

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 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 5(a) del programa

CX/FA 09/41/5
Diciembre de 2008

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

41ª reunión

Shanghai (China), 16-20 de marzo de 2009

OBSERVACIONES E INFORMACIÓN PRESENTADAS EN RESPUESTA A LA CIRCULAR

CL 2008/10-FA PARTE B (PUNTOS 9-12)

Las siguientes observaciones se han recibido de los siguientes miembros y observadores del Codex:

Australia, Malasia, Japón, Estados Unidos de América, AIDGUM, CEFS, EFEMA, ICBA, IFAC, IFU e ISA

AUSTRALIA

Australia se complace en remitir las siguientes observaciones en respuesta a la circular CL 2008/10-FA. Las observaciones siguientes guardan relación con la Parte B: Petición de observaciones e información, puntos 9, 10, 11 y 12.

Australia apoya las disposiciones propuestas que se exponen en los puntos 9, 10 y 11. Comprenden las disposiciones para sulfato de magnesio, licopenos y aditivos alimentarios que contienen aluminio. Estos aditivos están permitidos de conformidad con buenas prácticas de fabricación (BPF) en el Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelandia para las categorías de alimentos y funciones tecnológicas propuestas.

Con respecto al punto 12 de la circular CL 2008/10-FA Parte B, a Australia le gustaría señalar que de acuerdo con la adopción de la Norma del Codex para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar, las disposiciones para cuatro aditivos permitidos previamente ya no existen para la categoría 2.2 Emulsiones grasas, que ahora dice:

02.2 Emulsiones grasas

02.2.1 Mantequilla (manteca)

02.2.2 Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar

Los cuatro aditivos cuyas disposiciones ya no tienen vigencia son: ácido guayacol (SIN 314), rojo allura AC (SIN 129), indigotina (SIN 132) y amarillo ocazo FCF (SIN 110).

A Australia le gustaría proponer que estos aditivos se reinserten en la NGAA al nivel previamente permitido. Tres de los cuatro aditivos: rojo allura AC (SIN 129), indigotina (SIN 132) y amarillo ocazo FCF (SIN 110) están permitidos actualmente en una categoría de alimentos equivalente a la 02.2.2, en el Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelandia, a 290 mg/kg.

A Australia le gustaría destacar que en la Norma del Codex para Materias Grasas Lácteas para Untar (CX STAN 253-2006) y la Norma del Codex para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (CX STAN 256-2007) hay un número de disposiciones para aditivos alimentarios que no figuran en la categoría de alimentos 02.2.2 de la NGAA. Por tanto le gustaría proponer, de común acuerdo con la industria, las siguientes disposiciones para aditivos alimentarios para la categoría 02.2.2 Grasas para untar, grasas lácteas

para untar y mezclas de grasas para untar. Las dosis citadas están basadas en las disposiciones vigentes en el Código de Normas Alimentarias de Australia y Nueva Zelandia, y no reflejan necesariamente dosis de uso.

Aditivo alimentario	Dosis permitida en Australia y Nueva Zelandia (mg/kg)
Extractos de annato (SIN 160b)	20
Ácido sórbico (SIN 200)	2000
Sorbato de sodio (SIN 201)	2000
Sorbato de potasio (SIN 202)	2000
Sorbato de calcio (SIN 203)	2000
Galato de octilo (SIN 311)	100
Galato de dodecilo (SIN 312)	100
Acetato de sodio (SIN 262)	BPF
Propionato de sodio (SIN 281)	BPF
Propionato de calcio (SIN 282)	BPF
Tocoferoles mezclados (SIN 306)	BPF
Tocoferoles (SIN 307)	BPF
Nisina (INS 234)	BPF

MALASIA

Punto 10. Observaciones en el Trámite 3 sobre nuevas disposiciones para aditivos alimentarios de la NGAA, incluida la aclaración de la base de las dosis máximas para licopenos y aditivos alimentarios que contienen aluminio (párrs. 63-64, 77 y Apéndice VI parte 1);

A Malasia le gustaría proponer la disposición para silicato de aluminio y sodio (SIN 554) en la categoría de alimentos 01.3 Leche condensada y productos análogos (naturales) a una dosis máxima de aluminio de 200 mg/kg como agente antiapelmazante para que la forma en polvo del producto se mantenga suelta y evitar la aglutinación.

Categoría de alimento N.º	Categoría de alimento	Dosis máxima	Observaciones	Necesidad tecnológica
01.3	Leche condensada y productos análogos (naturales)	200 mg/kg	Nota 6: Como aluminio	Como antiapelmazante para que la forma en polvo del producto se mantenga suelta y evitar la aglutinación.

Punto 12. Propuestas de nuevas disposiciones para aditivos alimentarios en las subcategorías pertinentes de 02.2 (a excepción de la categoría de alimentos 2.2.1 “mantequilla” (manteca)) y en las categorías de alimentos 0.6.8, 12.9 y 12.10 y subcategorías relacionadas (párr. 96);

02.2.2 Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar

A Malasia le gustaría proponer disposiciones para aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 02.2.2 Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar, justificadas para la función tecnológica de reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, conservantes, estabilizadores y espesantes en las grasas para untar y mezclas de grasas para untar, y tal como se adoptó en la Norma del Codex para Grasas para Untar y Mezclas de Grasas para Untar (CODEX STAN 256-2007), que se enumeran a continuación:

Aditivo	SIN	Dosis máx. de uso	Función tecnológica
Caramelo II - proceso al sulfito cáustico	150b	500 mg/kg	Dosis máx. necesaria propuesta para funcionar como colorante para grasas para untar y mezclas de grasas para untar. (Anteproyecto actual de dosis máx. de 20000 mg/kg en el Trámite 4)

Aditivo	SIN	Dosis máx. de uso	Función tecnológica
Caramelo III - proceso al amoníaco	150c	500 mg/kg	Dosis máx. necesaria propuesta para funcionar como colorante para grasas para untar y mezclas de grasas para untar. (Anteproyecto actual de dosis máx. de 20000 mg/kg en el Trámite 3)
Caramelo IV - proceso al sulfito amónico	150d	500 mg/kg	Dosis máx. necesaria propuesta para funcionar como colorante para grasas para untar y mezclas de grasas para untar. (Anteproyecto actual de dosis máx. de 20000 mg/kg en el Trámite 3)
Beta-caroteno (sintético)	160a(i)	35 mg/kg (Individualmente o en combinación)	Dosis máx. necesaria propuesta para funcionar como colorante para grasas para untar y mezclas de grasas para untar. (Nueva disposición para aditivos alimentarios)
Beta-apo-8'-carotenal	160e		
Beta-apo-8'-Ácido carotenico, éster etílico o metílico	160f		
Curcumina	100(i)	10 mg/kg	Dosis máx. necesaria propuesta para funcionar como colorante para grasas para untar y mezclas de grasas para untar. (Anteproyecto actual de dosis máx. de 10 mg/kg en el Trámite 4)
Fosfatos	338; 339(i), 339(ii), 339(iii); 340(i), 340(ii), 340 (iii); 341(i), 341(ii), 341(iii); 342(i), 342(ii); 343(i), 343(ii), 343(iii); 450(i), 450(ii), 450(iii), 450(v), 450(vi); 450(vii), 451(i), 451(ii); 452(i), 452(ii), 452(iii), 452(iv), 452(v); 542	1.000 mg/kg (Como fósforo)	Dosis máx. necesaria propuesta para funcionar como regulador de la acidez para grasas para untar y mezclas de grasas para untar. (Proyecto actual de dosis máx. de 2200 mg/kg en el Trámite 7)

Aditivo	SIN	Dosis máx. de uso	Función tecnológica
Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	475	5000 mg/kg	Dosis máx. necesaria propuesta para funcionar como emulsionante para grasas para untar y mezclas de grasas para untar. (Proyecto actual de dosis máx. de 20000 mg/kg en el Trámite 7)
Ésteres poliglicéridos de ácido linoleico interesterificado	476	4000 mg/kg	Dosis máx. necesaria propuesta para funcionar como emulsionante para grasas para untar y mezclas de grasas para untar. (Proyecto actual de dosis máx. de 10000 mg/kg en el Trámite 7)
Polisorbatos	432, 433, 434, 435, 436	10000 mg/kg	Dosis máx. necesaria propuesta para funcionar como emulsionante para grasas para untar y mezclas de grasas para untar. (Nueva disposición para aditivos alimentarios) (Dosis máx. actual adoptada de 5000 mg/kg para uso en emulsiones grasas para hornear únicamente)
Alginato de propilenglicol	405	3000 mg/kg	Dosis máx. necesaria propuesta para funcionar como estabilizador para grasas para untar y mezclas de grasas para untar. (Proyecto actual de dosis máx. de 10000 mg/kg en el Trámite 7)
Sorbatos	200, 201, 202, 203	2000 mg/kg (Individualmente o en combinación (como ácido sórbico))	Dosis máx. necesaria propuesta para funcionar como conservante para grasas para untar y mezclas de grasas para untar. (Proyecto actual de dosis máx. de 2000 mg/kg en el Trámite 7)
Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	491-495	10,000 mg/kg (Individualmente o en combinación)	Dosis máx. necesaria propuesta para funcionar como emulsionante para grasas para untar y mezclas de grasas para untar. (Proyecto actual de dosis máx. de 20000 mg/kg en el Trámite 7)
Diacetato de sodio	262(ii)	1,000 mg/kg	Dosis máx. necesaria propuesta para funcionar como regulador de la acidez para grasas para untar y mezclas de grasas para untar. (Proyecto de disposición actual de BPF en el Trámite 7)
Etearoil-2-lactilatos	481(i), 482(i)	10,000 mg/kg (Individualmente o en combinación)	Dosis máx. necesaria propuesta para funcionar como emulsionante para grasas para untar y mezclas de grasas para untar. (Proyecto actual de dosis máx. de 10000 mg/kg en el Trámite 7)
Citrato de estearilo	484	100 mg/kg (en base a grasa o aceite)	Dosis máx. necesaria propuesta para funcionar como emulsionante para grasas para untar y mezclas de grasas

