

# COMISIÓN DEL CODEX ALIMENTARIUS

# S



Organización de las Naciones  
Unidas para la Alimentación  
y la Agricultura



Organización  
Mundial de la Salud

Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia - Tel: (+39) 06 57051 - Correo electrónico: [codex@fao.org](mailto:codex@fao.org) - [www.codexalimentarius.org](http://www.codexalimentarius.org)

**Tema 4(b) del programa**

**CX/FA 19/51/6**

Diciembre de 2018

**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS**

**COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**51.ª reunión**

**ARMONIZACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS  
PARA PRODUCTOS**

**Informe del GTe sobre la armonización**

Este Grupo de trabajo por medios electrónicos (GTe) sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos, presidido por Australia y copresidido por los Estados Unidos de América y el Japón, recibió información sobre la 1ª circular de: Brasil, Canadá, Indonesia, Nueva Zelanda, Singapur, el Comité Europeo de Fabricantes de Azúcar (CEFA), EU Specialty Food Ingredients, la Federación Internacional de Lechería (FIL), International Special Dietary Foods Industries (ISDI) y, sobre la 2ª circular, de Brasil, Nueva Zelanda, Singapur, la Association of Manufacturers and Formulators of Enzyme Products (AMFEP), el CEFA, la Enzyme Technical Association (ETA), la FIL y la ISDI

**Los trabajos de armonización de las normas del Codex para productos relacionadas con la leche y los productos lácteos (CCMMP), específicamente los quesos madurados; los azúcares (CCS); las aguas minerales naturales (CCNMW); los cereales, las legumbres y las leguminosas (CCCPL); y las proteínas vegetales (CCPV) son:**

CCMMP: 13 normas

*Cheddar* (CXS 263-1966);  
*Danbo* (CXS 264-1966);  
*Edam* (CXS 265-1966);  
*Gouda* (CXS 266-1966);  
*Havarti* (CXS 267-1966);  
*Samsø* (CXS 268-1966);  
*Emmental* (CXS 269-1967);  
*Tilsiter* (CXS 270-1968);  
*Saint-Paulin* (CXS 271-1968);  
*Provolone* (CXS 272-1968);  
*Coulommiers* (CXS 274-1969);  
*Camembert* (CXS 276-1973); y  
*Brie* (CXS 277-1973).

CCS: dos normas

*Miel* (CXS 12-1981); y  
*Azúcares* (CXS 212-1999).

CCNMW: dos normas

*Aguas minerales naturales* (CXS 108-1981); y  
*Aguas potables embotelladas/ensadas (distintas de las aguas minerales naturales)* (CXS 227-2001).

CCCPL: tres normas

*Harina de trigo* (CXS 152-1985);  
*Cuscús* (CXS 202-1995); y  
*Fideos instantáneos* (CXS 249-2006).

CCVP: tres normas

*Productos de proteína de trigo incluido el gluten de trigo* (CXS 163-1987);  
*Productos proteínicos vegetales (PPV)* (CXS 174-1989); y  
*Productos proteínicos de soja* (CXS 175-1989)

## Introducción

1. El CCFA50 acordó establecer un GTe, presidido por Australia y copresidido por los Estados Unidos de América (EE.UU.) y el Japón, abierto a todos los miembros y observadores y que trabajaría solo en inglés, para examinar (REP 18/FA, párr. 49):

(i) la armonización de las siguientes normas para productos que figuran en el plan de trabajo para avanzar y para las cuales no había un comité de productos activo: CXS 12-1987, CXS 212-1999 (CCS); CXS 152-1985, CXS 202-1995, CXS 249-2006 (CCCPL); CXS 108-1981, CXS 227-2001 (CCNMW); CXS 163-1987, CXS 174-1989, CXS 175-1989 (CCVP);

(ii) la armonización, con la asistencia de la FIL, de las siguientes normas para quesos madurados: CXS 263-1966, CXS 264-1966, CXS 265-1966, CXS 266-1966, CXS 267-1966, CXS 268-1966, CXS 269-1967, CXS 270-1968, CXS 271-1968, CXS 272-1968, CXS 274-1969, CXS 276-1973 y CXS 277-1973;

(iii) la adición de una nota en el cuadro titulado "Referencias a normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA" que diga: "Esta sección solo enumera las normas para productos en las que la correspondiente categoría de alimentos de la NGAA no figura en el Anexo del Cuadro 3. Las disposiciones sobre el uso de determinados aditivos del Cuadro 3 que figuran en las normas para productos en que la correspondiente categoría de alimentos de la NGAA aparece en el anexo del Cuadro 3 se pueden consultar en las correspondientes categorías de alimentos de los cuadros 1 y 2."; y

(iv) las revisiones propuestas a las disposiciones adoptadas que figuran en el Anexo 4, parte C del documento CRD2, es decir, la eliminación de la nota 15 en las categorías de alimentos 13.1.1, 13.1.2 y 13.1.3 para el palmitato de ascorbilo (SIN 304) y estearato de ascorbilo (SIN 305).

## Adelanto desde la 50.ª reunión del CCFA

2. Esta segunda circular al GTe trató la armonización de la siguiente manera:

(i) Examinó la aplicación del árbol de decisiones a estas normas del Codex para productos respecto a la modificación de esas normas y de la NGAA: CXS 12-1987, CXS 212-1999 (CCS); CXS 152-1985, CXS 202-1995, CXS 249-2006 (CCCPL); CXS 108-1981, CXS 227-2001 (CCNMW); CXS 163-1987, CXS 174-1989, CXS 175-1989 (CCVP); CXS 263-1966, CXS 264-1966, CXS 265-1966, CXS 266-1966, CXS 267-1966, CXS 268-1966, CXS 269-1967, CXS 270-1968, CXS 271-1968, CXS 272-1968, CXS 274-1969, CXS 276-1973 y CXS 277-1973 (CCMMP).

(ii) Examinó la adición de una nota en el cuadro titulado "Referencias a normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA".

(iii) Examinó el proyecto de revisiones a las disposiciones aprobadas que figuran en el documento CRD 2, Anexo 4, Parte C.

(iv) Comprobó las observaciones presentadas sobre la primera circular e hizo modificaciones en los apéndices 2 a 6, del Apéndice 1.

3. Se pidió de nuevo al GTe que presentara observaciones y modificaciones a los apéndices 1, 2, 3, 4, 5 y 6.

4. El Apéndice 1 ofrece un resumen de los temas y cuestiones que surgen del trabajo de armonización para que los examine el GTe y formule observaciones al respecto. Se resumieron las cuestiones y observaciones presentadas a la primera circular y se tomó nota de las preguntas adicionales para el GTe, además de explicarse algunas respuestas enunciadas. También se proporciona una explicación del planteamiento propuesto por la presidencia, a fin de ayudar a comprender la lógica de algunas decisiones que se tomaron.

5. Los apéndices 2, 3, 4, 5 y 6 abordan las solicitudes del GTe consignadas a continuación.

### Lista de apéndices

1. Documento explicativo: Preguntas, observaciones y resúmenes de la información recibida y las propuestas de la presidencia para el GTe

2. Propuestas de enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para la leche y los productos lácteos (queso madurado) y los cuadros 1 y 2 de la NGAA respecto a los quesos madurados

3. Propuestas de enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para los azúcares y las aguas minerales naturales y los cuadros 1 y 2 de la NGAA respecto a los azúcares y las aguas minerales naturales

4. Propuestas de enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas de productos del Codex para los cereales, las legumbres y las leguminosas, y las proteínas vegetales, y a la NGAA con relación a los cereales, legumbres y leguminosas y a las proteínas vegetales
5. Examen de la adición de una nota en el Cuadro 3 de la NGAA
6. Proyecto de revisiones a las disposiciones aprobadas que figuran en el documento CRD 2, Anexo 4, Parte C

## Apéndice 1:

**DOCUMENTO EXPLICATIVO: PREGUNTAS, OBSERVACIONES Y PROPUESTAS DE LA PRESIDENCIA PARA EL GTE**Introducción

En este documento se presentan cuestiones y preguntas suscitadas a partir de los trabajos de armonización realizados hasta la fecha. También figuran el resumen de las cuestiones planteadas en la información presentada sobre la primera circular y otras preguntas adicionales para el GTe. El enfoque propuesto esbozado por la presidencia para su examen por el GTe también figura por algunas cuestiones.

Se presentan algunas observaciones iniciales sobre la armonización de los 13 quesos madurados (expuestas en el Apéndice 2). Cabe señalar que las 13 normas del Codex se refieren todas a la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) de la NGAA. Es posible que haya otros tipos de quesos madurados aparte de estos 13 tipos de quesos. Sin embargo, queda entendido que cualquier otro queso madurado tendría que figurar en otras normas del Codex más generales para los quesos, como CXS 283-1978 (*Norma general para el queso*) y CXS 208-1999 (*Norma de grupo para queso en salmuera*). La categoría de alimentos para estas normas también es 01.6.2.1. Por lo tanto, se entiende que no habrá quesos madurados no normalizados que deban considerarse como parte de este trabajo de armonización, así que no es necesario hacer mención de los quesos no normalizados en los proyectos de notas escritas para la NGAA como parte de este trabajo.

Se agradecen las observaciones para el GTe sobre este punto, especialmente si hay discrepancia.

Observaciones:

De acuerdo: Nueva Zelanda, FIL

Observaciones adicionales de Nueva Zelanda: Es útil saber que cualquier otro queso madurado quedaría dentro del marco de las normas más generales del Codex para los quesos (CXS 283-1978 y CXS 208-1999), lo que significa que no hay quesos no normalizados en la categoría de alimentos 01.6.2.1.

Se señala que se presentan unos proyectos y anteproyectos de disposiciones en color verde, es decir, se trata de disposiciones adicionales a las cubiertas por las normas para los quesos del CCMMP. Como no hay quesos madurados no normalizados, entendemos que estos anteproyectos/proyectos de disposiciones permanecerán en su trámite actual en la NGAA, para examinarlos en fecha futura.

1. Las normas del Codex por lo general contienen una sección específica sobre los aditivos alimentarios, que suele ser la sección 4. Se propone añadir nuevas secciones 4: Aditivos alimentarios a CXS 12-1981 (Miel), CXS 108-1981 (Aguas minerales naturales) y CXS 227-2001 (aguas potables embotelladas/ensadas (distintas de las aguas minerales naturales)) para dejar en claro que se permite el uso de aditivos alimentarios en los productos que se venden como miel, aguas minerales naturales y otras aguas potables embotelladas o ensadas. Para CXS 12-1981 esto elimina la exclusión actual (que está oculta) de la sección 3: Composición esencial y factores de calidad. Hacer estos cambios requeriría hacer los cambios pertinentes en la numeración de las secciones subsiguientes en las tres normas del Codex.

Observaciones sobre la 1ª circular

De acuerdo: Singapur, Nueva Zelanda, Indonesia

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Brasil, Nueva Zelanda

*Propuesta de la presidencia: Hacer los cambios propuestos, teniendo en cuenta que será necesario adecuar la numeración subsiguiente.*

2. CXS 212-1999 CXS (Azúcares) tiene una disposición para el trisilicato de magnesio (553(ii)) como antiaglutinante. La correspondiente categoría de alimentos para esta disposición en el Cuadro 2 de la NGAA es la 11.1.2 y tiene la disposición incluida como silicato de magnesio, sintético (553(i)). La entrada de la NGAA se adoptó en 2006, después de la última enmienda de CXS 212-1999 de 2001, por lo que se supone que la NGAA es la entrada más actual del silicato de magnesio y, por consiguiente, la más correcta.

Observaciones sobre la 1ª circular

De acuerdo: Singapur, Nueva Zelanda (señala que hay una evaluación del JECFA de 553(i) pero no de 553(ii)), CEFA

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Brasil, Nueva Zelanda, CEFA

*Propuesta de la presidencia: Dejar la entrada del silicato de magnesio, sintético (553(i) en la NGAA, ya que es la más reciente y entonces se supone que sea la entrada más correcta.*

3. Se observa que hay una entrada en CXS 212-1999 para el fosfato de calcio tribásico (fosfato tricálcico (341(iii))) como antiaglutinante. Para el trabajo de armonización el CCFA decidió que cuando haya una disposición para una o más sustancias de un grupo de aditivos alimentarios, que se tengan disposiciones para todas las sustancias de ese grupo, siempre que tengan la función tecnológica apropiada y tengan una IDA de grupo. En este caso todos los fosfatos (que figuran en la NGAA) aparecen en el Cuadro 2 de la NGAA para la categoría de alimentos correspondiente, que es la 11.1.2. Sin embargo, solo siete de los fosfatos tienen la función tecnológica o clase funcional de antiaglutinante, de modo que solo es correcto que estos aditivos alimentarios tengan esta disposición. Por lo tanto, la armonización se logra mediante el uso de una nota (NN) añadida a las entradas en los cuadros 1 y 2 de la NGAA. Esta nota también combina la indicación en CXS 212-1999 de que los fosfatos y otros cuatro aditivos alimentarios pueden actuar como antiaglutinantes, solos o en combinación. Las disposiciones de los dos aluminosilicatos (silicato de aluminio y sodio (SIN 554) y silicato de aluminio y calcio (SIN 556) no se han incorporado en la NGAA debido a una decisión adoptada en la reunión 44.<sup>a</sup> del CCFA de revocar las disposiciones de estos aditivos alimentarios.

Observaciones sobre la 1ª circular

De acuerdo: Singapur, Nueva Zelandia (apoya el principio de que solo se permitan los silicatos y fosfatos con la función de antiaglutinantes, pero tiene preguntas sobre el NM para los fosfatos y silicatos y la nota NN, véase más abajo), CEFA

Discrepancia: Indonesia propone mantener solo el fosfato de calcio, tribásico (fosfato tricálcico (341(iii))) como antiaglutinante para los azúcares; no añadir los otros fosfatos como se propone.

Observación adicional de Nueva Zelandia relativa a la nota NN.

Pregunta si es evidente para la armonización con la NGAA cuál NM debería utilizarse para los silicatos y fosfatos por separado siendo que la nota NN establece que se pueden utilizar "solos o en combinación". CXS 212-1999 tiene un único nivel máximo de 15 000 mg/kg y no hace distinción entre los silicatos y fosfatos.

Una comprobación rápida de otras disposiciones análogas que figuran en la NGAA muestra enfoques diferentes para el mismo problema, y que si la nota se ha planteado a partir del trabajo de armonización, parece reflejar la norma del producto. Por lo tanto, para reflejar la norma, el nivel máximo (cuando se utilizan solos o en combinación) podría ser el valor que aparece en la Sección 2.2 de CXS 212-1999, es decir, 15 000 mg/kg. Una opción sería tomar en cuenta el nuevo nivel máximo de los fosfatos, de 6 600 mg/kg (de acuerdo con la nota 4, abajo).

Canadá también proporcionó observaciones similares a las de Nueva Zelandia y propone cambios a la nota NN.

Respuesta:

La respuesta enunciada que se adoptó fue la opción de Nueva Zelandia, expresada también por Canadá, según se describe más ampliamente y se explica en la nota 4 a continuación. Dado que el NM de la NGAA para los fosfatos se adoptó en 2006, después de la última modificación de CXS 212-1999 se decidió mantener el NM de la NGAA. Este es un planteamiento similar al adoptado en otros trabajos de armonización, a menos que prevalezcan otros factores.

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Brasil, Singapur, CEFA

Observaciones adicionales del CEFA

No está de acuerdo con la propuesta de Indonesia de solo permitir el fosfato de calcio, tribásico (fosfato tricálcico (341(iii))) y no los otros fosfatos como se propone. La razón de esto es que en la UE, los productores de azúcar que representa el CEFA están autorizados a utilizar los demás fosfatos como antiaglutinantes, y su uso está justificado desde el punto de vista tecnológico. Está de acuerdo con la redacción propuesta para modificar la nota NN.

Observaciones de la FIL

La observación no está directamente relacionada con este trabajo en curso de armonización, pero señala que la cuestión de "los fosfatos" como grupo de aditivos se planteará en la futura armonización de algunas normas para los lácteos, en las que algunos pero no todos los fosfatos están permitidos en la norma.

Observaciones de Nueva Zelandia:

La nota NN revisada mejoró, sin embargo creemos que debe ser más clara sobre la aplicación del NM cuando se utiliza una combinación de fosfatos y silicatos.

En nuestra opinión, si el NM para los fosfatos se revisa de 15 000 a 6 600 mg/kg (con lo que estamos de acuerdo), entonces la nueva nota NN debe reflejar este valor para los fosfatos, en lugar de permitir hasta 15 000 cuando se utiliza en combinación con los silicatos.

Entendemos que eso es lo que la nueva nota NN pretende lograr. Es decir, cuando se utilizan juntos silicatos y fosfatos, la porción de la mezcla que contiene fosfatos no puede exceder los 6 600 mg/kg.

Una opción es retirar el valor numérico de 15 000 mg/kg de la nota y establecer en esta que los límites individuales se aplican sobre una base proporcional, cuando se emplean mezclas de aditivos alimentarios.

Se sugiere la redacción siguiente, o algo similar:

Nota NN: Para los productos que corresponden a la *Norma para los azúcares* (CXS 212-1999) como antiaglutinantes únicamente: fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato tricálcico (SIN 343(i)), hidrógeno fosfato de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato trimagnésico (SIN 343(iii)), carbonato de magnesio (SIN 504(i)), fosfato de huesos (SIN 542), dióxido de silicio amorfo (SIN 551), silicato de calcio (SIN 552) y silicato de magnesio, sintético (SIN 553(i)) ~~en 15 000 mg/kg por separado (excepto para los fosfatos) o en combinación.~~ **solos (dentro de sus límites) o en combinación (dentro de los límites que se aplican por separado a los fosfatos y a los silicatos).**

Respuesta:

Se agradece la recomendación de la delegación de Nueva Zelanda y se entiende la cuestión. Se propone una parte un poco diferente en la última frase para tratar de conseguir los mismos resultados. A saber:

**solos o en combinación, pero aún dentro de los distintos niveles máximos prescritos.**

Observaciones de Singapur

Si bien está de acuerdo con la propuesta de la presidencia, se pregunta si esto significa que la nota NN solo se aplica a los productos que corresponden a CXS 212-1999. ¿Qué pasa con otros productos no normalizados que pertenecen a la categoría de alimentos 11.1.2 ¿se permite añadir a estos los siete fosfatos y cuatro silicatos?

Respuesta:

Si hay algunos productos no normalizados (que puede ser poco probable) estos ya tienen las disposiciones vigentes para los fosfatos y silicatos que figuran en la NGAA. Por lo tanto, no se propone hacer cambios en la nota.

*Propuesta de la presidencia: Añadir disposiciones para otros siete fosfatos como antiaglutinantes para la categoría de alimentos 11.1.2 en la NGAA junto con cuatro otros aditivos alimentarios a través de una nueva nota NN como parte de la armonización de CXS 212-1999 con la NGAA (ver Apéndice 3 para las propuestas de enmiendas). La nota NN se ha enmendado ulteriormente a fin de recoger las observaciones de Nueva Zelanda a la 2ª circular.*

4. Cabe señalar que CXS 212-1999 tiene disposiciones para los antiaglutinantes, incluidos el fosfato de calcio, tribásico (fosfato tricálcico, 341(iii)) (véase la nota 3, arriba), con un nivel máximo de 1,5% m/m, lo que equivale a 15 000 mg/kg. Sin embargo, las disposiciones pertinentes para los fosfatos que aparecen en la categoría de alimentos 11.1.2 del Cuadro 2 de la NGAA consignan para los fosfatos el nivel máximo de 6 600 mg/kg como fósforo (debido a la nota 33). Se plantea la cuestión de a qué equivalen 15 000 mg/kg de fosfato tricálcico como fósforo respecto a 6 600 mg/kg. Las especificaciones del JECFA para el fosfato tricálcico indican que la prueba es superior al 90% de  $\text{Ca}_3(\text{PO}_4)_2$ . El porcentaje de fósforo para esa fórmula molecular es aproximadamente un 20%, de modo que 15 000 mg/kg de fosfato tricálcico son aproximadamente 3 000 mg/kg de fósforo, que es menos de la mitad del nivel máximo de la NGAA.

Observaciones sobre la 1ª circular

De acuerdo: Singapur, Nueva Zelanda, Indonesia, CEFA

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Brasil, Nueva Zelanda, CEFA

*Propuesta de la presidencia: Como el nivel máximo (NM) (2006) de la NGAA es más reciente que CXS 212-1999 (última enmienda en 2001) se propone mantenerlo y no hacer cambios en el ámbito de la armonización.*

5. Las normas del Codex para los quesos madurados contienen un cuadro de resumen en la Sección 4 (Aditivos alimentarios) que expone con detalle la clase funcional de los aditivos alimentarios y las disposiciones para su uso, tanto para la masa del queso, como para el tratamiento de la superficie y de la corteza. Estos cuadros están aparte de las disposiciones individuales sobre los aditivos alimentarios. La FIL pidió que estos cuadros se mantengan dentro de la sección sobre aditivos alimentarios de estas normas del Codex una vez terminado el trabajo de armonización. La justificación de esta petición es que el CCMMP elaboró estos cuadros como información valiosa y que puede ser aún más una vez terminado el trabajo de armonización.

Observaciones sobre la 1ª circular

De acuerdo: Singapur, Indonesia, aunque se recomienda que solo las clases funcionales de aditivos alimentarios permitidas, ya sea en la masa del queso o para el tratamiento de la superficie o de la corteza. Por lo tanto propone retirar de los cuadros las entradas de las clases funcionales que no están permitidas.

Nueva Zelanda: De acuerdo en que los cuadros de resumen de las normas del Codex proporcionan un recurso valioso. Sin embargo, la NGAA tiene como finalidad ser la única referencia para las disposiciones sobre aditivos alimentarios, así que toda la información importante y pertinente que figura en los cuadros tiene que figurar en la NGAA, como notas, si procede.

Algunas cuestiones específicas sobre las notas son:

Colorantes: la nota es "solo para obtener las características del color, como se describe en la Sección 2" [se enumeran determinados colorantes característicos para cada tipo de queso], y solo para la masa del queso, no para la superficie ni para la corteza. ¿Es necesaria una nota en la NGAA? O si es redundante ¿no debería entonces indicarse en los documentos del grupo de trabajo para futura referencia?

Reguladores de la acidez: se limitan solo a la masa de queso, no a la superficie ni a la corteza (con BPF). Por lo tanto ¿debería añadirse una nota a su entrada en el Cuadro 3, similar a lo que se ha propuesto para los antiaglutinantes (de conformidad con la nota 7, abajo)? Si la distinción no tiene un efecto práctico en la fabricación de quesos, entonces sería conveniente exponerlo en los documentos del grupo de trabajo para referencia futura.

Canadá también recomienda el uso de notas para garantizar que los requisitos de especificación que aparecen en las normas figuren en la NGAA, tanto para los colorantes como para los reguladores de la acidez que solo aparecen en estos cuadros como justificados para la masa de los quesos y no para tratamiento de la superficie o de la corteza. Se propuso redactar una nueva nota: "Para uso en la masa de los quesos (únicamente)".

Se solicitaron comentarios sobre la recomendación de Indonesia de que las clases funcionales de aditivos alimentarios que no estén permitidos en la masa de los quesos o para tratamiento de la superficie o de la corteza deberían retirarse de estos cuadros. La opinión actual es no hacerlo, ya que ello permitiría una posible ambigüedad en el futuro, y también para asegurar la congruencia en la utilización de los cuadros en las normas.

Se solicitaron comentarios sobre si es necesario o no, y si es apropiado, agregar notas específicas para los colorantes y los reguladores de la acidez en la NGAA como parte del trabajo de armonización. Se propone hacerlo.

