

comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



S

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 10 del programa

CX/FA 10/42/17
Enero de 2010

PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS

COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

42ª reunión

Beijing, China, 15-19 de marzo de 2010

DOCUMENTO DE DEBATE SOBRE LA DETERMINACIÓN DE PROBLEMAS Y RECOMENDACIONES RELACIONADAS CON LA FALTA DE CONCORDANCIA EN LA PRESENTACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS

Preparado por un Grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por Suiza con la asistencia de Argentina, Armenia, Australia, Brasil, la Unión Europea, Burkina Faso, Francia, Indonesia, Jamaica, Japón, Nueva Zelandia, Noruega, Reino Unido, Estados Unidos de América, CIAA, CEFIC, FAO (Secretaría del JECFA), IADSA, ICGMA, IDF, IMACE, IOFI, NATCOL y OIV.

Se invita a los Gobiernos y a las organizaciones internacionales participantes en calidad de observadores ante la Comisión del Codex Alimentarius, que deseen presentar observaciones sobre este documento, a que las envíen **a más tardar el 28 de febrero de 2010** a: Secretariat, Codex Committee on Food Additives, National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, China, (Telefax: +86 10 67711813, ó *preferentemente* al correo electrónico: secretariat@ccfa.cc), con una copia para el Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia, (Telefax: +39 06 5705 4593; *preferentemente* al correo electrónico: Codex@fao.org).

INTRODUCCIÓN

1. En su 38ª, 39ª y 40ª reunión, el Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) discutió ampliamente la relación entre la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (NGAA) y las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas del Codex para productos, y alcanzó un consenso con respecto al procedimiento para el desarrollo de la NGAA e involucrar de forma clara y transparente al comité del Codex sobre productos responsable de aquellas categorías de alimentos que son reguladas por una norma para productos. El Manual de Procedimiento del Codex fue enmendado de acuerdo con ello y la Comisión del Codex Alimentarius (CAC) aprobó la enmienda en su 30º período de sesiones en 2007.

2. Los elementos principales del consenso son:

- a. La NGAA se desarrolla para ser el único punto de referencia para aditivos alimentarios dentro del Codex Alimentarius y por consiguiente debe concordar totalmente con toda disposición sobre aditivos alimentarios en las normas para productos.
- b. Las normas para productos deben remitirse preferiblemente de forma general a la NGAA (utilizando la forma estándar establecida en el formato de las normas del Codex para productos, del Manual de Procedimiento, decimoséptima edición, página 101). Las desviaciones del lenguaje estándar deben justificarse plenamente y ser mínimas.
- c. Todas las disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas para productos deben ser ratificadas por el CCFA; éste examinará la justificación tecnológica presentada por los comités sobre productos. La ratificación por el CCFA se basa en los principios generales para el uso de aditivos alimentarios (sección 3. del preámbulo de la NGAA).

- d. Cuando exista un comité sobre productos activo, el CCFA y el comité sobre productos se consultarán mutuamente en un estadio muy temprano (antes del trámite 5) con respecto a enmiendas propuestas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios pertinentes para una norma del Codex.
- e. Cuando no exista ningún comité sobre productos activo, el CCFA estará encargado de preparar nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios o enmiendas a las disposiciones vigentes que se remitirán directamente a los miembros del Codex. La necesidad tecnológica será evaluada por el CCFA conforme a la sección 1.2 del preámbulo de la NGAA.
- f. El CCFA no examinará las normas para productos que no contengan disposiciones sobre aditivos alimentarios.

3. El consenso alcanzado en torno al procedimiento a seguir durante la revisión de disposiciones sobre aditivos alimentarios vigentes o la adopción de nuevas disposiciones sobre aditivos alimentarios no hizo que los participantes perdieran de vista el hecho de que todavía hay importantes (y crecientes) faltas de concordancia entre la NGAA y las disposiciones sobre aditivos alimentarios de muchas normas del Codex para productos.

4. A fin de lograr el objetivo primario de que la NGAA sea el único punto de referencia para aditivos alimentarios dentro del Codex, sería necesario hacer cambios importantes para que la NGAA y todas las normas del Codex para productos vigentes con disposiciones sobre aditivos alimentarios concuerden completamente. No es necesario decir que para realizar esta labor se necesitarían muchos recursos. Por tanto, de acuerdo con una recomendación del Comité Ejecutivo (59ª reunión), en su 30ª período de sesiones la Comisión decidió que esa actividad debía suspenderse hasta que la NGAA estuviera terminada (ALINORM 7/30 REP párr. 45).

5. No obstante, también es evidente que esas faltas de concordancia siguen siendo una fuente de posibles conflictos y discusiones que tienen un impacto negativo en el trabajo del CCFA. Además, la decisión de suspender dicha actividad “hasta que la NGAA esté terminada” exige también una solución que pueda implementarse en el futuro.