Aditivo	SIN	Dosis máx. de uso	Función tecnológica
			para untar. (Anteproyecto actual de dosis máx. de 100 mg/kg en el Trámite 4)
Sucroglicéridos	474	10,000 mg/kg	Dosis máx. necesaria propuesta para funcionar como emulsionante para grasas para untar y mezclas de grasas para untar. (Proyecto actual de dosis máx. de 10000 mg/kg en el Trámite 7)
Sucroésteres de ácidos grasos	473	10,000 mg/kg	Dosis máx. necesaria propuesta para funcionar como emulsionante para grasas para untar y mezclas de grasas para untar. (Proyecto actual de dosis máx. de 10000 mg/kg en el Trámite 7)
Tartratos	334; 335(i), 335(ii); 336(i), 336(ii); 337	100 mg/kg (como ácido tartárico)	Dosis máx. necesaria propuesta para funcionar como regulador de la acidez para grasas para untar y mezclas de grasas para untar. (Anteproyecto actual de dosis máx. de 5000 mg/kg en el Trámite 4)
Tocoferoles	307	500 mg/kg	Dosis máx. necesaria propuesta para funcionar como antioxidantes para grasas para untar y mezclas de grasas para untar. (Proyecto actual de dosis máx. de 500 mg/kg en el Trámite 7)

Malasia señala que la 40^a reunión del CCFA estuvo de acuerdo con las propuestas del grupo de trabajo por medios electrónicos de efectuar revisiones posteriores de las disposiciones para aditivos alimentarios en el Anexo al Cuadro 3 y los Cuadros 1 y 2 de la NGAA y en la sección de aditivos alimentarios de la Norma del Codex para la Mantequilla (Manteca) (CODEX STAN A-1-1971) se mantengan según presentadas en las Partes III y IV del documento CX/FA 08/40/6.

No obstante, algunas de las citadas dosis máximas de uso propuestas pueden diferir de los proyectos (Trámite 6 ó 7) y anteproyectos (Trámite 3 ó 4) de disposiciones para aditivos alimentarios adoptadas actualmente.

06.8.1 Bebidas a base de soja

A Malasia le gustaría proponer también disposiciones para aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja. La dosis máxima de uso es inocua y está justificada para la función tecnológica en las bebidas a base de soja, que se enumeran a continuación:

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Función tecnológica
Extractos de annato, base de bixina	160b(i)	10	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como colorante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja.
Caramelo III – proceso al amoníaco	150c	1500	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como colorante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja.
Carmines	120	40	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como colorante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja.

Carrageno	407	BPF	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como estabilizante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Dextrina	1400	BPF	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como espesante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	472e	1000	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como emulsionante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja.
Ortofosfato dipotásico	340(ii)	1300 (Como fósforo)	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como sequestrante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja.
Fosfato de dialmidón	1412	BPF	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como espesante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Eritrosina	127	10	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como colorante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja.
Goma gellan	418	BPF	Dosis de uso propuesta necesaria para funcionar como espesante y estabilizante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Almidón hidroxipropílico	1440	BPF	Dosis de uso propuesta necesaria para funcionar como espesante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Lecitina	322(i)	BPF	Dosis de uso propuesta necesaria para funcionar como emulsionante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Celulosa microcristalina	460(i)	BPF	Dosis de uso propuesta necesaria para funcionar como estabilizante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos	471	BPF	Dosis de uso propuesta necesaria para funcionar como emulsionante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Pectinas	440	BPF	Dosis de uso propuesta necesaria para funcionar como espesante y estabilizante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Polidimetilsiloxano	900a	10	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como antiespumante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja.
Ponceau 4R	124	50	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como colorante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja.
Carbonato de potasio	501(i)	BPF	Dosis de uso propuesta necesaria para funcionar como regulador de la acidez y estabilizante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA

Ésteres de proplinglicol de ácidos grasos	477	500	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como emulsionante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja.
Riboflavina, sintética	101(i)	10	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como colorante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja.
Carbonato ácido de sodio	500(ii)	BPF	Dosis de uso propuesta necesaria para funcionar como regulador de la acidez en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Carbonato de sodio	500(i)	BPF	Dosis de uso propuesta necesaria para funcionar como regulador de la acidez en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	466	BPF	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como estabilizante y espesante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Polifosfato sódico	452(i)	1300 (Como fósforo)	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como sequestrante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja.
Sucroésteres de ácidos grasos	473	500	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como emulsionante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja.
Tartrazina	102	30	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como colorante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja.
Citrato tripotásico	332(ii)	BPF	Dosis de uso propuesta necesaria para funcionar como regulador de la acidez y sequestrante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Citrato trisódico	331(iii)	BPF	Dosis de uso propuesta necesaria para funcionar como regulador de la acidez y sequestrante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Goma xantana	415	BPF	Dosis de uso propuesta necesaria para funcionar como estabilizante en la categoría de alimentos 06.8.1 Bebidas a base de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA

12.9.1 Pasta de soja fermentada, 12.9.2.1 Salsa de soja fermentada, 12.9.2.2 Salsa de soja no fermentada y 12.9.2.3 Otra salsa de soja.

Además, a Malasia le gustaría proponer también disposiciones para aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 12.9.1 Pasta de soja fermentada, 12.9.2.1 Salsa de soja fermentada, 12.9.2.2 Salsa de soja no fermentada y 12.9.2.3 Otra salsa de soja. La dosis máxima de uso es inocua y está justificada para la función tecnológica en estas categorías de alimentos, que se enumeran a continuación:

12.9.1 Pasta de soja fermentada

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Función tecnológica
Ácido acético (glacial)	260	BPF	Dosis de uso propuesta para funcionar como regulador de la acidez en la categoría de alimentos 12.9.1 Pasta de soja fermentada. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA

Ácido benzoico	210	1000 (Individualmente o en combinación)	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como conservante en la categoría de alimentos 12.9.1 Pasta de soja fermentada. Nota: SIN 211 como ácido benzoico
Benzoato de sodio	211		
Ácido láctico (L-, D- y DL-)	270	BPF	Dosis de uso propuesta para funcionar como regulador de la acidez en la categoría de alimentos 12.9.1 Pasta de soja fermentada. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Glutamato monosódico	621	BPF	Dosis de uso propuesta para funcionar como aromatizante en la categoría de alimentos 12.9.1 Pasta de soja fermentada. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Ácido ortofosfórico	338	BPF	Dosis de uso propuesta para funcionar como regulador de la acidez en la categoría de alimentos 12.9.1 Pasta de soja fermentada. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Sorbato de potasio	202	1000 (Individualmente o en combinación)	Dosis de uso máxima propuesta necesaria para funcionar como conservante en la categoría de alimentos 12.9.1 Pasta de soja fermentada. Nota: SIN 202 como ácido sórbico
Ácido sórbico	200		

12.9.2.1 Salsa de soja fermentada

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Función tecnológica
Ácido benzoico	210	1000 (Individualmente o en combinación)	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como conservante en la categoría de alimentos 12.9.2.1 Salsa de soja fermentada. Nota: SIN 211 como ácido benzoico
Benzoato de sodio	211		
Caramelo III – proceso al amoníaco	150c	1500	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como colorante en la categoría de alimentos 12.9.2.1 Salsa de soja fermentada.
5'-guanilato disódico	627	BPF	Dosis de uso propuesta para funcionar como aromatizante en la categoría de alimentos 12.9.2.1 Salsa de soja fermentada. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
5'-inosinato disódico	631	BPF	Dosis de uso propuesta para funcionar como aromatizante en la categoría de alimentos 12.9.2.1 Salsa de soja fermentada. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Sorbato de potasio	202	1000 (Individualmente o en combinación)	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como conservante en la categoría de alimentos 12.9.2.1 Salsa de soja fermentada. Nota: SIN 202 como ácido sórbico
Ácido sórbico	200		

12.9.2.2 Salsa de soja no fermentada

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Función tecnológica
Ácido benzoico	210	1000 (Individualmente o en combinación)	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como conservante en la categoría de alimentos 12.9.2.2 Salsa de soja no fermentada. Nota: SIN 211 como ácido benzoico
Benzoato de sodio	211		
Caramelo III – proceso al amoníaco	150c	1500	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como colorante en la categoría de alimentos 12.9.2.2 Salsa de soja no fermentada.

