

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 7 del programa

CX/NFSDU 00/7-Add. 1
Mayo de 2000

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE NUTRICIÓN Y ALIMENTOS PARA REGÍMENES ESPECIALES

22^a reunión

Berlín, Alemania, 19-23 de junio de 2000

ANTEPROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS

EL USO DE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN ALIMENTOS ELABORADOS A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS

*Preparado por Países Bajos, Canadá, China, Francia, Alemania, Rumania, España, Suiza,
Reino Unido, Estados Unidos de América (EE.UU.), Uruguay, Eslovaquia,
Comunidad Europea (CE) e ISDI*

Desde que entraron en vigencia la norma actual sobre alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños (Codex stan 74-1991), los productos han experimentado un desarrollo formidable. Quiere decir que los párrafos actuales relativos a los aditivos ya no reflejan la situación imperante en el mercado.

Al examinar la presentación de los párrafos del anexo se nota que los aditivos que forman parte de los párrafos actuales sobre aditivos figuran en los anexos en caracteres normales. De conformidad con los documentos de sala de conferencia emitidos en la última reunión del Comité y atendiendo la solicitud de varias delegaciones, se ha optado por incluir los nuevos aditivos en cursiva. Los comentarios del grupo de trabajo acerca del empleo de aditivos alimentarios específicos figuran en los anexos precedidos por un asterisco. ISDI propuso añadir a los párrafos varios aditivos alimentarios, de modo que tales adiciones aparecen señaladas con dos asteriscos. El grupo de trabajo no ha tenido la oportunidad de formular sus observaciones sobre dichas adiciones.

Aparte de las observaciones relacionadas con aditivos específicos, el grupo de trabajo tiene las siguientes observaciones de carácter más genérico.

1. Según el punto de vista general, el empleo de aditivos en los alimentos para niños pequeños debería ser lo más restringido posible. La cuestión por esclarecer es si esa reducción se ha de

lograr limitando la cantidad absoluta de aditivos permitidos en esos grupos de alimentos o si es aceptable la inclusión de varios aditivos que ejercen una función comparable.

2. Se han planteados numerosos comentarios respecto a las unidades que se deben aplicar en cuanto al empleo de aditivos alimentarios. La mayoría de los miembros del grupo de trabajo apoyaron la aplicación de mg/kg o g/l en preparados para lactantes o alimentos listos para el consumo para niños pequeños. Este documento ha sido adaptado a esa sugerencia.
3. El uso de aromas idénticos a los naturales o artificiales resultó controvertido y un punto cuestionado en especial fue la dosis de etilvainilla.
4. Se estima necesario acumular más información sobre la composición química, la función y la inocuidad de las carbohidrasas de malta.

**PROYECTO DE NORMA REVISADA PARA ALIMENTOS ELABORADOS
A BASE DE CEREALES PARA LACTANTES Y NIÑOS PEQUEÑOS**

(Codex stan 74-1991)