6. Un grupo de trabajo por medios electrónicos dirigido por los Estados Unidos de América examinó la cuestión en profundidad y presentó recomendaciones y opciones a la 39ª reunión del CCFA (CX/FA 07/39/06). En base a dichas recomendaciones y opciones, el CCFA decidió “*elaborar un anexo a la NGAA para transferir toda la información relacionada con aditivos alimentarios que figura en las normas del Codex para productos y señalar claramente que las disposiciones que aparecen en el anexo son excepciones a las disposiciones en los Cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA*” (ALINORM 07/30/12 párr. 80).

7. En la misma reunión el CCFA pidió a la Secretaría del Codex “que recopilara en un documento toda la información sobre aditivos alimentarios que figura en las normas del Codex para productos a fin de presentarlo en la siguiente reunión del Comité”. Ese documento de trabajo (CX/FA 08/40/7) fue distribuido antes de la 40ª reunión. Las delegaciones de Malasia y Suiza presentaron observaciones a dicho documento (CRD 11, 40ª reunión).

8. El asunto se sometió a debate en la 40ª reunión del CCFA, reiterando básicamente los principales argumentos y el Comité decidió pedir a Suiza que preparase un documento de debate que se concentrase en identificar claramente los problemas y hacer recomendaciones concretas, teniendo en cuenta el documento CX/FA 08/40/7, así como las recomendaciones en CX/FA 07/39/6, para someterlo a consideración en la siguiente reunión del Comité y, seguidamente, a través del Comité Ejecutivo, remitirlo a la Comisión para mayor orientación, según convenga.

9. La 41ª reunión del CCFA recibió un documento de debate bajo CX/FA 09/41/14 preparado por Suiza, si bien no lo sometió a consideración. El Comité decidió establecer un Grupo de trabajo por medios electrónicos, con Suiza como país hospedante y la labor de revisar el documento de debate antes de la 42ª reunión.

10. Suiza distribuyó el anterior documento de debate (CX/FA 09/41/14) y propuso a los miembros del GTe que proporcionaran observaciones sobre cada sección de dicho documento y señalaran los argumentos que era necesario enmendar. Asimismo pidió a los miembros que hicieran observaciones en torno a: si los argumentos están basados en interpretaciones correctas; si las conclusiones se han sacado de forma lógica, y si las recomendaciones serían suficiente reto para que el CCFA mantenga un debate fructífero y permita, por tanto, tomar buenas decisiones. Tras haber recibido observaciones el proyecto de documento de debate enmendado se distribuyó en el GTe a fin de que se presentaran observaciones definitivas.

PROBLEMAS IDENTIFICADOS – UN EJEMPLO RECIENTE

11. El documento de trabajo CX/FA 08/40/7 y las observaciones presentados por Suiza en CRD 11 contienen numerosos ejemplos de faltas de concordancia entre la NGAA y las normas del Codex para productos. Esas faltas de concordancia se producen a varios niveles de una disposición, como el formato, la nomenclatura/terminología, justificación tecnológica (clase funcional), lista de aditivos, condiciones de uso, etc.

12. Ejemplos instructivos de esas faltas de concordancia son las cinco "antiguas" normas para productos para varios productos cárnicos procesados sobre las que en 2009 la Secretaría del Codex pidió a los miembros del Codex y observadores que presentaran información sobre su uso y validez (CL 2009/2-CAC). Esas normas describen productos que forman parte de varias categorías de alimentos que recaen bajo la categoría 08.0 *Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y de caza*.

13. En el apéndice I de este documento se comparan las disposiciones en la norma para estos productos cárnicos, *espaldilla de cerdo curada cocida* (CODEX STAN 97-1981) y *jamón curado cocido* (CODEX STAN 96-1981), con las entradas adoptadas en la categoría de la NGAA 08.2.2 (*Productos cárnicos, de aves de corral y caza, elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes*) donde el alimento normalizado se menciona específicamente en la definición. La Norma del Codex para *espaldilla de cerdo curada cocida* es mucho más restrictiva con respecto a los aditivos alimentarios permitidos que la categoría 08.2.2 de la NGAA a que este producto pertenece (véase la reproducción de la pantalla de la NGAA online en el apéndice II).

14. Las entradas sobre aditivos alimentarios en las categorías de alimentos 08.2, 08.2.2 y el Cuadro 3 fueron desarrolladas conforme a los principios convenidos (véase el preámbulo de la NGAA), por tanto no debería haber ninguna cuestión de inocuidad con respecto al uso de aditivos alimentarios de la NGAA en la *espaldilla de cerdo curada cocida* además de las que menciona actualmente la norma para productos. Cabría tener presente que los aditivos alimentarios del Cuadro 3 deben utilizarse de acuerdo con BPF, lo cual significa que sólo deben utilizarse si existe una justificación tecnológica real y a dosis suficientes para obtener el efecto deseado.