12.9.2.3 Otra salsa de soja

Aditivo	SIN	Dosis máx. (mg/kg)	Función tecnológica
Ácido acético (glacial)	260	BPF	Dosis de uso propuesta para funcionar como regulador de la acidez en la categoría de alimentos 12.9.2.3 Otra salsa de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Ácido benzoico	210	1000 (Individualmente o en combinación)	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como conservante en la categoría de alimentos 12.9.2.3 Otra salsa de soja. Nota: SIN 211 como ácido benzoico
Benzoato de sodio	211		
Caramelo III – proceso al amoníaco	150c	7500	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como colorante en la categoría de alimentos 12.9.2.3 Otra salsa de soja. Esta
Ácido láctico (L-, D- y DL-)	270	BPF	Dosis de uso propuesta para funcionar como regulador de la acidez en la categoría de alimentos 12.9.2.3 Otra salsa de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Glutamato monosódico	621	BPF	Dosis de uso propuesta para funcionar como aromatizante en la categoría de alimentos 12.9.2.3 Otra salsa de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Ácido ortofosfórico	338	BPF	Dosis de uso propuesta para funcionar como regulador de la acidez en la categoría de alimentos 12.9.2.3 Otra salsa de soja. Nota: Incluida en el Cuadro 3 de la NGAA
Sorbato de potasio	202	1000 (Individualmente o en combinación)	Dosis máxima de uso propuesta necesaria para funcionar como conservante en la categoría de alimentos 12.9.2.3 Otra salsa de soja. Nota: SIN 202 como ácido sórbico
Ácido sórbico	200		

JAPÓN

Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios: Petición de observaciones e información de Japón (Respuesta a la circular CL 2008/10-FA, Parte B 9.)

Japón apoya la inclusión del sulfato de magnesio (SIN 518) en el Cuadro 3 de la NGAA.

-Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios: Petición de observaciones e información de Japón (Respuesta a la circular CL 2008/10-FA, Parte B 12.)

Japón se complace en proporcionar las observaciones siguientes a las propuestas de nuevos aditivos alimentarios en las subcategorías relacionadas de 06.8 y 12.9.

Categoría de alimentos N.º 06.8.1 Bebidas a base de soja

Aditivo alimentario	SIN	Dosis máx.	Justificación del uso y la necesidad tecnológica
Polidimetilsiloxano	900a	50mg/kg	Como antiespumante para la soja líquida triturada o leche de soja cuando se calienta o remueve.
Acesulfame de potasio	950	500mg/kg	Para endulzar las bebidas a base de soja. Esta dosis es necesaria para endulzar los productos que se consumen tal como son.
Sucralosa (Triclorogalactosucrosa)	955	400mg/kg	Para endulzar las bebidas a base de soja. Esta dosis es necesaria para endulzar los productos que se consumen tal como son.

Categoría de alimentos N.º 06.8.2 Película de bebida a base de soja

Aditivo alimentario	SIN	Dosis máx.	Justificación del uso y la necesidad tecnológica
Polidimetilsiloxano	900a	50mg/kg	Como antiespumante para la leche de soja en la elaboración de película a base de soja cuando se calienta o remueve.

Categoría de alimentos N.º 06.8.3 Cuajada de soja (tofu)

Aditivo alimentario	SIN	Dosis máx.	Justificación del uso y la necesidad tecnológica
Sulfato de magnesio	518	BPF	Para endurecer la cuajada de soja haciendo reaccionar la proteína de soja y el ión de soja en la leche de soja.
Polidimetilsiloxano	900a	50mg/kg	Como antiespumante para la leche de soja en la elaboración de la cuajada a base de soja cuando se calienta o remueve.

Categoría de alimentos N.º 06.8.4 Cuajada de soja semideshidratada

Aditivo alimentario	SIN	Dosis máx.	Justificación del uso y la necesidad tecnológica
Sulfato de magnesio	518	BPF	Para endurecer la cuajada de soja haciendo reaccionar la proteína de soja y el ión de soja en la leche de soja.

Categoría de alimentos N.º 06.8.5 Cuajada de soja deshidratada (kori tofu)

Aditivo alimentario	SIN	Dosis máx.	Justificación del uso y la necesidad tecnológica
Sulfato de magnesio	518	BPF	Para endurecer la cuajada de soja haciendo reaccionar la proteína de soja y el ión de soja en la leche de soja.

Categoría de alimentos N.º 06.8.8 Otros productos a base de proteína de soja

Aditivo alimentario	SIN	Dosis máx.	Justificación del uso y la necesidad tecnológica
Caramelo III – proceso al amoníaco	150c	20000mg/kg	Para dar color marrón a los productos para ajustar los tonos de éstos.
Caramelo IV – proceso al sulfito amónico	150d	20000mg/kg	Para dar color marrón a los productos para ajustar los tonos de éstos.

Categoría de alimentos N.º 12.9.1 Pasta de soja fermentada (p.ej., miso)

Aditivo alimentario	SIN	Dosis máx.	Justificación del uso y la necesidad tecnológica
Riboflavina, sintética	101i	25mg/kg	Para dar color a los productos, especialmente para ajustar los tonos de éstos.
Sorbato de potasio	202	1000mg/kg como ácido benzoico	Para prevenir el desarrollo de gas de expansión debido a la refermentación por levadura, que puede dañar un lote.
Acesulfame de potasio	950	350mg/kg	Para edulcorar los productos. Esta dosis es necesaria para edulcorar los productos.
Sacarina de sodio	954iv	200mg/kg	Para edulcorar el miso. Esta dosis es necesaria para edulcorar los productos, especialmente los productos con azúcar reducido.

Categoría de alimentos N.º 12.9.2.1 Salsa de soja fermentada

Aditivo alimentario	SIN	Dosis máx.	Justificación del uso y la necesidad tecnológica
Caramelo III – proceso al amoníaco	150c	20000mg/kg	Para dar color a los productos para ajustar los tonos de éstos.
Caramelo IV – proceso al sulfito amónico	150d	20000mg/kg	Para dar color a los productos para ajustar los tonos de éstos.
Benzoato de sodio	211	600mg/kg como ácido benzoico	Para proteger del deterioro causado por microorganismos.
Sacarina de sodio	954iv	500mg/kg	Para edulcorar los productos. Esta dosis es necesaria para edulcorar los productos.

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA

Respuesta a la circular CL 2008/10-FA (mayo de 2008) que pide observaciones e información sobre determinadas disposiciones para aditivos alimentarios de la NGAA. Los Estados Unidos de América (EE.UU.) aprecian la oportunidad para ofrecer las siguientes observaciones a fin de que se tomen en consideración en la próxima 41ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA).

Observaciones en el Trámite 3 sobre las disposiciones para sulfato de magnesio (SIN 518) en el Cuadro 3 de la NGAA y propuestas de nuevos usos en las categorías de alimentos que figuran en el Anexo al Cuadro 3

En EE.UU. el sulfato de magnesio (SIN 518) está ratificado como de uso reconocido en general como inocuo en los alimentos en general sin más límite que las buenas prácticas de fabricación (BPF) vigentes. EE.UU., por tanto, apoya que las disposiciones para el sulfato de magnesio en el Cuadro 3 se adelanten para su adopción al Trámite 8.

Observaciones en el Trámite 3 sobre nuevas disposiciones para aditivos alimentarios de la NGAA, incluida aclaración de la base de las dosis máximas para licopenos y aditivos alimentarios que contienen aluminio

Nuevas disposiciones para aditivos alimentarios en el Trámite 3

Extractos de annato (base de bixina) (SIN 160b(i)): EE.UU. propone que se incluyan en el Trámite 3 las disposiciones para el uso de extractos de annato (base de bixina) (SIN 160b(i)) en las categorías de alimentos 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate) y 05.1.5 (Productos de imitación y sucedáneos del chocolate) a dosis hasta 25 mg/kg de alimento como bixina. EE.UU. señala que estas dosis son suficientes para dar color en los centros de productos alimenticios no normalizados en estas categorías de alimentos.

Sulfato de magnesio (SIN 518): EE.UU. propone las siguientes disposiciones para el uso de sulfato de magnesio como aromatizante para que se incluyan en la NGAA en el Trámite 3:

Categoría de alimentos 12.1.2 (Sucedáneos de la sal) a dosis hasta 25% (250,000 mg/kg). El sulfato de magnesio se utiliza para poder eliminar el sodio (reducción de sal) en los sucedáneos de la sal. Estos productos son mezclas que constan de varias sales de no-sodio, principalmente cloruro potásico, sulfato de potasio, cloruro de magnesio y sulfato de magnesio. El contenido de sulfato de magnesio de la mezcla puede ser hasta 25% de elevado. Estos productos se elaboran para uso de los consumidores.

Categoría de alimentos 14.1.2 (Zumos (jugos) de frutas y hortalizas) a dosis hasta 2,000 mg/kg. El sulfato de magnesio se utiliza como sustituto del cloruro de sodio. Imparte un sabor salado y es también un beneficioso nutriente.

