

comisión del codex alimentarius

S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



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

Tema 6 del programa

**CX/FAC 02/5
Enero de 2002**

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS Y CONTAMINANTES DE LOS ALIMENTOS

34ª reunión

Rotterdam, Países Bajos, 11-15 de marzo de 2002

APROBACIÓN Y/O REVISIÓN DE DOSIS MÁXIMAS DE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN NORMAS DEL CODEX

ANTECEDENTES

1. De conformidad con la sección en que se trata de las Relaciones entre los Comités de Productos y los Comités Generales en el *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius* (11ª edición, págs. 93-95 del inglés), "todas las disposiciones relativas a aditivos alimentarios (incluidos los coadyuvantes de elaboración)... que figuran en las normas del Codex para productos deberán remitirse al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos y habrán de ser ratificadas por el mismo".
2. De acuerdo con ello y con otras disposiciones del *Manual de Procedimiento de la Comisión del Codex Alimentarius*, se presentan al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos, para su ratificación, las disposiciones sobre aditivos alimentarios que se acompañan. Se sugiere que dichos aditivos alimentarios junto con las respectivas dosis de uso aprobadas por el Comité se incorporen en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios.
3. Desde la 33ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos se han presentado para su ratificación las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex, que se enumeran por i) función tecnológica, número SIN y nombre del aditivo alimentario; ii) dosis que se propone; iii) IDA (mg/kg de peso corporal); y i) notas.
4. En este documento no figuran disposiciones sobre aditivos alimentarios ratificadas anteriormente a los mismos niveles de uso que se especifican en los proyectos de normas del Codex recientemente examinados por el Comité.

**19ª REUNIÓN DEL COMITÉ DEL CODEX SOBRE PRODUCTOS DEL CACAO
Y EL CHOCOLATE (ALINORM 03/14)**

**ANTEPROYECTO DE NORMA PARA EL CHOCOLATE Y LOS PRODUCTOS DE CHOCOLATE
EN EL TRÁMITE 8¹ (APÉNDICE II)**

<i>Nº SIN</i>	<i>Aditivo alimentario</i>	<i>Dosis máxima de uso</i>	<i>IDA (mg/kg de peso corporal)</i>	<i>Notas</i>
ALCALIZANTES Y NEUTRALIZANTES				<i>2</i>
Reguladores de la acidez				
503(i) 527	Carbonato amónico Hidróxido amónico		NO ESPECIFICADA NO LIMITADA	
503(ii)	Hidrogenocarbonato amónico		NO ESPECIFICADA	
170(i) 330	Carbonato cálcico Ácido cítrico		NO LIMITADA NO LIMITADA (IDA de grupo para ácido cítrico y sus sales de calcio, potasio, sodio y amonio)	
504(i)	Carbonato de magnesio		NO LIMITADA	
528	Hidróxido de magnesio	Limitada por BPF	NO LIMITADA	
530	Óxido de magnesio		NO LIMITADA	
501(i)	Carbonato de potasio		NO LIMITADA	
525	Hidróxido de potasio		NO LIMITADA	
501(ii)	Hidrogenocarbonato de potasio		NO LIMITADA (Incluida en la IDA de grupo para hidrogenocarbonatos)	
500(i)	Carbonato de sodio		NO LIMITADA	
524	Hidróxido de sodio		NO LIMITADA	
500(ii)	Hidrogenocarbonato de sodio		NO LIMITADA	
526	Hidróxido de calcio		NO LIMITADA	
338	Ácido ortofosfórico	2,5 g/kg expresada como P ₂ O ₅ en productos acabados de cacao y chocolate	IDMT 70 (expresada como fósforo de todas las procedencias)	
334	Ácido L-tartárico	5 g/kg en productos acabados de cacao y chocolate	0-30 (IDA de grupo para el ácido L-(+) tartárico y sus sales de sodio, potasio y sodio potásico).	

¹ ALINORM 03/14 párrs. 42-48 y Apéndice II

² Los alcalizantes y neutralizantes transferidos como resultado de la elaboración de material de cacao en proporción a la cantidad máxima prevista.

