

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00100 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

**CX CX 5/15**

**CL 2004/1-FO  
Enero de 2004**

**PARA:** Puntos de contacto del Codex  
Organismos internacionales interesados

**S**

**DE:** Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS  
sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia

**ASUNTO:** **Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar –  
Petición de observaciones relativas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios**

**PLAZO:** **30 de abril de 2004**

**OBSERVACIONES:** **A:**  
Secretario  
Programa Conjunto FAO/OMS  
sobre Normas Alimentarias – FAO  
Viale delle Terme di Caracalla  
00100 Roma, Italia  
Nº de fax: +39 (06) 5705 4593  
Correo electrónico: codex@fao.org

**Copia a:**  
Sra. Mary Clarke  
Food Labelling and Standards  
Division, Food Standards Agency  
Aviation House, 125 Kingsway,  
Londres, WC2B 6NH Reino Unido  
Fax:+44 20 7276 8193,  
Correo electrónico:  
mary.clarke@foodstandards.gsi.gov.uk

## INTRODUCCIÓN

1. El Comité del Codex sobre Grasas y Aceites (CCFO), en su 18ª reunión (ALINORM 03/17, párr. 42) estableció los siguientes principios generales para la sección relativa a los aditivos alimentarios de la Norma para Grasas de Untar y Mezclas de Grasas para Untar:
  - a. La sección relativa a los aditivos alimentarios deberá remitirse a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA);
  - b. Para la inclusión en la Norma, se considerarán únicamente los aditivos a los que el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA) haya asignado una IDA completa y un número del Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (SIN); y
  - c. La sección de aditivos alimentarios deberá incluir los nombres de las categorías funcionales según aparecen en el SIN.
2. Se solicitó a las partes interesadas (CL 2003/7-FO) que examinaran las disposiciones vigentes en materia de aditivos en el Trámite 6 y las modificaciones propuestas por el Grupo de Trabajo especial durante la reunión del Comité (ALINORM 03/17, Apéndice IV). Se solicitaron observaciones al CL 2003/7-FO, a más tardar, para el 31 de marzo de 2003.

3. El CCFO, en su 18ª reunión, creó asimismo un Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe), presidido por los Estados Unidos y abierto a todos los Estados Miembros, para que examinara las observaciones recibidas y preparara una versión revisada de la sección sobre aditivos alimentarios del Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (Proyecto de Norma), a fin de distribuirla y recabar observaciones para marzo de 2004.
4. Los siguientes Estados Miembros del Codex y organizaciones internacionales observadoras respondieron a la CL 2003/7-FO y manifestaron su interés en participar en el GTe: Brasil, Canadá, Polonia, Estados Unidos de América, la Unión Europea y la Federación Internacional de Asociaciones de la Margarina.
5. En julio de 2003 se preparó un documento de trabajo que se distribuyó al GTe. Dicho documento contenía cuadros en donde se comparaban las disposiciones vigentes sobre aditivos alimentarios del Proyecto de Norma con las disposiciones pertinentes de la NGAA.
6. Se elaboró un segundo documento de trabajo sobre la base de los comentarios del GTe, que se distribuyó a dicho Grupo para que formulara nuevas observaciones en agosto de 2003. El segundo documento de trabajo incluía cuadros revisados con los proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios recomendadas.
7. En noviembre de 2003, se remitió un borrador de la presente circular al GTe para su debate final. Con esta circular, se cumple el mandato que el GTe recibió del Comité.

#### **ANTECEDENTES**

8. En el “Anteproyecto de Preámbulo Revisado a la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios” (CX/FAC 03/6) se resume la elaboración de la NGAA y su organización, se afinan los criterios recogidos en el Preámbulo para el establecimiento de disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA y se examina la relación entre la NGAA y las normas del Codex para productos. Asimismo se hacen recomendaciones para la revisión de las secciones del Manual de procedimiento del Codex relativas al uso de aditivos alimentarios y a las relaciones entre los comités sobre productos y los comités sobre asuntos generales, a fin de armonizarlas con el Preámbulo de la NGAA.
9. El Manual de procedimiento del Codex (12ª ed, p. 84 y 13ª ed, p. 96 de la versión inglesa, en <ftp://ftp.fao.org/codex/PM/Manual13e.pdf>) estipula que “Cuando se establezcan disposiciones para los aditivos alimentarios, los Comités del Codex deberán aplicar los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios [XOT 01-1972] y el Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios.” En la Sección 1.1 de dicho Preámbulo se estipula que sólo los aditivos evaluados por el JECFA y que éste ha considerado aceptables para el uso en los alimentos se podrán incluir en la NGAA. La revisión recomendada de la Sección 1.2 del Preámbulo (CX/FAC 03/6, párr. 100) estipula que:

“Esta norma [la NGAA] establece las condiciones para el uso de aditivos permitidos en todos los alimentos, hayan sido o no normalizados por el Codex anteriormente. El uso de aditivos en alimentos normalizados por el Codex está sujeto a las condiciones de uso establecidas por la norma del Codex para el producto y por la presente norma [la NGAA]. Los comités sobre productos del Codex tienen la responsabilidad y competencia para evaluar y justificar la necesidad tecnológica del uso de aditivos en los alimentos regulados por una norma sobre productos”.

10. Habida cuenta de lo anterior, el GTe ha elaborado disposiciones revisadas sobre aditivos (Anexo 1). En el Anexo 1 se toman en consideración las disposiciones actuales recogidas en el Proyecto de Norma (ALINORM 03/17, Apéndice IV), las decisiones adoptadas en la 18ª reunión del CCFO (ALINORM 03/17, párr. 42 y 46), las observaciones del Grupo de trabajo especial en su 18ª reunión (ALINORM 03/17, Apéndice IV) y las cuestiones examinadas por el GTe (véase más abajo).

#### **DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS PROPUESTAS**

11. El Cuadro A del Anexo 1 hace referencia al uso de aromatizantes. No se ha realizado ninguna modificación del texto del Proyecto de Norma. El Cuadro B del anexo contiene el resto de las disposiciones sobre aditivos alimentarios. El Cuadro B consta de cuatro columnas: En la primera columna se indica el número SIN; en la segunda, el nombre del aditivo; en la tercera, los niveles máximos (NM) de uso propuestos y en la cuarta el estado de tramitación de las disposiciones de la NGAA en el procedimiento de trámites del Codex correspondientes a los NM propuestos en la tercera columna. Los NM propuestos que no estén recogidos en la NGAA están indicados mediante el símbolo “---” y, junto a su estado de tramitación, se incluyen las disposiciones pertinentes de la NGAA (NM y categoría de alimento). Si la Comisión ha adoptado alguna disposición, esto se indica.
12. Los nombres de los aditivos coinciden con los nombres principales incluidos en la NGAA. Si los aditivos pertenecen a un grupo al que el JECFA ha asignado una IDA (ingestión diaria admisible) de grupo, se emplea el nombre del grupo en el Cuadro B (p. ej. fosfatos, sorbatos). La columna 1, sin embargo, contiene los números SIN de todos los aditivos que pertenezcan a un grupo.
13. Los aditivos del Cuadro B se han agrupado de acuerdo con las categorías funcionales que se describen en las Directrices del Codex para Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración de Aditivos Alimentarios (XOT 04-1999). No obstante, se ha eliminado la categoría funcional 4.12 (Varios), tal como aparece en el Proyecto de Norma, y se han reasignado adecuadamente los aditivos que figuraban en ella.
14. Los nombres en cursiva de las columnas 1 y 2 del Cuadro B hacen referencia a aditivos incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA (“Aditivos cuyo uso se permite en los alimentos en general, salvo indicación en contrario, de conformidad con las BPF”) que no figuran actualmente en el Proyecto de Norma. Estos aditivos (que no tienen “indicación en contrario” en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA) han sido incluidos en el Cuadro B, porque tienen efectos funcionales que corresponden, por lo menos, a alguna de las categorías funcionales del Proyecto de Norma. No obstante, si se considera que no se debe eliminar ninguno de estos aditivos del Cuadro B por ser tecnológicamente inadecuados para el uso en las grasas para untar y en las mezclas de grasas para untar, se puede comunicar esta opinión al Comité siempre que se proporcione una justificación plena, en la que éste pueda basarse para adoptar una decisión.