15. Además de la lista de aditivos alimentarios permitidos, también hay diferencias en las condiciones de uso, como las dosis máximas para cuatro antioxidantes (ácido ascórbico e isoascórbico, ascorbato de sodio e isoascorbato); en la norma sobre productos son de 500 mg/kg pero como aditivos del Cuadro 3 de la NGAA se utilizan según BPF. La norma para productos expresa los fosfatos como la suma de fosfatos presentes de forma natural y añadidos, mientras las dosis máximas de la NGAA son sólo aplicables a los fosfatos añadidos. Conflictos de menos importancia se producen por diferencias en los nombres, p. ej., el de sal de sodio y citrato en la norma para productos y el citrato diácido de sodio (331(i)) en la NGAA.

CUESTIONES DE DEBATE

16. Utilizando el ejemplo de la Norma del Codex para *espaldilla de cerdo curada cocida* es obvio que podría traducirse en una "situación dual" porque dos textos independientes del Codex y "legalmente válidos" ofrecen orientación contraria.

17. La diferencia en el momento de adopción de la orientación particular no aclara la situación porque ambos textos son textos aprobados del Codex y la adopción de las disposiciones para la categoría de alimentos de la NGAA no guarda relación formal con una revocación de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la norma para productos. Por tanto, las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la "antigua" norma para productos siguen siendo válidas.

18. Las faltas de concordancia existentes entre las normas para productos y la NGAA son una cuestión importante que es necesario abordar. Esas faltas de concordancia pueden crear confusión y/o conflictos en el comercio internacional. La noción de que todo trabajo de revisión no debería iniciarse antes de que la NGAA esté terminada es comprensible pero podría interpretarse como una razón para prolongar indefinidamente las faltas de concordancia.

19. Una sencilla solución sería el permiso general para utilizar todos los aditivos alimentarios del Cuadro 3 en un alimento descrito por una norma para productos. Si bien ese enfoque "sistemático" de ampliar los aditivos alimentarios del Cuadro 3 puede ser conflictivo con la norma general del Manual de Procedimiento que exige que toda disposición sobre aditivos alimentarios que se proponga en las normas del Codex será examinada desde el punto de vista tecnológico.

20. No obstante, si la transferencia de disposiciones sobre aditivos alimentarios se lleva a cabo tras comprobar de forma sistemática la justificación tecnológica de cada combinación de aditivo/producto, el procedimiento resultante sería caso por caso y requeriría mucho tiempo.

21. Podría encargarse a los comités sobre productos activos que examinen las disposiciones sobre aditivos alimentarios en sus normas en base a una directriz por desarrollar que establezca los principios de la NGAA y la adaptación de las normas para productos a la NGAA. El CCFA ya ha decidido esos principios, que se describen más específicamente en CX/FA 08/40/7, y podría desarrollar esas directrices para que los comités sobre productos las utilicen en sus deliberaciones.

22. El GTe fue informado de que el CCMMP y el CCFFP tenían previsto iniciar un procedimiento de revisión a fondo de normas pertinentes que no han sido revisadas todavía, a fin de adaptarlas a la NGAA. La experiencia que se obtendrá con este proceso puede ayudar a desarrollar más un procedimiento de adaptación sistemático.

23. Además se propuso establecer un grupo de trabajo basado en la presencia física que se podría reunir entre las sesiones del CCFA, con el fin de desarrollar recomendaciones para integrar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de un conjunto definido de normas para productos. Ese GT podría concentrarse en las normas para productos que han sido elaboradas por comités sobre productos aplazados. No obstante, a fin de integrar plenamente las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos en la NGAA, es probable que ese grupo de trabajo deba reunirse durante varios años.

24. El establecimiento del Anexo de la NGAA con disposiciones vigentes sobre aditivos alimentarios de normas del Codex para productos que se convino en la 40^a reunión del CCFA (véase el párr. 6) es una rápida solución pero su aprobación oficial podría percibirse como una prolongación de las "normas duales" por la Comisión del Codex Alimentarius, y podría debilitar la credibilidad del Codex Alimentarius. Probablemente la "aclaración" inicial prevista de entradas de ese anexo confundiría más porque es difícil entender qué parte de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la Norma para *espadilla de cerdo curada cocida* eran "excepciones a las disposiciones de los Cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA". Además, el anexo propuesto no presenta una solución permanente ni expone un programa de trabajo para abordar faltas de concordancia similares.

25. Al debatir las faltas de concordancia actuales, el CCFA debería tener cuidado de no crear nuevas faltas de concordancia para normas que ya son concordantes. Al no haber un comité sobre productos activo, el CCFA y los miembros del Codex son los vigilantes y tienen la responsabilidad de garantizar que el consenso alcanzado para un producto se siga respetando.

26. Además, el CCFA debería determinar si se debe empezar ahora cualquier posible trabajo de adaptación o decidir adoptar esta decisión en un estadio posterior.