Licopenos (SIN 160d(i, iii))

EE.UU. no tiene observaciones en estos momentos con respecto a la aclaración de la base de las dosis máximas para las nuevas disposiciones para aditivos alimentarios en el Trámite 3 para licopenos. EE.UU. apoya la expresión de dosis máximas para licopenos en base a "como licopeno".

Aditivos alimentarios que contienen aluminio (SIN 523, 541, 554, 556, 559)

Silicato de aluminio y sodio (SIN 554): EE.UU. recomienda que el uso de silicato de aluminio y sodio esté limitado en los alimentos en general a dosis hasta 550 mg/kg de alimento como aluminio, de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación.

EE.UU. apoya las disposiciones en el Trámite 3 para silicato de aluminio y sodio en las categorías de alimentos 01.1.2 (Bebidas lácteas aromatizadas y/o fermentadas (p.ej. leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)), 01.3.2 (Blanqueadores de bebidas), 01.5 (Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)) y 12.5.2 (Mezclas para sopas y caldos). No obstante, EE.UU. propone que la dosis máxima para la disposición en el Trámite 3 para silicato de aluminio y sodio en la categoría de alimentos 01.6.2.3 (Queso en polvo (para reconstitución; p.ej., para salsas a base de queso)) se aumente de 10,000 mg/kg a 25,000 mg/kg en base a "como aluminio". La función pretendida de antiapelmazante no puede lograrse a la dosis máxima actual de 10,000 mg/kg. Para garantizar la fluidez del queso en polvo y evitar la aglutinación se necesita una dosis máxima de 25,000 mg/kg, como aluminio.

Asimismo EE.UU. propone una nueva disposición para silicato de aluminio y sodio en la categoría de alimentos 15.1 (Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)) a dosis hasta 60 mg/kg de alimento como aluminio, para su inclusión en la NGAA en el Trámite 3. El silicato de aluminio y sodio se utiliza a esa dosis como antiapelmazante en mezclas para aderezos aplicadas a aperitivos, donde una dosis de uso de 60 mg/kg en el producto acabado está justificada técnicamente.

Silicato de aluminio y calcio (SIN 556): EE.UU. recomienda que el uso de silicato de aluminio y calcio se limite a la categoría de alimentos 12.1.1 (Sal) a dosis hasta 1960 mg/kg de alimento como aluminio, de conformidad con las buenas prácticas de fabricación.

Fosfatos de aluminio y sodio (SIN 541i,ii): EE.UU. recomienda que el uso de fosfatos de aluminio y sodio se limite a dosis hasta 1240 mg/kg como aluminio en la categoría de alimentos 01.6.4 (Queso elaborado) y a dosis hasta 1860 mg/kg como aluminio en la categoría de alimentos 06.2 (Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)). EE.UU. puede apoyar también las disposiciones para el uso de fosfatos de aluminio y sodio en general, siempre que tal uso concuerde con los criterios que se describen en la Sección 3.3 del Preámbulo de la NGAA.

EE.UU. señala que el Comité pidió que se aclarase la base de las dosis máximas para fosfatos de aluminio y sodio y si eran en base a aluminio o fosfato (ALINORM 08/31/12 párr. 64). Los fosfatos de aluminio y sodio están incluidos en la ingestión semanal tolerable provisional (ISTP) de grupo del JECFA para el aluminio y sus sales, por tanto EE.UU. insta al Comité a que considere comunicar las disposiciones para los fosfatos de aluminio y sodio en base a "como aluminio" únicamente, y en consonancia con ello incluya la Nota 6 ("como aluminio").

Observación general: Además, EE.UU. propone que al tratar el uso inocuo de los aditivos alimentarios que contienen aluminio se utilice un enfoque horizontal fijando limitaciones al total de aluminio en el uso combinado o separado de estos aditivos. Esta limitación se podría efectuar incorporando una Nota en la sección de "observaciones" de las disposiciones para estos aditivos, *en combinación con* la Nota 6 ("como aluminio"). La nota propuesta podría ser: "individualmente o en combinación: Sulfato de amonio y aluminio (SIN 523), fosfato de aluminio y sodio (SIN 541), silicato de aluminio y sodio (SIN 554), aluminio y calcio (556), y silicato de aluminio (INS 559)."

Observaciones adicionales:

Pullulan (SIN 1204)

EE.UU. señala que en el informe de la 38ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) se convino incluir el pullulan en el Cuadro 3 de la NGAA en el Trámite 4 y pedir dosis de uso en las categorías de alimentos que se enumeran en el Anexo al Cuadro 3 (ALINORM 06/29/12 párr. 36). La 39ª reunión del CCFA convino en incluir las disposiciones propuestas para pullulan, según figuran en CX/FA 07/39/10 Add.1, en el Trámite 4 en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA.

EE.UU. pide al Comité que en su 41ª reunión adelante la disposición para pullulan (SIN 1204) en el Cuadro 3 de la NGAA para su adopción en el Trámite 8.

Sacarinas (SIN 954)

EE.UU. señala que el documento de trabajo de la NGAA para la 40ª reunión del CCFA (FA/40 INF 01, Apéndices I y II) contiene dos disposiciones pendientes en el Trámite 6 para el uso de sacarinas en la categoría de alimentos 12.7 (Ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3) y la categoría de alimentos 14.1.3.4 (Concentrados para néctares de hortalizas).

EE.UU. señala además que en la 40ª reunión del CCFA (ALINORM 08/31/12) las sacarinas eran un aditivo con prioridad y que las disposiciones para el uso de edulcorantes de alta intensidad (p.ej., neotamo, aspartamo y acesulfame de potasio) en las categorías de alimentos 12.7 y 14.1.3.4 fueron adoptadas por el 30º período de sesiones de la Comisión (ALINORM 07/30/REP), como propuso la 39ª reunión del CCFA (ALINORM 07/30/12 Rev.).

Por tanto, EE.UU. insta al Comité a debatir estas dos disposiciones pendientes para las sacarinas durante su 41ª reunión y que recomiende su adopción en el Trámite 8.

AIDGUM

La intención de la Norma General del Codex para Aditivos Alimentarios (NGAA) es que sea un texto específico e imperativo del Codex para el uso de aditivos alimentarios en todos los alimentos que contienen aditivos. Debido a su estructura y determinadas decisiones del Codex, la NGAA es insuficiente para el objetivo que intenta cumplir.

La NGAA contiene listas de aditivos permitidos en varias normas de alimentos del Codex (Cuadro 1), y un cuadro de referencia cruzada con las normas y los aditivos permitidos en las mismas (Cuadro 2). Los textos del Cuadro 1 y el Cuadro 2 continúan siendo elaborados por el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y la Comisión del Codex Alimentarius (CAC). En los debates del CCFA y la CAC relativos a los Cuadros 1 y 2 se da prioridad a los aditivos con una dosis de ingestión diaria aceptable (IDA) establecida por el Comité Mixto FAO/OMS de Expertos en Aditivos Alimentarios (JECFA). Si bien este enfoque de prioridad es recomendable para lograr los objetivos de la NGAA con respecto a los aditivos con una IDA específica, impide que en los Cuadros 1 y 2 se incorporen algunos aditivos más inocuos con un estatus de “IDA no especificada” asignado por el JECFA.

La NGAA incluye también un cuadro general, el Cuadro 3, para aditivos examinados por el JECFA y que se les ha asignado el estatus de “IDA no especificada” del JECFA. El Cuadro 3 contiene más de 180 aditivos cuyo uso está permitido por la NGAA y el Codex en los alimentos en general de conformidad con buenas prácticas de fabricación (BPF), salvo que se especifique lo contrario. El Cuadro 3 contiene también un anexo con una lista de categorías de alimentos donde el uso específico de un aditivo del Cuadro 3 debe estar regulado por las disposiciones en los Cuadros 1 y 2. Esta última disposición del Cuadro 3 impide que los Cuadros 1 y 2 sean lo más completos posible con respecto a los aditivos que figuran en el Cuadro 3, puesto que los mecanismos para el establecimiento de prioridades en los debates sobre aditivos en el CCFA desaniman los debates productivos sobre los aditivos del Cuadro 3.

El Cuadro 3 de la NGAA es un cuadro muy útil y comprende el uso de las sustancias incorporadas en una amplia variedad de productos alimenticios compuestos que no están regulados por normas específicas del Codex. No obstante, dado que las categorías de alimentos que figuran en el anexo al Cuadro 3 son amplias, incluyen alimentos para los que existen normas del Codex, además de muchos otros productos alimenticios para los que no hay normas del Codex. Esto limita gravemente la utilidad del Cuadro 3. Por ejemplo, en la reunión de abril de 2008 del CCFA se dedicó tiempo limitado a debatir algunos aditivos del Cuadro 3 y aprobaron específicamente muchos usos de estos aditivos alimentarios, pero solamente en el Trámite 4 del proceso de aprobación de 8 trámites del Codex. En realidad esto significa que el CCFA retendrá estos aditivos en el Trámite 4 indefinidamente, evitando la aceptación completa de los usos aprobados de estos aditivos en la NGAA, por la razón de que en el limitado tiempo disponible de cada sesión del CCFA se debe dar prioridad al debate de los demás aditivos.

