

comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN
MUNDIAL
DE LA SALUD



OFICINA CONJUNTA: Viale delle Terme di Caracalla 00153 ROMA Tel: 39 06 57051 www.codexalimentarius.net Email: codex@fao.org Facsimile: 39 06 5705 4593

Tema 6 (a) del programa

CX/FA 07/39/6
Diciembre de 2006

PROGRAMA CONJUNTO SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS

39ª Reunión

Beijing (China), 24 al 28 de abril de 2007

INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS SOBRE INTEGRACIÓN DE LAS DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS DE LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS EN LA NGAA

(Elaborado por Estados Unidos con la asistencia de Australia, Canadá, la Comunidad Europea y Nueva Zelanda)

Se invita a los Gobiernos y a las organizaciones internacionales con estatus de observador ante la Comisión del Codex Alimentarius que deseen remitir sus observaciones sobre el siguiente tema a que envíen dichas observaciones, **a más tardar el 28 de febrero de 2007**, de la siguiente manera: Secretariat, Codex Committee on Food Additives, National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, China (Telefax: + 86 10 67711813, E-mail: secretariat@ccfa.cc *preferentemente*), con una copia al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00100 Roma, Italia (Telefax: +39.06.5705.4593; E-mail: Codex@fao.org – *preferentemente*).

INTRODUCCIÓN:

1. Reconociendo que la NGAA, todavía en fase de elaboración, se convertiría en el único punto de referencia para los aditivos alimentarios¹, en su 28º período de sesiones (CAC, junio de 2005) la Comisión del Codex Alimentarius pidió al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios y Contaminantes de los Alimentos (CCFAC) que examinara cómo integrar de manera sistemática la lista ratificada de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos en la Norma General para los Aditivos Alimentarios (NGAA) (CODEX STAN 192).²

2. En su 37ª reunión, (abril de 2005) el CCFAC examinó este tema y acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos y un grupo de trabajo basado en la presencia física, ambos dirigidos por China, para que hicieran recomendaciones sobre el tema y someterlas a examen en su próxima reunión. El Comité acordó asumir esta labor con vistas a mejorar la gestión del trabajo de la NGAA, tomando en consideración los siguientes criterios:³

- a) La NGAA debe ser consecuente con las demás normas adoptadas por la Comisión del Codex Alimentarius;
- b) Las incorporaciones a la NGAA deben hacerse de manera transparente;

¹ ALINORM 05/28/41, Párr. 144.

² ALINORM 05/28/41, Párr. 63.

³ ALINORM 05/28/12, Párr. 62.

Los documentos de trabajo que se preparen se incluirán también en el sitio Web del Codex. Podrán descargarse e imprimirse accediendo al siguiente URL: <http://www.codexalimentarius.net>
Se ruega a los delegados que lleven consigo a la reunión todos los documentos que se les haya distribuido, pues el número de ejemplares adicionales disponibles en la reunión será limitado.

- c) La NGAA necesita elaborarse de manera imparcial y consecuente;
- d) La modificación de los principios de trabajo debe permitir una aceleración y no ser motivo de nuevas demoras.

3. En su 38ª reunión el CCFAC examinó los informes de su grupo de trabajo por medios electrónicos⁴ y su grupo de trabajo basado en la presencia física, que se habían reunido antes de la sesión plenaria.⁵ Como consecuencia, el Comité aprobó un enfoque para adaptar las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las categorías de alimentos de la NGAA con una correspondencia unívoca con una sola norma individual del Codex para productos⁶. Se hicieron recomendaciones específicas para revisar la NGAA y las normas del Codex para productos a fin de adaptar dichas disposiciones y se remitieron para su adopción por la Comisión del Codex Alimentarius⁷ en su 29º período de sesiones. En dicho período de sesiones la CAC adoptó todas las recomendaciones a excepción de las aplicables a las normas del Codex para productos que se encontraban en revisión o en elaboración. En su 38ª reunión el CCFAC examinó y discutió también un enfoque similar para las categorías de alimentos con una relación múltiple con las normas para productos⁸.