EMULSIONANTES

471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos comestibles	Limitada por BPF		NO LIMITADA	Descripción del producto ³
322	Lecitina			NO LIMITADA	”
422	Glicerol			NO ESPECIFICADA	”
442	Sales amónicas de ácidos fosfatídicos	10 g/kg		0-30 (El contenido de fósforo deberá incluirse en la IDA para los fosfatos)	”
476	Ésteres de poliglicerol de ácido ricinoleico interesterificado	5 g/kg	15g/Kg	0-7,5	”
491	Monoestearato de sorbitán	10 g/kg	en combinación		”
492	Tristearato de sorbitán	10 g/kg			”
435	Monoestearato de sorbitán polioxietileno (20)	10 g/kg		0-30 (El contenido de fósforo se incluirá en la IDA para los fosfatos)	”

Aromatizantes

Aromatizantes naturales y artificiales, salvo los que reproducen el aroma del chocolate o la leche	Limitada por BPF		Ratificados temporalmente
			Productos descritos ³
Vainillina	1 g/kg en combinación	Admisible	Ninguna preocupación por su inocuidad a las dosis de ingestión actuales cuando se emplean como aromatizante
			Productos descritos ³
Etilvainillina	1 g/kg en combinación	Admisible	Ninguna preocupación de inocuidad a los niveles de ingestión actuales cuando se emplea como aromatizante
			Productos descritos ³

³ Los productos se describen en la disposición 2.1 y 2.1. del Proyecto de Norma para el Chocolate y los Productos de Chocolate.

Edulcorantes

950	Acesulfame potásico	500 mg/kg	0-15	Productos descritos ³
951	Aspartamo	2000 mg/kg	0-40	”
952	Ácido ciclámico y sus sales de Na y Ca	500 mg/kg		”
954	Sacarina y sus sales de Na y Ca	500 mg/kg		”
957	Taumatina		NO ESPECIFICADA	”
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol		NO ESPECIFICADA	”
421	Manitol	Limitada por BPF	NO ESPECIFICADA	”
953	Isomalta (Isomaltitol)		NO ESPECIFICADA	”
965	Maltitol y jarabe de malitol		NO ESPECIFICADA	”
966	Lactitol		NO ESPECIFICADA	”
967	Xylitol		NO ESPECIFICADA	”
959	Dihidrocalcona neohesperidina	100 mg/Kg		”

Agentes de glaseado

414	Goma arábica (Goma acacia)		NO ESPECIFICADA	Productos descritos ³
440	Pectina		NO ESPECIFICADA (IDA de grupo para pectinas y pectinas amidadas solas o en combinación)	”
901	Cera de abeja, blanca y amarilla	BPF	ADMISIBLE (empleo actual (como agente de desmoldeo y agente de glaseado en productos de panadería, como glaseador en frutas frescas y congeladas y como agente de glaseados en confitería, sustancia de transferencia)	”
902	Cera de candelilla		ADMISIBLE (empleos actuales (como agente de glaseado, componente de base de goma de masticar, como agente tratamiento de superficies y como sustancia de transferencia para aromatizantes)	”
903	Cera de carnauba		0-7	”
904	Goma shellac		AMISIBLE (usos actuales (como revestimiento, glaseado y acabado superficial aplicado externamente a los alimentos) no de interés toxicológico)	”

Antioxidantes

304	Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg	0-1,25 (como palmitato de ascorbilo o estearato de ascorbilo, o la suma de ambos)	Producto descrito en chocolate blanco calculado con referencia a su contenido de grasa
319	Butilhidroquina terciaria	200 mg/kg	0-0,7	”
320	Hidroxianisol butilato	200 mg/kg	0-0,5	”
321	Hidroxitolueno butilato	200 mg/kg	0-0,3	”
310	Propilgalato	200 mg/kg	0-1,4	”
307	α -tocoferol	750 mg/kg	0,15-2 (IDA de grupo para concentrado de d-alfa-tocoferol y d-alfa-tocoferol, solo o en combinaci3n)	”

Colorantes (para fines decorativos 3nicamente)

175	Oro	BPF	IDA NO ASIGNADA (uso muy limitado. No se considera que presente riesgos) SE APLAZA LA DECISI3N	Productos descritos ³
174	Plata	BPF		”

Espesantes

1200	Polidextrosa A y N	BPF		”
------	--------------------	-----	--	---

Coadyuvante de elaboraci3n

	Hexano (62°C - 82°C)	1 mg/kg		calculado sobre contenido de grasa
--	----------------------	---------	--	------------------------------------