#### **CUESTIONES QUE DEBEN TENERSE EN CUENTA AL REVISAR EL ANEXO 1**

##### **Cuestiones generales**

15. El sistema de clasificación de alimentos de la NGAA: Las categorías de alimentos de la NGAA, junto con sus descripciones (ALINORM 03/12A, Apéndice II), que son pertinentes para el Proyecto de Norma para Grasas de Untar y Mezclas de Grasas para Untar son:
  - 2.0 – Grasas y aceites y emulsiones grasas – Incluye todos los productos a base de grasa de origen vegetal, animal o marino o sus mezclas.
    - 2.2 – Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite – Comprende todos los productos emulsionados, excluidos los productos a base de grasa similares a los productos lácteos y los postres lácteos.

2.2.1 – Emulsiones con un 80 por ciento de grasa como mínimo - Comprende todos los productos con todo su contenido graso. Los productos similares con menos grasa figuran en la categoría 02.2.2.

2.2.1.2 - Margarina y productos análogos - Se entiende por margarina el alimento en forma de emulsión del tipo agua en aceite, para untar o en forma líquida, obtenida principalmente a partir de grasas y aceites comestibles.

2.2.2 – Emulsiones con menos del ochenta por ciento de grasa - Comprende los productos similares a la mantequilla que contienen menos grasa que ésta, la margarina y sus mezclas. Incluye los productos derivados de la mantequilla (p. ej., la “mantequilla artificial”, mezcla para untar de mantequilla y aceites vegetales para untar). Comprende la minarina, emulsión para untar del tipo agua en aceite obtenida principalmente a partir de agua, grasas y aceites comestibles que no derivan únicamente de la leche. Comprende además emulsiones lácteas para untar (productos con contenido reducido de grasa obtenidos de grasas lácteas (p. ej., grasa de leche)) y otras emulsiones para untar con contenido reducido de grasa obtenidas de grasas de origen animal o vegetal (p. ej., tres cuartas partes de grasa de mantequilla, tres cuartas partes de grasa de margarina o tres cuartas partes de mezclas de grasa de mantequilla y margarina).

El sistema de clasificación de alimentos es jerárquico. Una disposición relativa a un aditivo de una categoría dada se aplica a las subcategorías, a no ser que se especifique expresamente lo contrario. Los NM para un aditivo de una categoría dada se extienden a las subcategorías, a no ser que se indique lo contrario. Por tanto, las disposiciones para los aditivos de la categoría 2.2, por ejemplo, se aplican a cualquier alimento que pertenezca a las categorías 2.2.1, 2.2.1.2, o 2.2.2. Como el ámbito de aplicación del Proyecto de norma (véanse las secciones 3.1.1. y 3.1.2.) es coherente con las descripciones de las categorías 2.2.1.2 y 2.2.2 (véase más arriba), existe una correspondencia 1:1 entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios incluidas en la norma y estas dos categorías de alimentos de la NGAA.

16. Aditivos agrupados: El GTe acordó que los aditivos agrupados por el JECFA se podrían representar mediante una única mención en las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Proyecto de Norma, siempre que existiera la posibilidad de excluir aditivos concretos cuyo uso no se pudiera justificar tecnológicamente. El CCFO puede poner en práctica esta opción comunicando al CCFAC la fundamentación tecnológica de tales exclusiones.
17. Categoría 4.12 (Varios): El Grupo de Trabajo especial, en su 18ª reunión, recomendó la eliminación de la categoría funcional 4.12 (Varios) y la reasignación de los seis aditivos incluidos en dicha categoría a las categorías funcionales del Codex apropiadas (ALINORM 03/17, Apéndice IV). El GTe acordó y propuso la introducción de una nueva categoría de antiaglutinantes y el cambio de nombre de la categoría “Propulsores” por “Gases propulsores de envasado”. “Si el Comité está de acuerdo, deberá informar al Comité del Codex sobre Etiquetado de los Alimentos (CCFL) y al CCFAC sobre su decisión y proponer a dichos comités que consideren el cambio de nombre de la categoría funcional del Codex “Propulsores” por “Gases propulsores de envasado”.
18. Acentuadores del sabor: Todos los acentuadores del sabor del Cuadro 3 de la NGAA han sido aprobados por la Comisión del Codex en las dosis de las BPF para los alimentos en general. Estos acentuadores del sabor se incluyen en el Cuadro B del Anexo 1. El Proyecto de Norma actual contiene NM numéricos para las series de glutamatos (Nº SIN 620 a 625), guanilatos (Nº SIN 626 a 629), inosinatos (Nº SIN 630 a 633), y ribonucleótidos (Nº SIN 634 a 635). No obstante, estos acentuadores del sabor se han incluido en el Cuadro B en las dosis de uso de las BPF a fin de armonizarlos con la NGAA.

19. Colorantes Las categorías 2.0, 2.2.1.2 y 2.2.2 de la NGAA contienen disposiciones (en el Trámite 6) para varios colorantes con IDA numéricas que, aparentemente, reconocen su uso en las grasas para untar y en las mezclas de grasas para untar, si bien se han incluido con los niveles de uso de las BPF. Un miembro del GTe alegó que la aceptación de estos aditivos favorecería la innovación y permitiría nuevas aplicaciones de los mismos, con lo que se conseguiría una estabilidad de colores mayor de la que se alcanzaría con un abanico de colores menos variado. Dicho miembro propuso, como base para que el Comité examinara la inclusión de dichos colorantes en el Proyecto de Norma, unos NM numéricos para el uso de los colorantes en cuestión. La selección se hizo sobre la base de los NM que indicaba la NGAA para dichos colorantes en las categorías que representaban productos con aplicaciones similares a las de las grasas para untar y mezclas de grasas para untar, a saber: 4.1.2.6 – Productos para untar a base de fruta y 12.6 – Salsas y productos análogos. En vez de incluir estos colorantes y los NM propuestos en el Cuadro B, se enumeran seguidamente:

Cantaxantina	(Nº SIN 161g): 100 mg/kg		
<u>TODOS LOS RESTANTES</u> - 500 mg/kg:		Extracto de piel de uva	(Nº SIN 163 ii))
Rojo allura AC	( Nº SIN 129)	Indigotina	(Nº SIN 132g)
Azul brillante FCF	(Nº SIN 133)	Óxidos de hierro	(Nº SIN 171 i-iii))
Clorofilas, complejos cúpricos	(Nº SIN 141 i), ii))	Riboflavinas	(Nº SIN 101 i), ii))
Eritrosina	( Nº SIN 127)	Amarillo ocaseo	(Nº SIN 110)
		Tartracina	(Nº SIN 102).

