



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



Organización
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: codex@fao.org - www.codexalimentarius.org

Tema 4(a) del programa

CX/FA 26/56/5 Add.1

Marzo de 2026

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

56.ª reunión

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

1. El CCFO, en su 29.ª reunión (2026), acordó remitir el anteproyecto de norma para los aceites omega-3 de origen microbiano a la Comisión del Codex Alimentarius (CAC), en su 49.º período de sesiones, para su adopción en el trámite 5 y las disposiciones sobre aditivos alimentarios al CCFA para su ratificación, y solicitó asesoramiento al CCFA sobre la clasificación adecuada de los aceites omega-3 de origen microbiano. Para consultar los antecedentes y el debate celebrado en la 29.ª reunión del CCFO, véanse los párrafos 63 a 70 y 82, inciso iv), del documento REP26/FO.

Parte A: Determinación de la categoría de alimentos adecuada de la NGAA

2. El CCFO, en su 29.ª reunión, solicitó al CCFA asesoramiento sobre la clasificación adecuada de los aceites omega-3 de origen microbiano en la *Norma general para los aditivos alimentarios* (NGAA, CXS 192-1995), señalando lo siguiente:

- i. El CCFO, en dicha reunión, no pudo asignar una categoría de alimentos (CA) para los aceites omega-3 de origen microbiano, ya que de acuerdo con el sistema de categoría de alimentos (CA) de la NGAA, ni la CA 02.0 (Grasas, aceites y emulsiones) ni sus subcategorías incluyen actualmente aceites de fuentes microbianas.
- ii. El CCFO prefirió establecer una nueva subcategoría para los aceites de origen microbiano y recomendó que la nueva CA podía establecerse bajo la CA 02.1 (Grasas y aceites prácticamente exentos de agua) dentro de la categoría general CA 02.0 (Grasas y aceites, y emulsiones grasas) con la siguiente descripción:

02.1.4 Aceites y grasas de origen microbiano: Grasas y aceites comestibles obtenidos de microorganismos oleaginosos, que incluyen, entre otros, microalgas, protistas, hongos o levaduras, y no derivados de plantas o animales. La finalidad de estos aceites y grasas es que se utilicen como grasas y aceites comestibles o como ingredientes en alimentos. Esta categoría también abarca formas concentradas de ácidos grasos específicos.

- iii. Las CA 02.0 y 02.1 deben ampliarse para reflejar los diferentes tipos de aceites para consumo humano, incluidos los aceites de origen microbiano, del modo siguiente:
 - **02.0 Grasas y aceites, y emulsiones grasas:** Comprende todos los productos a base de grasas que se derivan de fuentes vegetales, animales, microbianas o marinas, o sus mezclas.
 - **02.1 Grasas y aceites prácticamente exentos de agua:** Las grasas y aceites comestibles son alimentos compuestos principalmente por triglicéridos de ácidos grasos de fuentes vegetales, animales, microbianas o marinas.

Parte B: Ratificación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el anteproyecto de norma para aceites omega-3 de origen microbiano

3. El CCFO, en su 29.ª reunión, acordó remitir las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios al CCFA para su ratificación:

4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

En los alimentos correspondientes a esta norma es aceptable el uso de antioxidantes, secuestrantes y emulsionantes utilizados de acuerdo con los cuadros I y II de la *Norma general para los aditivos alimentarios* (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos [(que se determine)].

Los aromatizantes utilizados en los productos correspondientes a esta norma deben cumplir las *Directrices para el uso de aromatizantes* (CXG 66-2008).

4. La lista específica de aditivos alimentarios aceptables y sus dosis máximas asociadas se encuentra en el anexo de este documento.

Recomendaciones

5. Se invita al CCFA a que, en su 56.^a reunión:
- i. brinde asesoramiento sobre la clasificación adecuada de los aceites omega-3 de origen microbiano en la NGAA, así como las recomendaciones presentadas (consultar la Parte A); y
 - ii. estudie la posibilidad de ratificar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el Anteproyecto de norma para aceites omega-3 de origen microbiano (consultar la Parte B y el anexo de este documento).

ANEXO

Lista de disposiciones sobre aditivos alimentarios en el anteproyecto de norma para aceites omega-3 de origen microbiano (para adopción por el CAC49 en el trámite 5)¹²

N.º del SIN	Nombre del aditivo alimentario	Dosis máxima	IDA	Notas
1. Antioxidantes				
300	Ácido ascórbico, L-	BPF	“No especificado” (25.ª JECFA, 1981)	Los antioxidantes se utilizan en los aceites omega-3 de origen microbiano para prevenir o retrasar la oxidación en los lípidos que contienen ácidos grasos insaturados, como en los aceites omega-3 de origen microbiano.
304, 305	ÉSTERES DE ASCORBILO	2 500 mg/kg	0 a 1,25 mg/kg de pc (17.ª JRCFA, 1973)	
320	Hidroxianisol butilado	200 mg/kg	0 a 0,5 mg/kg de pc (33.ª JECFA, 1988)	
321	Butilhidroxitolueno	200 mg/kg	0 a 0,3 mg/kg de pc (44.ª JECFA, 1995)	
330	Ácido cítrico	BPF	"No limitado" (17.ª JECFA, 1973)	
322(i)	Lecitina	BPF	“No limitado” (17.ª JECFA, 1973)	
310	Galato de propilo	200 mg/kg	0 a 1,4 mg/kg de pc (46.ª JECFA, 1996)	
392	Extracto de romero ³	4 000 mg/kg	0 a 0,6 mg/kg de pc (100.ª JECFA, 2025)	
319	Terbutilhidroquinona (TBHQ)	200 mg/kg	0 a 0,7 mg/kg de pc (49.ª JECFA, 1997)	
307a, 307b, 307c	TOCOFEROLES	6 000 mg/kg	0,15 a 2 mg/kg de pc (30.ª JECFA, 1986)	
2. Emulsionantes				
322(i)	Lecitina	BPF	“No limitado” (17.ª JECFA, 1973)	Los emulsionantes se utilizan para reducir la cristalización y la turbidez de los aceites propensos a formar precipitados a temperaturas más frías.
3. Secuestrantes				
300	Ácido ascórbico, L-	BPF	“No especificado” (25.ª JECFA, 1981)	Los secuestrantes se utilizan en los aceites omega-3 de origen microbiano para unirse a trazas de metales que pueden acelerar la oxidación. No actúan directamente como antioxidantes, sino que apoyan la actividad antioxidante al eliminar los catalizadores que aceleran los procesos de oxidación.
330	Ácido cítrico	BPF	“No limitado” (17.ª JECFA, 1973)	

¹ REP26/FO, Apéndice III, Parte 2.

² El CCFO, en su 29.ª reunión, recomendó que se estableciera una nueva categoría de alimentos, CA 02.1.4, que cubriera este producto. Cabe señalar que la CA 02.1 figura en el anexo del Cuadro III; por lo tanto, el uso de aditivos alimentarios en este producto debe gestionarse en los cuadros I y II, en lugar de en el Cuadro III.

³ El Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA), en su 100.ª reunión (10-19 de junio de 2025) estableció una ingesta diaria aceptable (IDA) para el extracto de romero (SIN 392) de 0 a 0,6 mg/kg de peso corporal por día (expresado como ácido carnósico y carnosol).