4. La 38ª reunión del CCFAC acordó establecer un grupo de trabajo por medios electrónicos bajo la dirección de Estados Unidos⁹ con el fin de que preparara un documento de debate que describiera íntegramente el impacto de las revisiones en las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las categorías de alimentos relevantes de la NGAA con una relación unívoca con las normas para productos, para distribuirlo, recabar observaciones y debatirlo posteriormente en la próxima reunión del Comité. Se convino que el grupo de trabajo por medios electrónicos trabajaría en inglés.

5. El Comité acordó que en el documento de debate se harían propuestas de revisión de la NGAA para integrar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos e instó al grupo de trabajo a examinar criterios que pudieran aplicarse de manera consecuente a todas las normas para productos.

6. El Comité acordó que al elaborar las propuestas, toda restricción adicional sobre el uso de aditivos alimentarios que fuera una excepción a los principios generales¹⁰ utilizados para la elaboración de la NGAA se abordaría partiendo de los siguientes criterios:

- a) El uso de un aditivo alimentario en un alimento según todas las demás disposiciones (p.ej. nombre, etiquetado e higiene) de una norma del Codex para productos no es seguro.
- b) El aditivo alimentario no puede realizar su efecto funcional pretendido en el alimento normalizado del Codex, debido a consideraciones físico-químicas relativas al aditivo alimentario o al alimento normalizado.
- c) El uso de un aditivo alimentario en un alimento según una norma del Codex para productos induciría a error al consumidor.
- d) Toda excepción a los principios generales de la NGAA deberá documentarse íntegramente y estar respaldada por información proporcionada al Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA).

7. Asimismo el Comité acordó que, en la medida de lo posible, las excepciones a los principios generales de la NGAA se implementarían de la manera más sencilla, más transparente y pragmática, por ejemplo mediante notas en los Cuadros 1 y 2 de Aditivos Alimentarios de la NGAA, revisiones al Anexo al Cuadro 3 ó mediante revisiones al Sistema de Clasificación de Alimentos de la NGAA.¹¹

⁴ CX/FAC 06/38/7.

⁵ CRD 1, 38ª reunión del CCFAC.

⁶ Estas categorías de alimentos se corresponden directamente con una sola norma del Codex para productos y no tienen alimentos no normalizados.

⁷ ALINORM 06/29/12, Párr. 63 y Apéndices VII, VIII, XIII, IX.

⁸ Estas categorías de alimentos incluyen las categorías que abarcan normas del Codex para productos múltiples o las categorías que abarcan alimentos normalizados y alimentos no normalizados.

⁹ Con la asistencia de Australia, Canadá, China, Cuba, Francia, la Comunidad Europea, la India, Indonesia, Japón, Malasia, Nueva Zelanda, República de Corea, Suiza, Tailandia, IDF e IFT.

¹⁰ CX/FAC 06/38/7 Párr. 13.

¹¹ ALINORM 06/38/12, Párrs. 64-67.

PRINCIPIOS GENERALES UTILIZADOS EN LA ELABORACIÓN DE LA NGAA

8. En el Preámbulo de la NGAA (CX STAN 192-1995) y a continuación se resumen los principios utilizados en la elaboración de la NGAA.