Si el Comité considera que estos colorantes son aptos para su uso en las grasas para untar y en las mezclas de grasas para untar con los NM propuestos u otros NM numéricos, se podrán incluir en el Cuadro B.

20. Los NM en la NGAA: En el Preámbulo de la NGAA (Sección 3.3.) se estipula que: “ Todos los aditivos alimentarios regulados por las disposiciones de esta Norma [la NGAA] se emplearán conforme a las condiciones de buenas prácticas de fabricación, que incluyen lo siguiente: a) la cantidad de aditivo que se añade al alimento se limitará a la dosis mínima necesaria para obtener el efecto deseado; ...”. Por ello, un NM numérico en la NGAA no equivale al nivel de uso de las BPF. El NM es el nivel máximo de uso establecido para un aditivo para que sea funcionalmente efectivo y, según lo acordado por el CCFAC, resulte inocuo. Por lo general el NM no coincide con la dosis de uso óptima, recomendada o habitual, sino que se trata de un límite máximo de uso inocuo. El nivel óptimo de uso variará en función de cada aplicación del aditivo, y para determinarlo habrá que tener en cuenta la elaboración del alimento al que se añade, así como el almacenamiento y manipulación del alimento después de la fabricación por parte de los distribuidores, vendedores y consumidores.

### **Solicitud de observaciones relativas a disposiciones específicas sobre aditivos**

21. Extractos de bija (Nº INS 160b): El JECFA, en su 61ª reunión, cambió el estado del IDA de “completo” a “temporal”. Por ello, las disposiciones sobre aditivos relativas a los extractos de bija deben eliminarse del Proyecto de Norma, tal como ha acordado el Comité (véase más arriba el párr. 1b). Si bien se han mantenido los extractos de bija en el Cuadro B con los NM determinados por la NGAA, éstos se han puesto entre corchetes. Se informó al GTe de que los extractos de bija se empleaban en la actualidad en el comercio internacional en grasas amarillas para untar. Se solicitan observaciones sobre los NM apropiados para los extractos de bija.
22. Benzoatos (Nº SIN 210-213) e hidroxibenzoatos (Nº SIN. 214, 216, 218): Los benzoatos se incluyen en el Proyecto de Norma con un NM de 1000 mg/kg. Además, la NGAA contiene disposiciones aprobadas para el uso de los benzoatos en las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar (que abarcan las categorías 2.2.1.2 y 2.2.2 de la NGAA) con un nivel de 1000 mg/kg (como ácido benzoico). Al igual que los benzoatos, los hidroxibenzoatos son conservantes y, por tanto, el Grupo de Trabajo especial, en la 18ª reunión del CCFO, recomendó incluir, en el Proyecto de Norma, las

disposiciones pertinentes de la NGAA para los hidroxibenzoatos. Un miembro del GTe justificó brevemente la funcionalidad de ambas sustancias conservadoras y recomendó 1000 mg/kg como NM aceptable tanto para los benzoatos como para los hidroxibenzoatos. Estas disposiciones se han incluido en el Cuadro B. Se solicitan observaciones sobre la conveniencia de incluir disposiciones sobre el uso de benzoatos y de hidroxibenzoatos en la Norma del Codex para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar.

23. BHT (butilhidroxitolueno, N° SIN 321): Dos miembros del GTe se manifestaron a favor del NM de 75 mg/kg para el BHT, tal como se recoge en el Proyecto de Norma. El proyecto de disposición de la NGAA para el BHT establece un NM de 500 mg/kg para la categoría 2.2.1.2 y de 200 mg/kg para la 2.2.2 (en la grasa o el aceite). Estos dos NM se han introducido en el Cuadro B. El Comité deberá analizar si ambos NM se pueden justificar desde un punto de vista tecnológico o si, por el contrario, el valor único de 75 mg/kg es adecuado. Como alternativa, el Comité podrá proponer otros NM distintos de los mencionados. En cualquier caso, deberá decidir si en el NM para la categoría 2.2.1.2 se debe especificar “en la grasa o el aceite”.
24. Carotenos, vegetales (N° 160a ii): El Proyecto de Norma los denomina “160a ii) Carotenos naturales”. En el Sistema Internacional de Numeración SIN del Codex se denominan “160a ii) Extractos naturales.” En la NGAA figuran los “Carotenos, extractos naturales (vegetales)” como un sinónimo de “Carotenos, vegetales”. El GTe decidió que el Proyecto de Norma hacía referencia a los “Carotenos, vegetales”. Es de resaltar la asignación del N° SIN 160a ii) a los “Carotenos, algas”. El JECFA no ha asignado una IDA a la categoría “Carotenos, algas”.

En 1993, el JECFA estableció una IDA “aceptable –siempre que el nivel de uso no exceda el nivel que normalmente se encuentra en los vegetales–” para los “Carotenos, vegetales”. Dos miembros del GTe propusieron un NM de 25 mg/kg, mientras que otros miembros consideraron que el nivel adecuado era el de las BPF. Puesto que el Proyecto de Norma, así como las categorías 2.2.1.2 y 2.2.2 de la NGAA, establecen el nivel de las BPF, se ha indicado dicho nivel en el Cuadro B. Se solicitan observaciones que aporten una justificación tecnológica para limitar el NM a 25 mg/kg, propongan otro NM o estén a favor del nivel de las BPF.

25. Catotenoides (N° SIN 160a i), 160e, 160f): El JECFA ha asignado a los carotenoides una IDA numérica de grupo. Dos miembros del GTe apoyaron un NM de 25 mg/kg, tal como se recoge en el Proyecto de Norma actual, mientras que otro miembro consideró que el nivel de las BPF era más apropiado. Las disposiciones de la NGAA para las categorías 2.2.1.2 y 2.2.2 establecen un nivel de 1000 mg/kg. Habida cuenta de que se ha asignado una IDA numérica a los carotenoides y de que el Grupo de Trabajo especial, en la 18ª reunión del CCFO, se mostró a favor de un nivel de 1000 mg/kg, se ha incluido dicho NM en el Cuadro B. Se solicitan observaciones que ofrezcan una justificación tecnológica para limitar los NM a 25 mg/kg, a otro NM, o que estén a favor de los 1000 mg/kg.
26. Galato de propilo (N° SIN 310): Dos miembros del GTe se mostraron a favor del NM de 100 mg/kg, tal como se establece en el Proyecto de Norma. Un miembro del GTe propuso un NM de 200 mg/kg para el galato de propilo, usado solo o combinado con BHA o BHT. La NGAA contiene disposiciones aprobadas para el galato de propilo en la categoría 2.2.1.2 con un NM de 200 mg/kg y en la categoría 2.2.2 con 100 mg/kg. Estas disposiciones se han incluido en el Cuadro B. Se solicitan observaciones sobre la justificación tecnológica de los NM de 100 mg/kg o de 200 mg/kg para el galato de propilo en la Norma del Codex para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar. Asimismo, se solicitan observaciones sobre la necesidad de especificar “solo o combinado con BHA y con BHT.”

