás secciones de la norma, que ya había sido finalizada.

46) La delegación de los Estados Unidos señaló que todos los aditivos deberían utilizarse de acuerdo con el principio de las buenas prácticas de fabricación (BPF), descrito en la sección 3.3 de la NGAA, e incluso cuando existiera una dosis numérica, se utilizaban únicamente en la cantidad necesaria para los fines técnicos. La delegación indicó también que una sola dosis de uso sería menos restrictiva para el comercio.

47) Tras mantener un debate, la delegación de la Comunidad Europea indicó que había examinado las observaciones de otras delegaciones y había reconsiderado que la norma regula otros productos además de la margarina y minarina, para los cuales no consideraba que se necesitaran colores de caramelo o altos niveles de annato. No obstante, la delegación indicó que otras delegaciones habían descrito ciertos productos específicos, especialmente grasas para untar aromatizadas, en que dichos colores eran necesarios, y en aras del interés de la elaboración de esta importante norma, podía estar de acuerdo con el uso de estos colores, tomando en consideración que se había pedido al CCFA que examinara niveles apropiados inoocuos para los extractos de annato.

48) La delegación de Costa Rica, remitiéndose a sus observaciones presentadas por escrito, propuso que se incluyeran los complejos cúpricos de clorofilas (SIN 141). Dado que en las observaciones no se indicaba ninguna dosis específica, la delegación aclaró que la dosis de uso debía ser de 1000 mg/kg. Sin embargo, el Comité no pudo apoyar esta propuesta puesto que varias delegaciones señalaron que no había suficiente justificación técnica. Se indicó también que los aditivos con una IDA numérica deberían tener dosis de uso numéricas, a no ser que se proporcionara una clara justificación para el uso según un nivel de BPF.

Emulsionantes

49) La delegación de la Comunidad Europea indicó que, pese a que en sus observaciones escritas había propuesto varias limitaciones en las condiciones de uso, la mayoría de dichas limitaciones podía suprimirse. El Comité decidió por tanto que solo el aceite de soja oxidado con procedimiento térmico con mono y diglicéridos de ácidos grasos (SIN 479) se limitaría a emulsiones grasas destinadas a freír y hornear.

Otros aditivos

50) El Comité decidió que todos los demás aditivos propuestos por el grupo de trabajo en el documento CRD 14 deberían incluirse en la norma.

Uso de aditivos del Cuadro 3 de la NGAA (recomendación 4)

51) Varias delegaciones apoyaron la propuesta de insertar una referencia que permita todos los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA dentro de las clases funcionales indicadas en la recomendación 1. Como enmienda a consecuencia de ello, se propondría suprimir la categoría de alimentos 02.2.1.2 Margarina del anexo al Cuadro 3, excluyendo determinadas categorías de alimentos de la aplicación del nivel según BPF para aditivos con una IDA “no especificada”.

- 52) La delegación de la Comunidad Europea, aunque apoyaba el uso de los aditivos del Cuadro 3, expresó la opinión de que todos los aditivos deberían incluirse en la norma y ser considerados por el Comité. Si se incluyeran solamente haciendo referencia al Cuadro 3, podrían hacerse cambios al Cuadro 3 en el marco del desarrollo de la NGAA sin necesitar el asesoramiento del Comité con respecto a la justificación técnica.
- 53) La delegación de los Estados Unidos, respaldada por otras delegaciones y el Observador de IFMA, expresó la opinión de que no era necesario revisar pormenorizadamente los aditivos permitidos según BPF puesto que no había ninguna preocupación sobre la inocuidad y su uso estaba claramente delimitado por la función técnica realizada en un alimento en particular. La delegación señaló también que la Comisión había decidido que la NGAA debía ser el único punto de referencia para aditivos alimentarios y que todos los aditivos en las normas individuales estaban sujetos a ratificación e incorporación en la NGAA.
- 54) La Secretaría recordó que la última reunión de la Comisión había hecho algunas recomendaciones para aclarar la revisión y enmienda de disposiciones relativas a aditivos alimentarios en la NGAA y las normas individuales, e indicó que la adopción de disposiciones relativas a aditivos alimentarios aplicables a la margarina en la NGAA había sido suspendida por la Comisión en espera de la finalización del Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar.
- 55) Tras un debate, la delegación de la Comunidad Europea mantuvo su punto de vista de que el Comité debía participar en el examen de la necesidad técnica de aditivos alimentarios individuales en productos dentro del ámbito de aplicación de esta norma. Pero indicó que el CCFA debía informar siempre a los demás comités cuando los desarrollos en la NGAA pudieran impactar en los productos bajo el mandato de otros comités. Por tanto, la delegación aceptó una referencia al Cuadro 3 de la NGAA. Pero destacó la importancia de que el CCFO supervise los desarrollos en el CCFA y la NGAA y haga las observaciones o propuestas convenientes cuando sea necesario.
- 56) El Comité decidió insertar una referencia al Cuadro 3 de la NGAA dentro de las clases funcionales permitidas en la norma, y recomendar que el CCFA suprima la categoría 02.2.1.2 Margarina del anexo al Cuadro 3. El Comité convino en remitir la sección sobre aditivos al CCFA para su ratificación.
- 57) El Comité expresó su agradecimiento al Dr. Keefe y al grupo de trabajo por su excelente labor entre las reuniones y en la presente reunión, que había permitido al Comité abordar cuestiones complejas de manera constructiva y finalizar la sección relativa a aditivos.