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Brasil, Nueva Zelanda, Singapur, FIL

Observaciones adicionales de la FIL

Trata la cuestión planteada por Nueva Zelanda sobre si es importante distinguir entre los permisos para los reguladores de la acidez para la masa de los quesos y no para la corteza, o si no tiene ningún efecto práctico en la fabricación de quesos. La FIL señala el caso de los quesos en los que la corteza se forma a partir de la masa del queso por deshidratación natural de la superficie del mismo durante la maduración. En este caso, la distinción entre la corteza y la masa del queso no tiene efecto práctico, especialmente para los antiaglutinantes. Sin embargo, coincide en que la inclusión de la nota GG proporciona mayor claridad y evita el riesgo de cualquier ambigüedad.

*Propuesta de la presidencia: Apoyar la petición de la FIL de mantener el cuadro de las clases funcionales de los aditivos alimentarios en las normas del Codex una vez terminados los trabajos de armonización. No se propone eliminar las entradas de las clases funcionales que no están permitidas para asegurar que no hay margen para la ambigüedad. Se añadió una nueva nota a las disposiciones sobre los colorantes y los reguladores de la acidez en los cuadros 1 y 2 para la armonización de los quesos madurados en el Apéndice 2, que recoge la siguiente propuesta de Canadá:*

"GG Para uso en la masa del queso únicamente".

6. Hay un GTe actual del CCFA que investiga y evalúa el uso de los nitratos (y nitritos) como aditivos alimentarios conservantes (párr. 103 de REP 18/FA). Actualmente hay disposiciones para el uso de nitratos en una serie de normas del Codex, y de particular importancia para este trabajo de armonización son sus disposiciones en una serie de normas para quesos madurados (p. ej., CXS 263-1966 - cheddar). Contienen disposiciones tanto para el nitrato de sodio (251) como para el nitrato de potasio (252) utilizados por separado o en combinación. Sin embargo no hay entrada sobre los nitratos en el Cuadro 1 de la NGAA, dado que son solo proyectos de disposiciones que se encuentran en el proceso de los trámites en el Cuadro 2 (es decir, el trámite 7 para la categoría de alimentos 01.6.2 - queso madurado). Sin embargo el proyecto de NM aparece como 40 mg/kg, que es diferente al de CXS 263 (y otros quesos madurados), que es de 35 mg/kg.

La FIL indica que las actuales disposiciones sobre los nitratos en las normas para los quesos madurados se deben mantener puesto que se requieren y utilizan en estos productos.

Una pregunta para el GTe sobre la armonización es ¿cómo debería tratar el actual trabajo de armonización para las normas de los quesos madurados las disposiciones sobre los nitratos que aparecen en la NGAA, ya que su uso está siendo examinado actualmente por otro GTe del CCFA? ¿se deberían incorporar las disposiciones de la norma en la NGAA?

Una cuestión similar se aplica a los extractos de annato, base de norbixina (160b(ii)) que tienen disposiciones en las normas para los quesos madurados (p. ej. 263 - CXS cheddar) pero también están en el proceso de los trámites para la NGAA, que es improbable que se termine pronto ya que esto se refiere a los colorantes. Los NM son los mismos que para CXS 263 (y otros quesos madurados) y el proyecto de disposición.

Observaciones sobre la 1ª circular

De acuerdo: Singapur (pero pide aclaración sobre la nota CC), Indonesia,

Nueva Zelanda, sobre los nitratos: incluir las disposiciones en la NGAA ya que podría ser demasiado pronto para eliminar las disposiciones presentes. Es necesario que se debata, y se señala que las actuales disposiciones formarán parte del trabajo en curso de revisión de los nitratos de la CCFA.

Sobre los extractos de annato: utilizar el mismo enfoque para la armonización que en la reunión de 2018 (CX/FA 18/50/6). Es decir, incluir el anteproyecto de disposición como una entrada independiente (texto en verde) de la recomendación por adoptar.

Respuesta:

Tras un examen más detenido de la armonización de los nitratos y la nota CC se consideró que esa nota no es para nada necesaria. Por lo tanto, se propone eliminar nota CC (esto se indicará con texto tachado) y buscar las opiniones del GTe sobre esto.

Para los extractos de annato, base de norbixina, se decidió no agregar una entrada separada en texto en color verde para los anteproyectos de disposiciones que aparecen en la 1ª circular en el Apéndice 2, al igual que los documentos de 2017 para la reunión de 2018. El razonamiento era que, dado que estas entradas a fin de cuentas se eliminan del informe final que incluye solo las entradas que recomiendan cambios a la NGAA, estas entradas son superfluas y hace todavía más largo un informe de por si largo. Este es un enfoque diferente, que no se comunicó en la 1ª circular. Sin embargo, también se observa que las entradas en verde figuran en el Apéndice 4.

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Brasil, Nueva Zelanda, Singapur, FIL

*Propuesta de la presidencia: Hacer los cambios a la NGAA que reflejen las disposiciones que aparecen en las normas sobre los nitratos (35 mg/kg en las normas, y no 40 mg/kg que es el anteproyecto de disposición) y los extractos de annato, base de norbixina en la primera circular de conformidad con el árbol de decisiones. También se propone eliminar la anterior nota CC ya que se piensa que no será necesaria.*

7. La FIL señaló que algunas de las disposiciones sobre aditivos alimentarios para los quesos madurados son aditivos del Cuadro 3. Sin embargo, las disposiciones sobre los antiaglutinantes son solo para el tratamiento de superficies de quesos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados. Por consiguiente, se propone que se aplique una nota explicativa a las disposiciones que se añadan al Cuadro 3. Los conservantes se pueden utilizar para tratar tanto la masa de los quesos como su superficie, por lo que no se considera necesario agregar una nota a estas disposiciones del Cuadro 3 sobre los conservantes.

Observaciones sobre la 1ª circular



De acuerdo: Singapur

Nueva Zelanda está de acuerdo, pero se pregunta si queda claro que la nueva nota que se propone vinculada a los antiaglutinantes del Cuadro 3 se aplica a todas las correspondientes normas enumeradas y no solo a CXS 272-1986.

Canadá dio la misma respuesta que Nueva Zelanda.

Respuesta:

Se toma nota de este punto y se acepta.

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Brasil, Nueva Zelanda, Singapur, FIL

Observaciones adicionales Singapur

Pide aclaraciones sobre la necesidad de las notas XS274, XS276, XS277. Se entiende que la nota DD limitaría el uso de antiaglutinantes [SIN 551, SIN 552, SIN 553(i) y SIN 553(iii)] en los productos que corresponden a las normas para el cheddar (CXS 263-1966), danbo (CXS 264-1966) edam (CXS 265-1966), gouda (CXS 266-1966), havarti (CXS 267-1966), samsø (CXS 268-1966), emmental (CXS 269-1967), tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) y provolone (CXS 272-1968). Además, la nota FF limita asimismo el uso de antiaglutinantes para el tratamiento de la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados únicamente. Pregunta si es necesario excluir determinados quesos mediante las notas XS274, XS276 y XS277, ya que las notas de DD y FF parecerían ser suficientes.

Respuesta:

Se toma nota del problema pero se considera apropiado incluir tanto las notas de exclusión (XS274, XS276 y XS277), como las notas DD y FF para garantizar la certeza y evitar cualquier posible confusión. Canadá, en sus observaciones sobre la 1ª circular recomienda se incluyan estas notas de exclusión que se hicieron en la 2ª circular. No se proponen más cambios.

*Propuesta de la presidencia: agregar una nota para especificar que los antiaglutinantes con disposiciones de BPF que se agregan al Cuadro 3 para los quesos madurados se utilizan para el tratamiento de superficie solamente para quesos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados. Se han introducido modificaciones para hacer explícito que la nota del Cuadro 3 se aplica a todas las normas enumeradas para los quesos madurados.*

8. En la revisión de 2016 de la *Norma para los fideos instantáneos* (CXS 249-2006) figura un grupo de ocho de fosfatos (SIN 339(i), 339(ii), 339(iii), 340(i), 340(ii), 340(iii), 341(iii) y 450(i)) para uso como humectantes, con un nivel de uso de 2 000 mg/kg, solos o en combinación, como fósforo. La revisión de 2016 también enumera otros ocho fosfatos (SIN 450(iii), 450(v), 450 (vi), 451(i), 452(i), 452(ii), 452(iv) y 452(v)) con un nivel de uso de BPF. Como los fosfatos (como aditivos alimentarios) forman parte de la ingesta diaria tolerable máxima (IDTM) de grupo del JECFA de 70 mg/kg de peso corporal/día, expresados como fósforo procedente de todas las fuentes de alimentos, no tiene sentido que tengan un nivel de uso de BPF. En retrospectiva, en la versión de 2006 de CXS 249-2006, todos los 16 fosfatos figuraban con un nivel de uso de 2 000 mg/kg, solos o en combinación, como fósforo. Por lo tanto, parece que un error tipográfico puede haberse introducido en la revisión de 2016 en CXS 249-2006. A menos que haya razones para otra cosa, se propone utilizar los niveles máximos de la versión de 2006 de la norma para los fosfatos.

Observaciones sobre la 1ª circular

De acuerdo: Singapur, Indonesia

Nueva Zelanda: No hay comentarios sobre esta nota en particular.

Sin embargo, hay observaciones concretas sobre la armonización de la *Norma para los fideos instantáneos* (CXS 249-2006). Se trata de observaciones anteriores sobre la nota 6, respecto a la armonización de las disposiciones que tengan anteproyectos o proyectos de disposiciones en la NGAA, pero ya tengan disposiciones en la norma del Codex. El proceso de armonización requiere que se añadan nuevas entradas, en negritas y subrayado para los colorantes, p. ej., el amaranto, caramelo II, tartrazina y curcumina.

Por separado, como se propuso en la CCFA50 (2018) la revocación del sorbato de sodio (SIN 201) (REP18/FA párr. 134(iv) y se aceptó en el periodo de sesiones del CAC41 (REP18/CAC Apéndice V) (el sorbato de sodio ya se retiró de CXS 249-2006), las entradas de los sorbatos tienen que modificarse a lo largo del trabajo de armonización para referirse únicamente a los SIN 200, 202 y 203.

Canadá: También hizo un comentario similar a Nueva Zelanda en relación con la adición de entradas en la armonización para los cuatro colorantes: amaranto, caramelo II, curcumina y tartrazina.

Respuesta:

El sorbato de sodio ya se había retirado de algunas de las disposiciones en la 1ª circular. Sin embargo, se verificó ulteriormente e hicieron más modificaciones para garantizar la completa eliminación de las enmiendas propuestas.

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Brasil, Nueva Zelanda, Singapur

*Propuesta de la presidencia: Los 16 fosfatos deberán estar asociados con el nivel máximo de 2 000 mg/kg, solos o en combinación, como fósforo. La cuestión relativa a los cuatro colorantes (amaranto, caramelo II, curcumina y tartrazina) para la armonización de la Norma para los fideos instantáneos (CXS 249-2006) se trató con la adición de nuevas entradas. El sorbato de sodio se retiró de las entradas adicionales.*

9. El JECFA estableció una IDA de grupo de 0 - 30 mg/kg de peso corporal, que abarca los sucroglicéridos (SIN 474), los oligoésteres de la sacarosa, I y II (SIN 473a) y los ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473). En las últimas reuniones del grupo de trabajo presencial de la NGAA, el CCFA ha adoptado disposiciones para los tres aditivos juntos para una determinada categoría de alimentos, con adjunta la nota 348 (Solos o en combinación: Los ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473), oligoésteres de la sacarosa, I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474). Actualmente, la revisión de 2016 de CXS 249-2006 (fideos instantáneos) solo enumera los ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473) con un nivel de uso de 2 000 mg/kg. Cuando se examinaron las disposiciones de la categoría de alimentos 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos) en la 48.ª reunión del CCFA, el Comité determinó que era conveniente adoptar disposiciones para los SIN 473, 473a y 474 con un nivel máximo de 2 000 mg/kg y las notas 348 y 194 (Para uso en fideos instantáneos de conformidad con la Norma para fideos instantáneos (CODEX STAN 249-2006) solamente. En consecuencia, parece que el CCFA ya ha examinado esta cuestión y, por lo tanto, es conveniente que se permita el uso de los tres aditivos (SIN 473, 473a y 474) en los productos que corresponden a CXS 249-2006.

Observaciones sobre la 1ª circular

De acuerdo: Singapur, Indonesia

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Brasil, Nueva Zelanda

*Propuesta de la presidencia: Deberá permitirse el uso de ésteres de ácidos grasos y sacarosa (SIN 473), oligoésteres de la sacarosa, I y II (SIN 473a) y sucroglicéridos (SIN 474) en productos que correspondan a la Norma para los fideos instantáneos (CXS 249-2006), solos o en combinación, con un nivel de 2 000 mg/kg.*

10. La Norma para la harina de trigo (CXS 152-1985) incluye actualmente una lista de enzimas (Sección 4.1) y una lista de agentes de tratamiento de las harinas (Sección 4.2). Se considera que los agentes de tratamiento de las harinas son una clase funcional de un aditivo alimentario en la NGAA (de conformidad con Nombres genéricos y sistema internacional de numeración de aditivos alimentarios (CAC/GL 36-1989)). Las enzimas, a menos que estén asociadas con una clase funcional de un aditivo alimentario, se suelen considerar coadyuvantes de elaboración. Para aclararlo, se recomienda cambiar el nombre de la sección 4.1 de la norma a "Coadyuvantes de elaboración (enzimas)", y que la Sección 4.2 de esa norma se designe "Aditivos alimentarios" con la referencia correspondiente a la NGAA.

Observaciones sobre la 1ª circular

De acuerdo: Singapur, Nueva Zelanda, Indonesia

Nueva Zelanda: observaciones adicionales sobre la Norma para la harina de trigo (CXS 152-1985).

Señala que dos aditivos alimentarios, que figuran como agentes de tratamiento de las harinas en CXS 152-1985 no se han incorporado en las disposiciones de la NGAA como parte de la armonización. Se trata de la cisteína, L- y sus hidroclouros (SIN 920) y el ascorbato de potasio (SIN 303). Acepta que ambas no se pueden añadir a la NGAA ya que no tienen especificaciones del JECFA.

Se observa además que la cisteína, L- puede funcionar como coadyuvante de elaboración (está permitida en Australia y Nueva Zelanda como coadyuvante de elaboración con la función de acondicionador de masas, con 75 mg/kg). Esto plantea la siguiente pregunta: ¿para la NGAA se considera aditivo alimentario o coadyuvante de elaboración? Si se trata de un coadyuvante de elaboración, entonces podría incluirse en la subsección de los coadyuvantes de elaboración en CXS 152-1985 después de la armonización.

La azodicarbonamida ya se armonizó dado que ya tiene una disposición en la NGAA. Nueva Zelanda se pregunta si el grupo de trabajo sobre la armonización debería solicitar al JECFA que vuelva a examinar la

inocuidad del uso de este aditivo alimentario, dado que un número de países han dejado su uso debido a preocupaciones relacionadas con la inocuidad.

Canadá: se pregunta si las entradas de las enzimas deberían revisarse para que reflejen el nombre y número del SIN que figuran en la NGAA. Es decir, Alfaamilasa de var. *Aspergillus oryzae* var. (SIN 1100(i)) en lugar de "alfa-Amilasa de *Aspergillus oryzae* var.". Esta observación también se liga al tema 11, abajo.

Al igual que Nueva Zelanda también señaló que el ascorbato y la cisteína, L- y sus hidroclouros figuran como agentes de tratamiento de las harinas en CXS 152-1985, pero no se han agregado a la NGAA como parte del proceso de armonización. Se recomienda que se agreguen nuevas entradas a los cuadros 1 y 2.

Respuesta:

Se pide asesoramiento al GTe:

¿La cisteína, L- y sus hidroclorostiene como función tecnológica primaria la de aditivo alimentario (agente de tratamiento de las harinas) o de coadyuvante de elaboración cuando se usa para tratar las harinas de trigo? Si es como coadyuvante de elaboración ¿es conveniente incluirla en la lista de los coadyuvantes de elaboración en la versión de CXS 152-1985 posterior a la armonización? Si es como aditivo alimentario no se puede armonizar en la NGAA puesto que el JECFA no ha examinado su inocuidad. El ascorbato de potasio tampoco se propone para incorporación en la NGAA dado que no tiene especificaciones del JECFA.

¿Deberían modificarse los nombres de las enzimas que ahora figuran en la norma como coadyuvantes de elaboración a fin de reflejar la nomenclatura actual de la NGAA?

¿El GT sobre la armonización debería pedir al JECFA que examine la inocuidad de la azodicarbonamida (SIN 927a) como aditivo alimentario con la función tecnológica de agente de tratamiento de las harinas, debido a interés en la inocuidad en los países que han retirado el permiso para su uso? En 1965 se hizo la evaluación del JECFA.

Se propone que la lecitina y el ascorbato de sodio necesitarían remitirse al GT sobre el SIN a fin de evaluar si tienen la clase funcional de agente de tratamiento de las harinas. La armonización debería aplazarse hasta que esto se lleve a cabo.

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Brasil, Singapur

Nueva Zelanda

En los reglamentos de Australia y Nueva Zelanda la cisteína, L- y sus hidroclouros está permitida solo como coadyuvante de elaboración y no como aditivo alimentario en la producción de harina de trigo. No tenemos conocimiento de que funcione como aditivo alimentario.

Nomenclatura de las enzimas: de acuerdo en que cuando la enzima es la misma que una de la NGAA, los nombres deben corresponder y, por lo tanto, actualizarse.

Azodicarbonamida (927a): se apoya el examen ulterior de la inocuidad. Sería posible recurrir al JECFA para que proporcione orientación sobre este punto, antes de la publicación del documento para la reunión de CCFA51.

ETA (Asociación Técnica de Enzimas)

No comparte el enfoque propuesto para la armonización de las enzimas para CXS 152-1985, porque le preocupa que esto limitara la utilización de enzimas como coadyuvantes de elaboración en la producción de harinas de trigo a solo las cuatro enumeradas. A su juicio, debería ser posible utilizar todas las enzimas que figuran en el inventario consultivo de la Comisión del Codex Alimentarius. Por lo tanto, se recomienda que la sección 4.1 permanezca sin cambios, y si se quiere señalar los coadyuvantes de elaboración en la norma, se añade una nueva sección, que sería similar a la prevista para las normas relacionadas con los productos proteínicos vegetales y los productos de proteína de soja (artículos 12 y 13, abajo):

#### 4.3 Coadyuvantes de elaboración

En la producción de harinas de trigo se pueden utilizar las siguientes clases de coadyuvantes de elaboración, que figuran en el inventario consultivo de la Comisión del Codex Alimentarius. Los auxiliares tecnológicos utilizados en productos que corresponden a esta norma deberán acatar las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010).

- Preparados enzimáticos

AMFEP (Association of Manufacturers and Formulators of Enzyme Products)

Su presentación fue similar a la de la ETA, con una enmienda propuesta similar. Observa que las enzimas utilizadas durante la producción de harinas de trigo o el uso de harina de trigo no se utilizan como aditivos alimentarios, sino que se deben considerar coadyuvantes de elaboración ya que tienen su función durante la fase del proceso de horneado, pero este mismo proceso básicamente las inactiva y no tienen función alguna en el alimento final. Esta es la situación de las enzimas utilizadas en la producción o uso de harinas de trigo. Las enzimas enumeradas como aditivos alimentarios con la clase funcional y la función tecnológica de agentes de tratamiento de las harinas en las CA 06.2 y 06.2.1 de la NGAA no están armonizadas con CXS 152-1985.

Se recomienda que las enzimas específicas que figuran en CXS 152-1985 se sustituyan con una descripción más general similar a y en consonancia con lo que se ha recomendado para los productos proteínicos vegetales y los productos de proteínas de soja a través de los temas 12 y 13 del Apéndice 1 y E y F del Apéndice 4.

Respuesta

La sugerencia de agregar una sección adicional sobre los coadyuvantes de elaboración (enzimas) parece apropiada por corresponder mejor a la forma en que se armonizan otras normas que se refieren a las enzimas utilizadas como coadyuvantes de elaboración. Sin embargo, no se hará referencia al inventario de coadyuvantes de elaboración (ICE), ya que no es una norma oficial del Codex sino un inventario. También se requieren modificaciones en el Apéndice 4, los puntos E y F (véase el punto 23, abajo) para eliminar la referencia al ICE.

Asimismo, parece razonable que la entrada sea más general para referirse a los preparados enzimáticos y no solo a enzimas específicas, como figura ahora, ya que esta lista probablemente esté caduca y sea muy limitada.

*Propuesta de la presidencia: Se deberá modificar el nombre de las secciones 4.1 y 4.2 de la norma como recomendaron la ETA y AMFEP. Sin embargo, no se hará mención del ICE ya que no es una norma del Codex, sino un inventario. La entrada se hace más general mediante referencia a los preparados enzimáticos en lugar de solo a las dos enzimas indicadas actualmente ya que es probable que esté caduca y sea muy limitada.*

*No hay nuevas entradas para la cisteína, L- y sus hidroclouros y se añadirá el ascorbato de potasio ya que la cisteína, L- y sus hidroclouros no ha sido examinada por el JECFA y el ascorbato de potasio no tiene especificación del JECFA.*

*La armonización de la lecitina y el ascorbato de sodio deberán aplazarse hasta que el GT sobre el SIN examine si tienen la clase funcional de agente de tratamiento de las harinas. Por lo tanto, la sustitución de palabras de la sección 4.2 (agentes de tratamiento de las harinas) de CXS 152-1985 tendría que aplazarse para finalizar la armonización.*

*Un miembro del GTe propuso por separado pedir al JECFA que proporcione orientación sobre la inocuidad de la azodicarbonamida.*

11. En las categorías de alimentos 06.2 (Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)) y 06.2.1 (Harinas) de la NGAA hay varias enzimas actualmente adoptadas, con base en su clase funcional de agentes de tratamiento de las harinas. Las enzimas actualmente figuran en la *Norma para la harina de trigo* (CXS 152-1985) como enzimas, lo que significa que probablemente estaban destinadas a ser utilizadas como coadyuvantes de elaboración. El GTe debería considerar si debiera permitirse o no el uso como aditivos alimentarios con la clase funcional de agentes de tratamiento de las harinas a las enzimas que aparecen en las categorías de alimentos 06.2 (alfa amilasa de *Aspergillus oryzae* var., alfa amilasa de *Bacillus subtilis*, carbohidrasa de *Bacillus licheniformis*) y 06.2.1 (proteasa de *Aspergillus oryzae* var.) en los productos que corresponden a CXS 152-1985. Es probable que la mayor parte de estas enzimas se hayan incluido en la NGAA a consecuencia de su presencia en CXS 152-1985 (como enzimas).

Observaciones sobre la 1ª circular

De acuerdo: Singapur, Nueva Zelanda

Respuesta: Solicitar observaciones del GTe (especialmente de los fabricantes de enzimas) sobre esta sugerencia.

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Brasil, Nueva Zelanda (será útil el asesoramiento de proveedores y fabricantes de enzimas).

Respuesta:

Un examen ulterior de las presentaciones de la ETA y AMFEP sobre el punto 10 anterior recomendó un cambio de enfoque en el que la referencia a las enzimas como coadyuvantes de elaboración sea más general y no se limite únicamente a las que aparecen en CXS 152-1985, ya que estas ya pueden estar desactualizadas. Parece que no hay una buena razón para limitar qué enzimas se utilizan como coadyuvantes de elaboración en la producción de harina de trigo puesto que el Codex no las evalúa, a diferencia de si se usan como aditivos alimentarios.