27. Resina de guayaco (N° SIN 314): Dos miembros del GTe señalaron que no consideraban que existiera ninguna necesidad técnica de este antioxidante. Este aditivo no se menciona en el Proyecto de Norma. No obstante, forma parte de una categoría funcional de utilidad para las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar y la Comisión ha aprobado su uso en los alimentos de la categoría 2.2.1 de la NGAA con un NM de 1000 mg/kg. Por esta razón, se ha incluido la resina de guayaco en el Cuadro B. Se solicitan observaciones sobre la justificación tecnológica del uso de este aditivo en las grasas para untar y en las mezclas de grasas para untar.
28. Citratos de isopropilo (N° SIN 384): Este aditivo (sinérgico de antioxidantes) no aparece citado en el Proyecto de Norma. Un miembro del GTe señaló que se podía emplear en los alimentos para proteger las vitaminas. Ya que la Comisión ha aprobado las disposiciones de la NGAA para el uso de citratos de isopropilo en las categorías 2.2.1.2 y 2.2.2 con un NM de 200 mg/kg, se ha incluido a este aditivo en el Cuadro B. Se solicitan observaciones sobre la conveniencia de incluir una disposición para el uso de los citratos de isopropilo en la Norma del Codex para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar con un NM de 200 mg/kg.
29. Propilenglicol (N° de SIN 1520): El propilenglicol, al que se ha asignado una IDA numérica, está incluido en el Proyecto de Norma, en la categoría funcional 4.12 (Varios), para un uso a los niveles de las BPF. La NGAA no contiene disposiciones para su uso en las categorías de alimentos 2.2.1.2 y 2.2.2. Se informó al GTe de que el propilenglicol podría convertirse en un componente de la margarina como resultado de la transferencia de su uso como disolvente inerte para los sabores. El GTe no dispone de ningún tipo de información sobre su uso en las grasas para untar y en las mezclas de grasas para untar. Por ello, no se ha incluido al propilenglicol en el Cuadro B, ya que no se puede afirmar que tenga un efecto técnico en la margarina ni, por extrapolación, en las grasas para untar o en las mezclas de grasas para untar, en general. A no ser que el Comité reciba la justificación de una necesidad tecnológica para el uso del propilenglicol en las grasas para untar y en las mezclas de grasas para untar, no se incluirá esta sustancia en el Proyecto de Norma para Grasas de Untar y Mezclas de Grasas para Untar.
30. Dióxido de silicio (N° SIN 551): Un miembro del GTe señaló que el dióxido de silicio se podía emplear como agente antiaglutinante para mantener la fluidez de las grasas para untar vendidas en rizados y en forma granular y que podía servir como agente antisalpicante para las margarinas sin sal. El dióxido de silicio está incluido en la categoría funcional 4.12 (Varios) del Proyecto de Norma con un límite de 500 mg/kg. La categoría “agente antiaglutinante” se ha incluido en el Cuadro B para tener en cuenta el efecto técnico del aditivo. El dióxido de silicio también figura en el Cuadro 3 de la NGAA, que ha sido aprobado por la Comisión. Los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA pueden usarse a los niveles de las BPF en los alimentos en general. Por tanto, se ha incluido el dióxido de silicio en el Cuadro B y se le ha asignado el nivel de uso de las BPF a fin de armonizarlo con la NGAA. Se solicitan observaciones en relación con la conveniencia de incluir, en la Norma del Codex para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar, una disposición para el uso del dióxido de silicio como agente antiaglutinante a los niveles de uso de las BPF.
31. Diacetato de sodio (N° SIN. 262 ii): Si bien se ha asignado una IDA numérica a este aditivo, en el Proyecto de Norma actual y en la categoría 2.2 de la NGAA (Trámite 6) se ha establecido un nivel de uso según las BPF. Un miembro del GTe propuso un NM de 1000 mg/kg cuando esta sustancia se use como conservante o como regulador de acidez. El NM propuesto se ha incluido en el Cuadro B bajo ambas categorías funcionales. Se solicitan observaciones relativas al nivel apropiado de NM para el diacetato de sodio a fin de incluirlo en el Proyecto de Norma.
32. Citrato de estearilo (N° SIN 484): Este aditivo no se incluye en el Proyecto de Norma actual. La NGAA contiene una disposición aprobada en la categoría 2.2.1.2 de 100 mg/kg (en la grasa o el aceite) para el uso del citrato de estearilo, que puede actuar como emulsionante y como agente antiespumante. Un miembro del GTe se mostró partidario del uso del citrato de estearilo como estabilizador de emulsiones y manifestó su conformidad con el NM de 100 mg/kg. El aditivo se ha

incluido en el Cuadro B como emulsionante y como agente antiespumante. Se solicitan observaciones sobre la justificación tecnológica de este aditivo.

33. TBHQ (Terbutilhidroquinona, N° SIN 319): Dos miembros del GTe consideraron que no existía ninguna necesidad tecnológica de este aditivo. La NGAA contiene un proyecto de disposición (en el Trámite 6) para el uso de TBHQ en la categoría 2.0 con un NM de 200 mg/kg (en la grasa o el aceite). El Proyecto de Norma establece un NM de 200 mg/kg para la TBHQ, usada sola o en combinación con el BHA, sin la indicación adicional de “en la grasa o el aceite”. La disposición de la NGAA con el indicador “completa” se ha incluido en el Cuadro B. Un miembro del GTe señaló que la TBHQ era útil como alternativa a la hidrogenación o como suplemento de la misma para aumentar la estabilidad oxidativa de las grasas y los aceites. Se solicitan observaciones adicionales sobre la justificación tecnológica de la TBHQ como antioxidante opcional para las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar.
34. Tiodipropionatos (N° SIN 388 y 389): El tiodipropionato de dilaurilo (N° de SIN 389), enumerado en el Proyecto de Norma, y el ácido tiodipropiónico (N° SIN 388) están incluidos en la categoría de los tiodipropionatos. Dos miembros del GTe señalaron que no existía una necesidad tecnológica de estos aditivos. Un miembro del GTe indicó que los tiodipropionatos se empleaban para descomponer el peróxido de hidrógeno que se formaba durante la oxidación de los lípidos, en productos finales estables; el mismo miembro se manifestó a favor del NM de 200 mg/kg. Como la Comisión ha aprobado las disposiciones de la NGAA para los tiodipropionatos (categorías 2.2.1.2 y 2.2.2), ambos compuestos se han incluido en el Cuadro B con un nivel de 200 mg/kg (como ácido tiodipropiónico). El Comité quizá desee considerar las observaciones relativas a la justificación tecnológica del uso de estos compuestos como antioxidantes opcionales.

