

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

Tema 5 del Programa

CX/MMP 06/7/10

Octubre de 2005

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

Séptima Reunión

Queenstown, Nueva Zelandia, 27 de marzo - 1 de abril 2006

LISTA DE ADITIVOS ALIMENTARIOS ESPECÍFICOS PARA LA NORMA DEL CODEX PARA LAS LECHE FERMENTADAS

Se invita a los gobiernos y las organizaciones internacionales que deseen enviar observaciones sobre la Lista de Aditivos Alimentarios Específicos para las Leches Fermentadas a hacerlo antes del 31 de enero de 2006, a: Codex Committee on Milk and Milk Products, New Zealand Food Safety Authority, 68 - 86 Jervois Quay, P.O. Box 2835, Wellington, New Zealand (Facsimile: +64 4 463 2583 ó correo electrónico: Audrey.Taulalo@nzfsa.govt.nz), con copia al: Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS Sobre Normas Alimentarias, Via delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Fax N° + 39.06.5705.4593; Correo Electrónico: codex@fao.org).

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO SOBRE DISPOSICIONES REFERENTES A LOS ADITIVOS ALIMENTARIOS PARA INCLUSIÓN EN LA NORMA DEL CODEX SOBRE LECHE FERMENTADAS

INTRODUCCIÓN

1. Durante la 6ª reunión del Comité de Codex Sobre la Leche y los Productos Lácteos (CCMMP) se acordó distribuir el proyecto revisado de disposiciones para aditivos alimentarios para su inclusión en la Norma del Codex sobre las Leches Fermentadas (Norma Codex 243-2003) a efectos de recabar observaciones (Ver CL 2004/49-MMP). La 6ª Reunión del CCMMP también acordó que un grupo redactor, encabezado por los Estados Unidos con la colaboración de Argentina, la Comisión Europea, Dinamarca, Francia, Alemania, India, Italia, los Países Bajos, Nueva Zelandia, España, Suiza y la Federación Internacional de Lecherías, revisaría el listado de aditivos alimentarios en base a las observaciones recibidas y presentaría un documento para su distribución, recabado de observaciones y consideración durante la siguiente Reunión del Comité.¹

2. Las observaciones presentadas en respuesta a CL 2004/49-MMP están compaginadas en el Anexo 1 a este documento.

ANTECEDENTES

3. La sección de aditivos alimentarios de la Norma Codex Para las Leches Fermentadas (Norma Codex 243-2003) identifica clases funcionales de aditivos alimentarios que están tecnológicamente justificados en cuatro categorías de leches fermentadas: simple, aromatizada, simple tratadas térmicamente, y aromatizada tratadas térmicamente.

¹ ALINORM 04/27/11, párrafos 111-112

4. Durante sus deliberaciones, el grupo redactor consideró las observaciones presentadas oportunamente en respuesta a CL 2004/49-MMP. El grupo redactor sólo consideró los aditivos que habían sido evaluados por el Comité Mixto de Expertos FAO/OMS en Aditivos Alimentarios (JECFA) y a los que la Comisión del Codex Alimentarius había asignado un número SIN. Al preparar este informe, el grupo redactor hizo lo posible para incorporar, en orden de referencia, disposiciones referentes a aditivos alimentarios que aparecen en la Norma General del Codex para Los Aditivos Alimentarios (Norma Codex 192).

5. Aunque el CCMMP haya apoyado previamente la inclusión de disposiciones para el uso de conservantes en las leches fermentadas aromatizadas tratadas térmicamente, el grupo redactor no pudo llegar a un acuerdo sobre ninguna disposición referente al uso de conservantes en alimentos que cumplieran con esta categoría de leche fermentada.

6. El grupo redactor ha identificado disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios para las que se solicita información adicional. Ellas aparecen identificadas en las recomendaciones de más abajo. El grupo redactor recomienda que, de no proporcionarse dicha información a la 7ª Reunión del CCMMP para abordar dichas cuestiones, el Comité debería suspender la ulterior consideración de las disposiciones sobre los aditivos alimentarios en cuestión.

7. Las recomendaciones que aparecen en este informe no reflejan una opinión unánime del grupo redactor. En lugar de ello, reflejan un intento de alcanzar consenso. Los miembros del grupo redactor, a nivel individual, reservan su derecho de presentar observaciones adicionales y recomendaciones al CCMMP.

RECOMENDACIONES

8. El grupo redactor recomienda que el CCMMP apoye las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para su aprobación por la Comisión del Codex Alimentarius.

9. En algunos casos, el grupo redactor ha identificado disposiciones específicas sobre aditivos alimentarios para los cuales solicita información adicional en el entendimiento de que, si dicha información no se presenta a la 7ª reunión del CCMMP, el Comité debería convenir se suspenda la ulterior consideración de dichas disposiciones sobre aditivos alimentarios.

Recomendación 1

Leches Fermentadas tratadas térmicamente (Aromatizadas)

10. Sólo se permiten los ácidos, reguladores de la acidez, colorantes, emulsionantes, aromatizantes, gases de envasado, estabilizadores, espesantes, y edulcorantes utilizados según la Tabla 3 de la Norma General del Codex Para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192), con arreglo a dicha norma, para ser utilizados en las leches fermentadas aromatizadas tratadas térmicamente .

11. El uso de los siguientes aditivos alimentarios también está permitido para las leches fermentadas aromatizadas tratadas térmicamente.

Leche Fermentadas tratadas térmicamente (Aromatizadas)²					
SIN #	Substancia	Clase funcional	NM		Observaciones
334; 335i, ii; 336i,ii; 337	Tartratos	Regulador de la Acidez	2.000	mg/kg	
574	Ácido Glucurónico	Regulador de la Acidez	BPF		
100i	Curcumina	Colorante	100	mg/kg	
101i,ii	Riboflavinas	Colorante	BPF		Solicitar propuesta para NM numérico
132	Indigotina	Colorante	100	mg/kg	
150b	Caramelo de Sulfito Cáustico	Colorante	150	mg/kg	
150c	Caramelo Amónico	Colorante	2,000	mg/kg	
150d	Caramelo de Sulfito Amónico	Colorante	2.000	mg/kg	
160ai,e,f	Mezcla de Carotenos	Colorante	100	mg/kg	

² El uso de edulcorantes está limitado a bebidas a base de leche y productos derivados de la leche con reducción de energía o sin agregado de azúcar.

Leche Fermentadas tratadas térmicamente (Aromatizadas)²					
SIN #	Substancia	Clase funcional	NM		Observaciones
160aii	Carotenos (vegetales)	Colorante	600	mg/kg	
160b	Extractos de Annato	Colorante	100	mg/kg	
432-436	Polisorbatos	Emulsionante	3.000	mg/kg	Solicitar justificación para el uso de polisorbatos como emulsionantes
473	Sucroésteres de ácidos grasos	Emulsionante	5.000	mg/kg	
474	Sucroglicéridos	Emulsionante	5.000	mg/kg	
475	Ésteres Poliglicéridos de Ácidos Grasos	Emulsionante	2.000	mg/kg	
950	Acesulfamo Potásico	Edulcorante, Aromatizante	1.000	mg/kg	Solicitar justificación para este NM
951	Aspartamo	Edulcorante, Aromatizante	3.000	mg/kg	Solicitar justificación para este NM
952	Ciclamatos	Edulcorante	250	mg/kg	
954	Sacarina	Edulcorante	100	mg/kg	Solicitar justificación para este NM
955	Sucralosa	Edulcorante	400	mg/kg	
956	Alitame	Edulcorante	100	mg/kg	
961	Neotame	Edulcorante	BPF		Solicitar propuesta para un NM numérico
962	Aspartamo-acesulfamo	Edulcorante	1.100	mg/kg	Solicitar justificación para este NM

Recomendación 2

Leches Fermentadas tratadas térmicamente (Simples)

12. El uso de los siguientes aditivos alimentarios está permitido para las leches fermentadas simples tratadas térmicamente.

Leches Fermentadas tratadas térmicamente (Simples)					
SIN #	Substancia	Clase funcional	NM		Observaciones
260	Ácido Acético, Glacial	Regulador de la Acidez	BPF		
270	Acido láctico (L-)	Regulador de la Acidez	BPF		
290	Dióxido de Carbono	Gas de Envasado	BPF		
296	Ácido Málico (DL-)	Regulador de la Acidez	BPF		
326	Lactato de Potasio	Regulador de la Acidez	BPF		
327	Lactato Cálcico	Regulador de la Acidez	BPF		
330	Ácido Cítrico	Regulador de la Acidez	BPF		
331i	Dihidrógenocitrato Sódico	Regulador de la Acidez Estabilizante	BPF		
331iii	Citrato Trisódico	Regulador de la Acidez Estabilizante	1.500	mg/kg	
332i	Dihidrógenocitrato Potásico	Regulador de la Acidez Estabilizante	BPF		
332ii	Citrato Tripotásico	Regulador de la Acidez Estabilizante	BPF		
338;339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343ii,iii 450i,iii,v,vi; 451i,ii; 452i,ii,iv,v; 542	Fosfatos	Regulador de la acidez	200	mg/kg	
355-357, 359	Adipatos	Regulador de la Acidez	BPF		Solicitar propuesta para NM numérico y justificación para el uso de adipatos como reguladores de la acidez.