RECOMENDACIONES

27. Los problemas señalados cuestionan si el anexo propuesto a la NGAA proporciona una respuesta satisfactoria a las faltas de concordancia actuales. Pese a ello, el documento de trabajo CX/FA 08/40/7 que se consideraba el paso preparatorio para elaborar ese anexo, contiene información valiosa y esencial para comprender si las disposiciones de la NGAA son inequívocas y dónde existen temporalmente disposiciones del Codex contradictorias.

28. En base a las consideraciones y puntos de debate planteados, el Comité puede desear examinar las recomendaciones siguientes que se presentan como opciones separadas:

Recomendación I:

El Comité debería reconsiderar su decisión anterior y decidir que el documento de trabajo no sea un anexo oficial a la NGAA sino un documento de trabajo de disposición pública utilizado por el Comité para desarrollar la NGAA. El documento debería actualizarse de forma anual con la siguiente estructura modificada:

Apéndice I: Lista de normas del Codex para productos

Apéndice II: Disposiciones sobre aditivos alimentarios en normas del Codex para productos

Parte A: Normas cuyas disposiciones sobre aditivos alimentarios ya se han adaptado a la NGAA

Parte B: Normas que es necesario revisar a fin de que sus disposiciones sobre aditivos alimentarios se adapten a la NGAA

El Comité debería pedir a un miembro del Codex o la Secretaría del Codex que lleve a cabo esta labor.

Recomendación II:

Con respecto a la parte A del apéndice II propuesto en este documento de debate (véase la recomendación I), el Comité puede desear subrayar que las "normas adaptadas" son supervisadas de forma especial y que los principios convenidos previamente siguen siendo válidos. Esos principios solamente pueden cuestionarse como tales pero no porque un miembro u observador hayan propuesto un nuevo aditivo alimentario de una clase funcional.*

El Comité puede desear implementar un mecanismo por el cual al título de la categoría de alimentos apropiada se añada una nota relativa a que a la NGAA solamente pueden añadirse aditivos alimentarios con un efecto funcional específico (basado en la norma para productos). Esa nota se podría incluir en los cuadros de aditivos alimentarios de la NGAA o bien en la descripción de la categoría de alimentos (anexo B de la NGAA).

Recomendación III:

Con respecto a la parte B del apéndice II propuesto en este documento de debate (véase la recomendación I), el Comité puede desear establecer un programa de trabajo a largo plazo con la intención de examinar todas las normas para productos cuyas disposiciones sobre aditivos alimentarios no concuerdan todavía con la NGAA, con el fin de trasladarlas finalmente a la parte A (normas cuyas disposiciones sobre aditivos alimentarios ya se han adaptado a la NGAA). Este programa de trabajo debería distinguir entre las normas para productos para las que existen comités activos y normas para productos sin comité activo.

El Comité puede desear

- a) pedir a la Comisión que anime a los comités activos a que sometan a consideración la revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas del Codex que son de su responsabilidad y el CCFA debería considerar preparar orientación específica para esa labor. Esa orientación debería describir los pasos que los comités activos pueden seguir a fin de solucionar las faltas de concordancia entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de sus normas para productos y la NGAA;
- b) considerar establecer un grupo de trabajo basado en la presencia física que se reúna entre las sesiones del CCFA y cuyo mandato sería concentrarse en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos que han sido desarrolladas por comités sobre productos aplazados. Los miembros del Codex y observadores deberían garantizar que ese grupo de trabajo basado en la presencia física disponga de la experiencia conveniente en tecnología de los alimentos, dependiendo de la norma para productos en consideración.
- c) recomendar a la Secretaría del Codex que enlace y coordine las actividades en curso de los comités sobre productos, como el CCMMP y el CCFFP, que están revisando disposiciones sobre aditivos alimentarios de normas para productos.

* Un ejemplo sería el acuerdo que no deben utilizarse edulcorantes en zumos (jugos) de fruta y hortalizas. Por tanto, el grupo de trabajo de la NGAA no debería proponer el uso de un nuevo edulcorante en esta categoría de alimentos meramente porque ha sido evaluado por el JECFA.

