

# 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 6 del programa

## PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

### COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

*29º período de sesiones*

*Centro Internacional de Conferencias, Ginebra (Suiza), 3-7 de julio de 2006*

## LISTA DE NORMAS Y TEXTOS AFINES DEL CODEX VIGENTES

### CUYA REVOCACIÓN SE RECOMIENDA

En el Anexo 1 figura una lista de normas y textos afines del Codex vigentes cuya revocación se recomienda. Se invita a la Comisión a que **confirme** la revocación de normas y textos afines del Codex vigentes, conforme a las recomendaciones de los comités y grupos de acción del Codex.

Por razones de economía se ha publicado un número limitado de ejemplares de este documento. Se ruega a los delegados y observadores que lleven a las reuniones los ejemplares que han recibido y se abstengan de pedir otros, a menos que sea estrictamente indispensable. La mayor parte de los documentos de reunión del Codex se encuentran en el sitio de Internet [www.codexalimentarius.net](http://www.codexalimentarius.net)

## ANEXO 1

## CUADRO 1: LISTA DE RECOMENDACIONES DE REVOCACIÓN

| COMITÉ RESPONSABLE | NORMA Y TEXTOS AFINES                                                                                              | REFERENCIA                                                                    |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| CCPR               | Límites máximos para residuos de plaguicidas                                                                       | ALINORM 06/29/24;<br>párrs. 47-142 y Apéndice VII                             |
| CCFAC              | Lista de niveles máximos individuales y niveles de orientación del Codex para contaminantes y toxinas <sup>1</sup> | ALINORM 05/28/12,<br>párr. 124 y Apéndice XVIII                               |
| CCFAC              | Disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA)      | ALINORM 06/29/12,<br>párrs. 63 y 81 y Apéndices VII y XII, y Anexo II adjunto |

<sup>1</sup> La Comisión observó que los niveles máximos y los niveles de orientación del Codex para los contaminantes y las toxinas estaban incluidos en la Lista 1 de la Norma General del Codex para los Contaminantes y las Toxinas Presentes en los Alimentos (NGCTA), que no había sido remitida oficialmente a la Comisión para su adopción. Por consiguiente, la Comisión acordó aplazar hasta su siguiente período de sesiones la revocación de los niveles máximos individuales y los niveles de orientación que había propuesto el Comité, en espera de que el CCFAC presentara la Lista 1 de la NGCTA a la Comisión (ALINORM 05/28/41, párr. 90).

## Anexo II

**Medidas contempladas en el Apéndice IV del documento CX/FAC 06/38/7 para llevar a cabo la incorporación de las categorías de alimentos de la NGAA que tienen una correspondencia unívoca con una única norma del Codex para producto – Modificaciones consiguientes (aprobación o revocación) de las categorías de alimentos originarias (véase ALINORM 06/29/12, párr. 63) – Revisiones propuestas de los cuadros 1 y 2**

El Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC), en su 38ª reunión, acordó que la Secretaría del Codex preparara, para el 29º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius, una lista de las modificaciones consiguientes de las disposiciones de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA) para las categorías de alimentos originarias de aquellas categorías que tienen una correspondencia unívoca con una única norma del Codex, como se indicaba en el Apéndice IV del documento CX/FAC 06/38/7 (ALINORM 06/29/12, párr. 63, primer punto). La siguiente lista incluye las disposiciones sobre aditivos alimentarios para las categorías de alimentos originarias que deben remitirse a la Comisión para su adopción en el Trámite 8 y para que se recomiende su revocación.