El problema anterior puede presentar muchos problemas en el ámbito nacional de los países miembros del Codex. Muchos países siguen el Codex en sus normativas nacionales, y tienen normativas específicas basadas en la NGAA y su Cuadro 3. Los mecanismos de prioridad del CCFA y la CAC, que evitan el uso conveniente e inocuo de los aditivos del Cuadro 3 tanto en los alimentos para los que existen normas del Codex como para otros alimentos regulados por las categorías de alimentos en el Anexo al Cuadro 3, limitan innecesariamente que la NGAA sea completa y su utilidad.

AIDGUM propone que en los debates del CCFA se introduzca un nuevo mecanismo para que la NGAA sea más completa permitiendo el uso apropiado de los aditivos alimentarios del Cuadro 3 de forma inocua y apropiada en todas las normas del Codex, y en otros alimentos elaborados enumerados en el Anexo al Cuadro 3. Esto exigiría que los países miembros u otros interesados presentaran al CCFA datos que muestren el uso actual de tales aditivos en diferentes mercados, de modo que el CCFA pudiera evaluar tal información a la luz de otros procedimientos del CCFA y el Codex. Un mecanismo que moviera los aditivos aprobados en el Cuadro 3, después del debate del CCFA y aprobación en el Trámite 4, podría comprender también para esos aditivos únicamente, una petición posterior del CCFA de cualquier observación adicional sobre las aprobaciones en el Trámite 4, con adelanto inmediato al Trámite 5/8 para su aprobación, si el subsiguiente examen del CCFA de cualquier observación da lugar a tal aprobación. Dado que los aditivos del Cuadro 3 se encuentran entre los aditivos en uso más inocuos, un nuevo mecanismo de este tipo no sería oneroso por lo que respecta al tiempo del CCFA. Una vez se haya completado tal proceso, la NGAA habrá dado un paso

gigantesco en la obtención de su objetivo de ser el texto específico e imperativo del Codex para todos los aditivos alimentarios.

CEFS

A CEFS (Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar) le gustaría presentar, en nombre de todos los fabricantes de azúcar en la Unión Europea y Suiza, observaciones en el Trámite 3 sobre los nuevos anteproyectos de disposiciones para aditivos alimentarios de la Norma General para Aditivos Alimentarios (NGAA) (que figuran en el Apéndice VI, parte I de Alinorm 08/31/12), tal como se solicita en la circular del Codex CL 2008/10-FA.

A CEFS le gustaría reiterar su fidelidad al principio de que, por lo que respecta a los azúcares no normalizados (subcategorías 11.2-11.4), la adición de nuevos aditivos solamente debería permitirse si existe una justificación y necesidad tecnológica, y en cantidades que no presenten ningún peligro para la salud. Asimismo, el etiquetado debería indicar la presencia de aditivos.

En particular, la categoría de alimentos N.º 11.3 comprende soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos tal como se define en la “Directiva para los azúcares” de la UE. No existe ninguna necesidad tecnológica para dar color a estos azúcares ni la legislación de la UE permite el uso de colorantes. Además, tales productos con colorante ya están regulados en la categoría de alimentos de la NGAA 11.4 (Otros azúcares y jarabes – p.ej. xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar -), que comprende todos los tipos de jarabes de mesa, jarabes para productos de panadería fina y hielos comestibles (p.ej., jarabe de caramelo, jarabes aromatizados), y aderezos decorativos de azúcar (p.ej., cristales colorados de azúcar para galletas) [véanse los descriptores de la categoría de alimentos de la NGAA].

Lo anterior fue reconocido por el Grupo de Trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA del CCFA en su reunión de 2008. La categoría 11.3 (Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3) fue suprimida de la lista de categorías de alimentos en que el uso de colorantes está justificado técnicamente (consúltese el Apéndice II del informe de la reunión de 2008 del grupo de trabajo basado en la presencia física sobre la NGAA, distribuido como CRD 2 en la 40ª reunión del CCFA). Pese a que la intención de dicha lista es que se utilice meramente como documento de trabajo durante los debates del CCFA sobre colorantes aditivos alimentarios, el hecho de que el GT basado en la presencia física decidiera no incluir la categoría 11.3 en esa lista apoya la posición de que la categoría de alimentos de la NGAA 11.3 no garantiza ningún uso de colorantes.

De acuerdo con estos principios, a CEFS le gustaría proponer que **los siguientes proyectos de disposiciones para colorantes se supriman de la categoría 11.3** (Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3) de la NGAA:

Subcategoría	Aditivos	Dosis máx. (mg/kg)
11.3. Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3.	Extractos de annato, base de norbixina (SIN 160b(ii)) (El Grupo de trabajo basado en la presencia física de 2008 decidió no incluir en el Trámite 3 los anteproyectos de disposiciones para los extractos de annato, base de bixina en la categoría 11.3. Por otra parte, los anteproyectos de disposiciones para extractos de annato, <u>base de norbixina</u> , no se debatieron en profundidad debido a límites de tiempo. En su lugar se adoptaron en bloque para incluirlos en el Trámite 3, incluido el relativo a la categoría 11.3. No obstante, por motivos de concordancia, los anteproyectos de disposiciones para <u>extractos de annato, base de norbixina, deberían suprimirse de la categoría 11.3</u>)	100 mg/kg (Trámite 3)
	carotenos, vegetales (SIN 160a(ii)) carotenoides (SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f)	50mg/kg (Trámite 3) 50mg/kg (Trámite 3) - Supresión -

Asimismo, debido a la falta de tiempo no se abordaron los proyectos de disposiciones para indigotina (SIN 132) y cantaxantina (SIN 161g), que se examinaron para su adopción en el Trámite 6. A CEFS le gustaría, por tanto, reiterar sus observaciones de que estas dos disposiciones para colorantes se supriman de la categoría 11.3.

EFEMA:

A EFEMA le gustaría presentar las observaciones siguientes en respuesta a la circular CL 2008/10-FA, en particular con respecto a la petición de información sobre alimentos específicos para el uso de polisorbatos (SIN 432 -436) en la categoría 16.

A EFEMA le gustaría indicar que no se ha examinado la inclusión de ninguna disposición en la categoría 16 hasta que se disponga de una clara definición sobre el ámbito de aplicación de esta categoría. EFEMA acoge con agrado el informe del grupo de trabajo por medios electrónicos del CCFA encargado de la preparación de un documento de debate sobre el ámbito de aplicación de determinadas categorías de alimentos en la NGAA y espera con interés los debates al respecto para aclarar mejor la definición de un alimento compuesto.

ICBA

El Consejo Internacional de Asociaciones de Bebidas (ICBA) es una organización no gubernamental que representa los intereses de la industria mundial de bebidas no alcohólicas. Los miembros de ICBA desarrollan su actividad en más de 200 países y producen, distribuyen y venden una variedad de bebidas a base de agua, incluidas las bebidas sin gas y bebidas no alcohólicas con gas, como bebidas de zumos (jugos), aguas embotelladas, y café y té listos para el consumo. ICBA se complace en presentar las observaciones siguientes en respuesta a la circular CL 2008/10-FA:

-Observaciones en el Trámite 3 sobre las disposiciones para sulfato de magnesio (SIN 518) en el Cuadro 3 de la NGAA y propuestas de nuevos usos en las categorías de alimentos que figuran en el Anexo al Cuadro 3

ICBA apoya la decisión de la 40ª reunión del CCFA de incluir el sulfato de magnesio en el Cuadro 3 de la NGAA. Proponemos que se añada un nuevo uso en la categoría de alimentos 14.1.1.2 (Aguas de mesa y gaseosas) y proponemos un proyecto de dosis máxima de uso de 50 mg/kg. Además de utilizarse como nutriente, el sulfato de magnesio (como heptahidrato) se utiliza como aromatizante en ciertos productos a base de agua embotellada debido a su sabor amargo o salino. Se añade a los productos a base de agua embotellada con otras sales para realzar su sabor después de los procedimientos de purificación que dan lugar a un bajo contenido de minerales, p.ej., después del tratamiento de desalinización u ósmosis inversa. Recomendamos que el anteproyecto de disposición en la categoría 14.1.1.2 se remita para su adopción en el Trámite 5/8.

-Observaciones en el Trámite 3 sobre nuevas disposiciones para aditivos alimentarios de la NGAA, incluida la aclaración de la base de las dosis máximas para licopenos y aditivos que contienen aluminio (Apéndice VI parte 1)

Sulfato de aluminio y amonio - SIN 523

14.1.4.1 Bebidas a base de agua aromatizadas con gas 40 mg/kg (como aluminio)

ICBA no pidió este anteproyecto de disposición y no tiene información que ofrecer.

Silicato de aluminio - SIN 559

14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para 10000 mg/kg (como aluminio)
bebidas a base de agua aromatizadas

ICBA no pidió este anteproyecto de disposición y no tiene información que ofrecer.

Extractos de annato, base de bixina - SIN 160b(i)

14.1.4. Bebidas a base de agua aromatizadas 50 mg/kg (como bixina)

El tipo de annato utilizado en las bebidas no alcohólicas (14.1.4) es generalmente norbixina soluble en agua pero el tipo de bixina del extracto de annato puede utilizarse con emulsionante. Todas las dosis de uso

referidas son inferiores a esta dosis y recomendamos que el anteproyecto de disposición en el Trámite 3 se remita al Trámite 5/8 para su adopción.