Apéndice 1

Normas del Codex para productos para			Aditivos alimentarios de la NGAA permitidos en la categoría de alimentos 08.2.2 y observaciones		
	espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981)	jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981)			
4 ADITIVOS ALIMENTARIOS			Aditivos alimentarios	Condiciones de uso	Estado
	Cantidad máxima añadida				
4.1 Sustancias conservadoras					
4.1.1 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio expresados en nitrito sódico	200 mg/kg en total de nitrito	200 mg/kg en total de nitrito	La NGAA no hace distinción entre productos añadidos y acabados.		
	La dosis máxima se ha calculado sobre el contenido neto total del producto final				
4.1.2 Nitrito, sales de potasio y/o de sodio expresados en nitrito sódico	125 mg/kg en total de nitrito	125 mg/kg en total de nitrito	Nitritos (SIN 249, 250)	170 mg/kg (Nota 32: como ión residual de NO ₂)	trámite 7 (8.2.2)
4.1.3 Cloruro de potasio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	Cloruro de potasio	BPF	Adoptado por el Cuadro 3
4.2 Antioxidantes					
4.2.1 Ácido ascórbico y su sal de sodio	500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico)	500 mg/kg (expresados en ácido ascórbico)	Ácido ascórbico, L- (300):	BPF	Adoptado por el Cuadro 3
			Ascorbato de sodio (301):	BPF	Adoptado por el Cuadro 3
4.2.2 Ácido isoascórbico y su sal de sodio solos o mezclados			Ácido isoascórbico (ácido eritórbico) (315)	BPF	Adoptado por el Cuadro 3
			Isoascorbato de sodio (316)	BPF	Adoptado por el Cuadro 3
			Butilhidroxianisol (320)	200 mg/kg (Notas15, 130)	Adoptado para 08.2.
			Butilhidroxitolueno (320)	100 mg/kg (Notas15, 130, 167)	Adoptado para 08.2.
			Galato de propilo (310)	200 mg/kg (Notas 130, 15)	Adoptado para 08.2.
			Terbutilhidroquinona (319)	100 mg/kg (Notas15, 130, 167)	Adoptado para 08.2.
4.3 Aromas					
4.3.1 Sustancias aromatizantes naturales y sustancias aromatizantes idénticas a las naturales definidas en el Codex Alimentarius	Limitadas por las buenas prácticas de fabricación	Limitadas por las buenas prácticas de fabricación	La NGAA no lo aborda		
4.3.2 Humos aromatizantes evaluados por el JECFA	Limitadas por las buenas prácticas de fabricación	Limitadas por las buenas prácticas de fabricación	La NGAA no lo aborda		

Normas del Codex para productos para			Aditivos alimentarios de la NGA permitidos en la categoría de alimentos 08.2.2 y observaciones		
	espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981)	jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981)			
4 ADITIVOS ALIMENTARIOS			Aditivos alimentarios	Condiciones de uso	Estado
4.4 Acentuadores del sabor					
4.4.1 5'-Guanilato, disódico	Limitadas por las buenas prácticas de fabricación	Limitadas por las buenas prácticas de fabricación	5'-guanilato disódico (627)	BPF	Adoptado por el Cuadro 3
4.4.2 5'-Inosinato, disódico	Limitadas por las buenas prácticas de fabricación	Limitadas por las buenas prácticas de fabricación	5'-inosinato disódico (631)	BPF	Adoptado por el Cuadro 3
4.4.3 Glutamato monosódico	Limitadas por las buenas prácticas de fabricación	Limitadas por las buenas prácticas de fabricación	Glutamato monosódico (621)	BPF	Adoptado por el Cuadro 3
4.5 Reguladores de la acidez					
4.5.1 Citrato de sodio	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	Citrato diácido de sodio (331(i))	BPF	Adoptado por el Cuadro 3
4.6 Agentes de retención del agua					
4.6.1 Fosfatos (los presentes naturalmente más los añadidos) Fosfatos naturales (mg/kg P2O5) calculados como 250 x % de proteínas	8 000 mg/kg (expresados en P ₂ O ₅)	8 000 mg/kg (expresados en P ₂ O ₅)			
4.6.2 (mono-, di- y poli-), de sodio y de potasio añadidos En el SIN corresponden a los N.º 339, 340, 450, 451 y 452	3 000 mg/kg (expresados en P ₂ O ₅), solos o mezclados	3 000 mg/kg (expresados en P ₂ O ₅), solos o mezclados	Fosfatos 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i),(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542	3 100 mg/kg (Nota 33: como fósforo)	Trámite 6 (8.2.2)
4.7 Espesantes					
4.7.1 Agar	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	Agar (406)	BPF	Adoptado por el Cuadro 3
4.7.2 Carragaen	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	Limitada por las buenas prácticas de fabricación	Carragenina y sus sales de amonio, calcio, potasio y sodio (incluye furcellaran) (407)	BPF	Adoptado por el Cuadro 3
4.7.3 Alginatos de potasio y/o de sodio	10 mg/kg	10 mg/kg	Ácido alginico (400), Alginato de sodio (401), Alginato de potasio (402)	BPF	Adoptado por el Cuadro 3
			Caramelo III - proceso al amoníaco (150c)	BPF (Notas 3, 16, 4)	Adoptado para 08.0