- En el Trámite 3 del Procedimiento -

Párrafo 4: aditivos alimentarios, aromas y enzimas

		INS:	Por kg listo para el consumo	Status/ comentarios
4.1	Emulsionantes			
4.1.1	Lecitina	322	1,5 g * 10 g	ADI: s.l.
4.1.2	Mono- y diglicéridos	471	1,5 g *5 g sólo o en combinación con 472a, b y c	ADI: s.l.
<i>nuevo</i>	<i>Ésteres de ácido acético de mono- y diglicéridos</i>	<i>472a</i>	<i>5 g/kg sólo o en combinación con 472a, b y c</i>	<i>ADI: s.l.</i>
<i>nuevo</i>	<i>Ésteres de ácido láctico de mono- y diglicéridos</i>	<i>472b</i>	<i>5 g/kg sólo o en combinación con 472a, b y c</i>	<i>ADI: s.l.</i>
<i>nuevo</i>	<i>Ésteres de ácido cítrico de mono- y diglicéridos</i>	<i>472c</i>	<i>5 g/kg sólo o en combinación con 472a, b y c</i>	<i>ADI: s.l.</i>
** nuevo 4..	Agentes espesantes			
** nuevo	<i>Goma de algarrobo</i>	<i>410</i>	<i>10 g sólo o en combinación con 412, 414, 415, 440 20 g para cereales exentos de gluten, sólo o en combinación con 412, 414, 415, 440</i>	<i>ADI: s.e.</i>
** nuevo	<i>Goma guar</i>	<i>412</i>	<i>10 g sólo o en combinación con 410, 414, 415, 440 20 g para cereales exentos de gluten, sólo o en combinación con 412, 414, 415, 440</i>	<i>ADI: s.e.</i>
** nuevo	<i>Goma de acacia (goma arábiga)</i>	<i>414</i>	<i>10 g sólo o en combinación con 410, 414, 415, 440 20 g para cereales exentos de gluten, sólo o en combinación con 412, 414, 415, 440</i>	<i>ADI: s.e.</i>

		INS:	Por kg listo para el consumo	Status/ comentarios
** nuevo	<i>Goma xantan</i>	415	10 g sólo o en combinación con 410, 414, 415, 440 20 g para cereales exentos de gluten, sólo o en combinación con 412, 414, 415, 440	ADI: s.e.
** nuevo	<i>Pectinas</i>	440	10 g sólo o en combinación con 410, 414, 415, 440 20 g para cereales exentos de gluten, sólo o en combinación con 412, 414, 415, 440	ADI: s.e.
** nuevo	<i>Almidón oxidado</i>	1404	50 g	
** nuevo	<i>Fosfato de monoalmidón</i>	1410	50 g	
** nuevo	<i>Fosfato de dialmidón</i>	1412	50 g	
**nuevo	<i>Fosfato de dialmidón fosfatado</i>	1413	50 g	ADI: s.e.
**nuevo	<i>Fosfato de dialmidón acetilado</i>	1414	50 g	ADI: s.e.
**nuevo	<i>Almidón acetilado</i>	1420	50 g	
**nuevo	<i>Adipato de almidón acetilado</i>	1422	50 g	
**nuevo	<i>Almidón octenil succinado sódico</i>	1450	50 g	
4.2	Reguladores del pH			
**nuevo	<i>Ácido acético</i>	260	BPF	ADI: s.l.
**nuevo	<i>Acetato de potasio</i>	261	BPF	ADI: s.l.
**nuevo	<i>Acetato de sodio</i>	262	BPF	ADI: s.l.
**nuevo	<i>Acetato de calcio</i>	263	BPF	ADI: s.l.
**nuevo	<i>L(+)-ácido málico</i>	296	BPF	ADI: s.l.
**nuevo	<i>L(+)-lactato de sodio</i>	325	BPF	ADI: s.l.
**new	<i>L(+)-lactato de potasio</i>	326	BPF	ADI: s.l.
**nuevo	<i>L(+)-lactato de calcio</i>	327	BPF	ADI: s.l.
**nuevo	<i>Ácido clorhídrico</i>	507	BPF	ADI: s.l.
**nuevo	<i>Citratos de sodio</i>	331	BPF	ADI: s.l.
**nuevo	<i>Citratos de potasio</i>	332	BPF	ADI: s.e.
**nuevo	<i>Carbonato de sodio</i>	500i	BPF	ADI: s.l.
**nuevo	<i>Hidróxido de sodio</i>	524	BPF	ADI: s.l.
**nuevo	<i>Hidróxido de potasio</i>	525	BPF	ADI: s.l.
**nuevo	<i>Hidróxido de calcio</i>	526	BPF	ADI: s.l.
4.2.1	Hidrogen - carbonato de sodio	500ii	BPF, dentro de los límites para el sodio * suprimir	ADI: s.e.