Extractos de annato, base de norbixina - SIN 160b(ii)

14.1.4. Bebidas a base de agua aromatizadas 50 mg/kg (como norbixina)

Todas las dosis de uso referidas son inferiores a esta dosis y recomendamos que el anteproyecto de disposición en el Trámite 3 se remita al Trámite 5/8 para su adopción.

Silicato de aluminio y calcio - SIN 556

14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para 10000 mg/kg (como aluminio)
bebidas a base de agua aromatizadas

ICBA no pidió este anteproyecto de disposición y no tiene información que ofrecer.

Ácido ciclámico (y sus sales de Na, Ca) - SIN 952

14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para 1000 mg/kg (como ácido ciclámico)
bebidas a base de agua aromatizadas

El ciclamato se utiliza en concentrados de bebidas en países como Australia y Sudáfrica. Como el ácido ciclámico está programado para la 71^a reunión del JECFA, proponemos que se retengan los debates sobre el anteproyecto de disposición hasta que esté terminada la evaluación de la ingestión por el JECFA.

Licopenos - SIN 160d(i) y 160d(iii)

14.1.4 Bebidas a base de agua aromatizadas 100 mg/kg (como licopeno)

ICBA apoya la adopción en el Trámite 5/8. ICBA no pidió los anteproyectos de disposiciones en las categorías 14.1.2, 14.1.3.1, 14.1.2.3, 14.2.3.4 y 14.1.5 y no tiene ninguna información que ofrecer sobre estas disposiciones.

Silicato de aluminio y sodio - SIN 554

14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para 10000 mg/kg (como aluminio)
bebidas a base de agua aromatizadas

ICBA no pidió esta disposición y no tiene información que ofrecer.

-Información adicional sobre disposiciones para aditivos alimentarios de la NGAA, incluida la aclaración de la base de las dosis máximas para los aditivos alimentarios que contienen aluminio y la base de información para los fosfatos de aluminio y sodio (SIN 541) (Apéndice VI parte 3)

Fosfatos de aluminio y sodio – SIN 541(i) y 541(ii)

14.1.4.3 Concentrados (líquidos o sólidos) para 2000 mg/kg (como aluminio)
bebidas a base de agua aromatizadas

Se pidió una aclaración sobre la base de información (¿como aluminio o fosfato?). ICBA no pidió este proyecto de disposición en el Trámite 7 y no tiene información que ofrecer.

IFAC

En el cuadro 1 con observaciones de IFAC se proporcionan observaciones específicas para el punto número 10, “**Observaciones en el Trámite 3 sobre nuevas disposiciones para aditivos alimentarios de la NGAA, incluida aclaración de la base de las dosis máximas para licopenos y aditivos alimentarios que contienen aluminio (párrs. 63-64, 77 y Apéndice VI, parte 1),**” sobre fosfatos de aluminio y sodio en (SALP) (SIN 541(i), 541(ii)). El cuadro 1 muestra categorías de alimentos específicas con dosis máximas de uso y la justificación de IFAC.

El Cuadro 2 proporciona categorías de alimentos específicas con dosis máximas de uso para silicato de aluminio y sodio, SIN 554. IFAC apoya las dosis máximas de uso propuestas a que se refiere la circular salvo que indique lo contrario en la columna de observaciones de IFAC (p.ej., las categorías que aparecen en amarillo se podrían suprimir, las que aparecen en verde están acompañadas de una dosis máxima de uso para sustituir las BPF).

Cuadro 1: FOSFATOS DE ALUMINIO Y SODIO (SIN 541(i), 541(ii))

Cat. de alimento N.º	Categoría de alimento	Dosis	Máx.	Observaciones	Observación	Propuesta de IFAC
01.6.1	Queso no madurado	35000 (2000 ppm Al)	mg/kg	Nota 6	La dosis máx. citada se basa en fosfato de aluminio y sodio y es apropiada para esta aplicación. Convertida a Al daría 2000 mg/kg de Al.	
01.6.4	Queso elaborado	35000 (2000 ppm Al)	mg/kg	Nota 6	La dosis máx. citada se basa en fosfato de aluminio y sodio y es apropiada para esta aplicación. Convertida a Al daría 2000 mg/kg de Al.	
1.7	Postres lácteos	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Nota 6	La dosis máx. citada se basa en fosfato de aluminio y sodio y es apropiada para esta aplicación. Convertida a Al daría 120 mg/kg de Al.	
2.4	Postres a base de grasas	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Nota 6	La dosis máx. citada se basa en fosfato de aluminio y sodio y es apropiada para esta aplicación. Convertida a Al daría 120 mg/kg de Al.	
4.1.2.9	Postres a base de fruta	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Nota 6	La dosis máx. citada se basa en fosfato de aluminio y sodio y es apropiada para esta aplicación. Convertida a Al daría 120 mg/kg de Al.	
5.1.1	Mezclas de cacao	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Nota 6 y 72	La dosis máx. citada se basa en fosfato de aluminio y sodio y es apropiada para esta aplicación. Convertida a Al daría 120 mg/kg de Al.	
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc	350	mg/kg	Nota 6	Podría suprimirse.	Podría suprimirse con impacto mínimo en la industria.
06.2.1	Harinas	45000 20000 (1200 ppmAl)	mg/kg	Nota 6	La dosis propuesta parece alta. El uso habitual es 2% por tanto proponemos que la dosis se reduzca 20000 de fosfatos de aluminio y sodio ácido. Convertida a Al daría 1200 mg/kg de Al.	Cambios propuestos a las dosis permitidas. Estas dosis propuestas están basadas en modelos de uso habituales y la concentración necesaria para el efecto técnico.
6.5	Cereales	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Nota 6	La dosis máx. citada se basa en fosfato de aluminio y sodio y es apropiada para esta aplicación. Convertida a Al daría 120 mg/kg de Al.	
06.6	Mezclas batidas (p.ej. para empanizar o rebozar pescado)	1600 20000 (1200 ppm Al)	mg/kg		La dosis propuesta parece estar calculada en base a Al y parece elevada. Los usos habituales son 1,5% a 2% de	Cambios propuestos a las dosis permitidas.

Cat. de alimento N.º	Categoría de alimento	Dosis	Máx.	Observaciones	Observación	Propuesta de IFAC
	o carne de aves de corral)				fosfato de aluminio y sodio en base seca. Por motivos de concordancia en estas observaciones la dosis propuesta está basada en fosfato de aluminio y sodio ácido. Convertida a Al daría 1200 mg/kg de Al.	Estas dosis propuestas están basadas en modelos de uso habituales y la concentración necesaria para el efecto técnico.
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Nota 6	La dosis máx. citada se basa en fosfato de aluminio y sodio ácido y es apropiada para esta aplicación. Convertida a Al daría 120 mg/kg de Al.	
07.1	Panes y panecillos	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Nota 6	La dosis máx. citada se basa en fosfato de aluminio y sodio ácido y es apropiada para esta aplicación. Convertida a Al daría 120 mg/kg de Al.	
07.2.2	Otros productos de panadería fina	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Nota 6	La dosis máx. citada se basa en fosfato de aluminio y sodio ácido y es apropiada para esta aplicación. Convertida a Al daría 120 mg/kg de Al.	
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p.ej., tortas o panqueques)	15300 (920 ppm Al)	mg/kg	Nota 29	La dosis máx. citada se basa en fosfato de aluminio y sodio ácido sobre una base seca y es apropiada para esta aplicación. Convertida a Al daría 120 mg/kg de Al.	
08.3.3	Productos cárnicos de aves de corral y caza, picados, elaborados y congelados	6000 (360 ppm Al)	mg/kg		La aplicación habitual en los productos cárnicos de aves puede tener entre 20% a 30% en empanizados. En base a los modelos de uso la dosis debería ser 6000 mg/kg. Convertida a Al daría 360 mg/kg de Al. Esto debería añadirse a esta categoría, debido a una aplicación clave en barras de pollo empanizadas.	Nuevas categorías de alimentos que deberían asignarse a este aditivo alimentario. Estas categorías añadidas comprenden aplicaciones vigentes importantes y categorías vinculadas a otros grupos de alimentos ya enumerados.
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros, rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y	190 10000 (600 ppm Al)	mg/kg	Notas 6 y 41	La revisión de la disposición en el Trámite 7 actual coincide con la disposición para el uso en la categoría de alimentos 06.614, por tanto las dosis deberían ser las mismas.	Cambios propuestos a las dosis permitidas. Estas dosis propuestas están basadas en modelos de uso habituales y la

Cat. de alimento N.º	Categoría de alimento	Dosis	Máx.	Observaciones	Observación	Propuesta de IFAC
	equinodermos					concentración necesaria para el efecto técnico.
9.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10000 (600 ppm A)	mg/kg		La aplicación habitual en el pescado puede tener entre 20% a 50 % en empanizados. En base a los modelos de uso la dosis debería aumentarse a 10000 mg/kg. Convertida a Al daría 600 mg/kg de Al. Falta el SIN 541 de esta categoría y debería incluirse debido a la incorporación de la categoría 09.2.2. Es el producto homólogo cocinado (frito) de 9.2.2.	Nuevas categorías de alimentos que deberían asignarse a este aditivo alimentario. Estas categorías añadidas comprenden aplicaciones vigentes importantes y categorías vinculadas a otros grupos de alimentos ya enumerados.
10.4	Postres a base de huevo					
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Nota 6	La dosis máx. citada se basa en fosfato de aluminio y sodio y es apropiada para esta aplicación. Convertida a Al daría 120 mg/kg de Al.	
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	2000 (120 ppm Al)	mg/kg	Nota 6	La dosis máx. citada se basa en fosfato de aluminio y sodio y es apropiada para esta aplicación. Convertida a Al daría 120 mg/kg de Al.	
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	2000	mg/kg	Nota 6	Podría suprimirse.	Podría suprimirse con impacto mínimo en la industria.
16.0	Alimentos compuestos	190 (11 ppm Al)	mg/kg	Nota 6	La dosis máx. citada se basa en fosfato de aluminio y sodio y es apropiada para esta aplicación. Convertida a Al daría 11 mg/kg de Al.	