*Propuesta de la presidencia: Hacer las disposiciones de las enzimas utilizadas como coadyuvantes de elaboración generales para los preparados enzimáticos, en lugar de limitarlas a la lista actual que no es probable que representen las prácticas actuales para CXS 152-1985.*

12. En la Sección 4 "Aditivos alimentarios" de la *Norma general para los productos proteínicos vegetales* (CXS 174-1989) dice:

"Durante la manufactura de los PPV se podrán utilizar las siguientes clases de coadyuvantes de elaboración, según aparecen registrados en el inventario consultivo de la Comisión del Codex Alimentarius: reguladores de la acidez, antiespumantes, agentes endurecedores, preparados enzimáticos, disolventes de extracción, agentes antipolvo, agentes para el tratamiento de harinas y agentes para control de la viscosidad."

Sobre la base de esta afirmación, parecería que solo hubiera coadyuvantes de elaboración (y no aditivos alimentarios) designados para el uso en la fabricación de productos que corresponden a CXS 174-1989. En consecuencia, se propone que se añada a la norma una "Sección 4.1 Coadyuvantes de elaboración" con el texto señalado con modificaciones mínimas. Asimismo, se propone una nueva sección "Sección 4.2 Aditivos alimentarios", con la siguiente declaración: "No están permitidos los aditivos alimentarios en los productos que corresponden a esta norma". Una declaración análoga se incluirá en la sección al final del Cuadro 3, "Referencias a normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA".

Observaciones sobre la 1ª circular

De acuerdo: Singapur

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Brasil, Nueva Zelanda

Observaciones adicionales de Nueva Zelanda:

Observa que si en el futuro se requieren aditivos alimentarios en estos productos, la norma podría necesitar revisión. CXS 174 describe estos productos como materias primas únicamente; no son alimentos que se vendan como tales. Esto significa que los aditivos alimentarios pueden utilizarse cuando el "producto proteínico vegetal" se mezcla con otros ingredientes para hacer otros alimentos.

*Propuesta de la presidencia: Las modificaciones a la NGAA como parte del trabajo de armonización relacionado con CXS 174-1989 permanecerá como se propone. Las modificaciones a CXS 174 se hicieron para eliminar la referencia al ICE.*

13. El mismo problema del punto 12 anterior también se aplica a la *Norma general para los productos de proteína de soja* (CXS 175-1989).

En la sección 4 "Aditivos alimentarios" de la *Norma general para los productos proteínicos de soja* (CXS 175-1989) dice:

"Al manufacturar los PPS se podrán utilizar las siguientes clases de coadyuvantes de elaboración, según aparecen registrados en el inventario consultivo de la Comisión del Codex Alimentarius: reguladores de la acidez, antiespumantes, agentes endurecedores, preparados enzimáticos, disolventes de extracción, agentes antipolvo, agentes para el tratamiento de harinas y agentes para control de la viscosidad."

Sobre esta base, parecería que solo hubiera coadyuvantes de elaboración (y no aditivos alimentarios) designados para el uso en la fabricación de productos que corresponden a CXS 175-1989. En consecuencia, se propone que se añada a la norma una "Sección 4.1 Coadyuvantes de elaboración" con el texto señalado con modificaciones mínimas. Asimismo, se propone una nueva sección "Sección 4.2 Aditivos alimentarios", con la siguiente declaración: "No están permitidos los aditivos alimentarios en los productos que corresponden a esta norma". Una declaración análoga se incluirá en la sección al final del Cuadro 3, "Referencias a normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA".

Observaciones sobre la 1ª circular

De acuerdo: Singapur, Nueva Zelanda

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Brasil, Nueva Zelanda

Observaciones adicionales de Nueva Zelanda:

La misma observación que para la pregunta 12 anterior.

*Propuesta de la presidencia: Las modificaciones a la NGAA como parte del trabajo de armonización relacionado con CXS 175-1989 permanecerá como se propone. Las modificaciones a CXS 175 se hicieron para eliminar la referencia al ICE.*

14. Con relación al Apéndice 5 (Examen de la adición de una nota en el Cuadro 3 de la NGAA).

Se pidió que el GTe de la armonización considerara la posibilidad de agregar una nota para dejar claro a los usuarios de esta parte del Cuadro 3 que solo se incluirán las normas que corresponden a las categorías de alimentos de la NGAA que no figuran en el Anexo del Cuadro 3. El texto propuesto para la nota es la siguiente:

**"Esta sección solo enumera las normas en las que la correspondiente categoría de alimentos de la NGAA no figura en el Anexo del Cuadro 3. Las disposiciones sobre el uso de determinados aditivos del Cuadro 3 que figuran en las normas en que la correspondiente categoría de alimentos de la NGAA aparece en el Anexo del Cuadro 3 se pueden consultar en las respectivas categorías de alimentos de los cuadros 1 y 2".**

Se pidió al GTe de la armonización que considerara si debía añadirse esta nota (o una versión revisada) a la sección del Cuadro 3 "Referencias a normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA ", en la parte inferior del Apéndice 5 en la 1ª circular.

Observaciones sobre la 1ª circular

De acuerdo: Singapur, Nueva Zelanda

Nueva Zelanda indica que podría dar mayor claridad que la sección solo incluya normas que ya se han armonizado con la NGAA, y que una vez terminado el proceso de armonización, podría eliminarse esa parte de la nota.

Respuesta:

Puede que no sea obvio para los usuarios que no están relacionados con el CCFA que el Comité solo ha armonizado una parte de todas las normas para productos. Tiene mérito agregar un texto de que el proceso de armonización es un trabajo en curso, y que no figuran todas las normas.

Se solicitaron observaciones adicionales del GTe sobre la sugerencia adicional.

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Brasil, Nueva Zelanda, FIL

Observaciones adicionales de la FIL

Como estos trabajos pueden tomar varios años, debería ofrecerse mayor claridad con un texto apropiado que indique que la sección solo incluye la anotación de las normas que se han armonizado.

*Propuesta de la presidencia: Agregar a la enmienda original propuesta proporcionando más claridad sobre que la sección solo incluye normas que se han armonizado con la NGAA, como figura abajo, o se han enmendado según convenía.*

**"Esta sección solo enumera las normas en las que la correspondiente categoría de alimentos de la NGAA no figura en el Anexo del Cuadro 3. Las disposiciones sobre el uso de determinados aditivos del Cuadro 3 presentes en las normas, cuando la correspondiente categoría de alimentos de la NGAA figura en el Anexo del Cuadro 3, se pueden consultar en las correspondientes categorías de alimentos en los cuadros 1 y 2. Téngase presente que el proceso de armonización de los permisos de aditivos alimentarios en las normas con la NGAA es un trabajo en curso, y en consecuencia no todas las normas figuran en esta sección".**

15. Apéndice 6 (Revisiones propuestas relativas a los ésteres de ascorbilo en las categorías de alimentos 13.1.1, 13.1.2 y 13.1.3 de la NGAA)

Observaciones sobre la 1ª circular

Apoya: Indonesia

Tanto nueva Zelanda como la ISDI apoyan la eliminación de la nota 15 por los motivos explicados en el Apéndice 6.

Sin embargo, también recomienda que los permisos y las notas sean congruentes entre la categoría de alimentos 13.11 (Preparados para lactantes) y la 13.1.3 (Preparados para usos medicinales específicos destinados a los lactantes) ya que corresponden a la norma (CXS 72-1981), con la finalidad de armonizar más plenamente. Proponen que la nota 10 también se retire y que se añada la nota 187 a la categoría de alimentos 13.1.3. Indican que estas enmiendas quedan en el ámbito de los trabajos de armonización ya que se refieren a los ÉSTERES DE ASCORBILO. Estos cambios tendrían que hacerse en los cuadros 1 y 2.

Canadá también cuestionó si la nota 10 debería asociarse a la CA 13.1.3 (misma observación que Nueva Zelanda y la ISDI).

Respuesta:

Buscar la opinión del GTe sobre esta recomendación: retirar también la nota 10 y añadir la nota 187 a la categoría de alimentos 13.1.3 para que haya congruencia con la categoría de alimentos 13.1.1 y estén armonizadas con la norma correspondiente, CXS 72-1981. Estos cambios tendrían que hacerse en los cuadros 1 y 2.

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Nueva Zelanda (por las observaciones a la 1ª circular), Singapur, ISDI (Con arreglo a las observaciones a la 1ª circular)

La ISDI señaló que no se habían hecho las enmiendas propuestas por la presidencia para el Cuadro 1 en el Apéndice 6, respecto a eliminar la nota 10 de la categoría de alimentos 13.1.3.

Respuesta

Esto se ha corregido; se retiró la nota 10 de la categoría de alimentos 13.1.3 en el Cuadro 1 de la NGAA en el Apéndice 6.

*Propuesta de la presidencia: Además de hacer las enmiendas propuestas al Apéndice 6, también retirar la nota 10 y añadir la nota 187 a la categoría de alimentos 13.1.3.*

16 El Brasil presentó observaciones con la propuesta de entradas adicionales en los cuadros 1 y 2 de tres aditivos alimentarios (carotenos, beta-, vegetales (160(a)(ii)); natamicina (pimaricina) (235); y nisina (234) con relación a la armonización de la *Norma para el samsø* (CXS 268-1966). Las enmiendas propuestas eran que se añadan nuevas entradas para la categoría de alimentos 1.6.2 (queso madurado).

Respuesta:

No se consideró que se necesitaran más cambios ya que las tres enmiendas propuestas ya están armonizadas en la NGAA, con entradas para la natamicina y la nisina que ya figuran en la categoría de alimentos 1.6.2 y una entrada para los carotenos, beta-, vegetales presentes ya en la categoría de alimentos 1.6.2.1. Las disposiciones actuales son como las propone Brasil y van de acuerdo con la NGAA.

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Brasil, FIL

*Propuesta de la presidencia: No hacer los cambios recomendados dado que las enmiendas ya están armonizadas.*

17 El Brasil señaló que en CXS 268-1966 hay una disposición para el propionato de potasio SIN 282. Esto es incorrecto ya que el SIN 282 corresponde al propionato de calcio, mientras que el 283 corresponde al propionato de potasio. Pregunta, por consiguiente, si la disposición de armonización debería ser para el propionato de potasio o para el de calcio.

Respuesta:

Se buscó y obtuvo ayuda de la FIL como parte de los trabajos de armonización para los quesos madurados. La FIL verificó con sus miembros y confirmó que el aditivo alimentario correcto es el propionato de calcio (SIN 282) y no el propionato de potasio (SIN 283). El propionato de calcio tiene una disposición en la *Norma para los quesos de suero* (CXS 284-1971) ya que los quesos de proteínas del suero ya están armonizados en la NGAA (categoría de alimentos 01.6.6). Asimismo, en la *Norma general para el queso* (CXS 283-1976), que abarca todas las normas individuales para los quesos madurados, también figura el propionato de calcio (SIN 282), pero no menciona el propionato de potasio (SIN 283).

Se agradece toda información adicional del GTe sobre este tema.

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Brasil, Nueva Zelanda, FIL

*Propuesta de la presidencia: Conservar la entrada propuesta para el propionato de calcio (SIN 282) para el trabajo de armonización sobre las normas específicas para los quesos madurados.*

18 Tanto Nueva Zelandia como el Brasil sugirieron modificar las enmiendas propuestas para los aditivos alimentarios debido a la armonización de la *Norma para los azúcares* (CXS 212-1999). Sección C del Apéndice 3. Ambas propuestas indican que no se debería eliminar la frase: "El azúcar en polvo y la dextrosa en polvo pueden tener hasta un 5% de almidón añadido si no se utiliza algún antiaglutinante", ya que es importante mantener esta aclaración. Actualmente no se trata explícitamente en la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA.

Respuesta:

Se apoya esta propuesta ya que es importante para la armonización que se mantenga esta disposición.

"Azúcar en polvo y dextrosa en polvo" es la categoría de alimentos 11.1.2 de la NGAA. Hay una nota, la 56 (Excluidos los productos donde haya almidón presente) que se relaciona con la condición de CXS 212-1999.

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Brasil, Nueva Zelandia (además apoya la redacción revisada del documento), Singapur

*Propuesta de la presidencia: Conservar la frase en CXS 212-1999 como se recomienda para asegurar la claridad.*

19 EU Specialty Food Ingredients presentó una recomendación relacionada con las disposiciones para la luteína de *Tagetes erecta* (161b(i)) en el Apéndice 2. Señala que en la reciente 86.ª reunión de 2018 del JECFA se reevaluó la inocuidad de la luteína y la zeaxantina y se concluyó que era adecuada una IDA "no especificada". Indica que la luteína (de *Tagetes erecta*) se podría incluir en el Cuadro 3, ya que se incorporaría la disposición para la luteína en los quesos madurados.

Respuesta:

La disposición para la luteína de *Tagetes erecta* que aparece en el Apéndice 2 es un proyecto de disposición con la recomendación de que se mantenga en el trámite 4. También hay notas de exclusión propuestas para los 13 quesos madurados como parte de los trabajos de armonización, ya que este colorante no figura para uso en las normas individuales. Por lo tanto, no es adecuado incorporar la luteína de *Tagetes erecta* (161b(i)) en el Cuadro 3 como parte del trabajo de armonización. Aunque se incorporara este aditivo alimentario en el Cuadro 3 como parte de cualquier otro proceso de la NGAA, seguiría siendo inadecuado añadir disposiciones a las categorías de alimentos de los quesos madurados en la NGAA como parte de los trabajos de armonización ya que no hay disposiciones para este aditivo en las normas para los quesos madurados.

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Nueva Zelandia, Singapur, FIL

*Propuesta de la presidencia: No hacer el cambio propuesto por las razones expuestas.*

20 Canadá sugirió buscar el parecer del GTe sobre si es apropiado considerar los propionatos (ácido propiónico (280), propionato de sodio (281) y propionato de calcio (282) como aditivos alimentarios del Cuadro 3 para las disposiciones de los quesos madurados, en lugar de la armonización directa, como se propone en el Apéndice 2, que está de acuerdo en que es congruente con el proceso de armonización. Su recomendación es agregar una nota a las entradas ("para tratamiento de superficies solamente" o "para la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados únicamente").

La justificación de esta recomendación son las entradas actuales de estos aditivos alimentarios que están en el Cuadro 3. Además, desde entonces el JECFA ya revisó la IDA de los propionatos a "no limitada" y, por lo tanto, sería apropiado cambiar el nivel máximo de uso de 3 000 mg/kg a BPF.

Esta misma recomendación también se hizo para otros aditivos alimentarios, que son antiaglutinantes: silicato de calcio (552), silicato de magnesio, sintético (553(ii)), dióxido de silicio amorfo (551) y talco (553(iii)).

Si esta recomendación no se acepta, entonces son necesarias las notas de exclusión: XS269, XS274, XS276, XS277 para los propionatos y XS274, XS276, XS277 para los antiaglutinantes.

Respuesta:

El proceso de armonización ha requerido hacer entradas para los cuadros 1 y 2 de la NGAA debido a los valores numéricos de los niveles máximos de las normas para estos aditivos alimentarios. Sin embargo, también se observa que la categoría de alimentos 01.6.2.1 no figura en el anexo del Cuadro 3, y estos



aditivos alimentarios figuran en este cuadro. Así que bien podría no quedar claro para los usuarios de la NGAA: si estos aditivos alimentarios se pueden utilizar con BPF (puesto que aparecen en el Cuadro 3 y 01.6.2.1 no figura en el Anexo del Cuadro 3); o tienen disposiciones numéricas, tal como aparece en las entradas de los cuadros 1 y 2.

Se buscaron observaciones del GTe sobre la propuesta de Canadá para armonizar las entradas de:

los propionatos ((ácido propiónico (280), el propionato de sodio (281) y el propionato de calcio (282))

Antiaglutinantes (silicato de calcio (552), silicato de magnesio, sintético (553(ii), dióxido de silicio amorfo (551) y talco (553)(iii)), en el Cuadro 3, con BPF, con una nota adicional para los propionatos, en lugar de armonizar en los cuadros 1 y 2 con el NM indicado en las normas.

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo (en mantener los actuales valores numéricos, no BPF o entrada en el Cuadro 3): Nueva Zelanda, Singapur, FIL

Observaciones adicionales de Nueva Zelanda y FIL

De acuerdo con la propuesta de la presidencia, especialmente porque esto es congruente con el proceso de armonización utilizando el árbol de decisiones.

Un posible mecanismo posterior para el cambio podría ser canalizar una propuesta a través del GTe de la NGAA si los gobiernos pudieran demostrar una justificación aceptable para hacer esos cambios.

*Propuesta de la presidencia: Quedarse con el actual proceso de armonización como se refleja en el actual enfoque del árbol de decisiones que tiene el apoyo de las observaciones recibidas del GTe. Esto es, mantener los NM numéricos de los cuadros 1 y 2, y añadir las notas de exclusiones apropiadas.*

*La justificación de este enfoque es que el principio de hacer cualquier cambio sustancial a la NGAA (p. ej. 3 000 mg/kg con BPF) debería ser examinado por el GT de la NGAA y no por el GT de la armonización.*

#### **Cuestión para el GTP**

¿El GTP está de acuerdo en que la cuestión planteada por el Canadá (modificar los NM de determinados aditivos alimentarios cuando el JECFA haya reevaluado la IDA a "no limitada" y, por lo tanto, se pueda defender que el NM sea BPF y que entonces el GT de la NGAA lo incorpore en el Cuadro 3) la trata mejor el GT de la NGAA que el GT de la armonización?

21 Canadá sugirió que en la armonización del alginato de propilenglicol (405) y los lactilatos de estearoil (481(i), 482(ii)), de CXS 249-2006, que las notas actuales (194 y 371) que aparecen en los cuadros 1 y 2 de la NGAA eran contradictorias (en el Apéndice 4). Esto es porque la nota 194 es para uso en fideos instantáneos conforme a CXS 249, mientras que la nota 371 se trata de los fideos hervidos únicamente (normalizados o no), que no se abordan en CXS 249. Canadá recomienda que se retire la nota 194.

Nota 194: Para uso en fideos instantáneos de conformidad con la Norma para fideos instantáneos (CODEX STAN 249-2006) solamente.

Nota 371: Para uso en dosis de 10 000 mg/kg en fideos hervidos únicamente

Respuesta:

La categoría alimentos 06.4.3 (pastas y fideos precocidos y productos análogos) abarca más que solo los fideos, por lo que no se está de acuerdo en que las dos notas estén en conflicto, ya que parecen tratar cuestiones separadas y disposiciones y NM distintos y separados.

Observaciones sobre la 2ª circular

Singapur

Observa que la categoría de alimentos 06.4.3 (pastas y fideos precocidos y productos análogos) abarca más que solo los fideos. Sin embargo, en virtud de las dos notas (194 y 371), las disposiciones para el alginato de propilenglicol (SIN 405) y los lactilatos de estearoil (SIN 481(i), 482(ii)) aparentemente se aplican solo a dos grupos de productos de estas categorías: (1) fideos instantáneos que corresponden a la *Norma para fideos instantáneos* (CODEX STAN 249-2006) y (2) fideos hervidos. Si la intención es permitir el uso de los SIN 405 y 481(i) y (ii) en la categoría más amplia 06.4.3, las notas deberían reformularse de manera que reflejen con precisión las intenciones.

Respuesta:

Cabe señalar que las entradas para ambos aditivos se hicieron a la NGAA en 2016, y que CXS 249 también se modificó recientemente, en 2016 y 2018. Sin ninguna información adicional o explícita preocupación por

las disposiciones, no se considera apropiado hacer cambios a la NGAA como parte del trabajo de armonización.

*Propuesta de la presidencia: No se proponen cambios.*

22 Canadá propuso notas adicionales (se convirtieron en D-CXS249, E-CXS249 y F-CXS249) en el Apéndice 4, en relación con la armonización de CXS249-2006 y la NGAA para hacer explícito para qué función tecnológica (antiaglutinante, agente de tratamiento de las harinas y regulador de la acidez, respectivamente) tenían disposiciones diversos aditivos alimentarios.

Respuesta:

Estas sugerencias no son incorrectas, o incorrectas, pero la decisión tomada con anterioridad fue no agregarlos ya que se alega que no hacen falta, a menos que se requiera una claridad específica.

*Propuesta de la presidencia: Las nuevas notas propuestas D-CXS-249 y F-CXS249 no se añadieron, ya que se consideró que no son necesarias. La nota E-CXS249 se añadió porque aclara que solo algunos de los sulfitos tienen disposiciones como agentes de tratamiento de las harinas.*

23 En el Apéndice 4, apartados E y F, se propone hacer enmiendas a las normas para productos en relación con disposiciones sobre los coadyuvantes de elaboración. Estas enmiendas son para actualizar la referencia al "inventario consultivo de la Comisión del Codex Alimentarius" con relación a los coadyuvantes de elaboración para la base de datos del inventario de coadyuvantes de elaboración (ICE)<sup>1</sup>. Esto es porque la 42ª reunión del CCFA acordó establecer una base de datos sobre coadyuvantes de elaboración. Asimismo, también se deberá incluir la frase utilizada en el trabajo de armonización de 2016 respecto a los coadyuvantes de elaboración, que esos coadyuvantes de elaboración tienen que estar en consonancia con las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010).

Observaciones solicitadas al GTe sobre estas sugerencias, formuladas en las partes E y F del Apéndice 4.

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Nueva Zelandia, Singapur

Observaciones adicionales de Nueva Zelandia:

Apoya una referencia a las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración*, pero no apoya una referencia a la base de datos del ICE. La base de datos del ICE es únicamente para información, y está fuera del Codex.

Respuesta

Se toma nota de la observación de Nueva Zelandia y se apoya. La presidencia del GTe sobre la armonización tomó una decisión en el informe de 2015 sobre la armonización de que era inadecuado hacer referencia al ICE en la NGAA ya que no es una norma oficial del Codex sino un inventario. Pero se ha incluido una referencia a las *Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración* (CAC/GL 75-2010) en normas del Codex como parte del trabajo de armonización y esto se apoya.

*Propuesta de la presidencia: Hacer enmiendas a la Norma general para los productos proteínicos vegetales (PPV) CXS 174-1989) y a la Norma para productos proteínicos de soja (CXS 175-1989) en relación a los coadyuvantes de elaboración. Estas enmiendas son hacer referencia a las Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 75-2010) y eliminar la referencia a la base de datos del ICE.*

24 Canadá propuso retirar los dos cuadros de las categorías de alimentos 06.8.8 y 12.10 propuestos para añadirse a las referencias a las normas para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA después del anexo del Cuadro 3. La razón de retirarlos es que se propone decir que no se permiten aditivos en los productos que corresponden a estas normas y, por lo tanto, no se requieren.

Respuesta:

La opinión es que de todas formas es útil añadir estos cuadros para asegurar la claridad y la certeza. Las dos categorías de alimentos pertinentes (06.8.8 y 12.10) no figuran en el anexo al Cuadro 3, de modo que algunas partes interesadas podrían concluir erróneamente que los aditivos alimentarios del Cuadro 3 se pueden utilizar en los productos comprendidos en estas categorías de alimentos.

Observaciones sobre la 2ª circular

De acuerdo: Nueva Zelandia, Singapur

---

<sup>1</sup> Base de datos del ICE, CCFA [http://ipa.cfsa.net.cn/login?task=index\\_pro](http://ipa.cfsa.net.cn/login?task=index_pro)

*Propuesta de la presidencia: Mantener los dos cuadros como se propone que se añadan a las Referencias a normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA.*

25. El Brasil propuso en observaciones a la 2ª circular añadir la nota 178 (Como ácido carmínico) a la entrada para los carmines (SIN 120) y la nota 62 (Como cobre) para la entrada para las CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS (SIN 141(i), (ii)) en las entradas a los cuadros 1 y 2 del Apéndice 2. La justificación de las dos entradas adicionales recomendadas es que se utilizan para otras entradas para los aditivos alimentarios en algunas pero no todas las categorías de alimentos.