- a) El objetivo del sistema de clasificación de alimentos jerárquico es incluir todos los alimentos tal como se venden a los consumidores, incluidos los alimentos elaborados y sin elaborar, y los alimentos normalizados y no normalizados.
- b) La intención del sistema de clasificación de alimentos no es para fines de etiquetado.
- c) El objetivo de los ámbitos de aplicación de la mayoría de categorías de alimentos es que sean más amplios que las normas individuales para productos y dar cabida a alimentos no normalizados.
- d) Únicamente los aditivos alimentarios que tienen asignada una IDA por entero o que han sido sometidos a una evaluación de seguridad equivalente por el JECFA reúnen los requisitos para ser incorporados a la NGAA.
- e) Únicamente los aditivos alimentarios que tienen asignado un número del SIN reúnen los requisitos para ser incorporados a la NGAA.
- f) En la NGAA las disposiciones sobre aditivos alimentarios a que el JECFA les ha asignado una IDA de grupo numérica (p.ej. fosfatos, sulfitos) están agrupadas para garantizar que los usos combinados de los aditivos alimentarios agrupados no excedan la IDA del grupo.
- g) Únicamente las clases funcionales de aditivos alimentarios incluidas en la Norma del Codex para Nombres Genéricos y el Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios (CAC/GL 36-2001) o asignadas por el JECFA están asociadas con las disposiciones sobre aditivos alimentarios de la NGAA, en espera de que se finalice la armonización de los términos de las clases funcionales sometida actualmente a debate en el CCFA.
- h) Aplicación explícita de los criterios de buenas prácticas de fabricación (BPF) a las dosis de uso máximas aceptables de todos los aditivos alimentarios de la NGAA con el fin de limitar la dosis real de uso a la cantidad mínima necesaria para lograr el efecto técnico deseado.
- i) Aplicación explícita de criterios de justificación tecnológica a las dosis de uso máximas aceptables de todos los aditivos alimentarios de la NGAA con el fin de limitar la dosis real de uso a la dosis necesaria tecnológicamente.
- j) Los aditivos alimentarios que el JECFA ha evaluado y les ha asignado una IDA “No especificada” o “No limitada” en vez de una IDA numérica pueden utilizarse generalmente en los alimentos bajo BPF, con algunas excepciones (véase el Cuadro 3 de la NGAA).
- k) En principio los aditivos alimentarios que tienen asignada una IDA numérica deberían tener asignadas dosis de uso máximas numéricas aceptables.
- l) Como punto inicial de debate, la dosis de uso máxima comunicada en la categoría de alimentos más amplia para las disposiciones de todos los aditivos alimentarios de la NGAA se considera cuando se propone más de una dosis máxima de uso y el CCFA no puede llegar a un consenso. En la próxima sesión del Comité se debería proporcionar justificación para las dosis propuestas.

INTEGRACIÓN SISTEMÁTICA DE DISPOSICIONES SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS EN UNA CATEGORÍA DE ALIMENTOS DE LA NGAA QUE TIENE UNA RELACIÓN MÚLTIPLE CON LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS

9. La implementación de las instrucciones de la Comisión para incorporar de manera sistemática las disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios de las normas para productos en la NGAA es complicada por la magnitud del proyecto, la necesidad de un proceso transparente que permita mantener consultas con los comités sobre productos activos y la posibilidad de efectos consecuenciales no intencionados sobre las disposiciones adoptadas para aditivos alimentarios en la NGAA y las de las normas para productos.

10. El Apéndice I incluye las categorías de alimentos de la NGAA y las normas del Codex para productos que tienen una relación múltiple. También ofrece información sobre si la norma para productos contiene alguna disposición sobre aditivos alimentarios, si actualmente la norma está en revisión o en elaboración, y el comité del Codex sobre productos responsable de la elaboración de la norma para el producto.

11. El Apéndice I consta de más de 50 categorías de alimentos de la NGAA que contienen una o más normas del Codex para productos o una norma del Codex para productos por los menos y alimentos no normalizados.

12. Los comités del Codex sobre productos activos incluidos en el Apéndice I son el Comité sobre la Leche y Productos Lácteos (CCMMP); Aceites y Grasas (CCFO); Frutas y Hortalizas Frescas (CCFFV); Frutas y Hortalizas Procesadas (CCPFV); Pescado y Productos Pesqueros (CCFFP); y Nutrición y Alimentos para Regímenes Especiales (CCNFSDU).