Apéndice 2: Silicato de aluminio y sodio

Cat. de alimento N.º	Categoría de alimento	Dosis máx.	Observaciones	Trámite	Observaciones de IFAC
01.1.2	Bebidas lácteas aromatizadas y/o fermentadas (p.ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	20000 mg/kg	Nota 6	3	
01.3	Leche condensada y productos análogos (naturales)	20000 mg/kg	Nota 6	3	
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	20000 mg/kg	Nota 6	3	

Cat. de alimento N.º	Categoría de alimento	Dosis máx.	Observaciones	Trámite	Observaciones de IFAC
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	10000 mg/kg	Notas 6 y A3	3	
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	10000 mg/kg	Notas 6, A3 y b3	3	
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p.ej., para salsas a base de queso)	10000 mg/kg	Notas 6 y A3	3	
01.6.4	Queso elaborado	10000 mg/kg	Notas 6, A3 y b3	3	
01.6.5	Productos análogos al queso	10000 mg/kg	Notas 6, A3 y b3	3	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	10000 mg/kg	Notas 6 y A3	3	puede suprimirse
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	20000 mg/kg	Nota 6	3	
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000 mg/kg	Notas 6 y A3	3	
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera), algas marinas, y nueces y semillas desecadas	20000 mg/kg	Nota 6	3	
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc. distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	BPF	Notas 3, 6 y A3	3	puede suprimirse
05.3	Goma de mascar	BPF	Notas 3, 6 y A3	3	Se recomienda una dosis de 20,000 mg/kg
05.4	Decoraciones (p.ej. para productos de pastelería fina), aderezos (que no sean de fruta) y salsas dulces	BPF	Notas 3, 6 y A3	3	Se recomienda una dosis de 20,000 mg/kg
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	20000 mg/kg	Nota 6	3	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	20000 mg/kg	Nota 6	3	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p.ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	20000 mg/kg	Nota 6	3	
06.6	Mezclas batidas (p.ej. para empanizar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	20000 mg/kg	Nota 6	3	
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	10000 mg/kg	Notas 6 y A3	3	
07.2.3	Mezclas para productos de panadería fina (p.ej., tortas y panqueques)	10000 mg/kg	Nota 6	3	
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza, picados y elaborados	BPF	Notas 6, A3 y C2	3	Se recomienda una dosis de 20,000 mg/kg
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p.ej., para embutidos)	BPF	Notas 3, 6 y A3	3	puede suprimirse

Cat. de alimento N.º	Categoría de alimento	Dosis máx.	Observaciones	Trámite	Observaciones de IFAC
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	20000 mg/kg	Nota 6	3	
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	10000 mg/kg	Notas 6 y A3	3	puede suprimirse
12.1.1	Sal	20000 mg/kg	Nota 6	3	
12.2.2	Aderezos y complementos	30000 mg/kg	Notas 6 y A3	3	Se recomienda una dosis de 20,000 mg/kg
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	10000 mg/kg	Notas 6 y A3	3	
12.6.3	Mezclas para salsas y “gravies”	10000 mg/kg	Notas 6 y A3	3	
13.6	Complementos alimenticios	BPF	Notas 6 y A3	3	Se recomienda una dosis de 20,000 mg/kg
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	10000 mg/kg	Notas 6 y A3	3	

La siguiente información guarda relación con el punto número 10:

Ciclamato, categoría 14.1.4.3 (concentrados para bebidas)

IFAC apoya el uso de ciclamatos en los concentrados para bebidas, incluida la nota, “según se sirve al consumidor” (nota 127). La necesidad tecnológica para utilizar un edulcorante intenso en la categoría 14.1.4.3 está justificada, tal como aprobó el CCFA en 2008 y la CAC en 2008 (sacarina).

Sucralosa, categoría 01.5.2 (productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo)

Utilizando sucralosa se pueden producir leche y nata (crema) en polvo preedulcoradas sin adición de hidratos de carbono. La adición de hidratos de carbono a tales productos puede provocar reacciones de pardeamiento impactando negativamente en la apariencia del producto y el valor de proteínas. La sucralosa es inerte por tanto no participa en tales reacciones. La necesidad tecnológica de utilizar un edulcorante intenso en esta categoría fue convenida por las reuniones del CCFA y la CAC en 2007 y 2008 (aspartamo, acesulfame de potasio).

Se necesita una dosis máxima de 400 mg/kg para la sucralosa a fin de lograr el efecto tecnológico deseado.

Para el punto número 11, “**Información adicional sobre disposiciones para aditivos alimentarios de la NGAA, incluida aclaración de la base de la dosis máxima para aditivos alimentarios que contienen aluminio y la base de información para fosfatos de aluminio y sodio (SIN 541) (párr. 64, 77 y Apéndice VI part 3),**” IFAC ofrece las observaciones siguientes:

Acesulfame de potasio, categoría 1.2 (leches fermentadas - naturales)

Esta disposición debería suprimirse por motivos de concordancia y en línea con la decisión de la reunión del CCFA en 2008 y la subsiguiente reunión de la CAC en 2008 con respecto al uso de edulcorantes intensos en esta categoría en que se combinó “en una categoría natural no hay edulcorantes”.

Acesulfame de potasio, categoría 16 (alimentos compuestos)

IFAC apoya el uso de acesulfame de potasio en la categoría 16. Véase la observación general sobre la categoría 16 a continuación.

Aspartamo, categoría 12.5 Sopas y caldos

El aspartamo, al igual que otros edulcorantes intensos, puede ser un útil instrumento para ayudar a las personas a limitar su ingestión total de calorías proporcionando al mismo tiempo un sabor dulce agradable y

acentuando el aroma. En ese sentido el aspartamo tiene una utilidad práctica en algunas sopas frías a base de frutas y hortalizas, sopas refrigeradas procesadas mínimamente y productos para sopas deshidratadas. Tales sopas que contienen aspartamo se dan en Asia y otras partes del mundo. La cantidad de edulcorante necesaria en tales productos depende del tipo de sopa, la naturaleza de los demás ingredientes de la sopa, el grado de madurez de los ingredientes utilizados, etc. En algunas sopas se necesita una dosis de 1200 mg/kg para proporcionar el efecto técnico y, por tanto, IFAC pide que en la categoría 12.5 se permita una dosis de 1200 mg/kg de aspartamo.

El CCFA reconoció que la necesidad tecnológica para utilizar un edulcorante intenso en la categoría 12.5 está justificada, según se convino y se adoptó en las reuniones del CCFA y la CAC en 2007 y 2008 (acesulfame de potasio, alitame, neotamo, sacarina, sucralosa). Por ejemplo, se ha asignado una dosis máxima de 600 mg/kg para el uso de sucralosa en la categoría 12.5. En una base edulcorante equivalente para la sucralosa (teniendo el aspartamo una dulzura 200 veces la de la sucrosa y la sucralosa 600 veces la de la sucrosa) la dosis máxima de aspartamo sería 1800 mg/kg.

Para el punto número 12, **“Propuestas de nuevas disposiciones para aditivos alimentarios en las subcategorías pertinentes de 0.2.2 (con la excepción de la categoría de alimentos 2.2.1 “mantequilla (manteca)” y en las categorías de alimentos 0.6.8, 12.9 y 12.10 y las subcategorías afines (párr. 96),”** IFAC ofrece las siguientes recomendaciones para fosfatos y dosis máximas de uso para las siguientes categorías de alimentos. Las funciones del (de los) fosfato(s) se proporcionan para cada categoría enumerada.

02.2.2 Grasas para untar, grasas lácteas para untar y mezclas de grasas para untar

Funciones: estabilizante, nutriente.

Fosfatos utilizados en esta categoría: 341 y 451.

Dosis: 2200 mg/kg

0.6.8 Productos a base de soja

Funciones: regulador de la acidez, sequestrante (estabilizador del color) y texturizante (endurecedor), emulsionante. **Fosfatos utilizados en esta categoría:** 339, 340, 341, 450 y 451.

6.8.1 Bebidas a base de soja

Funciones: regulador de la acidez, sequestrante (estabilizador del color) nutriente y texturizante (endurecedor), emulsionante. **Fosfatos utilizados en esta categoría:** 339, 340, 341, 450 y 451.