| <b>Categoría de alimentos núm. 01.6</b> |            | <b>Queso y productos análogos</b> |                      |                |
|-----------------------------------------|------------|-----------------------------------|----------------------|----------------|
| <b>Aditivo</b>                          | <b>SIN</b> | <b>Dosis máxima</b>               | <b>Observaciones</b> | <b>Medidas</b> |
| Pimaricina                              | 235        | 40 mg/kg                          | Notas 3 y 80         | Revocar        |

| <b>Categoría de alimentos núm. 02.1</b>    |            | <b>Grasas y aceites prácticamente exentos de agua</b> |                      |                |
|--------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------|----------------------|----------------|
| <b>Aditivo</b>                             | <b>SIN</b> | <b>Dosis máxima</b>                                   | <b>Observaciones</b> | <b>Medidas</b> |
| Ésteres de ascorbilo                       | 304, 305   | 500 mg/kg                                             | Nota 10              | Revocar        |
| Carotenos, vegetales                       | 160aii     | 1000 mg/kg                                            |                      | Revocar        |
| Resina de guayaco                          | 314        | 1000 mg/kg                                            |                      | Revocar        |
| Dimetilpolisiloxano                        | 900a       | 10 mg/kg                                              |                      | Revocar        |
| Galato de propilo                          | 310        | 200 mg/kg                                             | Notas 15 y 130       | Revocar        |
| Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos | 477        | 10000 mg/kg                                           |                      | Revocar        |
| Citrato de estearilo                       | 484        | BPF                                                   |                      | Revocar        |
| Terbutilhidroquinona, TBHQ                 | 319        | 200 mg/kg                                             | Notas 15 y 130       | Revocar        |
| Tiodipropionatos                           | 388, 389   | 200 mg/kg                                             | Nota 46              | Revocar        |

| <b>Categoría de alimentos núm. 02.2</b> |            | <b>Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite</b> |                      |                |
|-----------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|
| <b>Aditivo</b>                          | <b>SIN</b> | <b>Dosis máxima</b>                                              | <b>Observaciones</b> | <b>Medidas</b> |
| Ésteres de ascorbilo                    | 304, 305   | 500 mg/kg                                                        | Notas 10 y 113       | Revocar        |

| <b>Categoría de alimentos núm. 02.2.1</b> |            | <b>Emulsiones con un 80 por ciento de grasa como mínimo</b> |                      |                |
|-------------------------------------------|------------|-------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|
| <b>Aditivo</b>                            | <b>SIN</b> | <b>Dosis máxima</b>                                         | <b>Observaciones</b> | <b>Medidas</b> |
| Resina de guayaco                         | 314        | 1000 mg/kg                                                  |                      | Revocar        |

| <b>Categoría de alimentos núm. 12.1</b> |               | <b>Sal y sucedáneos de la sal</b> |                      |                |
|-----------------------------------------|---------------|-----------------------------------|----------------------|----------------|
| <b>Aditivo</b>                          | <b>SIN</b>    | <b>Dosis máxima</b>               | <b>Observaciones</b> | <b>Medidas</b> |
| Ferrocianuros                           | 535, 536, 538 | 20 mg/kg                          | Nota 24              | Revocar        |

| <b>Categoría de alimentos núm. 13.1</b> |            | <b>Fórmulas (preparados) para lactantes, fórmulas de continuación y fórmulas para usos médicos especiales destinados a los lactantes</b> |                      |                |
|-----------------------------------------|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------|
| <b>Aditivo</b>                          | <b>SIN</b> | <b>Dosis máxima</b>                                                                                                                      | <b>Observaciones</b> | <b>Medidas</b> |
| Ésteres de ascorbilo                    | 304, 305   | 10 mg/kg                                                                                                                                 | Notas 10 y 15        | Revocar        |

**Notas**

- Nota 3:** Tratamiento superficial.
- Nota 10:** Como estearato de ascorbilo.
- Nota 15:** Tomando como base las grasas o los aceites.
- Nota 24:** Como ferrocianuro de sodio anhidro.
- Nota 46:** Como ácido tiodipropiónico.
- Nota 80:** Equivalente a una aplicación superficial de  $2 \text{ mg/dm}^2$  por una profundidad máxima de 5 mm.
- Nota 113:** Salvo la mantequilla (manteca).
- Nota 130:** Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), Butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, SIN 319) y galato de propilo (SIN 310).