Leches Fermentadas tratadas térmicamente (Simples)					
SIN #	Substancia	Clase funcional	NM		Observaciones
500ii	Carbonato Ácido de Sodio	Regulador de la Acidez	1.500	mg/kg	
504i	Carbonato de Magnesio	Regulador de la Acidez	BPF		
504ii	Carbonato Ácido de Magnesio	Regulador de la Acidez	BPF		
507	Ácido Clorhídrico	Regulador de la Acidez	BPF		
528	Hidróxido de Magnesio	Regulador de la Acidez	BPF		
574	Ácido Glucurónico	Regulador de la acidez	BPF		
575	Glucono delta-Lactona	Regulador de la Acidez	BPF		
941	Nitrógeno	Gas de Envasado	BPF		
400	Ácido Algínico	Estabilizante Espesante	5.000 mg/kg Sólo o en combinación.		
401	Alginato Sódico	Estabilizante Espesante			
402	Alginato Potásico	Estabilizante Espesante			
403	Alginato Amónico	Estabilizante Espesante			
404	Alginato Cálxico	Estabilizante Espesante			
406	Agar	Estabilizante Espesante	5.000	mg/kg	
407	Carragenanos	Estabilizante Espesante	5.000	mg/kg	
407a	Algas Marinas Transformadas del Género Eucheuma	Estabilizante Espesante	5.000	mg/kg	
410	Goma de Algarrobo	Estabilizante Espesante	5.000	mg/kg	
412	Goma Guar	Estabilizante Espesante	5.000	mg/kg	
413	Goma Tragacanto	Estabilizante Espesante	BPF		
414	Goma Arábica	Estabilizante Espesante	5.000	mg/kg	
415	Goma Xantana	Estabilizante Espesante	5.000	mg/kg	
417	Goma Tara	Estabilizante Espesante	BPF		
418	Goma Gellan	Estabilizante Espesante	BPF		
440	Pectinas (Aminadas o No Aminadas)	Estabilizante Espesante	10.000	mg/kg	
461	Metilcelulosa	Estabilizante Espesante	BPF		
463	Celulosa Hidroxipropílica	Estabilizante Espesante	BPF		
464	Metilcelulosa Hidroxipropílica	Estabilizante Espesante	BPF		
465	Etilcelulosa Metílica	Estabilizante Espesante	BPF		
466	Celulosa Carboximetílica de Sodio	Estabilizante Espesante	BPF		
470	Sales de Ácido Oleico (Ca, K, Na)	Estabilizante	BPF		
471	Mono y diglicéridos	Estabilizante	5.000	mg/kg	
472a	Ésteres Acéticos y Grasos de Glicerol	Estabilizante	BPF		
472c	Ésteres de Ácido Cítrico y Graso de	Estabilizante	BPF		

Leches Fermentadas tratadas térmicamente (Simples)					
SIN #	Substancia	Clase funcional	NM		Observaciones
	Glicerol				
472b	Ésteres de Ácido Láctico y Graso de Glicerol	Estabilizante	BPF		
1200	Polidextrosa	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg	
1400	Dextrinas, Almidón Tostado, Blanco y Amarillo	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg	
1401	Almidón Tratado con Ácido	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg	
1402	Almidón Tratado Alcalinamente	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg	
1403	Almidón Blanqueado	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg	
1404	Almidón Oxidado	Espesante	50.000	mg/kg	
1405	Almidón Tratado con Enzimas	Espesante	50.000	mg/kg	
1410	Fosfato de Monoalmidón	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg	
1412	Fosfato de Dialmidón	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg	
1413	Fosfato de Dialmidón Fosfatado	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg	
1414	Fosfato Acetilado de Dialmidón	Espesante	50.000	mg/kg	
1420	Almidón acetilado	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg	
1422	Adipato Acetilado de Dialmidón	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg	
1440	Hidroxipropilalmidón	Espesante	50.000	mg/kg	
1442	Fosfato de Hidroxipropil Dialmidón	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg	
1450	Octenil Succinato Sódico de Almidón	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg	

Recomendación 3

Leches Fermentadas (Aromatizadas)

13. Sólo se permiten los ácidos, reguladores de las ideas, colorantes, emulsionantes, aromatizantes, gas envasado, estabilizantes, edulcorantes, y espesantes, según la Tabla 3 de la Norma General del Codex Para los Aditivos Alimentarios (CODEX STAN 192), con arreglo a dicha norma, para ser utilizados en las leches fermentadas aromatizadas.

14. El uso de los siguientes aditivos alimentarios también está permitido para las leches fermentadas aromatizadas.

Leches Fermentadas (Aromatizadas)³					
SIN #	Substancia	Clase funcional	NM		Observación
262ii	Diacetato de Sodio	Regulador de la Acidez	BPF		Solicita propuesta para NM numérico
334; 335i, ii; 336i,ii; 337	Tartratos	Regulador de la Acidez Estabilizante	2.000	mg/kg	
574	Ácido Glucurónico	Regulador de la Acidez	BPF		
120	Carmines	Colorante	150	mg/kg	
132	Indigotina	Colorante	150	mg/kg	
150b	Caramelo de Sulfito Cáustico	Colorante	150	mg/kg	

³ El uso de edulcorantes está limitado a bebidas a base de leche y productos derivados de la leche con reducción de energía o sin agregado de azúcar.

Leches Fermentadas (Aromatizadas) ³					
SIN #	Substancia	Clase funcional	NM		Observación
150c	Caramelo Amónico	Colorante	2.000	mg/kg	
150d	Caramelo de Sulfito Amónico	Colorante	2.000	mg/kg	
160ai,e,f	Mezcla de Carotenos	Colorante	100	mg/kg	
160aii	Carotenos (vegetales)	Colorante	600	mg/kg	
160b	Extractos de Annato	Colorante	100	mg/kg	
163ii	Extracto de Piel de Uva	Colorante	100	mg/kg	
432-436	Polisorbatos	Emulsionante	3.000	mg/kg	Solicitar justificación para el uso de polisorbatos como emulsionantes
472e	Ésteres mono- y diacetiltartáricos de los mono y diglicéridos de ácidos grasos	Emulsionante estabilizante,	10.000	mg/kg	
473	Sucroésteres de ácidos grasos	Emulsionante	5.000	mg/kg	
474	Sucroglicéridos	Emulsionante	5.000	mg/kg	
950	Acesulfamo Potásico	Edulcorante, Aromatizante	500	mg/kg	
951	Aspartamo	Edulcorante, Aromatizante	BPF		Solicitar propuesta para un NM numérico
952	Ciclamatos	Edulcorante	250	mg/kg	
954	Sacarina	Edulcorante	200	mg/kg	Solicitar justificación para este NM
955	Sucralosa	Edulcorante	BPF		Solicitar propuesta para un NM numérico
956	Alitame	Edulcorante	100	mg/kg	
961	Neotame	Edulcorante	BPF		Solicitar propuesta para NM numérico
962	Aspartamo-acesulfamo	Edulcorante	1.100	mg/kg	Solicitar justificación para este NM

Recomendación 4

Leches Fermentadas (Simples)

15. El uso de los siguientes aditivos alimentarios también está permitido para las leches fermentadas simples.

Leches Fermentadas (Simples) ⁴				
SIN #	Substancia	Clase funcional	NM	
331iii	Citrato Trisódico	Estabilizante	1500	mg/kg
334; 335i,ii; 336i,ii; 337	Tartratos	Estabilizante	BPF	
338;339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343ii,iii; 450i,iii,v,vi; 451i,ii; 452i,ii,iv,v; 542	Fosfatos	Estabilizante	2.200	mg/kg
401	Alginato Sódico	Estabilizante Espesante	BPF	
405	Alginato de Propilenglicol	Espesante	5.000	mg/kg
406	Agar	Estabilizante Espesante	5.000	mg/kg
407	Carragenanos	Estabilizante Espesante	5.000	mg/kg
407a	Algas Marinas Transformadas del Género Eucheuma	Estabilizante Espesante	5.000	mg/kg

⁴ "El uso de estabilizantes y espesantes está restringido a la reconstitución y recombinación, y si la legislación nacional así lo permite en el país de venta al consumidor final".