Normas del Codex para productos para españilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981)		jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981)	Aditivos alimentarios de la NGAA permitidos en la categoría de alimentos 08.2.2 y observaciones		
4 ADITIVOS ALIMENTARIOS			Aditivos alimentarios	Condiciones de uso	Estado
			Caramelo IV - proceso al sulfito amónico (150d)	BPF (Nota 16, 4)	Adoptado para 08.0
			Azul brillante FCF 133	100 mg/kg Notas 4 y 16	Adoptado para 08.0
			Caramelo III – proceso al amoníaco (150c)	BPF Notas 3, 4 y 16	Adoptado para 08.0
			Verde sólido FCF 143	100 mg/kg (Notas 3 y 4)	Adoptado para 08.2
			Carmines (120)	500 mg/kg (Nota 16)	Adoptado para 08.2.
			beta-carotenos (vegetales) (160a(ii))	5 000 mg/kg (Nota 16)	Adoptado para 08.2.
			Riboflavinas	1 000 mg/kg (Nota 16)	Adoptado para 08.2.
			Polisorbatos	5 000 mg/kg	Adoptado para 08.2.
			Amarillo ocaso FCF (110)	300 mg/kg Nota 16	Adoptado para 08.2.
			Sacarinas	500 mg/kg (Nota 161)	Adoptado para 08.2.2
			Sucroglicéridos (474)	5 000 mg/kg (Nota 15)	Adoptado para 08.2.2
			Sucroésteres de ácidos grasos (473)	5 000 mg/kg (Nota 15)	Adoptado para 08.2.2
			Nisina (234)	500 mg/kg Nota 28	Trámite 3 (08.0)
			Extracto de piel de uva (163(ii))	5 000 mg/kg	Trámite 3 (08.2)
			Extractos de annato, base de bixina (160b(i))	100 mg/kg (Nota 8)	Trámite 4 (08.2.2)
			Extractos de annato, base de norbixina (160b(ii))	100 mg/kg (Nota 8)	Trámite 4 (08.2.2)
			Licopenos (160d(i), 160d(iii))	1 000 mg/kg (Nota 185)	Trámite 4 (08.2.2)
			Nitratos (251, 252)	365 mg/kg (Nota 30)	Trámite 4 (08.2.2)
			Eritrosina (127)	30 mg/kg	Trámite 6 (08.2)
			Sorbatos (200-203)	2 000 mg/kg (Nota 42)	Trámite 6 (08.2)
			Azorrubina (Carmoisina) (122)	500 mg/kg (Nota 16)	Trámite 7 (08.0)
			Negro brillante (negro PN) 151	500 mg/kg (Notas 4 y 16)	Trámite 7 (08.0)
			Marrón HT 155	500 mg/kg (Notas 16)	Trámite 7 (08.0)
			Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos (475)	5 000 mg/kg	Trámite 7 (08.0)

Normas del Codex para productos para espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981)		jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981)	Aditivos alimentarios de la NGAA permitidos en la categoría de alimentos 08.2.2 y observaciones		
4 ADITIVOS ALIMENTARIOS			Aditivos alimentarios	Condiciones de uso	Estado
			Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado (476)	5 000 mg/kg	Trámite 7 (08.0)
			Amarillo de quinoleína (104)	500 mg/kg (Notas 4 y 16)	Trámite 7 (08.0)
			Tartratos (334; 335(i),(ii); 336(i),(ii); 337)	BPF (Nota 45)	Trámite 7 (08.0)
			Tartrazina(102)	500 mg/kg (Notas 4 y 16)	Trámite 7 (08.0)
			Adipatos (355-357, 359)	3 000 mg/kg (Nota 1)	Trámite 7 (08.2)
			Curcumina (100(i))	500 mg/kg (Nota 16)	Trámite 7 (08.2)
			Diacetato de sodio (262(ii))	1 000 mg/kg	Trámite 7 (08.2)
			Tocoferoles (307a, b, c)	3 000 mg/kg	Trámite 7 (08.2)
			Estearoil lactilatos (481(i), 482(i))	4 000 mg/kg	Trámite 7 (08.2.2)
			Aditivos adicionales	BPF por el Cuadro 3 (si está justificado tecnológicamente) <i>[Véase el anexo II de este documento para la lista de aditivos del Cuadro 3]</i>	

Normas del Codex para productos para españilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981)		jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981)	Aditivos alimentarios de la NGAA permitidos en la categoría de alimentos 08.2.2 y observaciones		
4 ADITIVOS ALIMENTARIOS			Aditivos alimentarios	Condiciones de uso	Estado
			<p>Nota 1: Como ácido adípico. Nota 3: Tratamiento superficial. Nota 4: Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto. Nota 8: Como bixina. Nota 15: Tomando como base las grasas o los aceites. Nota 16: Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados. Nota 28: Conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0.025 µg/U, la IDA de 33 000 U/kg de pc se calcula como sigue: $[(33\ 000\ \text{U/kg de pc}) \times (0.025\ \mu\text{g/U}) \times (1\ \text{mg}/1\ 000\ \mu\text{g})] = 0,825\ \text{mg/kg de pc.mg/kg}$. Nota 30: Como ion residual de NO₃. Nota 32: Como ion residual de NO₂. Nota 33: Como fósforo. Nota 42: Como ácido sórbico. Nota 45: Como ácido tartárico. Nota 130: Solos o mixtos: butilhidroxianisol (INS 320), butilhidroxitolueno (INS 321), terbutilhidroquinona (INS 319), y galato de propilo (INS 310). Nota 161: Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo. Nota 167 Para productos deshidratados únicamente. Nota 185: Como norbixina.</p>		

