

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

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; párrs. 47-142 y Apéndice VII
CCFAC	Lista de niveles máximos individuales y niveles de orientación del Codex para contaminantes y toxinas ¹	ALINORM 05/28/12, 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, párrs. 63 y 81 y Apéndices VII y XII, y Anexo II adjunto

¹ 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.

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

Categoría de alimentos núm. 02.1		Grasas y aceites prácticamente exentos de agua		
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
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

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

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

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

Categoría de alimentos núm. 13.1		Fórmulas (preparados) para lactantes, fórmulas de continuación y fórmulas para usos médicos especiales destinados a los lactantes		
Aditivo	SIN	Dosis máxima	Observaciones	Medidas
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 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).