Leches Fermentadas (Simples) ⁴				
SIN #	Substancia	Clase funcional	NM	
410	Goma de Algarrobo	Estabilizante Espesante	BPF	
412	Goma Guar	Estabilizante Espesante	BPF	
415	Goma Xantana	Estabilizante Espesante	BPF	
416	Goma Karaya	Estabilizante Espesante	200	mg/kg
417	Goma Tara	Espesante	BPF	
418	Goma Gellan	Espesante	BPF	
425	Harina de Konjac	Espesante	BPF	
440	Pectinas (Aminadas o No Aminadas)	Estabilizante Espesante	BPF	
466	Celulosa Carboximetilica de Sodio	Estabilizante Espesante	BPF	
1400	Dextrinas, Almidón Tostado, Blanco y Amarillo	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg
1401	Almidón Tratado con Ácido	Espesante	50.000	mg/kg
1402	Almidón Tratado Alcalinamente	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg
1403	Almidón Blanqueado	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg
1404	Almidón Oxidado	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg
1405	Almidón Tratado con Enzimas	Espesante	50.000	mg/kg
1410	Fosfato de Monoalmidón	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg
1412	Fosfato de Dialmidón	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg
1413	Fosfato de Dialmidón Fosfatado	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg
1414	Fosfato Acetilado de Dialmidón	Espesante	50.000	mg/kg
1420	Almidón acetilado	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg
1422	Adipato Acetilado de Dialmidón	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg
1440	Hidroxipropilalmidón	Espesante	50.000	mg/kg
1442	Fosfato de Hidroxipropil Dialmidón	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg
1450	Octenil Succinato Sódico de Almidón	Estabilizante Espesante	50.000	mg/kg

Observaciones presentadas en respuesta a CL 2004/49-MMP, Parte C

Observaciones de: Argentina, Australia, Cuba, la República Checa, la Comunidad Europea, Japón, Malasia, Nigeria, Suiza y los Estados Unidos de Norteamérica

Observaciones Generales

ARGENTINA

Se sugiere eliminar de la primera y segunda tabla la aclaración "**SIN TRATAMIENTO TÉRMICO**" ya que la denominación "**LECHE FERMENTADA**" por sí sola implica que el alimento no fue sometido a ningún tratamiento térmico (CODEX STAN 243-2003)

En aquellos casos en los cuales se listan varias funciones para un mismo aditivo, si éste posee diferente límite de uso de acuerdo con su función, de ser necesario, se sugiere indicar el límite máximo para cada una de esas funciones.

Estabilizantes

Se sugiere limitar el uso de los **Tartratos** para todas las subcategorías ya que son aditivos con IDA asignada, su uso de acuerdo con las BPF no está autorizado (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5 (2004) – Tabla Tres).

En las distintas subcategorías existen diferentes límites de uso para los **Fosfatos**. No se encuentra razón que justifique esas diferencias y por otra parte los límites propuestos en algunos casos son altos. La IDA de estos aditivos es de 70 mg/kg de peso corporal, expresada en fósforo. Se sugiere expresar el límite en P₂O₅.

En aquellos casos en los cuales se incluyen sales y haya otras bajo el status de BPF y la misma función, se sugiere listarlas todas siempre y cuando se utilicen en la manufactura de estos productos.

Se sugiere incluir la función **Acidulantes** para aquellos aditivos que, además de actuar como reguladores de la acidez, poseen dicha función ya que fue autorizada en la Norma de Leches Fermentadas.

AUSTRALIA

Algunos aditivos con niveles de BPF listados en las tablas CL 2004/49-MMP tienen IDA de JECFA y por lo tanto los usuarios (industria, gobierno) deberían considerar niveles numéricos máximos como segunda opción si el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes rechaza las BPF para dichos aditivos.

Los grupos de aditivos de los sorbitanos (491-2) y polioxietilenos (433-436) son similares y otros están regulados como coadyuvantes de procesamiento bajo distintas denominaciones. Australia sugiere que todos ellos se consideren como aditivos en las leches fermentadas.

El Anexo 1 incluye Bromelain (1101iii) - Australia apoya su inclusión. No obstante, las disposiciones de etiquetado del Codex (y también de Australia) prevén la declaración como enzima (1101) ó proteasa (1101). Considerando la situación de etiquetado, sugerimos que se podrían incluir todas las proteasas, o aun todas las enzimas con número SIN, aunque no se usen normalmente en los productos de leche fermentada.

Generalmente, los incrementadores del volumen no se usan en los productos de leche fermentada; No obstante, el enfoque genérico australiano es de permitir su uso en todo los alimentos elaborados, ya que no ocasionan inquietudes "sanitarias".

CUBA

Sobre la Lista consideramos lo siguiente:

No está justificado el uso de conservantes en productos que han sufrido tratamiento térmico.

No aprobamos el uso de sulfitos. El uso de aditivos debe estar justificado para un fin tecnológico.

REPÚBLICA CHECA

Presentamos la siguiente posición sobre el Listado de Aditivos Alimentarios Específicos para la Norma del Codex Para las Leches Fermentadas CL 2004/49 - MMP con arreglo a la práctica de los productores de leche fermentadas en la República Checa:

Listado de aditivos alimentarios

El listado de aditivos alimentarios para la norma del Codex para las leches fermentadas es relativamente más amplio que el que se utiliza en la República Checa.

Yogures fermentados simples

Los yogures fermentados simples o productos similares se han elaborado (de ser tecnológicamente necesario) con

- a) leche en polvo o suero concentrado en polvo
- b) almidón modificado E 1422,E 1442
- c) gelatina alimentaria

O sea que se agrega b), y c) a la mayoría de los yogures con bajo contenido de grasa para lograr consistencia en el producto.

Estabilizantes y Espesantes

Utilizados en productos fermentados aromatizados:

carragenanos E 407, 5 000 mg/kg max.
goma garrofín E 410,BPF
goma guar E 412,BPF
goma xantana E 415,BPF
pectinas E 440,BPF
adipato de dialmidón acetilado E 1422,BPF
fosfato de hidroxipropil dialmidón E 1442,BPF

Emulsionantes

mono y diglicéridos de los ácidos grasos E 471,BPF
ésteres lácticos y mixtos acéticos de los mono y diglicéridos de ácidos grasos E 472 b,f, BPF

Colorantes

curcumina E 100,150 mg/kg max.
carmines E 120,150 mg/kg
caramelo amónico E 159c, 2 000 mg/kg
caramelo de sulfito amónico E 150d, 2000 mg/kg
mezcla de carotenos, Beta-apo8'carotenal, ester etílico del ácido beta-apo8'carotenoico E 160 ai,e,f , 200 mg/kg
carotenos E 160 aii, BPF
betanina E 162, BPF
antocianinas E 163 (según CA 163 ii sólo "extracto de piel de uva ")

Edulcorantes

acesulfamo K E 950, 1 000 mg/kg max.
aspartamo E 951, 3 000 mg/kg max.
ciclamatos E 952 , 250 mg/kg
sacarina E 954,200 mg/kg
sucralosa E 955, 400 mg/kg

Gases de envasado

dióxido de carbono E 290, BPF
nitrógeno E 950, BPF(de ser útil)

JAPÓN

Aditivos Alimentarios Recomendados no incluidos en CL2004/49-MMP para las leches fermentadas (Japón)