#### **FORMA DE PRESENTACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LA NORMA**

35. El CCFO, en su 18ª reunión, convino en lo siguiente (ALINORM 03/17, párr. 42, 45 y 46):
- a. La sección de aditivos alimentarios de la Norma del Codex para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar debe remitirse a la NGAA;
  - b. Sólo aquellos aditivos a los que el JECFA haya asignado una IDA completa y un número del sistema internacional de numeración (N° SIN) deben incluirse en la norma.;
  - c. La sección de aditivos alimentarios debe contener los nombres de las clases funcionales según aparecen en el sistema SIN;
  - d. Se deben eliminar de la norma las disposiciones que hacen referencia a las “BPF” para los aditivos con una IDA numérica, y se deberá solicitar la subsiguiente ratificación del CCFAC para las propuestas de niveles de uso numéricos;
  - e. Incluir, en la medida de lo posible, las siguientes declaraciones en la sección de aditivos alimentarios de la norma para sustituir la enumeración de los aditivos individuales:
    - i. Para los aditivos enumerados en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA: *Cualquier (efecto funcional) destinado a utilizarse con las disposiciones de las categorías de alimentos: 2.0, 2.2, 2.2.1, 2.2.1.2, y 2.2.2 del Cuadro 2 de la Norma General del Codex, para los Aditivos Alimentarios, a reserva de las posibles desviaciones que se indican a continuación (lista por elaborar).* [Nota: La categoría 2.2.1 debería haberse incluido en esta declaración en el informe de la 18ª reunión del CCFO.]
    - ii. Para los aditivos enumerados en el Cuadro 3 de la NGAA: *Cualquier (efecto funcional) enumerado en el Cuadro 3 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios. Cuadro 3 (efecto funcional) con las restricciones que se incluyen en el Cuadro siguiente (lista por elaborar).*



36. El consenso del GTe fue evidente en los apartados a-d del párrafo anterior. Sin embargo, hubo desacuerdo en lo que respecta a la presentación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios. El GTe ha propuesto las siguientes cuatro opciones para que el Comité las examine:

- a. La norma podría enumerar explícitamente aquellos aditivos que alcancen el efecto técnico deseado, como se hace en el Proyecto de Norma actual.

Comentario: Esta opción podría conducir a la elaboración de una larga lista de disposiciones sobre aditivos que son independientes de la NGAA. Asimismo, puede ser altamente restrictiva, frenar la innovación y reducir al mínimo las posibilidades de mejora de la calidad de los productos. Además, es incompatible con el camino emprendido por la Comisión en el sentido de modernizar las normas del Codex para alimentos y de insistir en la elaboración de normas horizontales.

- b. La Comisión, en su 18ª reunión, manifestó su conformidad con el enfoque adoptado tal como figura en el párrafo 35e *supra*.

Comentario: Este enfoque reconoce cada una de las categorías funcionales establecidas por el Comité y permite la elaboración de enumeraciones explícitas de las desviaciones de la NGAA que el Comité considere necesarias. Además, como se enumeran los efectos funcionales de todos los aditivos, no se plantea la dificultad de determinar el efecto funcional de los aditivos enumerados en el Cuadro 3 de la NGAA. Si bien el Cuadro 3 no ofrece información sobre los efectos funcionales, se dispone de dicha información en el sistema SIN. Esta opción podría conllevar la elaboración de listas negativas en la norma, lo que sería incompatible con la NGAA.

- c. Se podría modificar el texto del párrafo 35e anteriormente mencionado eliminando las frases “*a reserva de las posibles desviaciones que se indican a continuación (lista por elaborar)*” y “*Cuadro 3 (efecto funcional) con restricciones que se incluyen en el Cuadro siguiente (lista por elaborar)*”.

Comentario: Si el Comité decidiera que un aditivo particular enumerado en la NGAA no tiene una justificación tecnológica para su uso en las grasas para untar o en las mezclas de grasas para untar, o que un NM determinado tampoco tiene dicha justificación en una disposición de la NGAA, el Comité puede remitir su decisión y su evaluación al CCFAC para que las ratifique. El Comité deberá tener en cuenta que las categorías 2.2.1.2 y 2.2.2 tienen una correspondencia 1:1 con las grasas para untar y las mezclas de grasas para untar del Proyecto de Norma. Por tanto, resultaría innecesario especificar desviaciones o restricciones dentro de la norma, tal como se prevé en los párrafos 35e i) y 35e ii).

- d. La sección de aditivos de la norma podría 1) contener una lista de las clases funcionales que el Comité considera necesarias y 2) hacer referencia únicamente a las categorías 2.2.1.2 y 2.2.2 y al Cuadro 3 de la NGAA.

Comentario: Este enfoque es parecido al anterior. Sin embargo, es más conciso, pues no hace referencia a las categorías 2.0, 2.2, y 2.2.1. Tal referencia es innecesaria porque las disposiciones sobre aditivos relativas a estas categorías se aplican a las categorías 2.2.1.2 y 2.2.2, a no ser que existan restricciones o limitaciones en la NGAA, las cuales, normalmente, están incluidas como NOTAS. Este enfoque presupone que los usuarios de la norma comprenden la estructura jerárquica del sistema de categorías de alimentos de la NGAA y la necesidad de consultar las disposiciones sobre aditivos en las categorías 2.0, 2.2 y 2.2.1, más amplias, para tener acceso a todas las disposiciones sobre aditivos de la NGAA que son aplicables a las grasas para untar y a las mezclas de grasas para untar.

37. Al contrario que las opciones a y b, la opción c eliminaría la necesidad de realizar modificaciones periódicas en la sección de aditivos alimentarios de la Norma del Codex para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar, una vez que haya sido adoptada por la Comisión. Sólo sería necesario revisar la NGAA para adaptarla a las exigencias del Comité.

38. Las opciones b-d ofrecerían mayor flexibilidad y más posibilidades de elección que la opción a para el uso de aditivos dentro de la clase funcional acordada, y sería coherente con el parecer de la Comisión de que las normas de los comités sobre productos hacen referencia a las normas generales. La obligación de usar los aditivos según las BPF y de respetar los Principios Generales para el Uso de Aditivos Alimentarios y el Preámbulo de la Norma General para los Aditivos Alimentarios sigue siendo de aplicación para todas las opciones.

#### **RECOMENDACIONES Y ASPECTOS QUE REQUIEREN OBSERVACIONES**

39. Las partes interesadas en proponer revisiones al Cuadro B del Anexo 1 deberán responder a la presente CL y aportar una justificación para cada revisión que propongan, así como tener en cuenta que cualquier nuevo aditivo cuya inclusión se proponga deberá tener un número SIN, haber sido evaluado por el JECFA y tener una IDA completa (numérica o “no especificada”). Para los aditivos con IDA numéricas, se deberá proponer un NM numérico. Las partes interesadas deberán considerar, asimismo, las solicitudes de observaciones relativas a las disposiciones sobre determinados aditivos mencionadas en los párrafos 21-34.
40. Durante su próxima reunión, el Comité, después de haber revisado el Cuadro B, preparará un documento de trabajo, que incluirá un cuadro con las disposiciones sobre aditivos alimentarios que se acuerden para su inclusión en la norma, y lo remitirá al CCFAC para que apruebe dichas disposiciones.
41. El Comité debe solicitar que el CCFL y el CCFAC cambien el nombre de la clase funcional “Propulsores” por “Gases propulsores de envasado”.
42. Se solicitan observaciones en relación con la forma de presentar la Sección 4 (Aditivos alimentarios) del Proyecto de Norma para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar, que tomen en consideración el debate sobre la sección “Forma de presentación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la Norma” *supra*, y que tengan en cuenta que la Comisión sigue haciendo hincapié en las normas horizontales. En la 33ª reunión del CCFAC, la Secretaría del Codex volvió a hacer hincapié (CX/FAC 01/6–2001) en que la modernización de las normas sobre productos existentes y la transferencia del material de las normas sobre productos a normas de aplicación general era una prioridad para la Comisión.