*Propuesta de la presidencia: Añadir las notas adicionales como se recomienda, la nota 178 para los carmines (SIN 120) y la nota 62 para las CLOROFILAS Y CLOROFILINAS, COMPLEJOS CÚPRICOS (INS 141(i),(ii)).*

26. El Brasil propuso en las observaciones a la 2ª circular un cambio en la nota A-CXS152 del Apéndice 4. Se recomendó añadir las palabras "con 45 mg/kg", a fin de que la nota diga:

**Nota A-CXS152: Para harinas para pan con levadura solo en productos que correspondan a la Norma para la harina de trigo (CXS 152-1985) con 45 mg/kg.**

Esta recomendación no se apoya ya que el nivel máximo para la entrada ya es de 45 mg/kg, por lo que no es necesario añadir esto a la nota. Si el NM fuera diferente, entonces el NM apropiado para la armonización se añadiría.

*Propuesta de la presidencia: no hacer el cambio por la razón expuesta.*

## Apéndice 2

**PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA LA LECHE Y LOS PRODUCTOS LÁCTEOS (QUESOS MADURADOS) Y LOS CUADROS 1, 2 Y 3 DE LA NGAA RESPECTO A LOS QUESOS MADURADOS****Información general para los trabajos de armonización de la NGAA**

El trabajo de armonizar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex con la NGAA se ha llevado a cabo utilizando el documento informativo "Orientación para los comités de productos sobre la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios". En particular, se utilizó el enfoque del árbol de decisiones, proporcionado como documento adjunto 2 al documento informativo.

Principios de trabajo

La referencia general a la NGAA que vaya a incluirse en la norma (Apéndice 2) deberá tener en cuenta que existen limitaciones debido a la inclusión de determinados aditivos en la norma. Por consiguiente, al aplicar las disposiciones que figuran en la norma a la NGAA para armonización:

- Se añade una nueva disposición sobre un aditivo a la NGAA solo si hay una disposición sobre ese aditivo en la norma para productos, pero no hay en esos momentos una disposición para ese aditivo en la NGAA en la categoría de alimentos pertinente. De acuerdo a la casilla G del árbol de decisiones, las disposiciones se añaden mediante una nota para limitar el uso de los productos que correspondan a una norma, a menos que haya una razón técnica contraria (es decir, una certeza que justifique la necesidad de productos no normalizados).
- Actualmente solo se consideran para armonización con las normas para productos las disposiciones sobre aditivos de la NGAA adoptadas. Sin embargo, se consideran los proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos de la NGAA si:
  - La norma para productos se revisa para que incluya solo una referencia general a la NGAA, y el uso de estos aditivos que figuran en el alimento normalizado no estarían registrados en otra parte.<sup>2</sup>
  - La disposición de la NGAA sobre el aditivo alimentario debe revisarse para incluir las notas correspondientes a fin de describir el uso de aditivos en las normas para productos pertinentes (p.ej., para excluir productos alimenticios sujetos a la correspondiente norma, para indicar un nivel de uso diferente en productos alimenticios sujetos a la correspondiente norma para productos). La razón de esto es: Algunas categorías de alimentos de la NGAA que incluyen las normas para productos pertinentes también comprenden productos alimentarios no normalizados. Por lo tanto, el CCFA aún necesita discutir el uso de estos aditivos en los alimentos no normalizados. Así pues, estos anteproyectos y proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios se mantienen en el trámite actual. Las nuevas notas asociadas a estos proyectos y anteproyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios abordan la armonización con las normas para productos correspondientes y se mantendrán cuando el CCFA analice las disposiciones sobre aditivos alimentarios en el futuro.
- Se asocia una nota apropiada con la correspondiente disposición sobre un aditivo de la NGAA para incluir una limitación de la norma para el producto. Por ejemplo, las notas "XS##" se utilizan para denotar la exclusión de la norma para productos de la disposición de la NGAA (es decir, en la NGAA hay una disposición sobre el aditivo, pero este no aparece en la norma para productos).

---

<sup>2</sup> Este enfoque fue adoptado en la armonización de las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la *Norma para los "bouillons" y consomés* (CODEX STAN 117-1981; véase CX/FA 15/47/6). La CCFA47 acordó armonizar varios proyectos de disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA con las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas para productos porque estas se hubieran revisado para incluir solo una referencia general a la NGAA, y el uso de estos aditivos en los alimentos normalizados no estaría registrado en otra parte (es decir, la azorrubina, la curcumina, el amarillo de quinoleína, los ésteres de sacarosa de ácidos grasos, la tartrazina, y los tocoferoles). Estos proyectos de disposiciones de la NGAA armonizados se adelantaron para adopción (REP 15/FA, Apéndice VII, Parte F) y fueron aprobados por el 38.º período de sesiones de la Comisión del Codex Alimentarius (CAC38) en el trámite 8 (REP 15/CAC, Apéndice III).

- Si una norma enumera un determinado aditivo que figura en la NGAA como aditivo de "grupo" (p. ej., los SULFITOS, los ÉSTERES DE ASCORBILO en el trabajo en curso), y si se prevé que los aditivos individuales del grupo que tienen las mismas clases funcionales que el aditivo que aparece en la norma para productos pertinente sean adecuados para uso en esta norma, entonces la armonización deberá incluir todos los aditivos individuales del grupo que tienen las clases funcionales adecuadas.<sup>3</sup>

Las recomendaciones de armonización deberán ser para modificar disposiciones de la NGAA que aparecen en los cuadros 1 y 2, en lugar de *añadir* disposiciones (esto solo se aplica a la situación descrita en la primera viñeta). Solo puede haber una disposición en la NGAA para una determinada categoría de alimentos para un aditivo. Por lo tanto, las recomendaciones son de enmendar (revisar) las disposiciones presentes en la NGAA para tener en cuenta las disposiciones que figuran en las normas para productos. Así pues, esas recomendaciones con las revisiones propuestas a la NGAA se presentan en un solo cuadro, con los mismos datos y el formato de los cuadros 1 y 2. Esta presentación eliminaría cualquier confusión o malentendido en cuanto a la disposición final de la NGAA.

#### 1. Propuestas de enmiendas a las normas del Codex para productos para los quesos madurados

Se proponen las siguientes enmiendas a las disposiciones sobre aditivos alimentarios.

El texto nuevo se indica con **negritas y subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica tachado.

#### A. **PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL SAMSØ (CXS 263-1966)**

#### 4. **ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**4.1** Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el cuadro de abajo se pueden utilizar en las categorías de productos que se especifican. ~~En cada clase de aditivos y, en los casos permitidos de acuerdo al cuadro, solo los aditivos que se indican a continuación podrán utilizarse y únicamente con las funciones y los límites especificados.~~ **Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.**

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Masa de queso	Tratamiento de superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>(a)</sup>	—
Decolorantes:	—	—
Reguladores de la acidez:	X	—
Estabilizadores:	—	—
Espesantes:	—	—
Emulsionantes:	—	—
Antioxidantes:	—	—
Conservantes:	X	X
Espumantes:	—	—
Antiaglutinantes:	—	X <sup>(b)</sup>

(a) Solo para obtener las características del color, como se describe en la Sección 2.

(b) Para la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados, solamente.

X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no se justifica tecnológicamente.

Núm. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
<b>Colorantes:</b>		
401 (i)	Riboflavina, sintética	300 mg/kg
140	Clorofilas	Limitado por las BPF

<sup>3</sup> Este enfoque se adoptó en la armonización de los POLISORBATOS en la *Norma para el chocolate y los productos de chocolate* (CODEX STAN 87-1981) con la categoría alimentos 05.1.4 (productos de cacao y chocolate) de la NGAA. La norma para productos especificaba un solo polisorbato (SIN 435) para uso como emulsionante. La CCFA48 debatió la inclusión de los demás polisorbatos con la clase funcional de emulsionante, y revisó la nota pertinente de la NGAA asociada con los polisorbatos en la categoría de alimentos 05.1.4 en consecuencia (CX/FA 16/48/6). La disposición armonizada sobre los polisorbatos se presentó para aprobación (REP 16/FA, Apéndice VII, parte G) y fue aprobada por el CAC39 (REP 16/CAC, Apéndice III).

160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> - sintéticos	35 mg/kg solos o en combinación
160a(iii)	Caroteno, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	35 mg/kg solo o en combinación
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> - sintéticos	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	25 mg/kg
<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg sobre la base de ácido sórbico. Tratamiento de superficie solamente *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	
235	Natamicina (pimaricina)	2 mg/dm <sup>2</sup> no presente a una profundidad de 5 mm. Tratamiento de superficie solamente *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg solo o en combinación (expresado como ión nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3 000 mg/kg. tratamiento de superficie solamente *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170 (i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por las BPF
460 (ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg. solo o en combinación, los silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553 (i)	Silicato de magnesio, sintético	
553(iii)	Talco	

\* Para la definición de la superficie y corteza del queso véase el apéndice de la *Norma general para el queso* (CODEX STAN 283-1978).

## B. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL DANBO (CXS 264-1966)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**4.1** Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el cuadro de abajo se pueden utilizar en las categorías de productos que se especifican. En cada clase de aditivos y, en los casos permitidos de acuerdo al cuadro, solo los aditivos que se indican a continuación podrán utilizarse y únicamente con las funciones y los límites especificados. **Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.**

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Masa de queso	Tratamiento de superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>(a)</sup>	—
Decolorantes:	—	—
Reguladores de la acidez:	X	—
Estabilizadores:	—	—
Espesantes:	—	—
Emulsionantes:	—	—
Antioxidantes:	—	—
Conservantes:	X	X

Espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X <sup>(b)</sup>

(a) Solo para obtener las características del color, como se describe en la Sección 2.

(b) Para la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados, solamente.

X El uso de aditivos que pertenece a esta clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no se justifica tecnológicamente.

Núm. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
<b>Colorantes:</b>		
101 (i)	Riboflavina, sintética	300 mg/kg
140	Clorofilas	Limitado por las BPF
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> -sintéticos	35 mg/kg solo o en combinación
160a(iii)	Caroteno, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	35 mg/kg solo o en combinación
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-	
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> -sintéticos	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	25 mg/kg
<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg sobre la base de ácido sórbico. Tratamiento de superficie solamente *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12.5 mg/kg
235	Natamicina (pimaricina)	2 mg/dm <sup>2</sup> no presente a una profundidad de 5 mm. Tratamiento de superficie solamente *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg solo o en combinación (expresado como ión nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3 000 mg/kg. tratamiento de superficie solamente *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170 (i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por las BPF
460 (ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg. solo o en combinación, los silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553 (i)	Silicato de magnesio, sintético	
553(iii)	Talco	

\* Para la definición de la superficie y corteza del queso véase el apéndice de la Norma general para el queso (CODEX STAN 283-1978).

### C. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL EDAM (CXS 265-1966)

#### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**4.1** Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el cuadro de abajo se pueden utilizar en las categorías de productos que se especifican. En cada clase de aditivos y, en los casos permitidos de acuerdo al cuadro, solo los aditivos que se indican a continuación podrán utilizarse y únicamente con las funciones y los límites especificados. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Masa de queso	Tratamiento de superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>(a)</sup>	–
Decolorantes:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	–	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	X	X
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	X <sup>(b)</sup>

(a) Solo para obtener las características del color, como se describe en la Sección 2.

(b) Para la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados, solamente.

X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no se justifica tecnológicamente.

Núm. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
<b>Colorantes:</b>		
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> - sintéticos	35 mg/kg solo o en combinación
160a(iii)	Caroteno, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-	
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> - sintéticos	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	25 mg/kg
<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg sobre la base de ácido sórbico. Tratamiento de superficie solamente *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12.5 mg/kg
235	Natamicina (pimaricina)	2 mg/dm <sup>2</sup> no presente a una profundidad de 5 mm. Tratamiento de superficie solamente *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg solo o en combinación (expresado como ión nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3 000 mg/kg. tratamiento de superficie solamente *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170 (i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por las BPF
460 (ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg. solo o en combinación, los silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553 (i)	Silicato de magnesio, sintético	
553(iii)	Talco	

\* Para la definición de la superficie y corteza del queso véase el apéndice de la Norma general para el queso (CODEX STAN 283-1978).



## D. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL GOUDA (CXS 266-1966)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**4.1** Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el cuadro de abajo se pueden utilizar en las categorías de productos que se especifican. En cada clase de aditivos y, en los casos permitidos de acuerdo al cuadro, solo los aditivos que se indican a continuación podrán utilizarse y únicamente con las funciones y los límites especificados. Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Masa de queso	Tratamiento de superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>(a)</sup>	–
Decolorantes:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	–	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	X	X
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	X <sup>(b)</sup>

(a) Solo para obtener las características del color, como se describe en la Sección 2.

(b) Para la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados, solamente.

X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no se justifica tecnológicamente.

Núm. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
<b>Colorantes:</b>		
160a(i)	Carotenos, <del>beta</del> - sintéticos	35 mg/kg solo o en combinación
160a(iii)	Caroteno, <del>beta</del> , <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal, beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	
160a(iii)	Carotenos, <del>beta</del> - sintéticos	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	25 mg/kg
<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg sobre la base de ácido sórbico. Tratamiento de superficie solamente *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12.5 mg/kg
235	Natamicina (pimaricina)	2 mg/dm <sup>2</sup> no presente a una profundidad de 5 mm. Tratamiento de superficie solamente *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg solo o en combinación (expresado como ión nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3 000 mg/kg. tratamiento de superficie solamente *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
470 (i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		

460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por las BPF
460 (ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg. solo o en combinación, los silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553 (i)	Silicato de magnesio, sintético	
553 (iii)	Talco	

\* Para la definición de la superficie y corteza del queso véase el apéndice de la *Norma general para el queso* (CODEX STAN 283-1978).

## E. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL HAVARTI (CXS 267-1966)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**4.1** Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el cuadro de abajo se pueden utilizar en las categorías de productos que se especifican. En cada clase de aditivos y, en los casos permitidos de acuerdo al cuadro, solo los aditivos que se indican a continuación podrán utilizarse y únicamente con las funciones y los límites especificados. **Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.**

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Masa de queso	Tratamiento de superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>(a)</sup>	–
Decolorantes:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	–	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	X	X
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	X <sup>(b)</sup>

(a) Solo para obtener las características del color, como se describe en la Sección 2.

(b) Para la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados, solamente.

X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no se justifica tecnológicamente.

Núm. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
<b>Colorantes:</b>		
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> -sintéticos	35 mg/kg solo o en combinación
160a(iii)	Caroteno, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> -sintéticos	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	25 mg/kg
<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg sobre la base de ácido sórbico. Tratamiento de superficie solamente *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12.5 mg/kg
235	Natamicina (pimaricina)	2 mg/dm <sup>2</sup> no presente a una profundidad de 5 mm. Tratamiento de superficie solamente *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg
252	Nitrato de potasio	solo o en combinación

		(expresado como ión nitrato)
280	Ácido propiónico	3 000 mg/kg. tratamiento de superficie solamente *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170 (i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por las BPF
460 (ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg. solo o en combinación, los silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553 (i)	Silicato de magnesio, sintético	
553(iii)	Talco	

\* Para la definición de la superficie y corteza del queso véase el apéndice de la *Norma general para el queso* (CODEX STAN 283-1978).

## F. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL SAMSØ (CXS 268-1966)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**4.1** Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el cuadro de abajo se pueden utilizar en las categorías de productos que se especifican. En cada clase de aditivos y, en los casos permitidos de acuerdo al cuadro, solo los aditivos que se indican a continuación podrán utilizarse y únicamente con las funciones y los límites especificados. **Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.**

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Masa de queso	Tratamiento de superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>(a)</sup>	–
Decolorantes:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	–	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	X	X
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	X <sup>(b)</sup>

(a) Solo para obtener las características del color, como se describe en la Sección 2.

(b) Para la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados, solamente.

X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no se justifica tecnológicamente.

Núm. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
<b>Colorantes:</b>		
160a(i)	Carotenos, <del>beta</del> sintéticos	35 mg/kg solo o en combinación
160a(iii)	Caroteno, <del>beta</del> , <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal, <del>beta</del> -apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido <del>beta</del> -apo-8'-carotenoico	
160a(iii)	Carotenos, <del>beta</del> sintéticos	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	25 mg/kg
<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg sobre la base de ácido

201	Sorbato de sodio	sórbico.
202	Sorbato de potasio	Tratamiento de superficie solamente *
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12.5 mg/kg
235	Natamicina (pimaricina)	2 mg/dm <sup>2</sup> no presente a una profundidad de 5 mm. Tratamiento de superficie solamente *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg
252	Nitrato de potasio	solo o en combinación (expresado como ión nitrato)
280	Ácido propiónico	
281	Propionato de sodio	3 000 mg/kg.
282	Propionato de potasio	tratamiento de superficie solamente *
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170 (i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por las BPF
460 (ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg.
552	Silicato de calcio	solo o en combinación, los silicatos calculados como dióxido de silicio
553 (i)	Silicato de magnesio, sintético	
553 (iii)	Talco	

\* Para la definición de la superficie y corteza del queso véase el apéndice de la *Norma general para el queso* (CODEX STAN 283-1978).

## G. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL EMMENTAL (CXS 269-1967)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**4.1** Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el cuadro de abajo se pueden utilizar en las categorías de productos que se especifican. En cada clase de aditivos y, en los casos permitidos de acuerdo al cuadro, solo los aditivos que se indican a continuación podrán utilizarse y únicamente con las funciones y los límites especificados. **Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.**

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Masa de queso	Tratamiento de superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>(a)</sup>	—
Decolorantes:	—	—
Reguladores de la acidez:	X	—
Estabilizadores:	—	—
Espesantes:	—	—
Emulsionantes:	—	—
Antioxidantes:	—	—
Conservantes:	X	X
Espumantes:	—	—
Antiaglutinantes:	—	X <sup>(b)</sup>

(a) Solo para obtener las características del color, como se describe en la Sección 2.

(b) Para la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados, solamente.

X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no se justifica tecnológicamente.

Núm. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
<b>Colorantes:</b>		

160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> - sintéticos	35 mg/kg solo o en combinación
160a(iii)	Caroteno, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> - sintéticos	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	25 mg/kg
<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg sobre la base de ácido sórbico. Tratamiento de superficie solamente *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12.5 mg/kg
235	Natamicina (pimaricina)	2 mg/dm <sup>2</sup> no presente a una profundidad de 5 mm. Tratamiento de superficie solamente *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg solo o en combinación (expresado como ión nitrato)
252	Nitrato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170 (i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por las BPF
460 (ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg. solo o en combinación, los silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553 (i)	Silicato de magnesio, sintético	
553(iii)	Talco	

\* Para la definición de la superficie y corteza del queso véase el apéndice de la *Norma general para el queso* (CODEX STAN 283-1978).

## H. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL TILSITER (CXS 270-1968)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**4.1** Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el cuadro de abajo se pueden utilizar en las categorías de productos que se especifican. En cada clase de aditivos y, en los casos permitidos de acuerdo al cuadro, solo los aditivos que se indican a continuación podrán utilizarse y únicamente con las funciones y los límites especificados. **Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.**

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Masa de queso	Tratamiento de superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>(a)</sup>	—
Decolorantes:	—	—
Reguladores de la acidez:	X	—
Estabilizadores:	—	—
Espesantes:	—	—
Emulsionantes:	—	—
Antioxidantes:	—	—
Conservantes:	X	X
Espumantes:	—	—
Antiaglutinantes:	—	X <sup>(b)</sup>

(a) Solo para obtener las características del color, como se describe en la Sección 2.

(b) Para la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados, solamente.

X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no se justifica tecnológicamente.

Núm. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
<b>Colorantes:</b>		
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> - sintéticos	35 mg/kg solo o en combinación
160a(iii)	Caroteno, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'-	
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> - sintéticos	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	25 mg/kg
<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg sobre la base de ácido sórbico. Tratamiento de superficie solamente *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12.5 mg/kg
235	Natamicina (pimaricina)	2 mg/dm <sup>2</sup> no presente a una profundidad de 5 mm. Tratamiento de superficie solamente *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg solo o en combinación (expresado como ión nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3 000 mg/kg. tratamiento de superficie solamente *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170 (i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por las BPF
460 (ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg. solo o en combinación, los silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553 (i)	Silicato de magnesio, sintético	
553(iii)	Talco	

\* Para la definición de la superficie y corteza del queso véase el apéndice de la *Norma general para el queso* (CODEX STAN 283-1978).

## I. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL SAINT-PAULIN (CXS 271-1968)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**4.1** Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el cuadro de abajo se pueden utilizar en las categorías de productos que se especifican. En cada clase de aditivos y, en los casos permitidos de acuerdo al cuadro, solo los aditivos que se indican a continuación podrán utilizarse y únicamente con las funciones y los límites especificados. **Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.**

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Masa de queso	Tratamiento de superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>(a)</sup>	-
Decolorantes:	-	-
Reguladores de la acidez:	X	-

Estabilizadores:	-	-
Espesantes:	-	-
Emulsionantes:	-	-
Antioxidantes:	-	-
Conservantes:	X	X
Espumantes:	-	-
Antiaglutinantes:	-	X <sup>(b)</sup>

(a) Solo para obtener las características del color, como se describe en la Sección 2.

(b) Para la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados, solamente.

X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no se justifica tecnológicamente.

Núm. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
<b>Colorantes:</b>		
160a(i)	Carotenos, <del>beta</del> -sintéticos	35 mg/kg solo o en combinación
160a(iii)	Caroteno, <del>beta</del> , <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal, <del>beta</del> -apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido <del>beta</del> -apo-8'-carotenoico	
160a(iii)	Carotenos, <del>beta</del> -sintéticos	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	25 mg/kg
<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg sobre la base de ácido sórbico. Tratamiento de superficie solamente *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12.5 mg/kg
235	Natamicina (pimaricina)	2 mg/dm <sup>2</sup> no presente a una profundidad de 5 mm. Tratamiento de superficie solamente *
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg solo o en combinación (expresado como ión nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3 000 mg/kg. tratamiento de superficie solamente *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170 (i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por las BPF
460 (ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg. solo o en combinación, los silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553 (i)	Silicato de magnesio, sintético	
553(iii)	Talco	

\* Para la definición de la superficie y corteza del queso véase el apéndice de la Norma general para el queso (CODEX STAN 283-1978).

## J. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL PROVOLONE (CXS 272-1968)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**4.1** Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el cuadro de abajo se pueden utilizar en las categorías de productos que se especifican. En cada clase de aditivos y, en los casos permitidos de acuerdo al cuadro, solo los aditivos que se indican a continuación podrán utilizarse y únicamente con las funciones y los límites especificados. **Los antiaglutinantes, colorantes y conservantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en**

**la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez, antiaglutinantes y colorantes del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.**

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Masa de queso	Tratamiento de superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>(a)</sup>	–
Decolorantes:	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	–	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	X	X
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	X <sup>(b)</sup>

(a) Solo para obtener las características del color, como se describe en la Sección 2.

(b) Para la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados, solamente.

X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no se justifica tecnológicamente.