Clase Funcional	SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Nivel Máximo de Uso		Identificar el producto en el que se utilizará el aditivo alimentario			
					Sin tratamiento térmico		Tratadas térmicamente	
					Simple	Aromatizado	Simple	Aromatizado
Colorante	160	EXTRACTO DE PIMENTÓN	500	mg/kg		x		X
Colorante	160	LICOPENO	500	mg/kg		X		X
Colorante	163i	ANTOCIANINAS		BPF		X		X
Edulcorante	420	SORBITOL Y JARABE DE SORBITOL		BPF		X		X
Edulcorante	421	MANITOL		BPF		X		X
Edulcorante	953	ISOMALT		BPF		X		X
Emulsionante	322	LECITINA	1	g/kg		X		X
Emulsionante	410	GOMA DE ALGARROBO		BPF		X		X
Emulsionante	415	GOMA XANTANA		BPF		X		X
Emulsionante	440	PECTINAS		BPF		X		X
Emulsionante	472	ÉSTERES DE ÁCIDO LÁCTICO Y GRASO DE GLICEROL		BPF		X		X
Aromatizante	459	BETA-CICLODEXTRINA	0-5	mg/kg/día (IDA)		X		X
Aromatizante	968	ERITRITOL		BPF		X		X
Acidulante	270	ÁCIDO LÁCTICO		BPF		X	X	X
Acidulante	296	ÁCIDO MÁLICO		BPF		X	X	X
Acidulante	297	ÁCIDO FUMÁRICO		BPF		X	X	X
Acidulante	300	ÁCIDO ASCÓRBICO		BPF		X	X	X
Acidulante	325	LACTATO SÓDICO		NO ESPECIFICADO		X	X	X
Acidulante	330	ÁCIDO CÍTRICO		BPF		X	X	X
Acidulantes	331i	CITRATO TRISÓDICO		BPF		X	X	X
Acidulante	334	ÁCIDO L(+)-TARTÁRICO	0-30	mg/kg/día (IDA)		X	X	X
Acidulante	574	ÁCIDO GLUCURÓNICO		NO ESPECIFICADO		X	X	X
Regulador de la acidez	296	ÁCIDO MÁLICO		BPF		X	X	X
Regulador de la acidez	301	ASCORBATO SÓDICO		BPF		X	X	X
Regulador de la acidez	327	LACTATO CÁLCICO		BPF		X	X	X
Regulador de la acidez	330	ÁCIDO CÍTRICO		BPF		X	X	X
Regulador de la acidez	331	CITRATO DE SODIO		BPF		X	X	X
Regulador de la acidez	331i	CITRATO TRISÓDICO		BPF		X	X	X
Regulador de la acidez	350i	MALTATO ÁCIDO DE SODIO		BPF		X	X	X
Regulador de la acidez	450i	DIFOSTATO TETRASÓDICO		MTDI 70		X	X	X
Regulador de la acidez	500i	CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	1,5	g/kg		X	X	X
Estabilizante	460i	CELULOSA MICROCRISTALINA		NO ESPECIFICADO	X	X	X	X
Estabilizante	460i	CELULOSA EN POLVO		BPF	X	X	X	X
Estabilizante	509	CLORURO DE CALCIO		NO ESPECIFICADO	X	X	X	X

Clase Funcional	SIN	Nombre del Aditivo Alimentario	Nivel Máximo de Uso		Identificar el producto en el que se utilizará el aditivo alimentario			
					Sin tratamiento térmico		Tratadas térmicamente	
					Simple	Aromatizado	Simple	Aromatizado
Estabilizante	900	DIMETILPOLISILOXANO	50	mg/kg	X	X	X	X
Espesante	417	GOMA TARA	BPF		X	X	X	X
Espesante	418	GOMA GELLAN	BPF		X	X	X	X
Espesante	340i	DIHIDRÓGENOFOSFATO POTÁSICO	8800	mg/kg	X	X	X	X
Espesante	340i	HIDRÓGENOFOSFATO DIPOTÁSICO	8800	mg/kg	X	X	X	X
Espesante	340i	FOSFATO TRIPOTÁSICO	8800	mg/kg	X	X	X	X
Espesante	141	FOSFATO ACETILADO DE DIALMIDÓN	BPF		X	X	X	X
Conservante	306	EXTRACTO RICO EN TOCOFEROLES	BPF					X
Conservante	307	ALFA TOCOFEROL	BPF					X
Conservante	307	TOCOFEROL CONCENTRADO MIXTO	BPF					X
Conservante	307	DL-ALFA TOCOFEROL	BPF					X

NIGERIA

El grupo redactor presidido por los Estados Unidos no incluyó ningún país africano. Consideramos que África, como consumidor importante de productos lácteos fermentados, debería haber tenido un representante en el grupo de trabajo a fin de que el proceso fuera más transparente, creíble y aceptable como lo requiere toda norma internacional.

La categorización de los aditivos alimentarios para la leche fermentada debería ser coherente con los objetivos del Codex de proteger la salud del consumidor y facilitar la detección y el control de prácticas fraudulentas de comercio e implementar las normas de inocuidad de los alimentos.

No se especificaron ni clasificaron las contraindicaciones y los niveles de inocuidad de los aditivos.

Cuestionamos además si es que se ha considerado el costo de los aditivos y si es que los países en desarrollo podrán comprar los aditivos a precios razonables. De no ser así, es obvio que habrá un impacto negativo con respecto al comercio internacional de leche fermentada para los países en desarrollo, ya que se crearán obstáculos adicionales al comercio internacional.

Para concluir, agradeceríamos que se nos mantuviera informados con respecto a este tema.

SUIZA

Clase funcional equivocada

Se le ha asignado la clase funcional equivocada y, por consiguiente, consideramos que su uso no está permitido en las leches fermentadas:

SIN #	Substancia	Clase funcional según la evaluación JECFA
181	ÁCIDO TÁNICO	clarificador, aromatizante, aromatizante adjunto
342i	DIHIDROGENOFOSFATO AMONICO	agente de tamponación, acondicionador de la masa, agente leudante
365	FUMARATO DE SODIO	aromatizante, agente de tamponación, acidulante
541i	FOSTATOS DE ALUMINIO Y SODIO, ACIDO	agente leudante
636	MALTOL	aromatizante
900	DIMETILPOLIXANO	antiespumante, antiaglutinante

Aditivos que deben suprimirse

541 ii se considera solamente como emulsionante y no como regulador de la acidez. A nuestro entender no se usa en leches fermentadas.

542 se considera como emulsionante y antiaglutinante; agente de retención de humedad; secuestrante. Por lo tanto dudamos que se use en leches fermentadas.

342 ii hidrogenofosfato diamónico. No tenemos conocimiento de que se use en leches fermentadas.

1101 iii La Bromelina es una proteinasa. La proteinasa en los productos lácteos suele dar un sabor amargo. Por lo tanto, Suiza propone suprimir la Bromelina de la lista de aditivos para las leches fermentadas, especialmente para las leches fermentadas sin tratamiento térmico después de la fermentación.

Suiza considera que se deben suprimir los colorantes indicados a continuación, debido a su bajo IDA, su potencial alergénico y la posibilidad de usar otros colorantes:

SIN #	Substancia
102	TARTRAZINA
104	AMARILLO QUINOLINA
110	AMARILLO OCASO
120	CARMINES
122	AZORUBINA
123	AMARANTO
124	PUNZÓ 4R
128	ROJO 2G
129	ROJO ALLURA AC
133	AZUL BRILLANTE FCF
151	NEGRO BRILLANTE
155	MARRON HT
160b	EXTRACTO DE ANNATTO
161g	CANTAXANTINA

Leches Fermentadas sin Tratamiento Térmico (Simples)**COMUNIDAD EUROPEA**

La Comunidad Europea considera que no es necesario ningún aditivo alimentario en las leches fermentadas sin tratamiento térmico. Por tanto, la CE no apoya ninguno de los aditivos alimentarios que figuran en la lista.

JAPÓN

Aditivos Alimentarios Recomendados no incluidos en CL2004/49-MMP para leches fermentadas (Japón).

Los aditivos nuevos o agregados están en negrita (ver tabla).

SIN#	Clase funcional	Nombre del aditivo alimentario	Nivel de uso máximo		Observación
460i	Estabilizante	CELULOSA MICROCRISTALINA	SIN ESPECIFICAR		nuevo
460ii	Estabilizante	CELULOSA EN POLVO	BPF		nuevo
509	Estabilizante	CLORURO CALCICO	SIN ESPECIFICAR		nuevo
900a	Estabilizante	DIMETILPOLIXANO	50	nuevo	nuevo
417	Espesante	GOMA TARA	BPF		nuevo
418	Espesante	GOMA GELLAN	BPF		nuevo
340i	Espesante	FOSFATO MONOPOTASICO	8800	mg/kg	agregado
340ii	Espesante	FOSFATO DIPOTASICO	8800	mg/kg	agregado
340iii	Espesante	FOSFATO TRIPOTASICO	8800	mg/kg	agregado
1414	Espesante	FOSFATO ACETILADO DE DIALMIDÓN	BPF		nuevo

MALASIA

Malasia propone incluir el Ácido láctico SIN 270 y el Ácido cítrico SIN 330 a las BPF ya que ambos funcionan como reguladores de la acidez en las leches fermentadas sin tratamiento térmico (simples).

La tabla para las leches fermentadas sin tratamiento térmico (simples) debería aclarar que el uso de estabilizadores y espesantes “se restringe a la reconstitución y recombinación si así lo permite la legislación nacional del país de venta al consumidor final”.

SUIZA

Suiza desea señalar que algunos aditivos están listados varias veces en la misma tabla con diferentes niveles de uso máximo (por ejemplo: 338, 339i-iii, 340i-iii, ...; 8800 mg/kg ó 10500 mg/kg). Se debería mantener solamente un nivel de uso. Al calcular el nivel adecuado de uso, se debería tomar en cuenta el IDA y otras fuentes del elemento base del aditivo. Por ejemplo: el contenido de fósforo de SIN 442 debe incluirse en el IDA para los fosfatos (338, 339 etc).

ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMÉRICA

Los EEUU pueden apoyar los estabilizadores y espesantes propuestos.