ANEXO 1

**Proyecto Propuesto para las Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar**

**CUADRO A.**

<b>AROMATIZANTES</b>
Aromatizantes naturales y sus homólogos sintéticos idénticos, así como otros aromatizantes sintéticos, a excepción de los que planteen un peligro de toxicidad.

**CUADRO B.**

**NOTA 1:** Un asterisco (\*) tras el nombre de un aditivo o grupo funcional incluido en el cuadro indica que el mismo se menciona en el texto principal de esta carta circular.

**NOTA 2:** Los nombres en cursiva en las Columnas 1 y 2 indican aditivos que se enumeran en el Cuadro 3 de la NGAA pero que no figuran actualmente en el Proyecto de Norma.

**NOTA 3:** Las indicaciones numéricas en la Columna 3 están basadas en las disposiciones actuales del Proyecto de Norma, en las propuestas del Grupo de Trabajo especial durante la 18ª reunión del CCFO (marzo de 2003), en las propuestas del Grupo de trabajo por medios electrónicos o en las indicaciones y principios de la NGAA. El NM propuesto para los **extractos de bija** se ha puesto entre paréntesis porque en su 61ª reunión el JECFA transformó su IDA en “temporal”.

**NOTA 4:** Las anotaciones de la Columna 4 indican el estado de tramitación actual de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA en el procedimiento de trámites del Codex que corresponden a los NM propuestos en la columna 3. Los NM propuestos, sin estado de tramitación se señalan con el símbolo “---”, en estos casos se indica la disposición pertinente de la NGAA (NM y número de categoría de alimento) junto con su estado de tramitación.

Nº SIN	NOMBRE DEL ADITIVO (VÉASE LA NOTA 2)	NM propuestos (véase la NOTA 3)	Estado de tramitación de los NM en la NGAA (véase la NOTA 4)
<b>COLOURS</b>			
160b	EXTRACTOS DE BIJA*	[100 mg/kg (2.2.1); 30 mg/kg (2.2.2) (del total de bixina o de norbixina)]	En el Trámite 6
162	<i>ROJO DE REMOLACHA</i>	BPF	Aprobado
150 <sup>a</sup>	<i>CARAMELO I – CAT. I – PURO</i>	BPF	Aprobado
120	CARMINES	500 mg/kg	En el Trámite 3
160a ii)	CAROTENOS, VEGETALES* (carotenos naturales)	BPF	En el Trámite 6
160a i), 160e, 160f	CAROTENOIDES* (betacaroteno; β -apo-carotenal; ester metílico o etílico del ácido β-apo-8'-carotenoico)	1 000 mg/kg	En el Trámite 6
140	<i>CLOROFILAS</i>	BPF	Aprobado
100 i)	CURCUMINA	10 mg/kg (2.2.1.2) 5 mg/kg (2.2.2)	En el Trámite 6
171	<i>DIÓXIDO DE TITANIO</i>	BPF	Aprobado
<b>EMULSIONANTES</b>			
472 <sup>a</sup>	ÉSTERES ACÉTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	BPF	Aprobado
1001	<i>SALES DE COLINA</i>	BPF	Aprobado
472c	ÉSTERES CÍTRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	BPF	Aprobado
472e	ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE LOS ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	10.000 mg/kg	En el Trámite 6
472b	ÉSTERES LÁCTICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DEL GLICEROL	BPF	Aprobado
322	LECITINAS	BPF	Aprobado
471	MONO Y DIGLICÉRIDOS	BPF	Aprobado

Nº SIN	NOMBRE DEL ADITIVO (VÉASE LA NOTA 2)	NM propuestos (véase la NOTA 3)	Estado de tramitación de los NM en la NGAA (véase la NOTA 4)
475	ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DE ÁCIDOS GRASOS	5 000 mg/kg	---; 20 000 mg/kg en el Trámite 6 para 2.0
476	ÉSTERES POLIGLICÉRIDOS DEL ÁCIDO RICINOLEICO INTERESTERIFICADO (polyglycerol polyricinoleate)	4 000 mg/kg	---; 10 000 mg/kg en el Trámite 6 para 2.2
432-436	POLISORBATOS (ésteres de ácidos grasos de polioxietileno (20) de sorbitán)	10 000 mg/kg (sólidos o combinados)	Trámite 6
477	ÉSTERES DE PROPILENGlicol DE ÁCIDOS GRASOS	10 000 mg/kg (sólo para productos horneados)	---; 20 000 mg/kg aprobado sin indicación específica
470	SALES DE ÁCIDO MIRÍSTICO, PALMÍTICO Y ESTEÁRICO (AMONIO, CALCIO, POTASIO, SODIO)	BPF	Aprobado
491-495	ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS (mono y tristearatos; monolaurato; monopalmitato)	10 000 mg/kg (solo o combinado)	---; 30 000 en el Trámite 6 del Codex para 2.0
481 i), 482 i)	ESTEAROIL-2-LACTILADO (sales de sodio y cadmio)	10 000 mg/kg (solo o combinado)	En el Trámite 6
484	CITRATO DE ESTEARILO*	100 mg/kg (en las grasas o en el aceite)	Aprobado (sólo para 2.2.1.2)
474	SUCROGLICÉRIDOS	10 000 mg/kg (sólo para productos horneados)	en el Trámite 6 sin indicación específica
473	ÉSTERES DE ÁCIDOS GRASOS Y SACAROSA	10 000 mg/kg (sólo para productos horneados)	En el Trámite 6 sin indicación específica
479	TOSOM (aceite de soja oxidado con procedimiento térmico con mono y diglicéridos de ácidos grasos)	5 000 mg/kg (en emulsiones grasas, únicamente para productos fritos u horneados)	Aprobado sin indicador
<b>CONSERVANTES</b>			
210-213	BENZOATOS* (ácido benzoico, benzoato de sodio, de potasio y de calcio)	1 000 mg/kg (solo o combinados (como ácido benzoico))	Aprobado
282	PROPIONATO DE CALCIO	BPF	Aprobado
214, 216, 218	P-HIDROXIBENZOATOS* (hidroxibenzoatos de etilo, de propilo y de metilo)	1 000 mg/kg (solo o combinados (como ácido p-hidroxibenzoato))	En el Trámite 6 para 2.2.1.2; 300 mg/kg (como ácido p-hidroxibenzoato) en el Trámite 6 para 2.2.2
283	PROPIONATO DE POTASIO	BPF	Aprobado
280	ÁCIDO PROPIONICO	BPF	Aprobado
262 ii)	DIACETATO DE SODIO*	1 000 mg/kg	---; BPF en el Trámite 6 para 2.2
281	PROPIONATO DE SODIO	BPF	Aprobado
200-203	SORBATOS (ácido sórbico, sorbato de sodio, de potasio y de calcio)	2 000 mg/kg (solos o combinados (como ácido sórbico))	1 000 mg/kg en el Trámite 6 para 2.2.1; 2 000 mg/kg en el Trámite 6 para 2.2.2
<b>ESTABILIZADORES Y ESPESANTES</b>			
1422	ADIPATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	BPF	Aprobado
1414	FOSFATO DE DIALMIDÓN ACETILADO	BPF	Aprobado
1401	ALMIDONES TRATADOS CON ÁCIDO	BPF	Aprobado
406	AGAR	BPF	Aprobado
400	ÁCIDO ALGÍNICO	BPF	Aprobado
1402	ALMIDONES TRATADOS CON ÁLCALIS	BPF	Aprobado
403	ALGINATO DE AMONIO	BPF	Aprobado
1403	ALMIDÓN BLANQUEADO	BPF	Aprobado
404	ALGINATO DE CALCIO	BPF	Aprobado
410	GOMA DE SEMILLAS DE ALGARROBO (GOMA GARROFÍN)	BPF	Aprobado
407	CARRAGENINA Y SUS SALES DE NA, K, NH4 (incluido el furcellaran)	BPF	Aprobado
424	CURDLAN	BPF	Aprobado
1400	DEXTRINAS, ALMIDÓN TOSTADO BLANCO Y AMARILLO	BPF	Aprobado
1412	FOSFATO DE DIALMIDÓN	BPF	Aprobado