Núm. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
<b>Colorantes:</b>		
160a(i)	Carotenos, <i>beta</i> - sintéticos	35 mg/kg solo o en combinación
160a(iii)	Caroteno, <i>beta</i> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal, <i>beta</i> -apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido <i>beta</i> -apo-8'-carotenoico	
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> - sintéticos	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	25 mg/kg
171	Dióxido de titanio	Limitado por las BPF
<b>Conservantes</b>		
1105	Lisozima	Limitado por las BPF
200	Ácido sórbico	1 000 mg/kg sobre la base de ácido sórbico. Tratamiento de superficie solamente *
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
234	Nisina	12.5 mg/kg
235	Natamicina (pimaricina)	2 mg/dm <sup>2</sup> no presente a una profundidad de 5 mm. Tratamiento de superficie solamente *
239	Hexametenotetramina	25 mg/kg Expresada como formaldehído
251	Nitrato de sodio	35 mg/kg solo o en combinación (expresado como ión nitrato)
252	Nitrato de potasio	
280	Ácido propiónico	3 000 mg/kg. tratamiento de superficie solamente *
281	Propionato de sodio	
282	Propionato de potasio	
<b>Reguladores de la acidez</b>		
170 (i)	Carbonato de calcio	Limitado por las BPF
504 (i)	Carbonato de magnesio	Limitado por las BPF
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF
<b>Antiaglutinantes</b>		
460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Limitado por las BPF
460 (ii)	Celulosa en polvo	Limitado por las BPF
551	Dióxido de silicio amorfo	10 000 mg/kg. solo o en combinación, los silicatos calculados como dióxido de silicio
552	Silicato de calcio	
553 (i)	Silicato de magnesio, sintético	



553(iii)	Talco
----------	-------

\* Para la definición de la superficie y corteza del queso véase el apéndice de la *Norma general para el queso* (CODEX STAN 283-1978).

## K. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL COULOMMIERS (CXS 274-1969)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**4.1** Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el cuadro de abajo se pueden utilizar en las categorías de productos que se especifican. ~~En cada clase de aditivos y, en los casos permitidos de acuerdo al cuadro, solo los aditivos que se indican a continuación podrán utilizarse y únicamente con las funciones y los límites especificados.~~ **Los colorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.**

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Masa de queso	Tratamiento de superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>(a)</sup>	–
Decolorantes:	–	–
Ácidos	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	–	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	–	–
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	–

(a) Solo para obtener las características del color, como se describe en la Sección 2.

X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no se justifica tecnológicamente.

Núm. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
<b>Colorantes:</b>		
160a(i)	Carotenos, <del>beta</del> - sintéticos	35 mg/kg solo o en combinación
160a(iii)	Caroteno, <del>beta</del> , <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal, beta-apo-8'-	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	
160a(iii)	Carotenos, <del>beta</del> - sintéticos	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	25 mg/kg
<b>Reguladores de la acidez</b>		
575	Glucono-delta-lactona	Limitado por las BPF

## L. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL CAMEMBERT (CXS 276-1973)

### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**4.1** Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el cuadro de abajo se pueden utilizar en las categorías de productos que se especifican. ~~En cada clase de aditivos y, en los casos permitidos de acuerdo al cuadro, solo los aditivos que se indican a continuación podrán utilizarse y únicamente con las funciones y los límites especificados.~~ **Los colorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.**

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Masa de queso	Tratamiento de superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>(a)</sup>	–
Decolorantes:	–	–

Ácidos	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	–	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	–	–
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	–

(a) Solo para obtener las características del color, como se describe en la Sección 2.

X El uso de aditivos que pertenecen a esta clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no se justifica tecnológicamente.

Núm. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
<b>Colorantes:</b>		
160a(i)	Carotenos, <del>beta</del> - sintéticos	35 mg/kg solo o en combinación
160a(iii)	Caroteno, <del>beta</del> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal, beta-apo-8'	
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	
160a(iii)	Carotenos, <del>beta</del> - sintéticos	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	25 mg/kg
<b>Reguladores de la acidez</b>		
575	Glucono-delta-lactona	Limitado por las BPF

#### M. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL BRIE (CXS 277-1973)

##### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

**4.1** Solo las clases de aditivos indicadas como justificadas en el cuadro de abajo se pueden utilizar en las categorías de productos que se especifican. En cada clase de aditivos y, en los casos permitidos de acuerdo al cuadro, solo los aditivos que se indican a continuación podrán utilizarse y únicamente con las funciones y los límites especificados. **Los colorantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 01.6.2.1 (Queso madurado, incluida la corteza) y solo determinados reguladores de la acidez del Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.**

Clase funcional del aditivo:	Uso justificado	
	Masa de queso	Tratamiento de superficie/corteza
Colorantes:	X <sup>(a)</sup>	–
Decolorantes:	–	–
Ácidos	–	–
Reguladores de la acidez:	X	–
Estabilizadores:	–	–
Espesantes:	–	–
Emulsionantes:	–	–
Antioxidantes:	–	–
Conservantes:	–	–
Espumantes:	–	–
Antiaglutinantes:	–	–

(a) Solo para obtener las características del color, como se describe en la Sección 2.

X El uso de aditivos que pertenezcan a esta clase se justifica tecnológicamente.

- El uso de aditivos que pertenecen a esta clase no se justifica tecnológicamente.

Núm. SIN	Nombre del aditivo	Nivel máximo
<b>Colorantes:</b>		
160a(i)	Carotenos, <del>beta</del> - sintéticos	35 mg/kg solo o en combinación
160a(iii)	Caroteno, <del>beta</del> -, <i>Blakeslea trispora</i>	
160e	Carotenal, beta-apo-8'	

160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	
160a(iii)	Carotenos, <i>beta</i> - sintéticos	600 mg/kg
160b(ii)	Extractos de annato, base de norbixina	25 mg/kg
<b>Reguladores de la acidez</b>		
575	Glucono delta-lactona	Limitado por las BPF

## 2. Enmiendas propuestas a los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA para los quesos madurados

Las disposiciones que aparecen con el texto en verde se proporcionan con fines de información únicamente y se mantendrán en su trámite actual.

Cheddar (CXS 263-1966);  
 Danbo (CXS 264-1966);  
 Edam (CXS 265-1966);  
 Gouda (CXS 266-1966);  
 Havarti (CXS 267-1966);  
 Samsø (CXS 268-1966);  
 Emmental (CXS 269-1967);  
 Tilsiter (CXS 270-1968);  
 Saint-Paulin (CXS 271-1968);  
 Provolone (CXS 272-1968);  
 Coulommiers (CXS 274-1969);  
 Camembert (CXS 276-1973);  
 Brie (CXS 277-1973).

### ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO 1

#### CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.6.2

<b>Cantaxantina</b> <b>SIN 161g: Clase funcional: Colorante:</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2	Queso madurado	15 mg/kg	201, <u>XS263</u> , <u>XS264</u> , <u>XS265</u> , <u>XS266</u> , <u>XS267</u> , <u>XS268</u> , <u>XS269</u> , <u>XS270</u> , <u>XS271</u> , <u>XS272</u> , <u>XS274</u> , <u>XS276</u> , <u>XS277</u>	Aprobar

<b>Caramelo II, caramelo al sulfito</b> <b>SIN 150b: Clase funcional: colorante:</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>01.6.2</u>	<u>Queso madurado</u>	<u>50 000 mg/kg.</u>	<u>XS263</u> , <u>XS264</u> , <u>XS265</u> , <u>XS266</u> , <u>XS267</u> , <u>XS268</u> , <u>XS269</u> , <u>XS270</u> , <u>XS271</u> , <u>XS272</u> , <u>XS274</u> , <u>XS276</u> , <u>XS277</u>	<u>PROYECTO, trámite 4</u> <u>Mantener en el trámite 4</u>

<b>Curcumina</b> <b>SIN 100(j): Clase funcional: colorante:</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>01.6.2</u>	<u>Queso madurado</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>XS263</u> , <u>XS264</u> , <u>XS265</u> , <u>XS266</u> , <u>XS267</u> , <u>XS268</u> , <u>XS269</u> , <u>XS270</u> , <u>XS271</u> , <u>XS272</u> , <u>XS274</u> , <u>XS276</u> , <u>XS277</u>	<u>PROYECTO, trámite 4</u> <u>Mantener en el trámite 4</u>

<b>Luteína de <i>Tagetes erecta</i></b> <b>SIN 161b(i): Clase funcional: colorante:</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>01.6.2</u>	<u>Queso madurado</u>	<u>BPF</u>	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	<u>PROYECTO, trámite 4</u> <u>Mantener en el trámite 4</u>

<b>Lisozima</b> <b>SIN 1105: Clase funcional: conservante</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2	Queso madurado	BPF	<u>XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar

<b>Natamicina (pimaricina)</b> <b>SIN 235: Clase funcional: conservante</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2	Queso madurado	40 mg/kg	3, 80, <u>XS274, XS276, XS277</u>	<u>Aprobar</u>

<b>Nisina</b> <b>SIN 234: Clase funcional: conservante</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2	Queso madurado	12.5 mg/kg	<u>233, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar

<b><u>Nitratos (nitrato de sodio, nitrato de potasio)</u></b> <b><u>SIN 251, 252: Clase funcional: agente de retención del color, conservante</u></b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>01.6.2</u>	<u>Queso madurado</u>	<u>35 mg/kg</u>	<u>30, XS274, XS276, XS277</u>	<u>Aprobar</u> <u>Hacer esto como parte del trabajo de armonización, señalando que también hay PROYECTOS de disposiciones en el trámite 7 (con un NM de 40 mg/kg).</u> Además el GTe del CCFA está investigando por separado los nitratos y nitritos.

<b>Sorbatos</b> <b>SIN 200, 202, 203: Clase funcional: conservante</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>

01.6.2	Queso madurado	3 000 mg/kg	42, <u>AA, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar
--------	----------------	-------------	------------------------------------	---------

Zeaxantina, sintética SIN 161h(j): Clase funcional: colorante:				
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Notas:	Recomendaciones
<u>01.6.2</u>	<u>Queso madurado</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	<u>PROYECTO, trámite 4</u> <u>Mantener en el trámite 4</u>

## CATEGORÍA DE ALIMENTOS 01.6.2.1

Extractos de annato, base de norbixina SIN 160b(ii) Clase funcional: colorante:				
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Notas:	Recomendaciones
<u>01.6.2.1</u>	<u>Queso madurado, incluida la corteza</u>	<u>25 mg/kg</u>	<u>185, GG</u>	<u>Aprobar</u> <u>Hacer esto como parte del trabajo de armonización, señalando que también hay PROYECTOS de disposiciones en el trámite 4</u>

Ésteres de ascorbilo, palmitato de ascorbilo, estearato ascórbico SIN 304, 305: Clase funcional: antioxidante				
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Notas:	Recomendaciones
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	500 mg/kg	10, & 112, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar

Propionato cálcico SIN 282: Clase funcional: Conservante				
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Notas:	Recomendaciones
<u>01.6.2.1</u>	<u>Queso madurado incluida la corteza</u>	<u>3 000 mg/kg</u>	<u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar Buscar observaciones del GTe

Silicato de calcio SIN 552: Clase funcional: Antiaglutinante				
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Notas:	Recomendaciones
<u>01.6.2.1</u>	<u>Queso madurado incluida la</u>	<u>10 000 mg/kg</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar Buscar

	<u>corteza</u>			observaciones del GTe
--	----------------	--	--	-----------------------

<b>Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico</b> <b>SIN 150d: Clase funcional: colorante:</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	50 000 mg/kg	201, <u>XS263</u> , <u>XS264</u> , <u>XS265</u> , <u>XS266</u> , <u>XS267</u> , <u>XS268</u> , <u>XS269</u> , <u>XS270</u> , <u>XS271</u> , <u>XS272</u> , <u>XS274</u> , <u>XS276</u> , <u>XS277</u>	Aprobar

<b>Carmines</b> <b>SIN 120: Clase funcional: colorante:</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	125 mg/kg	<u>178</u> , <u>XS263</u> , <u>XS264</u> , <u>XS265</u> , <u>XS266</u> , <u>XS267</u> , <u>XS268</u> , <u>XS269</u> , <u>XS270</u> , <u>XS271</u> , <u>XS272</u> , <u>XS274</u> , <u>XS276</u> , <u>XS277</u>	Aprobar

<b>Carotenoides</b> <b>SIN 160a(i), a(iii), e, f: Clase funcional: colorante:</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	100 mg/kg	<u>BB</u> , <u>GG</u>	Aprobar

<b>Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos</b> <b>SIN 141(i), (ii): Clase funcional: colorante:</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	15 mg/kg	<u>62</u> , <u>XS263</u> , <u>XS264</u> , <u>XS265</u> , <u>XS266</u> , <u>XS267</u> , <u>XS268</u> , <u>XS269</u> , <u>XS270</u> , <u>XS271</u> , <u>XS272</u> , <u>XS274</u> , <u>XS276</u> , <u>XS277</u>	Aprobar

<b>Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol</b> <b>SIN 472e: Clase funcional: emulsionante, estabilizador, secuestrante</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	10000 mg/kg	<u>XS263</u> , <u>XS264</u> , <u>XS265</u> , <u>XS266</u> , <u>XS267</u> , <u>XS268</u> , <u>XS269</u> , <u>XS270</u> , <u>XS271</u> , <u>XS272</u> , <u>XS274</u> , <u>XS276</u> , <u>XS277</u>	Aprobar

<b>Hexametenetetramina</b> <b>SIN 239: Clase funcional: conservante</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	25 mg/kg	66,y298, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar

<b>Etil-lauroil arginato</b> <b>SIN 243: Clase funcional: conservante</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	200 mg/kg	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar

<b>Silicato de magnesio, sintético</b> <b>SIN 553(i): Clase funcional: antiaglutinante</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>01.6.2.1</u>	<u>Queso madurado incluida la corteza</u>	<u>10 000 mg/kg</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar Buscar observaciones del GTe

<b>Extracto de pimentón</b> <b>SIN 160c(ii) Clase funcional: colorante:</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>01.6.2.1</u>	<u>Queso madurado, incluida la corteza</u>	<u>30 mg/kg</u>	<u>39, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	<u>PROYECTO, trámite 2</u> <u>Mantener en el trámite 2</u>

<b>Ácido propiónico</b> <b>SIN 280: Clase funcional: conservante</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>01.6.2.1</u>	<u>Queso madurado incluida la corteza</u>	<u>3 000 mg/kg</u>	<u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar Buscar observaciones del GTe



<b>Riboflavinas</b> <b>SIN 101(i), (ii), (iii): Clase funcional: Colorante:</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	300 mg/kg	<u>GG, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar

<b>Dióxido de silicio amorfo</b> <b>SIN 551: Clase funcional: Antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>01.6.2.1</u>	<u>Queso madurado incluida la corteza</u>	<u>10 000 mg/kg</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar Buscar observaciones del GTe

<b>Propionato de sodio</b> <b>SIN 281: Clase funcional: Conservante</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>01.6.2.1</u>	<u>Queso madurado incluida la corteza</u>	<u>3 000 mg/kg</u>	<u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar Buscar observaciones del GTe

<b>Talco</b> <b>SIN 553(iii): Clase funcional: Antiaglutinante, agente de glaseado, espesante</b>				
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>01.6.2.1</u>	<u>Queso madurado incluida la corteza</u>	<u>10 000 mg/kg</u>	<u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar Buscar observaciones del GTe

### **ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO 2 DE LA NGAA**

<b>Categoría de alimentos 01.6.2 Queso madurado</b>				
<b>Aditivo</b>	<b>Núm. SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
Cantaxantina	161g	15 mg/kg	201, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar
<u>Caramelo II, caramelo al sulfito</u>	<u>150b</u>	<u>50000 mg/kg</u>	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	<u>PROYECTO, trámite 4</u> <u>Mantener en el trámite 4</u>
<u>Curcumina</u>	<u>100 (i)</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268,</u>	<u>PROYECTO, trámite 4</u> <u>Mantener en el</u>

			<u>XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	<u>trámite 4</u>
<u>Luteína de <i>Tagetes erecta</i></u>	<u>160b(i)</u>	<u>BPF</u>	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	<u>PROYECTO, trámite 4</u> <u>Mantener en el trámite 4</u>
<u>Lisozima</u>	<u>1105</u>	<u>BPF</u>	<u>XS274, XS276, XS277</u>	<u>Aprobar</u>
<u>Natamicina (pimaricina)</u>	<u>235</u>	<u>40 mg/kg</u>	<u>3, 80, XS274, XS276, XS277</u>	<u>Aprobar</u>
<u>Nisina</u>	<u>234</u>	<u>12,5 mg/kg</u>	<u>233, XS274, XS276, XS277</u>	<u>Aprobar</u>
<u>Nitratos</u>	<u>251, 252</u>	<u>35 mg/kg</u>	<u>30, XS274, XS276, XS277</u>	<u>Aprobar</u> <u>Hacer esto como parte del trabajo de armonización, señalando que también hay PROYECTOS de disposiciones en el trámite 7 (con un NM de 40 mg/kg).</u> Además el GTe del CCFA está investigando por separado los nitratos y nitritos.
<u>Sorbatos</u>	<u>200, 202, 203</u>	<u>3 000 mg/kg</u>	<u>42, AA, XS274, XS276, XS277</u>	
<u>Zeaxantina, sintética</u>	<u>161h(i)</u>	<u>100 mg/kg</u>	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	<u>PROYECTO, trámite 4</u> <u>Mantener en el trámite 4</u>

<b>Categoría alimentos 01.6.2.1 Queso madurado, incluida la corteza</b>				
<b>Aditivo</b>	<b>Núm. SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>Extractos de annato, base de norbixina</u>	<u>160b(ii)</u>	<u>25 mg/kg</u>	<u>185, GG</u>	<u>Aprobar</u> <u>Hacer esto como parte del trabajo de armonización, señalando que también hay PROYECTOS de disposiciones en el trámite 4</u>
<u>Ésteres de ascorbilo</u>	<u>304, 305</u>	<u>500 mg/kg</u>	<u>10, &amp; 112, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	<u>Aprobar</u>
<u>Propionato cálcico</u>	<u>282</u>	<u>3 000 mg/kg</u>	<u>3, EE, XS269,</u>	<u>Aprobar</u>

			<u>XS274, XS276, XS277</u>	Buscar observaciones del GTe
<b>Silicato de calcio</b>	<b>552</b>	<b>10 000 mg/kg</b>	<b>DD, FF, XS274, XS276, XS277</b>	Aprobar Buscar observaciones del GTe
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	50 000 mg/kg	201, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar
Carmines	120	125 mg/kg	<u>178, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar
Carotenoides	160a(i), a(iii), e, f:	100 mg/kg	<b>BB, GG</b>	Aprobar
Clorofilas y clorofilinas, complejos cúpricos	141(i), (ii)	15 mg/kg	<u>62, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar
Ésteres diacéltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	472e	10 000 mg/kg	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar
Hexametenetetramina	239	25 mg/kg	66, & 298, <u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar
Etil-lauroil arginato	243	200 mg/kg	<u>XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	Aprobar
<b>Silicato de magnesio, sintético</b>	<b>553 (i)</b>	<b>10 000 mg/kg</b>	<b>DD, FF, XS274, XS276, XS277</b>	Aprobar Buscar observaciones del GTe
<u>Extracto de pimentón</u>	<u>160c(ii)</u>	<u>30 mg/kg</u>	<u>39, XS263, XS264, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u>	<u>PROYECTO, trámite 2</u> <u>Mantener en el trámite 2</u>

<b><u>Ácido propiónico</u></b>	<b><u>280</u></b>	<b><u>3 000 mg/kg</u></b>	<b><u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u></b>	Aprobar Buscar observaciones del GTe
Riboflavinas	101 (i), (ii), (iii)	300 mg/kg	<b><u>GG, XS265, XS266, XS267, XS268, XS269, XS270, XS271, XS272, XS274, XS276, XS277</u></b>	Aprobar
<b><u>Dióxido de silicio amorfo</u></b>	<b><u>551</u></b>	<b><u>10 000 mg/kg</u></b>	<b><u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u></b>	Aprobar Buscar observaciones del GTe
<b><u>Propionato de sodio</u></b>	<b><u>281</u></b>	<b><u>3 000 mg/kg</u></b>	<b><u>3, EE, XS269, XS274, XS276, XS277</u></b>	Aprobar Buscar observaciones del GTe
<b><u>Talco</u></b>	<b><u>553(iii)</u></b>	<b><u>10 000 mg/kg</u></b>	<b><u>DD, FF, XS274, XS276, XS277</u></b>	Aprobar Buscar observaciones del GTe

## NOTAS

**XS263:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el cheddar* (CXS 263-1966)

**XS264:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el danbo* (CXS 264-1966)

**XS265:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el edam* (CXS 265-1966)

**XS266:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el gouda* (CXS 266-1966)

**XS267:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el havarti* (CXS 267-1966)

**XS268:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el samsø* (CXS 268-1966)

**XS269:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el emmental* (CXS 269-1967)

**XS270:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el tilsiter* (CXS 270-1968)

**XS271:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el Saint-Paulin* (CXS 271-1968)

**XS272:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el provolone* (CXS 272-1968)

**XS274:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el coulommiers* (CXS 274-1969)

**XS276:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el camembert* (CXS 276-1973)

**XS277:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el brie* (CXS 277-1973)

**AA:** Excepto para uso en productos que corresponden a las normas para el cheddar (263-1966), danbo (CXS 264-1966), edam (CXS 265-1966), gouda (CXS 266-1966), havarti (CXS 267-1966), samsø (CXS 268-1966), emmental (CXS 269-1967), tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968) y provolone (CXS 272-1968): con un nivel máximo de 1 000 mg/kg para el tratamiento de superficie solamente.

**BB:** Excepto para uso en productos que corresponden a las normas para el cheddar (263-1966), danbo (CXS 264-1966), edam (CXS 265-1966), gouda (CXS 266-1966), havarti (CXS 267-1966), samsø (CXS 268-1966), emmental (CXS 269-1967), tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), provolone (CXS 272-1968), coulommiers (CXS 274-1969), camembert (CXS 276-1973) y brie (CXS 277-1973); solo o en combinación con 35 mg/kg.

**DD** Solo o en combinación: dióxido de silicio amorfo (SIN 551), silicato de calcio (SIN 552), silicato de magnesio, sintético (SIN 553(i)) y talco (SIN 553(iii)) en productos que correspondan a las normas para el

cheddar (CXS 263-1966); danbo (CXS 264-1966); edam (CXS 265-1966); gouda (CXS 266-1966); havarti (CXS 267-1966); samsø (CXS 268-1966); emmental (CXS 269-1967); tilsiter (CXS 270-1968); Saint-Paulin (CXS 271-1968) y provolone (CXS 272-1968); los silicatos se calculan como dióxido de silicio.

**EE** Solos o en combinación: ácido propiónico (SIN 280), propionato de sodio (SIN 281) y propionato de calcio (SIN 282) en productos que correspondan a las normas para el cheddar (CXS 263-1966); danbo (CXS 264-1966); edam (CXS 265-1966); gouda (CXS 266-1966); havarti (CXS 267-1966); samsø (CXS 268-1966); tilsiter (CXS 270-1968); Saint-Paulin (CXS 271-1968) y provolone (CXS 272-1968).

**FF** Para tratamiento de la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados, solamente.

**GG** Para uso en la masa del queso únicamente.

298 Para uso **solamente** en los productos que corresponden a la Norma para el P<sub>provolone</sub> CXS (272-1968). ~~solo queso~~

### **ENMIENDAS PROPUESTAS AL CUADRO 3 DE LA NGAA**

#### **Sección 2 del Cuadro 3**

En el caso de las normas para el cheddar (263-1966), danbo (CXS 264-1966), edam (CXS 265-1966), gouda (CXS 266-1966), havarti (CXS 267-1966), samsø (CXS 268-1966), emmental (CXS 269-1967), tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), provolone (CXS 272-1968), coulommiers (CXS 274-1969), camembert (CXS 276-1973) y brie (CXS 277-1973) la intención del comité para productos ha sido permitir solo determinados aditivos del Cuadro 3.