Leches Fermentadas sin Tratamiento Térmico (Aromatizadas)**AUSTRALIA**

Los fosfatos (338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343ii,iii; 450i,iii,v,vi; 451i,ii; 452i,ii,iv,v; 542) se especifican a 8800mg/kg y 10500mg/kg. Australia agradecería que se aclarara la diferencia en los niveles.

La legislación nacional australiana permite los siguientes aditivos alimentarios (adicionales):

SIN #	Clase Funcional	Substancia	NM
103	Colorante	ORCANETA (Y ALKANINA)	BPF
141	Colorante	COMPLEJOS CUPRICOS DE CLOROFILAS Y CLOROFILINA	BPF
160c	Colorante	EXTRACTO DE PIMENTON	BPF
160d	Colorante	LICOPENO	BPF
161a	Colorante	FLAVOXANTINA	BPF
161b	Colorante	LUTEINA	BPF
161c	Colorante	KRIPTOXANTINA	BPF
161d	Colorante	RUBIXANTINA	BPF
161e	Colorante	VIOLAXANTINA	BPF
161f	Colorante	RODOXANTINA	BPF
164	Colorante	AZAFRAN, CROCETINE, CROCINA	BPF
261	Regulador de la acidez	ACETATO O DIACETATO DE POTASIO	BPF
262	Regulador de la acidez	ACETATOS DE SODIO	BPF
264	Regulador de la acidez	ACETATO DE AMONIO	BPF
322	Emulsionante	LECITINA	BPF
325	Regulador de la acidez, incrementador del volumen	LACTATO SODICO	BPF
326	Regulador de la acidez, incrementador del volumen	LACTATO POTASICO	BPF
327	Regulador de la acidez	LACTATO CALCICO	BPF
328	Regulador de la acidez	LACTATO AMONICO	BPF
329	Regulador de la acidez	LACTATO DE MAGNESIO	BPF
330	Regulador de la acidez	ACIDO CITRICO	BPF
333	Regulador de la acidez, Estabilizante	CITRATOS DE CALCIO	BPF
349	Regulador de la acidez	MALATO AMONICO	BPF
350	Regulador de la acidez	MALATOS DE SODIO	BPF
351	Regulador de la acidez	MALATO POTASICO	BPF
352	Regulador de la acidez	MALATOS DE CALCIO (I.E. 352I, 352II)	BPF
353	Regulador de la acidez	ACIDO METATARTARICO	BPF
366	Regulador de la acidez	FUMARATO DE POTASIO	BPF
367	Regulador de la acidez	FUMARATO DE CALCIO	BPF
368	Regulador de la acidez	FUMARATO DE AMONIO	BPF

SIN #	Clase Funcional	Substancia	NM
381	Regulador de la acidez	CITRATO AMONICO-FERRICO	BPF
409	Espesante, Estabilizante	ARABINOGALACTAN (GOMA DE ALERCE)	BPF
420	Edulcorante, emulsionante	SORBITOL	BPF
421	Edulcorante	MANITOL	BPF
422	Edulcorante	GLICERINA	BPF
472a	Estabilizante	ESTERES ACETICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS	BPF
472c	Estabilizante	ESTERES CITRICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS	BPF
481	Emulsionante, Estabilizante	LACTILATO SODICO	BPF
482	Emulsionante, Estabilizante	LACTILATO CALCICO	BPF
518	Endurecedores	SULFATO MAGNESICO	BPF
577	Endurecedores	GLUCONATO POTASICO	BPF
953	Edulcorante	ISOMALTOSA	BPF
957	También aromatizante	TAUMATINA	BPF
961	Edulcorante	NEOTAME	BPF
962	Edulcorante	SAL DE ASPARTAMO Y ACESULFAMO	1100mg/kg
1105	Conservante	LISOZIMA	BPF
1405	Estabilizante, Espesante	ALMIDONES TRATADOS CON ENZIMAS	BPF

La legislación nacional australiana permite los siguientes aditivos alimentarios de acuerdo con las BPF (es decir, no se especifican límites máximos):

SIN #	Substancia	NM
100	CURCUMINA	BPF
120	CARMINES	BPF
150a,b,c,d	CARAMELOS	BPF
160a,e,f	CAROTENOS, B-APO-8'CAROTENAL, ESTER ETILICO DEL ACIDO B-APO-8'CAROTENOIO	BPF
163	ANTIOCIANINAS (INCLUYE LA GROSELLA NEGRA Y EL EXTRACTO DE PIEL DE UVA)	BPF
334, 335, 336, 337	TARTRATOS	BPF
338-343	FOSFATOS	BPF
355, 357	ADIPATOS	BPF
405	ALGINATO DE PROPILENGICOL	BPF
432-436	POLISORBATOS	BPF
442	FOSFATIDOS DE AMONIO	BPF
450-452	FOSFATOS	BPF
472e	ESTERES MONOACETILTARTARICO Y DIACETILTARTARICO DE MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS	BPF
473	SUCROESTERES DE LOS ACIDOS GRASOS	BPF
477	ESTERES DE PROPILENGLICOL DE LOS ACIDOS GRASOS	BPF
481	LACTILATO SODICO	BPF
482	LACTILATO CALCICO	BPF
491 & 492	MONOESTEARATO Y TRIESTEARATO DE SORBITANO	BPF
900a	DIMETILPOLILOXANO	BPF
951	ASPARTAMO	BPF
955	SUCRALOSA	BPF

COMUNIDAD EUROPEA

La CE no es favorable a la utilización de estos colorantes en las leches fermentadas debido a su baja IDA.	123 amaranto, 127 erotrosina, 128 rojo 2G, 161g cantaxantina
La CE no es favorable a esta utilización, ya que el propilenglicol no es un colorante, sino que se utiliza como soporte en los aromas. Por tanto, puede estar presente en las leches fermentadas, pero sólo a través de la transferencia.	1520 propilenglicol
Este aditivo no está incluido en la NGAA. Debería comprobarse si el JECFA ha evaluado su seguridad; en caso negativo, no debería incluirse en la lista.	383 glicerofosfato de calcio

La CE pone en duda la necesidad de estos aditivos alimentarios en las leches fermentadas sin tratamiento térmico aromatizadas.	338 a 452 y 542 fosfatos, 405 alginato de propilenglicol, 425 harina de konjac, 442 fosfátidos de amonio, 476 ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado, 541i fosfatos de sodio y aluminio, 900a dimetilpolixano
--	--

JAPÓN

Aditivos Alimentarios Recomendados no incluidos en CL2004/49-MMP para leches fermentadas (Japón)

Los aditivos nuevos o agregados están en negrita (ver tabla).

INS#	Clase funcional	Nombre del aditivo alimentario	Nivel de uso máximo		Observación
160c	Colorante	EXTRACTO DE PIMENTON	500	mg/kg	nuevo
160d	Colorante	LICOPENO	500	mg/kg	nuevo
163i	Colorante	ANTOCIANINAS	BPF		nuevo
420	Edulcorante	SORBITOL Y JARABE DE SORBITOL	BPF		nuevo
421	Edulcorante	MANITOL	BPF		nuevo
953	Edulcorante	ISOMALTOSA	BPF		nuevo
322	Emulsionante	LECITINA	1	g/kg	nuevo
410	Emulsionante	GOMA GARROFIN	BPF		agregado
415	Emulsionante	GOMA XANTANA	BPF		agregado
440	Emulsionante	PECTINAS	BPF		agregado
472b	Emulsionante	ESTERES LACTICOS DE LOS MONO Y DIGLICERIDOS DE LOS ACIDOS GRASOS	BPF		agregado
459	Potenciador del sabor	BETA-CICLODEXTRINA	0-5	mg/kg/da y(ADI)	nuevo
968	Potenciador del sabor	ERITRITOL	BPF		agregado
270	Regulador de la acidez	ACIDO LACTICO	BPF		nuevo
296	Regulador de la acidez	ACIDO MALICO	BPF		nuevo
297	Regulador de la acidez	ACIDO FUMARICO	BPF		nuevo
300	Regulador de la acidez	ACIDO ASCORBICO	BPF		nuevo
301	Regulador de la acidez	ASCORBATO SODICO	BPF		nuevo
325	Regulador de la acidez	LACTATO SODICO	NO ESPECIFICADO		nuevo
327	Regulador de la acidez	LACTATO CALCICO	BPF		nuevo
330	Regulador de la acidez	ACIDO CITRICO	BPF		nuevo
331	Regulador de la acidez	CITRATO DE SODIO	BPF		nuevo
331iii	Regulador de la acidez	CITRATO TRISODICO	BPF		agregado
350ii	Regulador de la acidez	MALATO ACIDO DE SODIO	BPF		nuevo
500ii	Regulador de la acidez	CARBONATO ACIDO DE SODIO	1,5	g/kg	nuevo
574	Regulador de la acidez	ACIDO GLUCURONICO	NO ESPECIFICADO		nuevo
460i	Estabilizante	CELULOSA MICROCRISTALINA	NO ESPECIFICADO		agregado
460ii	Estabilizante	CELULOSA EN POLVO	BPF		agregado
509	Estabilizante	CLORURO CALCICO	NO ESPECIFICADO		nuevo
900a	Estabilizante	DIMETILPOLISILOXANO	50	mg/kg	agregado
340i	Espesante	FOSFATO MONO POTASICO	8800	mg/kg	agregado
340ii	Espesante	FOSFATO DIPOTASICO	8800	mg/kg	agregado
340iii	Espesante	FOSFATO TRIPOTASICO	8800	mg/kg	agregado

MALASIA

Malasia propone incluir el Ácido láctico SIN 270 y el Ácido cítrico SIN 330 a BPF ya que ambos ácidos funcionan como reguladores de la acidez en las leches fermentadas sin tratamiento térmico (Aromatizadas).