Nº SIN	NOMBRE DEL ADITIVO (VÉASE LA NOTA 2)	NM propuestos (véase la NOTA 3)	Estado de tramitación de los NM en la NGAA (véase la NOTA 4)
1405	ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	BPF	Aprobado
467	ETILHIDROXIETILCELULOSA	BPF	Aprobado
418	GOMA GELÁN	BPF	Aprobado
422	GLICEROL	BPF	Aprobado
412	GOMA GUAR	BPF	Aprobado
414	GOMA ARÁBIGA	BPF	Aprobado
463	HIDROXIPROPILCELULOSA	BPF	Aprobado
1442	FOSFATO DE DIALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	BPF	Aprobado
464	HIDROXIPROPILMETILCELULOSA	BPF	Aprobado
1440	ALMIDÓN HIDROXIPROPILADO	BPF	Aprobado
416	GOMA KARAYA	BPF	Aprobado
425	HARINA DE KONJAC	BPF	Aprobado
461	METILCELULOSA	BPF	Aprobado
465	METILETILCELULOSA	BPF	Aprobado
460 i)	CELULOSA MICROCRISTALINA	BPF	Aprobado
1410	FOSFATO DE MONOALMIDÓN	BPF	Aprobado
1404	ALMIDÓN OXIDADO	BPF	Aprobado
440	PECTINAS (AMIDADAS Y NO AMIDADAS)	BPF	Aprobado
1413	FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO	BPF	Aprobado
338; 339 i-iii); 340 i-iii); 341 i- iii); 342 i,ii); 343 ii,iii); 450 i,iii,v,vi); 451 i,ii); 452 i,ii,iv,v); 542	FOSFATOS	5 000 mg/kg (como P)	---; 2 200 mg/kg en el Trámite 6 para 2.2.1.2 y 2.2.2
1200	POLIDEXTROSAS A Y N	BPF	Aprobado
402	ALGINATO DE POTASIO	BPF	Aprobado
460 ii)	CELULOSA EN POLVO	BPF	Aprobado
407a	ALGA EUCHEMA ELABORADA	BPF	Aprobado
405	ALGINATO DE PROPILENGLICOL	3 000 mg/kg	3 000 mg/kg en el Trámite 6, sólo para 2.2.1
401	ALGINATO DE SODIO	BPF	Aprobado
466	CARBOXIMETILCELULOSA SÓDICA	BPF	Aprobado
1420	ACETATO DE ALMIDÓN ESTERIFICADO CON ANHÍDRIDO ACÉTICO O ACETATO DE VINILO	BPF	Aprobado
1450	ALMIDÓN OCTENIL SUCCINATO SÓDICO	BPF	Aprobado
417	GOMA TARA	BPF	Aprobado
413	GOMA DE TRAGACANTO	BPF	Aprobado
415	GOMA XANTÁN	BPF	Aprobado
<b>REGULADORES DE LA ACIDEZ</b>			
260	ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL	BPF	Aprobado
264	ACETATO DE AMONIO	BPF	Aprobado
503 i)	CARBONATOS AMÓNICOS	BPF	Aprobado
503 ii)	HIDROGENCARBONATO DE AMONIO	BPF	Aprobado
527	HIDRÓXIDO DE AMONIO	BPF	Aprobado
328	LACTATO DE AMONIO	BPF	Aprobado
263	ACETATO DE CALCIO	BPF	Aprobado
170 i)	CARBONATO DE CALCIO	BPF	Aprobado
333	CITRATO DE CALCIO	BPF	Aprobado
578	GLUCONATO DE CALCIO	BPF	Aprobado
526	HIDRÓXIDO DE CALCIO	BPF	Aprobado
327	LACTATO DE CALCIO	BPF	Aprobado
352 ii)	MALATO DE CALCIO	BPF	Aprobado
529	ÓXIDO DE CALCIO	BPF	Aprobado
516	SULFATO DE CALCIO	BPF	Aprobado
330	ÁCIDO CÍTRICO	BPF	Aprobado
297	ÁCIDO FUMÁRICO	BPF	Aprobado
575	GLUCONO DELTA-LACTONA	BPF	Aprobado
507	ÁCIDO CLORHÍDRICO	BPF	Aprobado
270	ÁCIDO LÁCTICO (L-, D- Y DL-)	BPF	Aprobado