Dosis: 350 mg/kg

6.8.2 Película de bebida a base de soja

Funciones: regulador de la acidez, sequestrante (estabilizador del color) y texturizante (endurecedor), emulsionante. **Fosfatos utilizados en esta categoría:** 339, 340, 341, 450 y 451.

Dosis: 35000 mg/kg

6.8.3 Cuajada de soja

Funciones: regulador de la acidez, sequestrante (estabilizador del color) y texturizante (endurecedor), emulsionante. **Fosfatos utilizados en esta categoría:** 339, 340, 341, 450 y 451.

Dosis: 35000 mg/kg

6.8.4 Cuajada de soja semideshidratada

Funciones: regulador de la acidez, sequestrante (estabilizador del color) y texturizante (endurecedor), emulsionante. **Fosfatos utilizados en esta categoría:** 339, 340, 341, 450 y 451.

Dosis: 35000 mg/kg

6.8.5 Cuajada de soja deshidratada

Funciones: regulador de la acidez, sequestrante (estabilizador del color) y texturizante (endurecedor), emulsionante. **Fosfatos utilizados en esta categoría:** 339, 340, 341, 450 y 451.

Dosis: 35000 mg/kg

6.8.6 Soja fermentada

Funciones: regulador de la acidez, sequestrante (estabilizador del color) y texturizante (endurecedor), emulsionante. **Fosfatos utilizados en esta categoría:** 339, 340, 341, 450 y 451.

Dosis: 35000 mg/kg

6.8.7 Cuajada de soja fermentada

Funciones: regulador de la acidez, sequestrante (estabilizador del color) y texturizante (endurecedor), emulsionante. **Fosfatos utilizados en esta categoría:** 339, 340, 341, 450 y 451.

Dosis: 35000 mg/kg

6.8.8 Otros

Funciones: regulador de la acidez, sequestrante (estabilizador del color) y texturizante (endurecedor), emulsionante. **Fosfatos utilizados en esta categoría:** 339, 340, 341, 450 y 451.

Dosis: BPF

12.9 Aderezos y condimentos a base de soja

Funciones: regulador de la acidez, sequestrante (estabilizador del color) y emulsionante.

Fosfatos utilizados en esta categoría: 339, 340, 341, 450 y 451.

Dosis: 35000 mg/kg

12.10 Productos proteínicos distintos a los de soja

Funciones: regulador de la acidez, sequestrante (estabilizador del color) y texturizante (endurecedor), emulsionante. **Fosfatos utilizados en esta categoría:** 339, 340, 341, 450 y 451.

Dosis: 35000 mg/kg

CATEGORÍA 16 Alimentos compuestos

Asimismo, IFAC agradecería la oportunidad de presentar más observaciones sobre la categoría 16 y que el Comité considere el uso de edulcorantes intensos adicionales (además del acesulfame de potasio tratado arriba) para esta categoría. La categoría 16 Alimentos compuestos ha sido reconsiderada desde que el CCFA abordó los demás edulcorantes intensos, por tanto parece que en tales circunstancias se debería invitar a presentar observaciones adicionales (tanto para la categoría 16 u otras categorías que se han redefinido). IFAC agradecería la oportunidad de proporcionar observaciones sobre la categoría 16 para edulcorantes intensos (y dosis máximas de uso) que ya han sido examinados y aprobados en la NGAA, una vez se disponga de una clara definición del ámbito de aplicación de esta categoría.

IFU

La Federación Internacional de Productores de Zumos (Jugos) de Fruta (IFU) representa a la industria mundial de zumos (jugos) de fruta y es una Organización no Gubernamental (ONG) reconocida con estatus de observador en el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) y varios otros comités del Codex.

En base al Apéndice VI, parte 1 de Alinorm 08/31/12 nos gustaría presentar las observaciones siguientes:

LICOPENOS (sintéticos)

SIN: 160d(i) Licopeno (Blakeslea trispora) SIN: 160d (iii)

Función: Colorante

Categoría de alimento número	Categoría de alimento	Dosis máx.	Observaciones	Trámite	Observación de IFU
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas	1000 mg/kg	Nota 127 Según se sirve al consumidor	3	Suspender el trabajo

14.1.3.1	Néctares de frutas	1000 mg/kg		3	Suspender el trabajo
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	1000 mg/kg		3	Suspender el trabajo
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	1000 mg/kg	Nota 127 Según se sirve al consumidor	3	Suspender el trabajo
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	1000 mg/kg	Nota 127 Según se sirve al consumidor	3	Suspender el trabajo

La razón para suspender el trabajo sobre las citadas sustancias es que no existe una necesidad tecnológica para utilizarlas en las categorías de alimentos 14.1.2 (Zumos (jugos) de frutas y hortalizas), 14.1.3.1 (Néctares de frutas), 14.1.3.2 (Néctares de hortalizas), 14.1.3.3 (Concentrados para néctares de frutas) y 14.1.3.4 (Concentrados para néctares de hortalizas).

ISA

A ISA le gustaría presentar las observaciones siguientes en respuesta a la circular CL 2008/10-FA con respecto a edulcorantes intensos.

Como observación general, a ISA le gustaría proponer que no se ha examinado la inclusión de ninguna disposición en la categoría 16 hasta que se disponga de una clara definición de su ámbito de aplicación.

ISA acoge con agrado el informe del grupo de trabajo por medios electrónicos del CCFA encargado de preparar un documento de debate sobre el ámbito de aplicación de determinadas categorías de alimentos de la NGAA y espera con interés los debates posteriores al respecto a fin de aclarar mejor la definición de un alimento compuesto.

A ISA le gustaría proponer que en principio cuando se redefine o revisa el descriptor de una categoría, se brinde a las delegaciones la oportunidad de proporcionar observaciones sobre las sustancias a incorporar en esa categoría y sus dosis de uso permitidas. ISA acogería con agrado la oportunidad de poder proporcionar más observaciones sobre la categoría 16 con respecto a las dosis para los edulcorantes intensos que ya se han examinado y aprobado en la NGAA, una vez se disponga de una clara definición del ámbito de aplicación de esta categoría.

1. Disposiciones en el Apéndice VI (Parte 1) con respecto a los nuevos anteproyectos de disposiciones para aditivos alimentarios a fin de que se presenten observaciones en el Trámite 3:

-Ciclamoto, cat. 14.1.4.3 (concentrados para bebidas)

ISA apoya que el uso de ciclamatos se incluya en los concentrados para bebidas, incluida la nota “según se sirve al consumidor” (nota 127).

La necesidad tecnológica para el uso de un edulcorante intenso en la categoría 14.1.4.3 está justificada, tal como fue aprobado por el CCFA en 2008 y la CAC en 2008 (sacarina).

ISA espera el resultado de la evaluación de la exposición alimentaria del JECFA sobre el uso del ciclamato en la categoría más amplia 14.1.4 (bebidas aromatizadas a base de agua), después de los debates en la reunión del CCFA de 2008.

- Sucralosa, cat. 01.5.2 (productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo)

La sucralosa permite elaborar leche y nata (crema) preedulcoradas en polvo sin añadir hidratos de carbono, aromatizantes y otros alimentos. La adición de hidratos de carbono puede provocar reacciones de pardeamiento perjudicando la apariencia del producto y el valor de proteínas, mientras la sucralosa permanece inerte.

La necesidad tecnológica para usar un edulcorante intenso en esta categoría fue convenida y adoptada por las reuniones del CCFA y la CAC en 2007 y 2008 (aspartamo, acesulfame de potasio).

Se necesita una dosis máxima de 400mg/kg de sucralosa para lograr el efecto tecnológico.

ISA desea pedir que esta disposición se incluya para su adopción en el Trámite 8.

2. Disposiciones en el Apéndice VI (Parte 3); disposiciones para aditivos alimentarios de la NGAA (adoptadas y en el procedimiento de trámites) para las cuales se pide información adicional:

- Acesulfame de potasio, cat. 1.2 (leches fermentadas (naturales))

A ISA le gustaría pedir que esta disposición se suprima por motivos de concordancia y en línea con la decisión de la reunión del CCFA de 2008 y la subsiguiente reunión de la CAC en 2008 con respecto al uso de edulcorantes intensos en esta categoría, en que se convino que “una categoría natural no tiene edulcorantes”.

- Acesulfame de potasio, cat.16 (alimentos compuestos)

A ISA le gustaría proponer que no se considere la inclusión de disposiciones en la categoría 16 hasta que se tenga una clara definición del ámbito de aplicación de esta categoría. (Véase la observación general arriba).

- Aspartamo, cat. 12.5 (sopas y caldos)

En el mercado de Asia y otros lugares se dispone de sopas endulzadas con edulcorantes intensos. Entre los ejemplos se encuentran sopas dulces y agrias de bajo contenido en calorías.

La necesidad tecnológica para utilizar un edulcorante intenso en la categoría 12.5 está justificada, tal como se convino y adoptó en las reuniones del CCFA y la CAC en 2007 y 2008 (acesulfame de potasio, alitame, neotamo, sacarina y sucralosa).

Se necesita una dosis máxima de 600 mg/kg de aspartamo para lograr el efecto tecnológico deseado.