Por lo tanto, se propone agregar lo siguiente a la sección 2 del Anexo del Cuadro 3 de la NGAA

<b>01.6.2.1</b>	<b>Queso madurado, incluida la corteza</b>
	Solo ciertos aditivos del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en alimentos que corresponden a estas normas. Los reguladores de la acidez solo son aceptables para uso en la masa de los quesos. Los colorantes son solo para uso en la masa de los quesos para obtener las características del color descritas en la Sección 2 de la norma para productos. Los antiaglutinantes solo se justifican para el tratamiento de la superficie de quesos rebanados, cortados, desmenuzados o rallados.
<b>Normas del Codex</b>	Cheddar (263-1966), danbo (CXS 264-1966), edam (CXS 265-1966), gouda (CXS 266-1966), havarti (CXS 267-1966), samsø (CXS 268-1966), emmental (CXS 269-1967), tilsiter (CXS 270-1968), Saint-Paulin (CXS 271-1968), provolone (CXS 272-1968), coulommiers (CXS 274-1969), camembert (CXS 276-1973) y brie (CXS 277-1973)

### **ENMIENDAS AL CUADRO 3**

**Este cuadro señala determinados permisos de aditivos alimentarios del Cuadro 3 para normas del Codex para determinados quesos madurados.**

<b>Núm. SIN</b>	<b>Aditivo</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas</b>
170 (i)	Carbonato de calcio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, colorante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, estabilizador	1999	<b><u>CS 263-1966,</u></b> <b><u>CS 264-1966,</u></b> <b><u>CS 265-1966,</u></b> <b><u>CS 266-1966,</u></b> <b><u>CS 267-1966,</u></b> <b><u>CS 268-1966,</u></b> <b><u>CS 269-1967,</u></b> <b><u>CS 270-1968,</u></b> <b><u>CS 271-1968,</u></b> <b><u>CS 272-1968</u></b>
140	Clorofilas	Colorante	1999	<b><u>CS 263-1966,</u></b>

				<u>CS 264-1966,</u>
575	Glucono delta-lactona	Regulador de la acidez, leudante, secuestrante	1999	<u>CS 263-1966,</u> <u>CS 264-1966,</u> <u>CS 265-1966,</u> <u>CS 266-1966,</u> <u>CS 267-1966,</u> <u>CS 268-1966,</u> <u>CS 269-1967,</u> <u>CS 270-1968,</u> <u>CS 271-1968, CS</u> <u>272-1968,</u> <u>CS 274-1969,</u> <u>CS 276-1973,</u> <u>CS 277-1973</u>
504 (i)	Carbonato de magnesio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención de color	1999	<u>CS 263-1966,</u> <u>CS 264-1966,</u> <u>CS 265-1966,</u> <u>CS 266-1966,</u> <u>CS 267-1966,</u> <u>CS 268-1966,</u> <u>CS 269-1967,</u> <u>CS 270-1968,</u> <u>CS 271-1968,</u> <u>CS 272-1968,</u>
460 (i)	Celulosa microcristalina (gel de celulosa)	Antiaglutinante, incrementador de volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 263-1966,</u> <u>CS 264-1966,</u> <u>CS 265-1966,</u> <u>CS 266-1966,</u> <u>CS 267-1966,</u> <u>CS 268-1966,</u> <u>CS 269-1967,</u> <u>CS 270-1968,</u> <u>CS 271-1968,</u> <u>CS 272-1968, (para</u> <u>tratamiento de la</u> <u>superficie</u> <u>únicamente, de</u> <u>quesos rebanados,</u> <u>cortados,</u> <u>desmenuzados o</u> <u>rallados para todas</u> <u>estas normas para</u> <u>quesos)</u>
460 (ii)	Celulosa en polvo	Antiaglutinante, incrementador de volumen, emulsionante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	1999	<u>CS 263-1966, CS</u> <u>264-1966, CS 265-</u> <u>1966, CS 266-1966,</u> <u>CS 267-1966, CS</u> <u>268-1966, CS 269-</u> <u>1967, CS 270-1968,</u> <u>CS 271-1968, CS</u> <u>272-1968, (para</u> <u>tratamiento de la</u> <u>superficie</u> <u>únicamente, de</u> <u>quesos rebanados,</u> <u>cortados,</u> <u>desmenuzados o</u> <u>rallados, para todas</u> <u>estas normas para</u> <u>quesos)</u>
171	Dióxido de titanio	Colorante	1999	<u>CS 272-1968</u>

## Apéndice 3

**PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA LOS AZÚCARES (CCS) Y LAS AGUAS MINERALES NATURALES (CCNMW) Y LOS CUADROS 1, 2 Y 3 DE LA NGAA RESPECTO A CCS Y CCNMW**

Las normas del Codex para los azúcares y las aguas minerales naturales figuran en las siguientes categorías de alimentos en la NGAA:

CXS número	Nombre de la norma del Codex	Categoría de alimentos de la NGAA
<b>CCS</b>		
12-1981	<i>Miel</i>	11.5
212-1999	<i>Azúcares</i>	11.1.1, 11.1.2, 11.1.3, 11.1.5
<b>CCNMW:</b>		
108-1981	<i>Aguas minerales naturales</i>	14.1.1.1
227-2001	<i>Aguas potables embotelladas/ensadas (distintas de las aguas minerales naturales)</i>	14.1.1.2

Las categorías de alimentos 11.1.1, 11.1.2, 11.1.3 and 11.1.5, and 11.5 no tienen disposiciones sobre aditivos alimentarios en categorías de alimentos más elevadas, de modo que el trabajo de armonización solo necesita ocuparse de las disposiciones que se encuentran en las categorías de alimentos específicas.

Asimismo, las categorías de alimentos 14.1.1.1 y 14.1.1.2 no tienen disposiciones sobre aditivos alimentarios en categorías de alimentos más elevadas, de modo que el trabajo de armonización solo necesita ocuparse de las disposiciones que se encuentran en las categorías de alimentos específicas.

El texto nuevo se indica con **negritas y subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica ~~tachado~~.

**A. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LA MIEL (CXS 12-1981)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la sección 3 y la adición de una nueva sección 4 de la *Norma para la miel (CXS 12-1981)*.

**3. COMPOSICIÓN ESENCIAL Y FACTORES DE CALIDAD**

3.1 La miel vendida como tal no deberá tener ingredientes alimentarios añadidos, ~~incluidos los aditivos alimentarios,~~ ni nada añadido distinto de la miel. La miel no deberá tener ningún material, sabor, aroma o mancha objetable que se haya absorbido de materias extrañas durante su elaboración y almacenamiento. La miel no deberá haber comenzado a fermentar o producir efervescencia. No se eliminará el polen ni algún otro integrante en particular de la miel, excepto cuando resulte inevitable en la eliminación de materia orgánica o inorgánica ajena.

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**No se permiten aditivos en este producto.**

La adición de la nueva Sección 4 (aditivos alimentarios), necesitará por consiguiente que se reorganice la numeración de las secciones subsiguientes en CXS 12-1981.

**B. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LOS CUADROS 1 Y 2 DE LA NGAA CON RELACIÓN A LA NORMA PARA LA MIEL (CXS 12-1981)**

No hay disposiciones sobre aditivos alimentarios para CXS 12-1981 y hay disposiciones sobre aditivos alimentarios en la correspondiente categoría de alimentos de la NGAA, que es la 11.5, por lo que no es necesario efectuar cambios en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

**C. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LOS AZÚCARES (CXS 212-1999)**

**2. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**Los antioxidantes y antiaglutinantes utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la *Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995)* en la categoría de alimentos 11.1.1 (azúcar blanco, dextrosa anhidra, dextrosa monohidrato y fructosa); categoría de alimentos 11.1.2 (azúcar en polvo, dextrosa en polvo); categoría de alimentos 11.1.3 (azúcar blanco blando, azúcar moreno blando, jarabe de glucosa, jarabe de glucosa deshidratado y azúcar de caña sin refinar) y la categoría de alimentos 11.1.5 (azúcar blanco de plantación o refinería) son aceptables para uso en alimentos que correspondan a esta norma.**

Solo aquellos aditivos alimentarios que se enumeran a continuación pueden estar presentes. En la medida de lo posible los niveles deben ser tan bajos como sea tecnológicamente factible.

## 2.1. DIÓXIDO DE AZUFRE

Los niveles máximos permitidos de dióxido de azufre en el producto final se indican abajo.

Azúcar	Nivel máximo permitido (mg/kg)
Azúcar blanca	15
Azúcar en polvo	15
Dextrosa anhidra	15
Monohidrato de dextrosa	15
Dextrosa en polvo	15
Fructosa	15
Azúcar blanco blando	20
Azúcar moreno blando	20
Jarabe de glucosa	20
Jarabe seco de glucosa	20
Jarabe de glucosa deshidratado utilizado para la elaboración de golosinas	150
Jarabe de glucosa utilizado para la elaboración de golosinas	400
Lactosa	Ninguno
Azúcar blanco de plantación o refinería	70
Caña de azúcar cruda	20

## 2.2. ANTIAGLUTINANTES

Los siguientes antiaglutinantes están autorizados para su uso en el azúcar en polvo y la dextrosa en polvo con un nivel máximo del 1,5% m/m, solos o en combinación, siempre que no haya presente almidón:

Fosfato de calcio, tribásico

Carbonato de magnesio

Dióxido de silicio amorfo (gel de sílice deshidratado)

Silicato de calcio

Magnesio trisilicate

Aluminosilicato de sodio

Aluminosilicato de calcio

El azúcar en polvo y la dextrosa en polvo pueden tener hasta un 5% de almidón agregado si no se utilizan antiaglutinantes.

## D. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LOS CUADROS 1 y 2 DE LA NGAA RELATIVAS A LA NORMA PARA LOS AZÚCARES (CXS) 212-1999

1 Se propone que se modifique el Cuadro 1 de la NGAA como sigue:

Silicato de calcio: Clase funcional: Antiaglutinante SIN 552					
Cat. de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Notas:	Trámite/Año de adopción	Recomendaciones
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	15 000 mg/kg	56 <u>y NN</u>	2006	Aprobar



<b>Carbonato de magnesio: Clase funcional: Regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención de color SIN 504(i):</b>					
<b>Cat. de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Recomendaciones</b>
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	15 000 mg/kg	56 <u>y NN</u>	2006	Aprobar

<b>Silicato de magnesio, sintético: Clase funcional: Antiaglutinante SIN 553(i):</b>					
<b>Cat. de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Recomendaciones</b>
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	15 000 mg/kg	56 <u>y NN</u>	2006	Aprobar

<b>Fosfatos: Clase funcional: Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, emulsionantes, sales emulsionantes, agentes endurecedores, agente de tratamiento de las harinas, humectantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes SIN 338, 339(i)-(iii), 340(i)-(iii), 341(i)-(iii), 342(i)-(ii), 343(i)-(iii), 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix), 451 (i),(ii), 452(i)-(v), 542</b>					
<b>Cat. de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Recomendaciones</b>
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	6 600 mg/kg	33, y 56 <u>y NN</u>	2006	Aprobar

<b>Dióxido de silicio amorfo: Clase funcional: Antiaglutinante, antiespumante, sustancia inerte SIN 551</b>					
<b>Cat. de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Recomendación</b>
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	15 000 mg/kg	56 <u>y NN</u>	2006	Aprobar

**2 Se propone que se modifique el Cuadro 2 de la NGAA como sigue:**

<b>Categoría de alimentos 11.1.2 Azúcar en polvo, dextrosa en polvo</b>					
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>Núm. SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendación</b>
Silicato de calcio	552	15 000 mg/kg	2006	56 <u>y NN</u>	Aprobar
Carbonato de magnesio	504 (i)	15 000 mg/kg	2006	56 <u>y NN</u>	Aprobar
Silicato de magnesio, sintético	553 (i)	15 000 mg/kg	2006	56 <u>y NN</u>	Aprobar

Fosfatos	338, 339(i)- (iii), 340(i)- (iii), 341(i)- (iii), 342(i)- (ii), 343(i)- (iii), 450(i)- (iii), (v)- (vii), (xi), 451 (i),(ii), 452(i)- (v), 542	6 600 mg/kg	2006	33,-y 56 <b>y NN</b>	Aprobar
Dióxido de silicio amorfo	551	15000 mg/kg	2006	56 <b>y NN</b>	Aprobar

Nota 33: Como fósforo.

Nota 56: Excluidos los productos donde haya almidón presente.

**Nota NN: Para los productos que corresponden a la Norma para los azúcares (CXS 212-1999) como antiaglutinantes solamente: fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrógenfosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), fosfato tricálcico (SIN 343(i)), fosfato diácido de magnesio (SIN 343(ii)), fosfato trimagnésico (SIN 343(iii)), carbonato de magnesio (SIN 504(i)), fosfato de huesos (SIN 542), dióxido de silicio amorfo (SIN 551), silicato de calcio (SIN 552) y silicato de magnesio, sintético (SIN 553(i)) solos o en combinación pero de todas formas dentro de los niveles máximos individuales independientes.**

#### **E. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LAS AGUAS MINERALES (CXS 108-1981)**

Se propone añadir una nueva Sección 4 a la *Norma para las aguas minerales naturales* (CXS 108-1981).

#### **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

##### **No se permiten aditivos en este producto.**

Añadir la nueva Sección 4 (aditivos alimentarios) necesitará por consiguiente que se reorganice la numeración de las secciones subsiguientes en CXS 108-1981.

#### **F. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LOS CUADROS 1 y 2 DE LA NGAA RELATIVAS A LA NORMA PARA LAS AGUAS MINERALES NATURALES (CXS 108-1981)**

No hay disposiciones sobre aditivos alimentarios para CXS 108-1981 ni disposiciones sobre aditivos alimentarios en la correspondiente categoría de alimentos de la NGAA, 14.1.1.1, por lo que no es necesario efectuar cambios en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

#### **G. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS (DISTINTAS DE LAS AGUAS MINERALES NATURALES) (CXS 227-2001)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 3.2.2 y añadir una nueva Sección 4 a la *Norma para las aguas potables embotelladas/envasadas (distintas de las aguas minerales naturales)* (CXS 227-2001).

### **3.2 Calidad química y radiológica de las aguas envasadas**

#### **3.2.2 Adición de minerales**

Cualquier adición de minerales al agua antes del envasado debe cumplir las disposiciones de la presente norma y, en su caso, las disposiciones de ~~la Norma general del Codex para los aditivos alimentarios (CODEX STAN 192-1995) y/o~~ los *Principios generales para la adición de nutrientes esenciales a los alimentos* (CAC/GL 9-1987).

#### **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

##### **No se permiten aditivos en este producto.**

Añadir la nueva Sección 4 (aditivos alimentarios) necesitará por consiguiente que se reorganice la numeración de las secciones subsiguientes en CXS 227-2001.

##### **H. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LOS CUADROS 1 y 2 DE LA NGAA RELATIVAS A LA NORMA GENERAL PARA LAS AGUAS POTABLES EMBOTELLADAS/ENVASADAS (DISTINTAS DE LAS AGUAS MINERALES NATURALES) (CXS 227-2001)**

No hay disposiciones sobre aditivos alimentarios para CXS 227-2001 ni disposiciones sobre aditivos alimentarios en la correspondiente categoría de alimentos de la NGAA, 14.1.1.2, por lo que no es necesario hacer cambios en los cuadros 1 y 2 de la NGAA.

## Apéndice 4

**PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA LOS CEREALES, LAS LEGUMINOSAS Y LAS LEGUMBRES (CLL), Y LAS PROTEÍNAS VEGETALES (PV), Y LOS CUADROS 1, 2 Y 3 DE LA NGAA RESPECTO A LOS PRIMEROS Y LAS SEGUNDAS**

**1. Propuestas de enmiendas a las normas del Codex para productos para los cereales, las legumbres y las leguminosas, y para las proteínas vegetales**

El texto nuevo se indica con **negritas y subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica tachado.

**A. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LA HARINA DE TRIGO (CXS 152-1985)**

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**4.1 ~~Coadyuvantes de elaboración~~ (enzimas) ~~\_\_\_\_\_~~ Nivel máximo en el producto final**

~~Amilasa fúngica de *Aspergillus niger* \_\_\_\_\_ BPF~~

~~Amilasa fúngica de *Aspergillus oryzae* \_\_\_\_\_ BPF~~

**alfaamilasa de *Aspergillus oryzae* var. (SIN 1100 (i))**

~~Enzima proteolítica de *Bacillus subtilis*~~

**(Proteasas de *Bacillus subtilis* (SIN 1101(i))**

~~Enzima proteolítica de *Aspergillus oryzae* \_\_\_\_\_ BPF~~

**(Proteasa de *Aspergillus oryzae* var. (SIN 1101(i))**

**4.1 Aditivos alimentarios**

**Los agentes de tratamiento de las harinas utilizados de acuerdo con los cuadros 1 y 2 de la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.2.1 (Harinas) son aceptables para uso en alimentos que corresponden a esta norma.**

**4.2 Coadyuvantes de elaboración**

**Preparados enzimáticos**

**Los preparados enzimáticos utilizados como coadyuvantes de elaboración en productos que corresponden a esta norma deberán acatar las Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 75-2010).**

Agente para tratamiento de las harinas	Nivel máximo en el producto final
Ácido ascórbico L- y sus sales de sodio y potasio	300 mg/kg
Clorhidrato de L-cisteína	90 mg/kg
Dióxido de azufre (en las harinas para la fabricación de pastelería y galletas solamente)	200 mg/kg
Mono-fosfato de calcio	2 500 mg/kg-
Lecitinas	2 000 mg/kg-
Cloro en tartas de alta proporción	2 500 mg/kg-
Peróxido de benzoilo	60 mg/kg
Azodicarbonamida para pan leudado	45 mg/kg

**B. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA EL CUSCÚS (CXS 202-1995)**

No se proponen enmiendas a la Sección 4 de la Norma para el cuscús (CXS 202-1995) ya que no se permite el uso de aditivos alimentarios en los productos que corresponden a esta norma.

**C. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA LOS FIDEOS INSTANTÁNEOS (CXS 249-2006)**

Se proponen las siguientes enmiendas a la Sección 4 de la Norma para los fideos instantáneos (CXS 249-2006).

**4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**En los alimentos que corresponden a esta norma es aceptable el uso de reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, conservantes, estabilizadores utilizados de conformidad con los cuadros 1 y 2 de la**

**Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) en la categoría de alimentos 06.4.3 (pastas y fideos precocidos y productos análogos) y solo determinados reguladores de la acidez, antioxidantes, colorantes, emulsionantes, acentuadores del sabor, humectantes, estabilizadores y espesantes del Cuadro 3, como se indica en este en la Norma general para los aditivos alimentarios (CXS 192-1995) son aceptables para uso en los alimentos correspondientes a esta norma.**

El uso de aditivos alimentarios así como la transmisión de aditivos alimentarios deberán cumplir el nivel máximo permitido por la Norma general para los aditivos alimentarios (NGAA) (CXS 192-1995). Sin embargo, hasta que se concluyan las disposiciones para la categoría de alimentos 06.4.3 "Pastas y fideos precocidos y productos análogos" de la NGAA, se aplicarán los siguientes aditivos alimentarios<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Esta frase y la lista de aditivos alimentarios siguiente se quitarán de la norma cuando se termine la categoría de alimentos 06.4.3 de la NGAA "Pastas y fideos precocidos y productos análogos".

Núm. SIN	Aditivo alimentario	Nivel máximo
<b>Reguladores de la acidez</b>		
260	Ácido acético (glacial)	BPF
262 (i)	Acetato de sodio	BPF
270	Ácido láctico L-, D- y DL-	BPF
296	Ácido málico (DL-)	BPF
327	Lactato de calcio	BPF
330	Ácido cítrico	BPF
331 (iii)	Citrato trisódico	BPF
334	Ácido tartárico (L(+)-)	7500mg/kg
350 (ii)	Malato de sodio	BPF
365	Fumaratos de sodio	BPF
500 (i)	Carbonato de sodio	BPF
500 (ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de sodio	BPF
501 (i)	Carbonatos de potasio	BPF
516	Sulfato de calcio	BPF
529	Óxido de calcio	BPF
<b>Antioxidantes</b>		
300	Ácido tartárico (L-)	BPF
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg solo o en combinación como estearato de ascorbilo
305	Estearato de ascorbilo	
306	Concentrado de tocoferoles, mezcla	200 mg/kg solo o en combinación
307	Tocoferol alfa	
310	Galato de propilo	200 mg/kg solo o en combinación expresado como una base de grasa o aceite
319	Terbutilhidroquinona	
320	Butilhidroxianisol (BHA)	
321	Hidroxitolueno butilado (BHT)	
<b>Colorantes:</b>		
100 (i)	Curcumina	500 mg/kg
101 (i)	Riboflavininas	200 mg/kg solo o en combinación como riboflavina
101 (ii)	Riboflavina 5'-fosfato de sodio	
102	Tartrazina	300 mg/kg
110	Amarillo ocaso FCF	300 mg/kg
120	Carmines	100 mg/kg
123	Amaranto	100 mg/kg
141 (i)	Clorofila, complejos cúpricos	100 mg/kg
141 (ii)	Clorofilina, complejos cúpricos, sales de sodio y potasio	100 mg/kg
143	Verde sólido FCF	290 mg/kg
150a	Caramelo I - caramelo puro	BPF
150b	Caramelo II - caramelo al sulfito	50 000 mg/kg
150c	Caramelo III - caramelo al amoníaco	50 000 mg/kg
150d	Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	50 000 mg/kg
160a(i)	Beta caroteno (sintético)	1200 mg/kg
160a(iii)	Carotenos vegetales	1000 mg/kg
160a(iii)	Beta caroteno (Blakeslea trispora)	1 000 mg/kg
160e	Carotenal, beta-apo-8'	200 mg/kg
160f	Éster etílico del ácido beta-apo-8'-carotenoico	1 000 mg/kg

162	Rojo de remolacha	BPF
<b>Acentuadores del sabor</b>		
620	Ácido glutámico, L(+)-	BPF
621	Glutamato monosódico, L-	BPF
631	Inosinato disódico, 5'-	BPF
627	Guanilato disódico, 5'-	BPF
635	Ribonucleótidos disódicos, 5'-	BPF
<b>Estabilizadores</b>		
170 (i)	Carbonato de calcio	BPF
406	Agar	BPF
459	Ciclodextrina, beta-	1 000 mg/kg
<b>Espesantes</b>		
400	Ácido algínico	BPF
401	Alginato de sodio	BPF
410	Goma de semillas de algarrobo	BPF
407	Carragenina y sus sales de Na, K, NH <sub>4</sub> (incluye el furcolarano)	BPF
407a	Alga <i>Euchema</i> elaborada	BPF
412	Goma guar	BPF
414	Goma arábiga (goma de acacia)	BPF
415	Goma xantán	BPF
416	Goma karaya	BPF
417	Goma tara	BPF
418	Goma gelán	BPF
424	Curdlan	BPF
440	Pectinas	BPF
466	Carboximetilcelulosa sódica	BPF
508	Cloruro de potasio	BPF
1401	Almidón tratado con ácido	BPF
1402	Almidón tratado con álcalis	BPF
1403	Almidón blanqueado	BPF
1404	Almidón oxidado	BPF
1405	Almidones tratados con enzimas	BPF
1410	Fosfato de monoalmidón	BPF
1412	Fosfato de dialmidón esterificado con trimetafosfato de sodio; esterificado con oxicloriguro de fósforo	BPF
1413	Fosfato de almidón fosfatado	BPF
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	BPF
1420	Acetato de almidón	BPF
1422	Adipato de dialmidón acetilado	BPF
1440	Almidón hidroxipropilado	BPF
1442	Fosfato de dialmidón hidroxipropilado	BPF
1450	Almidón octenil succionato sódico	BPF
1451	Almidón oxidado de acetilato	BPF
<b>Humectantes</b>		
325	Lactato de sodio	BPF
339(i)	Fosfato diácido de sodio	2 000 mg/kg solo o en combinación como fósforo
339(ii)	Hidrogenofosfato disódico	
339(iii)	Fosfato trisódico	
340(i)	Fosfato diácido de potasio	
340(ii)	Hidrogenofosfato dipotásico	
340(iii)	Fosfato tripotásico	
341(iii)	Fosfato tricálcico	
450(i)	Difosfato disódico	BPF
450(iii)	Difosfato tetrasódico Tetrasodium difosfato	
450(v)	Difosfato tetrapotásico	
450(vi)	Difosfato dicálcico	
451(i)	Trifosfato pentasódico	
452(i)	Polifosfato de sodio	
452(ii)	Polifosfato de potasio	

452(iv)	Polifosfato de calcio	
452(v)	Polifosfato de amonio	
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	
1520	Propilenglicol	10 000 mg/kg
<b>Emulsionantes</b>		
322	Lecitinas	BPF
405	Alginato de propilenglicol	5 000 mg/kg
430	Polioxietileno (8), estearato de	5 000 mg/kg solo o en combinación
431	Polioxietileno (40), estearato de	
432	Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán	5 000 mg/kg solo o en combinación como total de ésteres de polioxietileno (20) de sorbitán
433	Polioxietileno (20), monooleato de sorbitán	
434	Polioxietileno (20), monolaurato de sorbitán	
435	Polioxietileno (20), monoestearato de sorbitán	
436	Polioxietileno (20), triestearato de sorbitán	
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	BPF
472e	Ésteres diaciltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	10 000 mg/kg
473	Ésteres de ácidos grasos y sacarosa	2 000 mg/kg
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	2000 mg/kg
476	Ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado	500 mg/kg
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	5 000 mg/kg (base seca)
481(i)	Estearoil lactilato de sodio	5000 mg/kg
482(i)	Estearoil lactilato de calcio	5000 mg/kg
491	Monoestearato de sorbitán	5 000 mg/kg (base seca) solo o en combinación
492	Triestearato de sorbitán	
493	Monolaurato de sorbitán	
495	Monopalmitato de sorbitán	
<b>Agente para tratamiento de las harinas</b>		
220	Dióxido de azufre	20 mg/kg solo o en combinación como dióxido de azufre
221	Sulfito de sodio	
222	Hidrogensulfito de sodio	
223	Metabisulfito de sodio	
224	Metabisulfito de potasio	
225	Sulfito de potasio	
539	Tiosulfato de sodio	
<b>Conservantes</b>		
200	Ácido sórbico	2 000 mg/kg solo o en combinación como ácido ascórbico
201	Sorbato de sodio	
202	Sorbato de potasio	
203	Sorbato de calcio	
<b>Antiaglutinantes</b>		
900a	Polidimetilsiloxano	50 mg/kg

#### D. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA PRODUCTOS DE PROTEÍNAS DE TRIGO INCLUIDO EL GLUTEN DE TRIGO (CXS 163-1987)

No se proponen enmiendas a la Sección 4 de la *Norma para productos de proteínas de trigo incluido el gluten de trigo* (CXS 163-1987) ya que no se permite el uso de aditivos alimentarios en los productos que corresponden a esta norma.