Apéndice II (disposiciones de la NGAA adoptadas)

GSFA Online

Actualizado hasta la 32ª reunión de la Comisión del Codex Alimentarios (2009)

INFORMACIÓN SOBRE LA CATEGORÍA DE ALIMENTOS

Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes (08.2.2)

Descripción:

Comprende los cortes de carne cocidos (incluidos los curados y cocidos, y los secados y cocidos), tratados térmicamente (incluidos los esterilizados) y enlatados. Ejemplos de estos productos son: el jamón curado y cocido; el lomo de cerdo curado y cocido; la carne de pollo en lata; y las piezas de carne hervidas en salsa de soja (tsukudani). Esta página contiene información relativa a las disposiciones sobre aditivos alimentarios cuyo uso es aceptable en alimentos correspondientes a la categoría de alimentos.

Disposiciones de la GSFA para la categoría de alimentos 08.2.2				
Nº del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Nivel máximo	Notas	Definido en
110	Amarillo ocaso FCF		300 mg/kg Nota 16	08.2
133	Azul brillante FCF		100 mg/kg Nota 4 Nota 16	08.0
320	Butilhidroxianisol		200 mg/kg Nota 130 Nota 15	08.2
321	Butilhidroxitolueno		100 mg/kg Nota 130 Nota 15 Nota 167	08.2
150c	Caramelo III - proceso al amoníaco		BPF Nota 3 Nota 4 Nota 16	08.0
150d	Caramelo IV - proceso al sulfito amónico		BPF Nota 3 Nota 4 Nota 16	08.0
120	Carmines		500 mg/kg Nota 16	08.2
160a(ii)	beta-Carotenos, (vegetales)		5.000 mg/kg Nota 16	08.2
310	Galato de propilo		200 mg/kg Nota 130 Nota 15	08.2
	POLISORBATOS		5.000 mg/kg	08.2
	RIBOFLAVINAS		1.000 mg/kg Nota 16	08.2

Nº del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos	Nivel máximo	Notas	Definido en
	SACARINAS		500 mg/kg  Nota 161	08.2.2
474	Sucroglicéridos		5.000 mg/kg  Nota 15	08.2.2
319	Terbutilhidroquinona		100 mg/kg  Nota 130  Nota 15  Nota 167	08.2
143	Verde sólido FCF		100 mg/kg  Nota 3  Nota 4	08.2

Los términos en mayúsculas (p.ej. **FOSFATOS**) hacen referencia a grupos de aditivos alimentarios

Disposiciones del Cuadro 3 de la GSFA

Los siguientes aditivos, como se indica en el **Cuadro 3**, se pueden utilizar en esta categoría de alimentos en las condiciones de las buenas prácticas de fabricación (BPF) establecidas en el Preámbulo de la GSFA del Codex.

Nº del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos
1420	Acetato de almidón
264	Acetato de amonio
263	Acetato de calcio
262(i)	Acetato de sodio
261	Acetatos de potasio
1422	Adipato de dialmidón acetilado
406	Agar
407a	Alga eucheama elaborada
403	Alginato de amonio
404	Alginato de calcio
402	Alginato de potasio
401	Alginato de sodio
1405	Almidones tratados con enzimas
1451	Almidón acetilado oxidado
1403	Almidón blanqueado
1440	Almidón hidroxipropílico
1404	Almidón oxidado
1401	Almidón tratado con ácido
1402	Almidón tratado con álcalis
1100	alfa-Amilasa de <i>Aspergillus oryzae</i> var.
1100	alfa-Amilasa de <i>Bacillus licheniformis</i> (Carbohidrasa)

N° del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos
1100	alfa-amilasa de <i>Bacillus subtilis</i>
1100	alfa-Amilasa de <i>Bacillus megaterium</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>
1100	alfa-Amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i> expresada en <i>Bacillus subtilis</i>
1100	alfa-Amilasa de <i>Bacillus stearothermophilus</i>
302	Ascorbato de calcio
303	Ascorbato de potasio
301	Ascorbato de sodio
1101 (iii)	Bromelina
150a	Caramelo I – puro (caramelo cáustico)
503(i)	Carbonato de amonio
170(i)	Carbonato de calcio
504(i)	Carbonato de magnesio
501(i)	Carbonato de potasio
500(i)	Carbonato de sodio
503(ii)	Carbonato ácido de amonio
504(ii)	Carbonato ácido de magnesio
501(ii)	Carbonato ácido de potasio
500(ii)	Carbonato ácido de sodio
466	Carboximetilcelulosa sódica (Goma de celulosa)
468	Carboximetilcelulosa sódica reticulada (Goma de celulosa reticulada)
469	Carboximetilcelulosa sódica, hidrolizada mediante enzimas (Goma de celulosa hidrolizada mediante enzimas)
407	Carragenina
460(ii)	Celulosa en polvo
460(i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)
457	alfa-Ciclodextrina
458	gamma-Ciclodextrina
380	Citrato de triamonio
332(i)	Citrato diácido de potasio
331(i)	Citrato diácido de sodio
333(iii)	Citrato tricálcico
332(ii)	Citrato tripotásico
331(iii)	Citrato trisódico
140	Clorofilas
510	Cloruro de amonio
509	Cloruro de calcio