Nº SIN	NOMBRE DEL ADITIVO (VÉASE LA NOTA 2)	NM propuestos (véase la NOTA 3)	Estado de tramitación de los NM en la NGAA (véase la NOTA 4)
504 i)	CARBONATOS DE MAGNESIO	BPF	Aprobado
580	GLUCONATO DE MAGNESIO	BPF	Aprobado
504 ii)	CARBONATOS DE MAGNESIO	BPF	Aprobado
528	HIDRÓXIDO DE MAGNESIO	BPF	Aprobado
329	LACTATO DE MAGNESIO (DL-)	BPF	Aprobado
530	ÓXIDO DE MAGNESIO	BPF	Aprobado
296	ÁCIDO MÁLICO (DL-)	BPF	Aprobado
338; 339 i-iii); 340 i-iii); 341 i- iii); 342 i,ii); 343 ii,iii); 450 i,iii,v,vi); 451 i,ii); 452 i,ii,iv,v); 542	FOSFATOS	5 000 mg/kg (como P)	---; 2 200 mg/kg en el Trámite 6 para 2.2.1.2 y 2.2.2
261	ACETATO DE POTASIO	BPF	Aprobado
501 i)	CARBONATO DE POTASIO	BPF	Aprobado
332 i)	DIHIDROGENCITRATO DE POTASIO	BPF	Aprobado
577	GLUCONATO DE POTASIO	BPF	Aprobado
501 ii)	HIDROGENCARBONATO DE POTASIO	BPF	Aprobado
351 i)	HIDROGENMALATO DE POTASIO	BPF	Aprobado
525	HIDRÓXIDO DE POTASIO	BPF	Aprobado
326	LACTATO DE POTASIO (SOLUCIÓN)	BPF	Aprobado
351 ii)	MALATO DE POTASIO	BPF	Aprobado
515	SULFATO DE POTASIO	BPF	Aprobado
262 i)	ACETATO DE SODIO	BPF	Aprobado
500 i)	CARBONATO DE SODIO	BPF	Aprobado
262 ii)	DIACETATO DE SODIO*	1 000 mg/kg	---; BPF en el Trámite 6 para 2.2
331 i)	CITRATO DIÁCIDO SÓDICO	BPF	Aprobado
365	FUMARATO DE SODIO	BPF	Aprobado
500 ii)	HIDROGENCARBONATO DE SODIO	BPF	Aprobado
350 i)	HIDROGENMALATO DE SODIO	BPF	Aprobado
524	HIDRÓXIDO DE SODIO	BPF	Aprobado
325	LACTATO DE SODIO (SOLUCIÓN)	BPF	Aprobado
350 ii)	MALATO DE SODIO	BPF	Aprobado
500 iii)	SESQUICARBONATO DE SODIO	BPF	Aprobado
334; 335 i,ii); 336 i,ii); 337	TARTRATOS	100 mg/kg (como ácido tartárico)	---; BPF en el Trámite 6, sólo para 2.2.2
380	CITRATO DE AMONIO	BPF	Aprobado
332 ii)	CITRATO TRIPOTÁSICO	BPF	Aprobado
331 iii)	CITRATO TRISÓDICO	BPF	Aprobado
<b>ANTIOXIDANTES</b>			
Cualquier combinación de galatos, BHA y BHT; no se sobrepasan los límites de los componentes individuales			
300	ÁCIDO ASCÓRBICO	BPF	Aprobado
304, 305	ÉSTERES ASCÓRBICOS (palmitato de ascorbilo, estearato de ascorbilo)	500 mg/kg (como el estearato de ascorbilo)	Aprobado
320	BHA (butilhidroxianisol)	200 mg/kg (en la grasa o el aceite; solo o combinado con TBHQ)	En el Trámite 6 sin indicación específica para su uso con TBHQ
321	BHT* (butilhidroxitolueno)	500 mg/kg (2.2.1.2) 200 mg/kg (en la grasa o el aceite) (2.2.2)	En el Trámite 6
302	ASCORBATO DE CALCIO	BPF	Aprobado
310	GALATO DE PROPILO*	200 mg/kg (2.2.1.2) 100 mg/kg (2.2.2)	Aprobado
1102	OXIDASA DE GLUCOSA (Var. de <i>A. Niger</i> )	BPF	Aprobado
314	RESINA DE GUAYACO*	1 000 mg/kg (2.2.1)	Aprobado
315	ÁCIDO ERITÓRBICO (ÁCIDO ISOASCÓBICO)	BPF	Aprobado
303	ASCORBATO DE POTASIO	BPF	Aprobado
301	ASCORBATO DE SODIO	BPF	Aprobado
316	ERITORBATO DE SODIO (isoascorbato de sodio)	BPF	Aprobado
319	TBHQ* (Terbutilhidroquinona)	200 mg/kg (en la grasa o el aceite; solo o mezclado con BHA)	En el Trámite 6 sin indicación específica para su uso con BHA

Nº SIN	NOMBRE DEL ADITIVO (VÉASE LA NOTA 2)	NM propuestos (véase la NOTA 3)	Estado de tramitación de los NM en la NGAA (véase la NOTA 4)
388, 389	TIODIPROPIONATOS (ácido tiodipropiónico, tiodipropionato de dilaurilo)	200 mg/kg (como ácido tiodipropiónico)	Aprobado
306, 307	TOCOFEROLES	500 mg/kg	En el Trámite 6
<b>SINÉRGICOS DE ANTIOXIDANTES</b>			
385, 386	EDTA (etilendiaminotetracetato cálcico disódico; etilendiaminotetracetato disódico)	100 mg/kg (como etilendiaminotetracetato cálcico disódico)	Aprobado para 2.2.2; 75 mg/kg (como etilendiaminotetracetato cálcico disódico) aprobado para 2.2.1.2
384	CITRATOS DE ISOPROPILO*	200 mg/kg (2.2.1.2) 100 mg/kg (2.2.2)	Aprobado
<b>ANTIESPUMANTE</b>			
900a	POLIDIMETILSILOXANO	10 mg/kg (sólo para alimentos fritos)	Aprobado (sólo para 2.2.1.2) sin indicación específica
484	CITRATO DE ESTEARILO*	100 mg/kg (en la grasa o el aceite)	Aprobado (sólo para 2.2.1.2)
<b>ANTIAGLUTINANTES</b>			
559	<i>SILICATO DE ALUMINIO</i>	BPF	Aprobado
556	<i>SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO (sintético)</i>	BPF	Aprobado
552	SILICATO DE CALCIO	BPF	Aprobado
553 i)	<i>SILICATO DE MAGNESIO (sintético)</i>	BPF	Aprobado
551	DIÓXIDO DE SILICIO (amorfo)	BPF	Aprobado
554	<i>SILICATO DE ALUMINIO Y SODIO</i>	BPF	Aprobado
553 iii)	<i>TALCO</i>	BPF	Aprobado
<b>ACENTUADORES DEL SABOR*</b>			
510	CLORURO DE AMONIO	BPF	Aprobado
1101 iii)	<i>BROMELAÍNA</i>	BPF	Aprobado
509	CLORURO DE CALCIO	BPF	Aprobado
623	GLUTAMATO DE CALCIO, DI-L-	BPF	Aprobado
629	GUANILATO DE CALCIO, 5'-	BPF	Aprobado
633	INOSINATO DE CALCIO, 5'-	BPF	Aprobado
634	RIBONUCLEÓTIDOS DE CALCIO, 5'-	BPF	Aprobado
628	5'-GUANILATO DIPOTÁSICO	BPF	Aprobado
632	INOSINATO DE POTASIO	BPF	Aprobado
627	5'-GUANILATO DISÓDICO	BPF	Aprobado
631	5'-INOSINATO DISÓDICO	BPF	Aprobado
635	5'-RIBONUCLEÓTIDOS DE SODIO	BPF	Aprobado
620	ÁCIDO GLUTÁMICO (L(+)-)	BPF	Aprobado
626	ÁCIDO GUANÍLICO, 5'-	BPF	Aprobado
630	ÁCIDO INOSÍNICO, 5'-	BPF	Aprobado
1104	<i>LIPASA (origen animal)</i>	BPF	Aprobado
1104	<i>LIPASA (Var. de aspergillus oryzae)</i>	BPF	Aprobado
511	CLORURO DE MAGNESIO	BPF	Aprobado
625	GLUTAMATO DE MAGNESIO, DL-	BPF	Aprobado
624	GLUTAMATO MONOAMÓNICO, L-	BPF	Aprobado
622	GLUTAMATO MONOPOTÁSICO, L-	BPF	Aprobado
621	GLUTAMATO MONOSÓDICO, L-	BPF	Aprobado
1101 ii)	<i>PAPAÍNA</i>	BPF	Aprobado
508	CLORURO DE POTASIO	BPF	Aprobado
1101 i)	<i>PROTEASA (Var. de A. Oryzae)</i>	BPF	Aprobado
957	TAUMATINA	BPF	Aprobado
<b>EDULCORANTES</b>			
953	ISOMALTA	BPF	Aprobado
966	LACTIOL	BPF	Aprobado
965	MALTITOL Y JARABE DE MALTITOL	BPF	Aprobado
421	MANITOL	BPF	Aprobado
420	SORBITOL Y JARABE DE SORBITOL	BPF	Aprobado
967	XILITOL	BPF	Aprobado
<b>GASES PROPULSADORES DE ENVASADO</b>			
290	DIÓXIDO DE CARBONO	BPF	Aprobado
941	NITRÓGENO	BPF	Aprobado
942	ÓXIDO NITROSO	BPF	Aprobado
944	<i>PROPANO</i>	BPF	Aprobado