Malasia apoya el listado de aditivos alimentarios del Anexo 1 referente a las leches fermentadas sin tratamiento térmico y leches fermentadas tratadas térmicamente (simples y aromatizadas).

ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMÉRICA

En general, los Estados Unidos apoyan lo propuesto con respecto a los colorantes, edulcorantes, emulsionantes, aromatizantes, ácidos, reguladores de la acidez, estabilizadores, espesantes, gases de envasado, conservantes, y estabilizantes, con algunas excepciones.

Colorantes

Por motivos de inocuidad no resueltos, no apoyamos la inclusión del amarillo de quinoleína (104), azorrubina (122), amaranto (123), punzó 4R (124), rojo 2G (128), clorofilas (140), complejos cúpricos de clorofilas (141i, 141ii), negro brillante PN (151), marrón HT (155), extractos de piel de uva (163ii), ni de los óxidos de hierro (172i, 172ii, 172iii). Recomendamos que el CCMMP suspenda la ulterior consideración de dichos colorantes para inclusión en esta norma.

Deseamos expresar que para que los siguientes colorantes puedan agregarse en forma inocua a los alimentos en venta en los Estados Unidos de Norteamérica, los mismos deben ser certificados en grupo por la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos: tartrazina (Amarillo no. 5 FD&C), amarillo ocaso (Amarillo no.6 FD&C), eritrosina (Rojo no. 3 FD&C), rojo allura ac (Rojo no. 40FD&C), indigotina (Azul no. 2 FD&C), azul brillante FCF (Azul No. 1 FD&C), y verde firme FCF (Verde No. 3 FD&C).

Notamos que el propilenglicol (152) aparece listado como colorante, aunque ello es incorrecto. Según el sistema SIN del Codex, el propilenglicol se utiliza como humectante, agente humedecedor, o agente de dispersión, las cuales son clases de aditivos técnicos no incluidos en la norma (CX/MMP 04/6/10). Recomendamos que el CCMMP suspenda la ulterior consideración de esta disposición para el propilenglicol.

JECFA no ha asignado una IDA totalmente especificada ni al tartrato cálcico (354) ni al glicerofosfato cálcico (383). Por lo tanto, recomendamos que el CCMMP suspenda la ulterior consideración de dichos aditivos.

La anotación individual del ácido adípico (355) parece constituir un error, ya que el ácido adípico se halla incluido en las disposiciones para los adipatos (355-357, 359). Recomendamos que se suspenda la disposición para el ácido adípico y que el ácido adípico se considere en el contexto de las disposiciones para los adipatos

JECFA revisó las especificaciones de identidad para los ésteres diacetiltartáricos de los mono-y diglicéridos de ácidos grasos (472e), para que incluyeran los ésteres míxtos acéticos y tartáricos de los mono y diglicéridos de ácidos grasos (472f). Más adelante, la CAC revocó el número SIN 472f. Por lo tanto, recomendamos que el CCMMP suspenda todas las disposiciones para el 472f.

Los Estados Unidos no apoyan la inclusión de ninguna disposición para el uso de ciclamatos (952). El uso de ciclamatos está específicamente prohibido en los Estados Unidos a causa de preocupaciones referentes a su inocuidad. Recomendamos que el CCMMP suspenda la ulterior consideración de los ciclamatos en esta norma.

Leches Fermentadas tratadas térmicamente (Simples)

ARGENTINA

Estabilizantes

A pesar de que el uso de la **Polidextrosa** (INS 1200) está autorizado de acuerdo con las BPF y que el **Maltitol** (INS 965) y el **Xilitol** (INS 967) no tienen IDA especificada pero teniendo en cuenta el efecto laxante que poseen a partir de una determinada concentración se sugiere analizar la real necesidad tecnológica de uso y eventualmente asignarle una condición de uso.

Emulsificantes

El uso de emulsificantes no está autorizado para esta subcategoría de Leches Fermentadas. Se sugiere eliminar de la lista de aditivos los **Mono y Diglicéridos** (INS 471) y las **Sales de los ácidos Mirístico, Palmítico, Estearico y Oleico** (INS 470)

Reguladores de Acidez

El uso del **Malato de Calcio** (INS 352ii) y los **Adipatos** (INS 357 y 359) debe limitarse para esta subcategoría ya que su uso de acuerdo con las BPF no está autorizado (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5 (2004) – Tabla Tres)

El **Ácido Cítrico** (INS 330) está listado dos veces. Se sugiere incluirlo como BPF salvo que exista una justificación tecnológica para especificar otro límite de uso que no se aprecia en el documento.

COMUNIDAD EUROPEA

La CE pone en duda la necesidad de estos aditivos alimentarios en las leches fermentadas tratadas térmicamente simples.	405 alginato de propilenglicol, 425 harina de konjac, 442 fosfátidos de amonio, 334, 335i,ii, 336i,ii, 337 tartratos, 470 sales de ácido oleico, 471 monoglicéridos y diglicéridos, 472a ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de ácidos grasos, 472b ésteres lácticos de los mono- y diglicéridos de ácidos grasos, 472c ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de ácidos grasos, 472e ésteres mono y diacetiltartáricos de los mono- y diglicéridos de ácidos grasos, 472f ésteres de ácidos tartáricos, acéticos y grasos de glicerol, 965 maltitol, 967 xilitol, 1200 polidextrosa
---	---

JAPÓN

Aditivos Alimentarios Recomendados no incluidos en CL2004/49-MMP para leches fermentadas (Japón)

Los aditivos nuevos o agregados están en negrita (ver tabla).

SIN#	Clase funcional	Nombre del aditivo alimentario	Nivel máximo de uso		Observación
300	Regulador de la Acidez	ÁCIDO ASCÓRBICO	BPF		nuevo
301	Regulador de la Acidez	ASCORBATO SÓDICO	BPF		nuevo
325	Regulador de la Acidez	LACTATO SÓDICO	NO ESPECIFICADO		nuevo
327	Regulador de la Acidez	LACTATO CÁLCICO	BPF		nuevo
331	Regulador de la Acidez	CITRATO DE SODIO	BPF		nuevo
350ii	Regulador de la Acidez	MALTATO DE SODIO	BPF		nuevo
500ii	Regulador de la Acidez	CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	1,5	g/kg	nuevo
574	Regulador de la Acidez	ÁCIDO GLUCURÓNICO	NO ESPECIFICADO		nuevo
460i	Estabilizante	CELULOSA MICROCRISTALINA	NO ESPECIFICADO		nuevo
460ii	Estabilizante	CELULOSA EN POLVO	BPF		nuevo
509	Estabilizante	CLORURO DE CALCIO	NO ESPECIFICADO		nuevo
900a	Estabilizante	DIMETILPOLISILOXANO	50	mg/kg	nuevo
340i	Espesante	DIHIDRÓGENOFOSFATO POTÁSICO	8800	mg/kg	agregado
340ii	Espesante	HIDRÓGENOFOSFATO DIPOTÁSICO	8800	mg/kg	agregado
340iii	Espesante	FOSFATO TRIPOTÁSICO	8800	mg/kg	agregado

ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMÉRICA

Los Estados Unidos pueden apoyar la propuesta referente a los ácidos, reguladores de la acidez, estabilizadores, espesantes, y gases de envasado.

Leches Fermentadas tratadas térmicamente (Aromatizadas)**ARGENTINA**

Se sugiere aclarar el uso del **Ácido Tánico** (INS 181) porque no está claro cual es su función en estos productos.

Espesantes / Estabilizantes

El uso del **Glicerofosfato de Calcio** (INS 383) debe limitarse para esta subcategoría ya que su uso de acuerdo con las BPF no está autorizado (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5 (2004) – Tabla Tres)

A pesar de que el uso de la **Polidextrosa** (INS 1200) está autorizado de acuerdo con las BPF y que el **Maltitol** (INS 965), el **Lactitol** (INS 966) y el **Xilitol** (INS 967) no tienen IDA especificada pero teniendo en cuenta el efecto laxante que poseen a partir de una determinada concentración se sugiere analizar la real necesidad tecnológica de uso y eventualmente asignarle una condición de uso.