		INS:	Por kg listo para el consumo	Status/ comentarios
4.2.2	Hidrogen-carbonato de potasio	501ii	BPF * suprimir	ADI: s.e.
4.2.3	Carbonato de calcio	170i	BPF	ADI: s.e.
4.2.4	Acido (L+) láctico	270	1,5 g BPF	ADI: s.l.
4.2.5	Acido cítrico	330	2,5 g *BPF	ADI: s.l.
<i>nuevo</i>	<i>Fosfato sódico</i>	<i>339iii</i>	<i>1 g/kg sólo o en combinación con 340 y 341 iii, expresado como P2O5</i>	<i>Mtdi 70 mg/kg peso/día</i>
<i>nuevo</i>	<i>Fosfato de potasio</i>	<i>340</i>	<i>1 g/kg sólo o en combinación con 340 y 341 iii, expresado como P2O5</i>	<i>Mtdi 70 mg/kg peso/día</i>
<i>nuevo</i>	<i>Fosfato cálcico</i>	<i>341iii</i>	<i>1 g/kg sólo o en combinación con 340 y 341 iii, expresado como P2O5</i>	<i>Mtdi 70 mg/kg peso/día</i>
4.3	Antioxidante			
4.3.1	Tocoferoles mixtos	306b	300 mg/kg de grasa, solos o mezclados	Grupo ADI: 0,15-2 mg
<i>nuevo</i>	<i>Alfa-tocoferoles</i> <i>Gama-tocoferoles</i> <i>Delta-tocoferoles</i>	<i>307</i> <i>308</i> <i>309</i>	<i>*100 mg/kg de alimento conteniendo grase, sólo o en combinación (304 incluido)</i>	
4.3.3	Palmitato de L-ascorbilo	304	200 mg/kg de grasa *100 mg/kg de alimento conteniendo grasa, sólo o en combinación con tocoferoles	ADI: 1,25 mg
4.3.4	L-ácido ascórbico y sus sales de sodio y potasio	300 301 303	50 mg, expresados en ácido ascórbico y dentro de los límites para el sodio y el potasio	Grupo ADI: s.e.
<i>nuevo</i>	<i>L-ascorbato cálcico</i>	<i>302</i>	<i>*20 mg/100 g</i> <i>*3 g/100 g</i> <i>*2 g/100 g</i> <i>*0,2 mg/100 g</i>	
4.4	Aromas			<i>CCFAC está elaborando un inventario del uso de aromas</i>
4.4.1	Extracto de vainilla		BPF	
4.4.2	Etilvainilla		7 mg/100 g * 1 mg	ADI: 3 mg

		INS:	Por kg listo para el consumo	Status/ comentarios
4.4.3	Vainillina		7 mg/100 g	ADI: 10 mg
**nuevo	<i>Extractos de frutas al natural</i>		<i>BPF</i>	
4.5	Enzimas			<i>El Codex aún no ha enfocado las enzimas</i>
4.5.1	Carbohidrasas de malta		BPF	ADI: s.l.
4.6	Levaduras			
4.6.1	Carbonato de amonio	503i	BPF	ADI: s.e.
4.6.2	Hidrogenocarbonato de amonio	503ii	BPF	ADI: s.e.
4.7	Antiaglutinantes			
nuevo	<i>Dióxido de silicio</i>	551	2 g/kg * 0,2 g *para cereales secos	ADI: s.e.
** nuevo 4.8	Gases de envasado			
**nuevo	<i>Dióxido de carbono</i>	290	<i>BPF</i>	
**nuevo	<i>Argón</i>	938	<i>BPF</i>	
**nuevo	<i>Helio</i>	939	<i>BPF</i>	
**nuevo	<i>Nitrógeno</i>	941	<i>BPF</i>	
**nuevo	<i>Óxido nitroso</i>	942	<i>BPF</i>	
**nuevo	<i>Oxígeno</i>	948	<i>BPF</i>	