#### E. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA GENERAL PARA LOS PRODUCTOS PROTEÍNICOS VEGETALES (PPV) (CXS 174-1989)

##### 4. ADITIVOS ALIMENTARIOS

##### 4.1 Coadyuvantes de elaboración

"Al manufacturar los PPV se podrán utilizar las siguientes clases de coadyuvantes de elaboración, según aparecen registrados en el inventario consultivo de la Comisión del Codex Alimentarius:

**Los coadyuvantes de elaboración utilizados en productos que corresponden a esta norma deberán acatar las Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 75-2010).**

- Reguladores de la acidez
- Antiespumantes
- Agentes endurecedores
- Preparados enzimáticos
- Disolventes de extracción
- Agentes antipolvo
- Agentes para tratamiento de las harinas
- Agentes de control de la viscosidad

#### **4.2 Aditivos alimentarios**

**No se permite el uso de aditivos alimentarios en los productos proteínicos vegetales.**

### **F. PROPUESTAS DE ENMIENDAS A LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LA NORMA PARA PRODUCTOS PROTEÍNICOS DE SOJA (CXS 175-1989)**

#### **4. ADITIVOS ALIMENTARIOS**

##### **4.1 Coadyuvantes de elaboración**

"En la manufactura de los PPS se podrán utilizar las siguientes clases de coadyuvantes de elaboración, según aparecen registrados en el inventario consultivo de la Comisión del Codex Alimentarius:

**Los auxiliares tecnológicos utilizados en productos que corresponden a esta norma deberán acatar las Directrices para sustancias utilizadas como coadyuvantes de elaboración (CAC/GL 75-2010).**

- Reguladores de la acidez
- Antiespumantes
- Agentes endurecedores
- Preparados enzimáticos
- Disolventes de extracción.
- Agentes antipolvo
- Agentes para tratamiento de las harinas
- Agentes de control de la viscosidad

#### **4.2 Aditivos alimentarios**

**No se permite el uso de aditivos alimentarios en los productos proteínicos de soja.**

### **2. Propuestas de enmiendas a los cuadros 1, 2 y 3 de la NGAA debido a las normas del CCPL y el CCVP**

Las disposiciones que aparecen con el texto en verde se proporcionan con fines de información únicamente y se mantendrán en su trámite actual, con cualesquiera nuevas notas adicionales.

**A Se propone enmendar el Cuadro 1 de la NGAA como sigue:**

#### **NORMA PARA LA HARINA DE TRIGO (CXS 152-1985)**

<b>Alfa amilasa de <i>Aspergillus oryzae</i> Var.: Clase funcional: Agente para tratamiento de las harinas SIN 1100(i):</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	BPF	1999	<b><u>XS152</u></b>	Aprobar

<b>Alfa amilasa de <i>Bacillus subtilis</i>: Clase funcional: agente para tratamiento de las harinas SIN 1100(iii)</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.2	Harinas y almidones	BPF	2014	<b><u>XS152</u></b>	Aprobar



Alfa amilasa de <i>Bacillus subtilis</i> : Clase funcional: agente para tratamiento de las harinas SIN 1100(iii)					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
	(incluida la soja en polvo)				

Ácido ascórbico, L- Clase funcional: regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante SIN 300					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
06.2.1	Harinas	300	2014	<u>Nota F-CXS152</u>	Aprobar

Azodicarbonamida: Clase funcional: agente para tratamiento de las harinas SIN 927a					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
06.2.1	Harinas	45	1999	<u>Nota A-CXS152</u>	Aprobar

Peróxido de benzoilo: Clase funcional: decolorante, agente de tratamiento de las harinas, conservante SIN 928					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
06.2.1	Harinas	75	2007	<u>Nota B-CXS152</u>	Aprobar

Sulfato de calcio: Clase funcional: regulador de la acidez, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas Secuestrante, estabilizador SIN 516					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
06.2.1	Harinas	BPF	Trámite 7	<u>XS152</u>	Mantener en el trámite 7

Carbohidrasa de <i>Bacillus licheniformis</i> : Clase funcional: agente para tratamiento de las harinas SIN 1100(vi):					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	BPF	2014	<u>XS152</u>	Aprobar

<b>Cloro: Clase funcional: agente para tratamiento de las harinas SIN 925</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.2.1	Harinas	2 500	2001	87 <u>y nota E-CXS 152</u>	Aprobar

<b>Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol: Clase funcional: emulsionante, estabilizador, secuestrante SIN 472e:</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	BPF	2008	186 <u>y XS152</u>	Aprobar

<b>Lecitina: Clase funcional: antioxidante, emulsionante SIN 322(i):</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.2.1	Harinas	BPF	2014	25 y 28	<b><u>Detener la armonización hasta que el GTe del SIN considere que la función tecnológica como agente de tratamiento de las harinas es apropiado</u></b>

<b>Carbonato de magnesio: Clase funcional: regulador de la acidez, antiaglutinante, agente de retención de color SIN 504(i):</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.2.1	Harinas	1500	Trámite 4	<u>XS152</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Fosfatos: Clase funcional: Reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, conservantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i), (ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.2.1	Harinas	2500	2012	33, 225 <u>y nota C-CXS152</u>	Aprobar

<b>Proteasa de <i>Aspergillus oryzae</i> Var.: Clase funcional: acentuador del sabor, agente de tratamiento de las harinas, estabilizador SIN 1101(i)</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.2.1	Harinas	BPF	1999	<b>XS152</b>	Aprobar

<b>Pululano: Clase funcional: agente de glaseado, espesante SIN 1204</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.2.1	Harinas	BPF	2014	<b>25 y XS152</b>	Aprobar

<b>Fosfato de aluminio y sodio: Clase funcional: regulador de la acidez, emulsionante, sales emulsionantes, leudante, estabilizador, espesante SIN 541(i), (ii)</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.2.1	Harinas	1 600	2013	<b>6, 252 y XS152</b>	Aprobar

<b>Ascorbato de sodio Clase funcional: antioxidante SIN 301</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.2.1	Harinas	300	2014		<b><u>Detener la armonización hasta que el GTe del SIN considere que la función tecnológica como agente de tratamiento de las harinas es apropiado</u></b>

<b>Estearoil lactilatos: Clase funcional: Emulsionante, agente de tratamiento de las harinas, espumante, estabilizador SIN 481(i), 482(i)</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.2.1	Harinas	5 000	2016	<b>186 y XS152</b>	Aprobar

<b>Sulfitos: Clase funcional: antioxidante, decolorante, agente de tratamiento de las harinas, conservante SIN 220-225, 539</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.2.1	Harinas	200	2006	44 y <u>Nota D-CXS152</u>	Aprobar

<b>Tartratos: Clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores SIN 334, 335(ii), 337</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.2.1	Harinas	5 000	2016	45, 186 y <u>XS152</u>	Aprobar

<b>Tocoferoles: Clase funcional: Antioxidante SIN 307a, b, c</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.2.1	Harinas	5 000	2016	15, 186 y <u>XS152</u>	Aprobar

<b>Citrato trisódico: Clase funcional: Regulador de la acidez, emulsionante, sales emulsionantes, secuestrante, estabilizador SIN 331(iii)</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.2.1	Harinas	BPF	2015	25 y <u>XS152</u>	Aprobar

**NORMA PARA EL CUSCÚS (CXS 202-1995)**

<b>Extractos de annato, base de norbixina: Clase funcional: colorante SIN 160b(ii)</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	500	4	184, 185 y <u>XS202</u>	Mantener en el trámite 4

<b>Rojo de remolacha: Clase funcional: colorante SIN 162</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	BPF	7	184, <u>XS202</u>	Mantener en el trámite 7

<b>Caramelo I - caramelo puro: Clase funcional: colorante: SIN 150a</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	BPF	7	184, <u>XS202</u>	Mantener en el trámite 7

<b>Aceite mineral de alta viscosidad: Clase funcional: antiespumante, agente de glaseado SIN 905d</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	800	2004	98 <u>y XS202</u>	Aprobar

<b>Galato de propilo: Clase funcional: antioxidante SIN 310</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	100	2001	15 <u>y XS202</u>	Aprobar

**NORMA PARA LOS FIDEOS INSTANTÁNEOS (CXS 249-2006)**

<b>Adipatos: Clase funcional: reguladores de la acidez SIN 355</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y	1 000 mg/kg	Trámite 7	1 <u>y XS249</u>	Mantener en el trámite 7

Adipatos: Clase funcional: reguladores de la acidez SIN 355					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
	productos análogos				

Amaranto: Clase funcional: colorante SIN 123					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y productos análogos	100 mg/kg	Trámite 7	153	Mantener en el trámite 7

Amaranto: Clase funcional: Colorante: SIN 123					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
<u>06.4.3</u>	<u>Pasta y fideos precocinados y productos análogos</u>	<u>100 mg/kg</u>		<u>153, 194</u>	Aprobar

Extractos de annato, base de bixina: Clase funcional: colorante: SIN 160b(i)					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y productos análogos	20 mg/kg	Trámite 4	8 y 153, <u>XS249</u>	Mantener en el trámite 4

Extractos de annato, base de norbixina: Clase funcional: Colorante: SIN 160b(ii)					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y productos análogos	100 mg/kg	Trámite 4	153 y 185, <u>XS249</u>	Mantener en el trámite 4

Benzoatos: Clase funcional: conservante SIN 210-213					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones

<b>Benzoatos: Clase funcional: conservante SIN 210-213</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y productos análogos	1000 mg/kg	2004	13 <b>y XS249</b>	Aprobar

<b>Cantaxantina: Clase funcional: colorante: SIN 161g:</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y productos análogos	15 mg/kg	2011	153 <b>y XS249</b>	Aprobar

<b>Caramelo II, caramelo al sulfito Clase funcional: colorante SIN 150b</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y productos análogos	50000 mg/kg	Trámite 4	153	Mantener en el trámite 4

<b>Caramelo II, caramelo al sulfito Clase funcional: colorante SIN 150b</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
<u>06.4.3</u>	<u>Pasta y fideos precocinados y productos análogos</u>	<u>50 000 mg/kg</u>		<u>153 194</u>	Aprobar

<b>Carotenoides: Clase funcional: colorante SIN 160a(i), a(iii), e, f</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y productos análogos	1 200 mg/kg	2009	153 <b>y Nota B-CXS249</b>	Aprobar

Curcumina: Clase funcional: colorante SIN 100(i)					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y productos análogos	500 mg/kg	Trámite 7	153	Mantener en el trámite 7

Curcumina: Clase funcional: colorante SIN 100(i)					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
<u>06.4.3</u>	<u>Pasta y fideos precocinados y productos análogos</u>	<u>500 mg/kg</u>		<u>153,194</u>	Aprobar

Extracto de pimentón: Clase funcional: colorante SIN 160c(ii)					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y productos análogos	120	Trámite 2	39 y <u>XS249</u>	Mantener en el trámite 2

Fosfatos: Clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, emulsionantes, agentes endurecedores, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, conservantes, leudantes, secuestrantes, estabilizadores, espesantes SIN 338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i), (ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y productos análogos	2500 mg/kg	2012	33, 211 y <u>nota C-CXS249</u>	Aprobar

Polidimetilsiloxano: Clase funcional: antiaglutinante, antiespumante, emulsionante SIN 900a					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y productos análogos	50 mg/kg	2007	153	Aprobar



<b>Riboflavinas: Clase funcional: colorante: SIN 101(i), (ii), (iii)</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y productos análogos	300 mg/kg	2008	153 y <b>Nota A-CXS249</b>	Aprobar

<b>Sorbatos: Clase funcional: conservante SIN 200-203, 200, 202, 203</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y productos análogos	2 000 mg/kg	2012	42 y 211	Aprobar

<b>Ésteres de sorbitán de ácidos grasos: Clase funcional: emulsionante, estabilizador SIN 491-495</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y productos análogos	5 000 mg/kg	2016	44,2 y 194	Aprobar

<b>Sucroglicéridos: Clase funcional: emulsionantes SIN 474</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y productos análogos	2 000 mg/kg	2016	194 y 348	Mantener, aunque no figuran en la norma, los SIN 474 y 473a están incluidos en una IDA de grupo con el SIN 473 que está permitida en la norma.

<b>Oligoésteres de la sacarosa, I y II: Clase funcional: emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores SIN 473a</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y	2000 mg/kg	2016	194 y 348	Mantener, aunque no figuran en la

<b>Oligoésteres de la sacarosa, I y II: Clase funcional: emulsionantes, agentes de glaseado, estabilizadores</b> <b>SIN 473a</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
	<i>productos análogos</i>				<i>norma, los SIN 474 y 473a están incluidos en una IDA de grupo con el SIN 473 que está permitida en la norma.</i>

<b>Sulfitos: Clase funcional: antioxidantes, decolorantes, agentes de tratamiento de las harinas, conservantes</b> <b>SIN 220-225, 539</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y productos análogos	20 mg/kg	2006	44 & <b>Nota E-CXS249</b>	Aprobar

<b>Tartratos: Clase funcional: reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del sabor, sales emulsionantes, secuestrantes, estabilizadores</b> <b>SIN 334, 335(ii), 337</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y productos análogos	7 500 mg/kg	2016	45, 128, 194	Aprobar

<b>Tartrazina: Clase funcional: Colorante:</b> <b>SIN 102</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
06.4.3	Pasta y fideos precocinados y productos análogos	300 mg/kg	Trámite 7	153	Mantener en el trámite 7

<b>Tartrazina: Clase funcional: colorante</b> <b>SIN 102</b>					
<b>Categoría de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
<b>06.4.3</b>	<b>Pasta y fideos precocinados y</b>	<b>300 mg/kg</b>		<b>153, 194</b>	Aprobar

Tartrazina: Clase funcional: colorante SIN 102					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
	<u>productos análogos</u>				

**NORMA PARA PRODUCTOS DE PROTEÍNA DE TRIGO INCLUIDO EL GLUTEN DE TRIGO (CXS 163-1987)**

No hay modificaciones en el Cuadro 1 de la NGAA ya que no hay disposiciones en la categoría de alimentos 12.10 (Productos proteínicos distintos a los de soja).

**NORMA GENERAL PARA LOS PRODUCTOS PROTEÍNICOS VEGETALES (PPV) (CXS 174-1989)**

No hay modificaciones en el Cuadro 1 de la NGAA ya que no hay disposiciones en la categoría de alimentos 12.10 (Productos proteínicos distintos a los de soja).

**NORMA GENERAL PARA PRODUCTOS PROTEÍNICOS DE SOJA (CXS 175-1989)**

Caramelo III - caramelo proceso al amoniaco: Clase funcional: Colorante: SIN 150c					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
06.8.8	Otros productos a base de proteína de soja	20 000 mg/kg	2010	<u>XS175</u>	Aprobar

Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico: Clase funcional: Colorante: SIN 150d					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
06.8.8	Otros productos a base de proteína de soja	20 000 mg/kg	2010	<u>XS175</u>	Aprobar

Licopeno, tomate: Clase funcional: colorante SIN 160d(ii)					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
06.8.8	Otros productos a base de proteína de soja	20 000 mg/kg	Trámite 3	<u>XS175</u>	Mantener en el trámite 3

Extracto de pimentón: Clase funcional: colorante SIN 160c(ii)					
Categoría de alimentos Núm.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
06.8.8	Otros productos a base de proteína de soja	5 mg/kg	Trámite 2	39 y <u>XS175</u>	Mantener en el trámite 2

**B Se propone enmendar el Cuadro 2 de la NGAA como sigue:**

**NORMA PARA LA HARINA DE TRIGO (CXS 152-1985)**

Categoría de alimentos 06.2 Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)					
Aditivo alimentario	Núm. SIN	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
alfa-amilasa de <i>Aspergillus oryzae</i> var.	1100 (i)	BPF	1999	<u>XS152</u>	Aprobar
alfa-amilasa de <i>Bacillus subtilis</i>	1100(i ii)	BPF	2014	<u>XS152</u>	Aprobar
Carbohidrasa de <i>Bacillus licheniformis</i>	1100(vi)	BPF	2014	<u>XS152</u>	Aprobar
Ésteres diacetiltartáricos y de los ácidos grasos del glicerol	472e	3 000	2008	186 y <u>XS152</u>	Aprobar

Categoría de alimentos 06.2.1 Harinas					
Aditivo alimentario	Núm. SIN	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
Ácido ascórbico, L-	300	300	2014	<u>Nota F-CXS152</u>	Aprobar
Azodicarbonamida	927a	45	1999	<u>Nota A-CXS152</u>	Aprobar
Peróxido de benzoilo	928	75	2007	<u>Nota B--CXS152</u>	Aprobar
Sulfato de calcio:	516	BPF	7	<u>XS152</u>	Mantener en el trámite 7
Cloro	925	2 500	2001	87 y <u>Nota E-CXS152</u>	Aprobar
Lecitinas	322 (i)	BPF	2014	25 y 28	<b><u>Detener la armonización hasta que el GTe del SIN considere que la función tecnológica como agente de tratamiento de las harinas es apropiado</u></b>
Carbonato de magnesio	504 (i)	1 500	4	<u>XS152</u>	Mantener en el trámite 4
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-	2 500	2012	33, 225 y <u>nota C-CXS152</u>	Aprobar

<b>Categoría de alimentos 06.2.1 Harinas</b>					
	(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii),(v)-(vii), (ix); 451(i),(ii); 452(i)-(v); 542				
Proteasa de <i>Aspergillus oryzae</i> Var.:	1101 (i)	BPF	1999	<b><u>XS152</u></b>	Aprobar
Pululano	1204	BPF	2014	<b>25 y <u>XS152</u></b>	Aprobar
FOSFATOS DE ALUMINIO Y SODIO	541(i), (ii)	1600	2013	<b>6, 252 y <u>XS152</u></b>	Aprobar
Ascorbato de sodio	301	300	2014		<b><u>Detener la armonización hasta que el GTe del SIN considere que la función tecnológica como agente de tratamiento de las harinas es apropiado</u></b>
ESTEAROIL LACTILATOS	481(i), 482(i)	5 000	2016	<b>186 y <u>XS152</u></b>	Aprobar
SULFITOS	220-225, 539	200	2006	<b>44 y <u>Nota D-CXS152</u></b>	Aprobar
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	5 000	2016	<b>45, 186 y <u>XS152</u></b>	Aprobar
TOCOFEROLES	307a, b, c	5 000	2016	<b>15, 186 y <u>XS152</u></b>	Aprobar
Citrato trisódico	331(iii)	BPF	2015	<b>25 y <u>XS152</u></b>	Aprobar

#### **NORMA PARA EL CUSCÚS (CXS 202-1995)**

<b>Categoría de alimentos 06.1 Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz</b>					
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>Núm. SIN</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
Extractos de annato, base de norbixina	160b(ii)	500	4	184, 185 y <b><u>XS202</u></b>	Mantener en el trámite 4
Rojo de remolacha	162	BPF	7	184 y <b><u>XS202</u></b>	Mantener en el trámite 7
Caramelo I - caramelo puro	150a	BPF	7	184 y <b><u>XS202</u></b>	Mantener en el trámite 7
Aceite mineral de alta viscosidad	905d	800	2004	98 y <b><u>XS202</u></b>	Aprobar
Galato de propilo	310	100	2001	15 y <b><u>XS202</u></b>	Aprobar

#### **NORMA PARA LOS FIDEOS INSTANTÁNEOS (CXS 249-2006)**

<b>Categoría de alimentos 06.4.3 Pasta y fideos precocinados y productos análogos</b>
---

Aditivo alimentario	Núm. SIN	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
Adipatos	355	1 000	7	1 y <u>XS249</u>	Mantener en el trámite 7
Amaranto	123	100	7	153	Mantener en el trámite 7
<b>Amaranto</b>	<b>123</b>	<b>100</b>		<del>153</del> , 194	Aprobar
Extractos de annato, base de bixina	160b(ii)	20	4	8 y 153 y <u>XS249</u>	Mantener en el trámite 4
Extractos de annato, base de norbixina	160b(ii)	100	4	153 y 185 y <u>XS249</u>	Mantener en el trámite 4
BENZOATOS	210-213	1 000	2004	13 y <u>XS249</u>	Aprobar
Cantaxantina	161g	15	2011	153 y <u>XS249</u>	Aprobar
Caramelo II, caramelo al sulfito	150b	50 000	4	153	Mantener en el trámite 4
<b>Caramelo II, caramelo al sulfito</b>	<b>150b</b>	<b>50 000</b>		<del>153</del> , 194	Aprobar
CAROTENOIDES	160a(i), a(iii), e, f:	1200	2009	153 y <u>Nota B-CXS249</u>	Aprobar
Curcumina	100 (i)	500	7	153	Mantener en el trámite 7
<b>Curcumina</b>	<b>100 (i)</b>	<b>500</b>		<del>153</del> , 194	Aprobar
Extracto de pimentón	160c(ii)	120	2	39 y <u>XS249</u>	Mantener en el trámite 2
FOSFATOS	338; 339(i)-(iii); 340(i)-(iii); 341(i)-(iii); 342(i)-(ii); 343(i)-(iii); 450(i)-(iii), (v)-(vii), (ix); 451(i), (ii); 452(i)-(v); 542	2500	2012	33, 211 y <u>nota C-CXS249</u>	Aprobar
Polidimetilsiloxano	900a	50	2007	153	Aprobar
RIBOFLAVINAS	101(i), (ii), (iii)	300	2008	153 y <u>Nota A-CXS249</u>	Aprobar
SORBATOS	<del>200-203</del> <b>200, 202, 203</b>	2000	2012	42 y 211	Aprobar
ÉSTERES DE SORBITÁN DE ÁCIDOS GRASOS	491-495	5 000	2016	44, <del>2</del> y 194	Aprobar
Sucroglicéridos	474	2000	2016	194 y 348	Mantener, aunque no figuran en la norma, los SIN 474 y 473a están incluidos en una IDA de grupo con el SIN 473 que está permitida en la norma.