Colorantes

Se sugiere revisar la autorización de uso y los límites propuestos de los colorantes que se detallan a continuación teniendo en cuenta la necesidad tecnológica de uso ya que, en algunos casos los límites propuestos son altos, se incluyen colorantes que poseen IDAs muy bajas y que podrían ser reemplazados por otros.

Tartrazina (INS 102)

Amarillo de Quinolina (INS 104)

Amaranto (INS 123)

Eritrosina (INS 127)

Rojo 2 G (INS 128)

Negro Brillante (INS 151)

Marrón HT (INS 155)

Cantaxantina (INS 161g)

Extracto de Piel de Uva (INS 163ii)

Óxidos de hierro (INS 172 i,ii)

Se opina que el uso de los colorantes que se detallan a continuación debe limitarse para estas subcategorías ya que su uso de acuerdo con las BPF no está autorizado (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5 (2004) – Tabla Tres)

Riboflavinas (INS 101 i,ii)

Carotenos Vegetales (INS 160 aii)

Cantaxantina (INS 160g)

Se sugiere eliminar el **Propilenglicol** (INS 1520) ya que no posee función colorante. El aditivo posee función humectante y ésta no fue autorizada para las Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)

Reguladores de Acidez

El **Ácido Fosfórico** (INS 338) no posee las funciones bajo las cuales está listado. Se sugiere incluirlo con la función Acidulante.

El **Ácido Adípico** (INS 355) está listado dos veces. Se opina que el uso de este ácido, de los **Adipatos** (INS 357 y 359) y del **Tartrato de Calcio** debe limitarse para esta subcategoría ya que su uso de acuerdo con las BPF no está autorizado (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5 (2004) – Tabla Tres).

Emulsificantes

El uso de la **Celulosa** (INS 460) debe limitarse para esta subcategoría ya que su uso de acuerdo con las BPF no está autorizado (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5 (2004) – Tabla Tres).

Los **Ésteres de Mono y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Acético** (INS 472a) y los **Ésteres de Mono y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Cítrico** (INS 472c) no están listados para estas subcategorías de Leches Fermentadas. No se encuentra una razón que justifique su omisión, se sugiere incluirlos.

Conservadores

No se encuentra justificación tecnológica para el uso de los **Sulfitos** (INS 220 - 228) en estos productos. Se sugiere reconsiderar la inclusión en la lista teniendo en cuenta que existen otros aditivos que pueden utilizarse con el mismo propósito.

Se sugiere considerar la exclusión en la lista de los **p-Hidroxibenzoatos** (INS 214 – 216 – 218) ya que se trata de aditivos con IDAs muy bajas.

Se sugiere listar el **Ácido Acético y sus sales** (INS 260 - 263) una sola vez, incluyendo todas las funciones tecnológicamente justificadas para estas subcategorías.

Con respecto al **Ácido Sórbico y sus sales** (INS 220 - 233) se reitera que el uso de conservadores en leches fermentadas obtenidas bajo BPM no está justificado tecnológicamente.

COMUNIDAD EUROPEA

La CE no es favorable a la utilización de estos colorantes en las leches fermentadas debido a su baja IDA.	123 amaranto, 127 erotrosina, 128 rojo 2G, 161g cantaxantina
La CE no es favorable a esta utilización, ya que el propilenglicol no es un colorante, sino que se utiliza como soporte en los aromas. Por tanto, puede estar presente en las leches fermentadas, pero sólo a través de la transferencia.	1520 propilenglicol
La CE pone en duda esta utilización y señala que el ácido tánico no se considera en la NGAA, ya que se utiliza principalmente como coadyuvante (agente clarificador).	181 ácido tánico
La CE pone en duda la necesidad de estos conservantes en los productos con tratamiento térmico.	200-203 sorbatos, 210-213 benzoatos, 214-218 hidroxibenzoatos, p-, 220-228, 539 sulfitos, 234 nisina, 280-283 ácido propiónico y sus sales
Este aditivo no está incluido en la NGAA. Debería comprobarse si el JECFA ha evaluado su seguridad; en caso negativo, no debería incluirse en la lista.	383 glicerofosfato de calcio
La CE pone en duda la necesidad de estos aditivos alimentarios en las leches fermentadas con tratamiento térmico aromatizadas.	338 a 452 y 542 fosfatos, 405 alginato de propilenglicol, 425 harina de konjac, 442 fosfátidos de amonio, 471 mono- y diglicéridos de ácidos grasos, 472a ésteres acéticos de los mono- y diglicéridos de glicerol, 472b ésteres de ácido láctico y graso de glicerol, 472c ésteres cítricos de los mono- y diglicéridos de glicerol, 472e ésteres mono- y diacetiltartáricos de los mono- y diglicéridos de glicerol, 472f ésteres de ácidos tartáricos, acéticos y grasos de glicerol, 476 ésteres poliglicéridos de ácido ricinoleico interesterificado, 477 ésteres de ácidos grasos de propilenglicol, 481i, 482i estearoil-2-lactitatos, 541i fosfatos de aluminio y sodio, 900a dimilpolixano

JAPÓN

Aditivos Alimentarios Recomendados no incluidos en CL2004/49-MMP para las leches fermentadas (Japón)

Los puntos recomendados como nuevos o agregados aparecen en negrita (ver más abajo).

SIN#	Clase funcional	Nombre del Aditivo Alimentario	Nivel máximo de uso		Observación
160c	Colorante	EXTRACTO DE PIMENTÓN	500	mg/kg	nuevo
160d	Colorante	LICOPENO	500	mg/kg	nuevo
163i	Colorante	ANTOCIANINAS		BPF	nuevo
420	Edulcorante	SORBITOL Y JARABE DE SORBITOL		BPF	nuevo
421	Edulcorante	MANITOL		BPF	nuevo
953	Edulcorante	ISOMALTOSA		BPF	nuevo
322	Emulsionante	LECITINA	1	g/kg	nuevo
410	Emulsionante	GOMA DE ALGARROBO		BPF	agregado
415	Emulsionante	GOMA XANTANA		BPF	agregado
440	Emulsionante	PECTINAS		BPF	agregado
472b	Emulsionante	ÉSTERES DE ÁCIDO LÁCTICO Y GRASO DE GLICEROL		BPF	agregado
459	Aromatizante	BETA-CICLODEXTRINA	0-5	mg/kg/día(IDA)	nuevo
968	Aromatizante	ERITRITOL		BPF	agregado
270	Regulador de la acidez	ÁCIDO LÁCTICO		BPF	nuevo
296	Regulador de la acidez	ÁCIDO MÁLICO		BPF	
297	Regulador de la acidez	ÁCIDO FUMÁRICO		BPF	nuevo
300	Regulador de la acidez	ÁCIDO ASCÓRBICO		BPF	nuevo
301	Regulador de la acidez	ASCORBATO SÓDICO		BPF	nuevo
325	Regulador de la acidez	LACTATO SÓDICO		NO ESPECIFICADO	nuevo
327	Regulador de la acidez	LACTATO CÁLCICO		BPF	
330	Regulador de la acidez	ÁCIDO CÍTRICO		BPF	nuevo
331	Regulador de la acidez	CITRATO DE SODIO		BPF	nuevo
331iii	Regulador de la acidez	CITRATO TRISÓDICO		BPF	agregado
350ii	Regulador de la acidez	MALATO ÁCIDO DE SODIO		BPF	nuevo
500ii	Regulador de la acidez	CARBONATO ÁCIDO DE SODIO	1,5	g/kg	nuevo
574	Regulador de la acidez	ÁCIDO GLUCURÓNICO		NO ESPECIFICADO	nuevo
460i	Estabilizante	CELULOSA MICROCRISTALINA		NO ESPECIFICADO	agregado
460ii	Estabilizante	CELULOSA EN POLVO		BPF	agregado
509	Estabilizante	CLORURO DE CALCIO		NO ESPECIFICADO	nuevo
900a	Estabilizante	DIMETILPOLISILOXANO	50	mg/kg	agregado
340i	Espesante	DIHIDRÓGENOFOSFATO POTÁSICO	880	mg/kg	agregado
340ii	Espesante	HIDRÓGENOFOSFATO DIPOTÁSICO	880	mg/kg	agregado
340iii	Espesante	FOSFATO TRIPOTÁSICO	880	mg/kg	agregado
306	Conservante	EXTRACTO RICO EN TOCOFEROLES		BPF	nuevo
307	Conservante	ALFA-TOCOFEROL		BPF	nuevo
307b	Conservante	TOCOFEROL CONCENTRADO MIXTO		BPF	nuevo
307c	Conservante	ALFA-TOCOFEROL		BPF	nuevo

ESTADOS UNIDOS DE NORTEAMÉRICA

En general, los Estados Unidos apoyan lo propuesto referente a los colorantes, edulcorantes, emulsionantes, aromatizantes, ácidos, reguladores de la acidez, gases de envasado, conservantes y estabilizantes con algunas excepciones.