Nº del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos
508	Cloruro de potasio
511	Cloruro magnésico
424	Curdlan
1400	Dextrinas, almidón tostado
290	Dióxido de carbono
551	Dióxido de silicio amorfo
171	Dióxido de titanio
316	Eritorbato de sodio (isoascorbato de sodio)
968	Eritritol
462	Etil celulosa
467	Etilhidroxietilcelulosa
1412	Fosfato de dialmidón
1414	Fosfato de dialmidón acetilado
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón
1410	Fosfato de monoalmidón
365	Fumarato de sodio
422	Glicerol
578	Gluconato de calcio
580	Gluconato de magnesio
577	Gluconato de potasio
576	Gluconato de sodio
575	Glucono-delta-lactona
623	Glutamato de calcium (di-L-)
625	Glutamato de magnesio (di-L-)
624	Glutamato monoamónico (L-)
622	Glutamato monopotassium (L-)
621	Glutamato monosódico
414	Goma arábica (Goma de acacia)
410	Goma de semillas de algarrobo
418	Goma gellan
412	Goma guar
416	Goma karaya
417	Goma tara
413	Goma tragacanto

Nº del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos
415	Goma xantana
629	5'-Guanilato de calcio
628	5'-Guanilato dipotásico
627	5'-Guanilato disódico
425	Harina konjac
350(i)	Hidrogenmalato de sodio (DL-)
351(i)	Hidrogenomalato de potasio
463	Hidroxipropilcelulosa
464	Hidroxipropilmetilcelulosa
527	Hidróxido de amonio
526	Hidróxido de calcio
528	Hidróxido de magnesio
525	Hidróxido de potasio
524	Hidróxido de sodio
633	5'-Inosinato de calcio
632	Inosinato de potasio, 5'-
631	5'-Inosinato disódico
953	Isomaltol (isomaltulosa hidrogenada)
965(ii)	Jarabe de maltitol
964	Jarabe de poliglicitol
420(ii)	Jarabe de sorbitol
328	Lactato de amonio
327	Lactato de calcio
329	Lactato de magnesio, (DL-)
326	Lactato de potasio
325	Lactato de sodio
966	Lactitol
322(i)	Lecitina
1104	Lipasa
352(ii)	Malato de calcio, (DL-)
351(ii)	Malato de potasio
350(ii)	Malato de sodio (DL-)
965(i)	Maltitol
421	Manitol
461	Metilcelulosa

Nº del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos
465	Metiletilcelulosa
471	Monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos
941	Nitrógeno
1450	Octenilsuccinato sódico de almidón
1102	Oxidasa de glucosa
1101(ii)	Papaína
440	Pectinas
1200	Polidextrosa
1202	Polivinilpirrolidona insoluble
944	Propano
282	Propionato de calcio
283	Propionato de potasio
281	Propionato de sodio
1204	Pullulan
634	5'-Ribonucleótidos de calcio
635	5'-Ribonucleótidos de sodio
162	Rojo de remolacha
470(ii)	Sal de ácido oleico con calcio, potasio y sodio
470(i)	Sal mirística, palmítica y ácidos esteáricos con amonio, calcio, potasio y sodio
1001	Sales y ésteres de colina
500(iii)	Sesquicarbonato de sodio
559	Silicato de aluminio
556	Silicato de aluminio y calcio
554	Silicato de aluminio y sodio
552	Silicato de calcio
553(i)	Silicatos de magnesio (sintético)
420(i)	Sorbitol
516	Sulfato de calcio
518	Sulfato de magnesio
553(iii)	Talco
957	Taumatina
1518	Triacetina
967	Xilitol
260	Ácido acético, glacial
400	Ácido algínico

Nº del SIN	Aditivo alimentario o grupo de aditivos
300	Ácido ascórbico, L-
507	Ácido clorhídrico
330	Ácido cítrico
315	Ácido eritórbico (Ácido isoascórbico)
297	Ácido fumárico
620	L(+)-Ácido glutámico
626	5'-Ácido guanílico
630	Ácido inosínico
270	Ácido láctico (L-, D- y DL-)
296	Ácido málico, DL-
472a	Ésteres acéticos y de ácidos grasos de glicerol
472c	Ésteres cítricos y de ácidos grasos de glicerol
472b	Ésteres lácticos y de ácidos grasos de glicerol
529	Óxido de calcio
530	Óxido de magnesio
942	Óxido nitroso
280	Ácido propionico