Categoría de alimentos 06.4.3 Pasta y fideos precocinados y productos análogos					
Aditivo alimentario	Núm. SIN	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
Oligoésteres de la sacarosa, I y II:	473a	2000	2016	194 y 348	Mantener, aunque no figuran en la norma, los SIN 474 y 473a están incluidos en una IDA de grupo con el SIN 473 que está permitida en la norma.
SULFITOS	220-225, 539	20	2006	44 y <b>Nota E-CXS249</b>	Aprobar
TARTRATOS	334, 335(ii), 337	7500	2016	45, 128, 194	Aprobar
Tartrazina	102	300	7	153	Mantener en el trámite 7
<b>Tartrazina</b>	<b>102</b>	<b>300</b>		153, 194	Aprobar

**NORMA PARA PRODUCTOS DE PROTEÍNA DE TRIGO INCLUIDO EL GLUTEN DE TRIGO (CXS 163-1987)**

No hay modificaciones en el Cuadro 2 de la NGA A ya que no hay disposiciones en la categoría de alimentos 12.10 (Productos proteínicos distintos a los de soja).

**NORMA GENERAL PARA LOS PRODUCTOS PROTEÍNICOS VEGETALES (PPV) (CXS 174-1989)**

No hay modificaciones en el Cuadro 2 de la NGA A ya que no hay disposiciones en la categoría de alimentos 12.10 (Productos proteínicos distintos a los de soja).

**NORMA GENERAL PARA PRODUCTOS PROTEÍNICOS DE SOJA (CXS 175-1989)**

Categoría alimentos 06.8.8 Otros productos a base de proteína de soja					
Aditivo alimentario	Núm. SIN	Nivel máximo	Trámite/Año de adopción	Notas:	Recomendaciones
Caramelo III - caramelo proceso al amoníaco	150c	20 000	2010	<b>XS175</b>	Aprobar
Caramelo IV - caramelo al sulfito amónico	150d	20 000	2010	<b>XS175</b>	Aprobar
Licopeno, tomate	160c(ii)	10 000	3	<b>XS175</b>	Mantener en el trámite 3
Extracto de pimentón	160c(ii)	5	2	39 y <b>XS175</b>	Mantener en el trámite 2

**NOTAS**

**Nota A-CXS152: Para harinas para pan con leudantes solo en productos que correspondan a la Norma para la harina de trigo (CXS 152-1985)**

**Nota B-CXS152: Excepto para uso en productos que correspondan a la Norma para la harina de trigo (CXS 152-1985) únicamente como agente de tratamiento de las harinas, con un nivel máximo de 60 mg/kg.**

**Nota C-CXS152: Para uso en productos que correspondan a la Norma para la harina de trigo (CXS 152-1985) como agentes de tratamiento de las harinas: fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), dihidrógeno fosfato de amonio (SIN 342(i)) y el fosfato diácido de amonio (SIN 342(ii)) únicamente.**

**Nota D-CXS152:** En los productos que correspondan a la *Norma para la harina de trigo (CXS 152-1985)*, solo para uso como agente de tratamiento de las harinas en las harinas para la fabricación de pastelería y galletas: dióxido de azufre (SIN 220), sulfito de sodio (SIN 221), metabisulfito de sodio (SIN 223) metabisulfito de potasio (SIN 224) solamente.

**Nota E-CXS152:** En los productos que correspondan a la *Norma para la harina de trigo (CXS 152-1985)*, solo para su uso en las harinas para tortas de alto porcentaje.

**Nota F-CXS152:** Para uso en productos que correspondan a la *Norma para la harina de trigo (CXS 152-1985)* únicamente como agente de tratamiento de las harinas.

**Nota A-CXS249:** Excepto para uso en productos que correspondan a la *Norma para los fideos instantáneos (CXS 249-2006)* a 200 mg/kg.

**Nota B-CXS249:** Excepto para uso de carotenos *betaBlakeslea trispora (SIN 160a(iii))* con 1 000 mg/kg, *carotenal, beta-apo-8'- (SIN 160e)* con 200 mg/kg y éster etílico del ácido *beta-apo-8'-carotenoico (SIN 160f)* con 1 000 mg/kg en productos que correspondan a la *Norma para los fideos instantáneos (CXS 249-2006)*.

**Nota C-CXS249:** Excepto en productos que correspondan a la *Norma para los fideos instantáneos (CXS 249-2006)*: fosfato diácido de sodio (SIN 339(i)), hidrógeno fosfato disódico (SIN 339(ii)), fosfato trisódico(SIN 339(iii)), fosfato diácido de potasio (SIN 340(i)), hidrogenofosfato dipotásico (SIN 340(ii)), fosfato tripotásico (SIN 340(iii)), fosfato diácido de calcio (SIN 341(i)), hidrógeno fosfato de calcio (SIN 341(ii)), fosfato tricálcico (SIN 341(iii)), difosfato disódico (SIN 450(i)), difosfato trisódico (SIN 450(ii)), difosfato tetrasódico (SIN 450(iii)), difosfato dipotásico (SIN 450(iv)), difosfato tetrapotásico (SIN 450(v)), difosfato diácido de cálcio (SIN 450(vii)), trifosfato pentasódico (SIN 451(i)), trifosfato pentapotásicoe (SIN 451(ii)), polifosfato de sodio (SIN 452(i)), polifosfato de potasio (SIN 452(ii)), polifosfato de sodio y calcio (SIN 452(iii)), polifosfato de calcio (SIN 452(iv)) y polifosfato de amonio (SIN 452(v)) para uso solo como humectantes con 2 000 mg/kg, solos o en combinación, como fósforo.

**Nota E-CXS249:** Para productos que correspondan a la *Norma para los fideos instantáneos (CXS 249-2006)*: dióxido de azufre (SIN 220), sulfito de sodio (SIN 221), metabisulfito de sodio (SIN 223) y metabisulfito de potasio (SIN 224) para uso como agentes de tratamiento de las harinas únicamente.

**Nota XS152:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para la harina de trigo (CXS 152-1985)*

**Nota XS302:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para el cuscús (CXS 202-1995)*

**Nota XS249:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para los fideos instantáneos (CXS 249-2006)*.

**Nota XS175:** Excluidos los productos que corresponden a la *Norma para productos proteínicos de soja (CXS 175-1989)*.

### C. Se propone enmendar el Cuadro 3 de la NGAA

En la 50.<sup>a</sup> reunión del CCFA (véanse los párrs. 41-42 del documento REP18/FA), se presentó y aprobó un procedimiento revisado para la inclusión de las normas sobre productos en la última columna del Cuadro 3. Se decidió que las normas para productos que permiten todos los aditivos del Cuadro 3 o todos los aditivos del Cuadro 3 que tengan una determinada clase funcional no aparecerían en la última columna de ese cuadro. Más bien, solo las normas para productos que solo permiten aditivos específicos se enumeran con el aditivo en la última columna del Cuadro 3. Sin embargo, también se determinó que el procedimiento revisado no se aplicaría hasta que la Secretaría del Codex zanjara determinadas cuestiones tecnológicas con la NGAA en línea. Hasta que estas cuestiones se hayan atendido, se seguirá utilizando el antiguo procedimiento para la inclusión de normas para productos en la última columna del Cuadro 3.

El texto nuevo se indica con **negritas y subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica tachado.

#### **NORMA PARALOS FIDEOS INSTANTÁNEOS (CXS 249-2006)**

<b>Núm. SIN</b>	<b>Aditivo</b>	<b>Clase funcional</b>	<b>Año de adopción</b>	<b>Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas</b>
260	Ácido acético (glacial)	Regulador de la acidez, conservante	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS



Núm. SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas
				70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, <b>CS 249-2006</b>
1422	Adipato de dialmidón acetilado	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <b>CS 249-2006</b>
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <b>CS 249-2006</b>
1451	Almidón oxidado de acetilato	Emulsionante, estabilizador, espesante	2005	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 249-2006</b>
1401	Almidón tratado con ácido	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <b>CS 249-2006</b>
406	Agar	Incrementador del volumen, sustancia inerte, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), <b>CS 249-2006</b>
400	Ácido algínico	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado únicamente),

Núm. SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas
				CS 119-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), <b>CS 249-2006</b>
1402	Almidón tratado con álcalis	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <b>CS 249-2006</b>
300	Ácido ascórbico, L-	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010 CS 302-2011, <b>CS 249-2006</b>
162	Rojo de remolacha	Colorante	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (peras en conserva en envase especial para festividades únicamente), <b>CS 249-2006</b>
1403	Almidón blanqueado	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b>CS 249-2006</b>
170 (i)	Carbonato de calcio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, colorante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, estabilizador	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados únicamente), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b>CS 249-2006</b>
327	Lactato de calcio	Regulador de la acidez, sal emulsionante, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b>CS 249-2006</b>
529	Óxido de calcio	Regulador de la acidez, agente de tratamiento de las harinas	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, <b>CS 249-2006</b>

Núm. SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas
516	Sulfato de calcio	Regulador de la acidez, agente endurecedor, agente de tratamiento de las harinas, secuestrante, estabilizador	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b>CS 249-2006</b>
150a	Caramelo I - caramelo puro	Colorante	1999	CS 117-1981, CS 319-2015 (peras en conserva en envase especial para festividades únicamente), <b>CS 249-2006</b>
410	Goma de semillas de algarrobo	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), <b>CS 249-2006</b>
407	Carragenina	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), <b>CS 249-2006</b>
330	Ácido cítrico	Regulador de la acidez, antioxidante, agente de retención del color, secuestrante	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS13-1981, CS 57-1981, CS 37-1991, CS 70-1981, CS 90-1981, CS 94-1981, CS 119-1981,

Núm. SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Acceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas
				CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, <b>CS 249-2006</b>
424	Curdlan	Agente endurecedor, gelificante, estabilizador, espesante	2001	CS 117-1981, <b>CS 249-2006</b>
627	Guanilato disódico, 5'-	Acentuador del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 302-2011, <b>CS 249-2006</b>
631	Inosinato disódico, 5'-	Acentuador del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 302-2011, <b>CS 249-2006</b>
635	Ribonucleótidos disódicos, 5'-	Acentuador del sabor	1999	CS 117-1981, <b>CS 249-2006</b>
1412	Fosfato de dialmidón	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <b>CS 249-2006</b>
418	Goma gelán	Estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b>CS 249-2006</b>
620	Ácido glutámico, L(+)-	Acentuador del sabor	1999	CS 117-1981, <b>CS 249-2006</b>
412	Goma guar	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), <b>CS 249-2006</b>
414	Goma arábica (goma de acacia)	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 309R-2011, <b>CS 249-2006</b>
1442	Fosfato de dialmidón	Antiaglutinante, emulsionante,	1999	CS 117-1981

Núm. SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas
	hidroxipropilado	estabilizador, espesante		(antiaglutinantes en productos deshidratados únicamente), CS309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <b>CS 249-2006</b>
1440	Almidón hidroxipropilado	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <b>CS 249-2006</b>
416	Goma karaya	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b>CS 249-2006</b>
270	Ácido láctico L-, D- y DL-	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981 CS 291-2010, CS 319-2015, <b>CS 249-2006</b>
322 (i)	Lecitina	Antioxidante, emulsionante	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015 (mangos en conserva únicamente), <b>CS 249-2006</b>
296	Ácido málico (DL-)	Regulador de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, <b>CS 249-2006</b>
471	Mono y diglicéridos de ácidos grasos	Agente antiespumante, emulsionante, estabilizador	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, <b>CS 249-2006</b>
621	Glutamato monosódico, L-	Acentuador del sabor	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 302-2011, <b>CS 249-2006</b>
1410	Fosfato de monoalmidón	Emulsionante, estabilizador,	1999	CS 117-1981,

Núm. SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas
		espesante		CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS119-1981, <b>CS 249-2006</b>
1404	Almidón oxidado	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <b>CS 249-2006</b>
440	Pectinas	Emulsionante, gelificante, agente de glaseado, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), <b>CS 249-2006</b>
1413	Fosfato de almidón fosfatado	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <b>CS 249-2006</b>
501 (i)	Carbonatos de potasio	Regulador de la acidez, estabilizador	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b>CS 249-2006</b>
508	Cloruro de potasio	Agente endurecedor, acentuador del sabor, estabilizador, espesante	1999	CS 88-1981, CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 319-2015 (mangos en conserva únicamente), <b>CS 249-2006</b>
407a	Alga <i>Eucheama</i> elaborada (PES)	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, gelificante, agente de glaseado,	2001	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 249-2006</b>

Núm. SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Aceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas
		humectante, estabilizador, espesante		
262 (i)	Acetato de sodio	Regulador de la acidez, conservante, secuestrante	1999	CS 117-1981, 309R-2011, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b>CS 249-2006</b>
401	Alginato de sodio	Incrementador del volumen, sustancia inerte, emulsionante, espumante, gelificante, agente de glaseado, humectante, secuestrante, estabilizador, espesante	1999	CS 96-1981, CS 97-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), <b>CS 249-2006</b>
500 (i)	Carbonato de sodio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados únicamente), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b>CS 249-2006</b>
466	Carboximetilcelulosa sódica (goma de celulosa)	Incrementador del volumen, emulsionante, agente endurecedor, gelificante, agente de glaseado, humectante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), <b>CS 249-2006</b>
350 (ii)	Malato de sodio, DL-	Regulador de la acidez, humectante	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-

Núm. SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Acceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas
				2015, <b>CS 249-2006</b>
365	Fumaratos de sodio	Reguladores de la acidez	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 319-2015, <b>CS 249-2006</b>
500 (ii)	Hidrogenocarbonato (bicarbonato) de sodio	Regulador de la acidez, antiaglutinante, leudante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981 (antiaglutinantes en productos deshidratados únicamente), CS 105-1981, CS 87-1981, CS 141-1983, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 319-2015, <b>CS 249-2006</b>
325	Lactato de sodio	Regulador de la acidez, antioxidante, incrementador del volumen, emulsionante, sal emulsionante, humectante, espesante	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 291-2010, CS 302-2011, CS 319-2015, <b>CS 249-2006</b>
420 (i)	Sorbitol	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981, <b>CS 249-2006</b>
420 (ii)	Jarabe de sorbitol	Incrementador del volumen, humectante, secuestrante, estabilizador, edulcorante, espesante	1999	CS 117-1981, CS 87-1981, CS 105-1981, <b>CS 249-2006</b>
1420	Acetato de almidón	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981, CS 94-1981, CS 119-1981, <b>CS 249-2006</b>
1450	Almidón octenil succionato sódico	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 309R-2011, <b>CS 249-2006</b>
1405	Almidones tratados con enzimas	Emulsionante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, <b>CS 249-2006</b>
417	Goma tara	Gelificante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, <b>CS 249-2006</b>
331(iii)	Citrato trisódico	Regulador de la acidez, humectante Sal emulsionante, secuestrante, estabilizador	1999	CS 89-1981, CS 96-1981, CS 97-1981, CS 98-1981, CS 117-1981, CS 309R-2011, CS 13-1981, CS 57-1981, CS 291-2010, CS 302-



Núm. SIN	Aditivo	Clase funcional	Año de adopción	Acceptable en alimentos que correspondan a las siguientes normas
				2011, CS 319-2015, <b>CS 249-2006</b>
415	Goma xantán	Emulsionante, espumante, estabilizador, espesante	1999	CS 117-1981, CS 105-1981, CS 309R-2011, CS 70-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), CS 94-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), CS 119-1981 (para uso en medios de envasado únicamente), <b>CS 249-2006</b>

### Sección 2 del Anexo al Cuadro 3

Se propone enmendar la Sección 2 del Anexo al Cuadro 3 como sigue:

#### Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA

<b>06.4.3</b>	<b>Pasta y fideos precocinados y productos análogos</b>
	Solo ciertos aditivos alimentarios del Cuadro 3 (como se indica en el Cuadro 3) son aceptables para uso en los alimentos que corresponden a la presente norma.
<b>Normas del Codex</b>	<i>Fideos Instantáneos</i> (CXS 249-2006)

<b>06.8.8</b>	<b>Otros productos a base de proteína de soja</b>
	No están permitidos los aditivos alimentarios en los productos que corresponden a esta norma.
<b>Normas del Codex</b>	Productos proteínicos de soja (CXS 175-1989)

<b>12.10</b>	<b>Productos proteínicos distintos a los de soja</b>
	No están permitidos los aditivos alimentarios en los productos que corresponden a esta norma.
<b>Normas del Codex</b>	Productos de proteína de trigo incluido el gluten de trigo (CXS 163-1987); Productos proteínicos vegetales (PPV) (CXS 174-1989)

## Apéndice 5

**CONSIDERACIÓN DE LA ADICIÓN DE UNA NOTA EN EL CUADRO 3 DE LA NGAA**

El GTe sobre la armonización tuvo a su cargo considerar la adición de una nota a la parte del Cuadro 3 que aparece a continuación del Anexo del Cuadro 3, que comienza con el texto "Referencias a las normas del Codex sobre productos para los Aditivos en el Cuadro 3 de la NGAA" (párr. 49(iii) de REP18/FA). Esta parte del Cuadro 3 enumera las normas para productos que se han armonizado con la NGAA, y proporciona más información acerca del uso de los aditivos del Cuadro 3 en los alimentos que corresponden a las normas para productos. Por ejemplo, el texto que figura a continuación ofrece detalles sobre la utilización de aditivos del Cuadro 3 en los alimentos que corresponden a la *Norma para algunos frutos cítricos en conserva* (CODEX STAN 254-2007).

**Referencias a las normas para productos para los aditivos del Cuadro 3 de la NGAA**

04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasterizadas)
	Los reguladores de la acidez y los endurecedores indicados en el Cuadro 3 son aceptables para uso en alimentos que corresponden a la norma.
<i>Norma</i>	Para algunos frutos cítricos en conserva (CODEX STAN 254-2007)

Se pidió que el GTe de la armonización considerara la posibilidad de agregar una nota para dejar claro a los usuarios de esta parte del Cuadro 3 que solo se incluirán las normas que corresponden a las categorías de alimentos de la NGAA que no figuran en el Anexo del Cuadro 3. El texto propuesto para la nota es la siguiente:

**"Esta sección solo enumera las normas en las que la correspondiente categoría de alimentos de la NGAA no figura en el Anexo del Cuadro 3. Las disposiciones sobre el uso de determinados aditivos del Cuadro 3 presentes en las normas, cuando la correspondiente categoría de alimentos de la NGAA figura en el Anexo del Cuadro 3, se pueden consultar en las correspondientes categorías de alimentos en los cuadros 1 y 2. Téngase presente que el proceso de armonización de los permisos de aditivos alimentarios en las normas con la NGAA es un trabajo en curso, y en consecuencia no todas las normas figuran en esta sección".**

Se pidió al GTe de la armonización que considerara si debía añadirse esta nota (o una versión revisada) a la sección del Cuadro 3 "Referencias a normas del Codex sobre aditivos del Cuadro 3 de la NGAA".

Observaciones

De acuerdo: Brasil

## Apéndice 6

**REVISIONES PROPUESTAS A LAS DISPOSICIONES ADOPTADAS QUE FIGURAN EN EL DOCUMENTO CRD 2, ANEXO 4, PARTE C, ES DECIR, ÉSTERES DE ASCORBILO, EN LAS CATEGORÍAS DE ALIMENTOS 13.1.1, 13.1.2 Y 13.1.3 DE LA NGAA.**

Los cambios propuestos a la NGAA debido a la solicitud de armonización de las disposiciones sobre los ÉSTERES DE ASCORBILO (palmitato de ascorbilo (SIN 304) y estearato de ascorbilo (SIN 305)) y la *Norma para preparados para lactantes y preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes* (CXS 72-1981) y la *Norma para preparados complementarios* (CXS 156-1987)<sup>4</sup>.

Las disposiciones de las normas del Codex para productos sobre los ésteres de ascorbilo no contienen una condición que los limite a una base de grasas o aceites. Se proponen cambios en la NGAA para eliminar la nota 15 que no permite los ésteres de ascorbilo sobre la base de las grasas o los aceites. Esta condición no es necesaria y para garantizar que las disposiciones de las normas del Codex para productos estén armonizadas con la NGAA, se retira la nota 15 de las entradas correspondientes en los cuadros 1 y 2.

**Enmiendas propuestas a los cuadros 1 y 2 DE LA NGAA**

El texto nuevo se indica con **negritas y subrayado**. El texto que se va a eliminar se indica ~~tachado~~.

**A Se propone enmendar el Cuadro 1 de la NGAA como sigue:**

<b>Ésteres de ascorbilo</b>					
<b>SIN 304</b>	<b>Palmitato de ascorbilo</b>	<b>Clase funcional: antioxidante</b>			
<b>SIN 305</b>	<b>Estearato de ascorbilo</b>	<b>Clase funcional: antioxidante</b>			
<b>Cat. de alimentos Núm.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Recomendaciones</b>
13.1.1	Preparados para lactantes	10 mg/kg	Notas <del>45</del> , 72 y 187	2009	Aprobar
13.1.2	Preparados de continuación	50 mg/kg	Notas <del>45</del> , 72, 187 y 315	2015	Aprobar
13.1.3	Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes	10 mg/kg	Notas <del>40</del> , <del>45</del> , y 72 <b>y 187</b>	2006	Aprobar

**B Se propone enmendar el Cuadro 2 de la NGAA como sigue:**

<b>Categoría de alimentos 13.1.1 Preparados para lactantes</b>					
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>Núm. SIN</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2009	10 mg/kg	Notas <del>45</del> , 72 y 187	Aprobar

<b>Categoría de alimentos 13.1.2 Preparados de continuación</b>					
<b>Aditivo alimentario</b>	<b>Núm. SIN</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2015	50 mg/kg	Notas <del>45</del> , 72, 187 y 315	Aprobar

<b>Categoría de alimentos 13.1.3 Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes</b>					
---	--	--	--	--	--

<sup>4</sup> Recomendación 22 del CRD2 de la reunión CCFA50, Xiamen, China, 26-30 de marzo de 2018.

<b>Aditivo alimentario</b>	<b>Núm. SIN</b>	<b>Trámite/Año de adopción</b>	<b>Nivel máximo</b>	<b>Notas:</b>	<b>Recomendaciones</b>
ÉSTERES DE ASCORBILO	304, 305	2006	10 mg/kg	Notas 10, 15 y 72 <u>y 187</u>	Aprobar

Nota 15 Sobre la base de las grasas o los aceites