13. Siete categorías de alimentos de la NGAA (05.1.1,¹² 05.1.4,¹³ 06.2.1,¹⁴ 06.4.3,¹⁵ 08.2.2,¹⁶ 08.3.2,¹⁷ y 12.5¹⁸) incluyen normas del Codex para productos que recaen bajo el mandato de comités del Codex sobre productos que han sido cancelados¹⁹ o abolidos.²⁰

14. El Apéndice II incluye cuadros que muestran la correspondencia entre las disposiciones sobre aditivos alimentarios de estas siete categorías de alimentos de la NGAA y las de las normas para productos de los comités del Codex sobre productos inactivos para aditivos asignados a las mismas clases funcionales incluidas en la norma para productos.

15. A fin de que el CCFA implemente las instrucciones de la Comisión de manera sistemática, transparente y consecuente, el Comité debe:

- a) Convenir los principios para la elaboración de recomendaciones para revisar la NGAA y las normas del Codex afectadas, tomando en consideración la necesidad de ser consecuente con decisiones anteriores adoptadas por el Comité y la Comisión.
- b) Convenir un plan de trabajo prioritario basado en las categorías de alimentos de la NGAA, tomando en consideración si la norma para productos contiene alguna disposición sobre aditivos alimentarios, si el comité del Codex sobre productos está activo, y las reuniones previstas de los comités del Codex sobre productos activos.

PRINCIPIOS PARA REVISAR LA NGAA Y LAS NORMAS DEL CODEX PARA PRODUCTOS AFECTADAS

16. A fin de garantizar que se es consecuente con el Preámbulo de la NGAA, la 38ª reunión del CCFAC convino en seguir el siguiente enfoque para la elaboración de recomendaciones para las categorías de alimentos de la NGAA con una relación unívoca con una norma del Codex para productos, que posteriormente fueron adoptadas por la CAC:

- a) Únicamente se tomará en consideración la inclusión en la NGAA de los aditivos alimentarios evaluados por el JECFA y que tengan asignada una IDA por entero;
- b) Únicamente se tomarán en consideración los aditivos alimentarios con un número del SIN;
- c) En la NGAA se incluirá la dosis máxima de uso aceptable del aditivo alimentario incluido en la norma para productos correspondiente;

¹² Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao.

¹³ Productos de cacao y chocolate.

¹⁴ Harinas.

¹⁵ Pastas y fideos frescos y productos análogos.

¹⁶ Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados tratados en piezas enteras o en cortes.

¹⁷ Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente.

¹⁸ Sopas y caldos.

¹⁹ Chocolate y Productos de Chocolate (CCCCP); Cereales, Legumbres y Leguminosas (CCCPL); y Sopas y Caldos (CCSB).

²⁰ Carne y Productos Cárnicos (CCMPPP).

- d) Las disposiciones sobre aditivos alimentarios que comparten una IDA de grupo del JECFA se incorporarán a la NGAA bajo el nombre del grupo (p.ej. fosfatos) sin más restricciones, excepto si se demuestra que un aditivo o grupo de aditivos presenta un peligro para la salud o induce a engaño al consumidor. Tales excepciones deberán justificarse íntegramente y deberán restringirse al máximo;
- e) Los aditivos alimentarios no deberían incluirse en la NGAA si no se puede justificar su necesidad tecnológica en base a los criterios de los subapartados a) hasta d) de la sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA;
- f) Los aditivos alimentarios que pertenezcan a clases funcionales múltiples se incorporarán a la NGAA sin más restricciones a su clase funcional.

17. Como primer paso, el grupo de trabajo propone que el CCFA apruebe los siguientes criterios para la elaboración de recomendaciones destinadas a integrar las disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos en la NGAA para aquellas categorías de alimentos de la NGAA con una relación múltiple con las normas del Codex para productos. Estos criterios se han elaborado con vistas a que sean consecuentes con el Preámbulo de la NGAA y con el enfoque utilizado para las normas para productos con una relación unívoca con una categoría de alimentos de la NGAA (véase la Recomendación 1).