Colorantes

Por motivos de inocuidad no resueltos, no apoyamos la inclusión del amarillo de quinoleína (104), azorrubina (122), amaranto (123), punzó 4R (124), rojo 2G (128), clorofilas (140), complejos cúpricos de clorofilas (141i, 141ii), negro brillante PN (151), marrón HT (155), extractos de piel de uva (163ii), ni de los óxidos de hierro (172i, 172ii, 172iii). Recomendamos que el CCMMP suspenda la ulterior consideración de dichos colorantes para inclusión en esta norma.

Deseamos expresar que para que los siguientes colorantes puedan agregarse en forma inocua a los alimentos en venta en los Estados Unidos de Norteamérica, los mismos deben ser certificados en grupo por la Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos: tartrazina (Amarillo no. 5 FD&C), amarillo ocaso (Amarillo no.6 FD&C), eritrosina (Rojo no. 3 FD&C), rojo allura AC (Rojo no. 40FD&C), indigotina (Azul no. 2 FD&C), azul brillante FCF (Azul No. 1 FD&C), y verde firme FCF (Verde No. 3 FD&C).

Notamos que el propilenglicol (152) aparece listado como colorante, aunque ello es incorrecto. Según el sistema SIN del Codex, el propilenglicol se utiliza como humectante, agente humedecedor, o agente de dispersión, todas las cuales son clases de aditivos técnicos no incluidos en la norma (CX/MMP 04/6/10). Recomendamos que el CCMMP suspenda la ulterior consideración de esta disposición para el propilenglicol.

Los EE.UU. no pueden apoyar el uso de ningún conservante en las leches fermentadas. Por lo tanto, recomendamos que el CCMMP suspenda la ulterior consideración de todos los conservantes (sorbatos, benzoatos, hidroxibenzoatos, sulfitos, nisina, acetatos potásicos, y cetato de sodio) en esta norma.

JECFA no ha asignado una IDA totalmente especificada ni al tartrato cálcico (354) ni al glicerofosfato cálcico (383). Por lo tanto, recomendamos que el CCMMP suspenda la ulterior consideración de dichos aditivos.

La anotación individual del ácido adípico (355) parece constituir un error, ya que el ácido adípico se haya incluido en las disposiciones para los adipatos (355-357, 359). Recomendamos que se suspenda la disposición para el ácido adípico y que el ácido adípico se considere en el contexto de las disposiciones para los adipatos

JECFA revisó las especificaciones de identidad para los ésteres diacetiltartáricos de los mono-y diglicéridos de ácidos grasos (472e), para que incluyeran los ésteres míxtos acéticos y tartáricos de los mono y diglicéridos de ácidos grasos (472f). Más adelante, la CAC revocó el número SIN 472f. Por lo tanto, recomendamos que el CCMMP suspenda todas las disposiciones para el 472f.

Los Estados Unidos no apoyan la inclusión de ninguna disposición para el uso de ciclamatos (952). El uso de ciclamatos está específicamente prohibido en los Estados Unidos a causa de preocupaciones referentes a su inocuidad. Recomendamos que el CCMMP suspenda la ulterior consideración de los ciclamatos en esta norma.

Leches Fermentadas (Simples)

ARGENTINA

Espesantes / Estabilizantes

Ya que el uso del **Alginato de Propilenglicol** (INS 405), de acuerdo con las BPF, no está autorizado se sugiere establecer un límite de uso para esta subcategoría (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5 (2004) – Tabla Tres)

En la Sección 4 – Aditivos, de la Norma Codex para Leches Fermentadas el uso de **Estabilizantes y Espesantes** está restringido a la reconstitución y recombinación y si esta permitido en la legislación nacional del país de venta al consumidor final. Se propone incluir esta explicación con el objeto de completar la información dada y mantener la coherencia con la citada Norma.

A pesar de que el uso de la **Polidextrosa** (INS 1200) está autorizado de acuerdo con las BPF y que el **Maltitol** (INS 965) y el **Xilitol** (INS 967) no tienen IDA especificada pero teniendo en cuenta el efecto laxante que poseen a partir de una determinada concentración se sugiere analizar la real necesidad tecnológica de uso y eventualmente asignarle una condición de uso.

Emulsificantes

El uso de emulsificantes no está autorizado para esta subcategoría de Leches Fermentadas. Se sugiere eliminar de la lista de aditivos los **Mono y Diglicéridos** (INS 471)

Leches Fermentadas (Aromatizadas)

ARGENTINA

Se sugiere aclarar el uso del **Ácido Tánico** (INS 181) porque no está claro cual es su función en estos productos.

Espesantes / Estabilizantes

El uso del **Glicerofosfato de Calcio** (INS 383) debe limitarse para esta subcategoría ya que su uso de acuerdo con las BPF no está autorizado (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5 (2004) – Tabla Tres)

A pesar de que el uso de la **Polidextrosa** (INS 1200) está autorizado de acuerdo con las BPF y que el **Maltitol** (INS 965), el **Lactitol** (INS 966) y el **Xilitol** (INS 967) no tienen IDA especificada pero teniendo en cuenta el efecto laxante que poseen a partir de una determinada concentración se sugiere analizar la real necesidad tecnológica de uso y eventualmente asignarle una condición de uso.

Colorantes

Se sugiere revisar la autorización de uso y los límites propuestos de los colorantes que se detallan a continuación teniendo en cuenta la necesidad tecnológica de uso ya que, en algunos casos los límites propuestos son altos, se incluyen colorantes que poseen IDAs muy bajas y que podrían ser reemplazados por otros.

Tartrazina (INS 102)

Amarillo de Quinolina (INS 104)

Amaranto (INS 123)

Eritrosina (INS 127)

Rojo 2 G (INS 128)

Negro Brillante (INS 151)

Marrón HT (INS 155)

Cantaxantina (INS 161g)

Extracto de Piel de Uva (INS 163ii)

Óxidos de hierro (INS 172 i,ii)

Se opina que el uso de los colorantes que se detallan a continuación debe limitarse para estas subcategorías ya que su uso de acuerdo con las BPF no está autorizado (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5 (2004) – Tabla Tres)

Riboflavinas (INS 101 i,ii)

Carotenos Vegetales (INS 160 aii)

Cantaxantina (INS 160g)

Se sugiere eliminar el **Propilenglicol** (INS 1520) ya que no posee función colorante. El aditivo posee función humectante y ésta no fue autorizada para las Leches Fermentadas (CODEX STAN 243-2003)

Reguladores de Acidez

El **Ácido Fosfórico** (INS 338) no posee las funciones bajo las cuales está listado. Se sugiere incluirlo con la función Acidulante.

El **Ácido Adípico** (INS 355) está listado dos veces. Se opina que el uso de este ácido, de los **Adipatos** (INS 357 y 359) y del **Tartrato de Calcio** debe limitarse para esta subcategoría ya que su uso de acuerdo con las BPF no está autorizado (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5 (2004) – Tabla Tres).

Emulsificantes

El uso de la **Celulosa** (INS 460) debe limitarse para esta subcategoría ya que su uso de acuerdo con las BPF no está autorizado (CAC/STAN 192-1995, Rev. 5 (2004) – Tabla Tres).

Los **Ésteres de Mono y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Acético** (INS 472a) y los **Ésteres de Mono y Diglicéridos de Ácidos Grasos con Ácido Cítrico** (INS 472c) no están listados para estas subcategorías de Leches Fermentadas. No se encuentra una razón que justifique su omisión, se sugiere incluirlos.

Conservadores

No se encuentra justificación tecnológica para el uso de los **Sulfitos** (INS 220 - 228) en estos productos. Se sugiere reconsiderar la inclusión en la lista teniendo en cuenta que existen otros aditivos que pueden utilizarse con el mismo propósito.

Se sugiere considerar la exclusión en la lista de los **p-Hidroxibenzoatos** (INS 214 – 216 – 218) ya que se trata de aditivos con IDAs muy bajas.

Se sugiere listar el **Ácido Acético y sus sales** (INS 260 - 263) una sola vez, incluyendo todas las funciones tecnológicamente justificadas para estas subcategorías.

Con respecto al **Ácido Sórbico y sus sales** (INS 220 - 233) se reitera que el uso de conservadores en leches fermentadas obtenidas bajo BPM no está justificado tecnológicamente.