18. En el Apéndice III se ofrece una ilustración de la aplicación de estos criterios para la elaboración de recomendaciones para la revisión de la NGAA y las normas del Codex para productos que recaen bajo el mandato de los comités del Codex inactivos.

PLAN DE TRABAJO PROPUESTO DEL CCFA

19. En el Apéndice I se encuentran las categorías de alimentos de la NGAA y las normas del Codex para productos con relaciones múltiples. Ofrece también información sobre si en la norma para el producto hay disposiciones sobre aditivos alimentarios, si la norma para el producto está en revisión o en elaboración y el Comité del Codex sobre productos responsable.

20. El grupo de trabajo observa que no es necesario que el CCFA adopte ninguna medida para las normas para productos que no tienen disposiciones sobre aditivos alimentarios.

Comités del Codex sobre productos inactivos

21. Para las normas del Codex para productos con disposiciones sobre aditivos alimentarios y que además recaen bajo el mandato de los comités del Codex que han sido abolidos o cancelados (es decir están inactivos), el CCFA es responsable de la revisión de la NGAA y de las secciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos, y remitir dichas revisiones directamente a la CAC para su adopción.²¹

Comités del Codex sobre productos activos

22. Para las normas del Codex para productos que recaen bajo el mandato de comités del Codex sobre productos activos, el CCFA propondrá revisiones a la NGAA y la sección sobre aditivos alimentarios de las normas para productos relevantes, y las distribuirá para recabar observaciones. El CCFA enviará las revisiones propuestas al comité del Codex sobre productos pertinente antes de remitirlas a la CAC para su adopción.

²¹ Manual de procedimiento, "Relaciones entre los Comités del Codex sobre Productos y los Comités de Asuntos Generales: Aditivos Alimentarios y Contaminantes", p. 95, 15ª Ed. (2004).

23. Se dará prioridad al trabajo del CCFA sobre las normas del Codex para productos que recaen bajo el mandato de un comité del Codex sobre productos activo en base al calendario previsto de reunión de dicho comité y si las normas han sido adoptadas en el Trámite 8 por la Comisión. Por ejemplo, la norma CODEX STAN 166²² fue elaborada por el CCFFP y ha sido adoptada por la Comisión. Esta norma recae en la categoría de alimentos 09.2.2 de la NGAA. El CCFFP se reunirá probablemente en el otoño de 2008. Por tanto, el CCFA puede desear iniciar el trabajo de preparar recomendaciones de revisión de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la categoría de alimentos 09.2.2 de la NGAA y la sección sobre aditivos alimentarios de la norma CODEX STAN 166 en su 39ª reunión (abril de 2007). Cualquier revisión se puede someter a examen en la 40ª reunión del CCFA (abril de 2008) con vistas a remitir las recomendaciones consensuadas a la 29ª reunión del CCFFP (otoño de 2008) para que efectúe observaciones. En ese caso la 41ª reunión del CCFA (abril de 2009) podría adoptar su punto de vista para remitir las recomendaciones sobre las disposiciones para aditivos alimentarios de la categoría de alimentos 09.2.2 de la NGAA y la norma del CODEX STAN 166 al 32º período de sesiones de la CAC (julio de 2009) para su adopción final.

24. Dada la complejidad del trabajo de coordinación entre el CCFA y los comités del Codex sobre productos activos, el CCFA puede desear fijar un tema del programa permanente para debatir esta cuestión de manera que el trabajo se desarrolle de forma eficiente.

RECOMENDACIONES AL CCFA

Recomendación 1

25. El grupo de trabajo recomienda que el CCFA apruebe los siguientes principios de revisión de la NGAA para la integración de disposiciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos, con vistas a ratificarlos para su adopción final:

- Solamente se tomarán en consideración los aditivos alimentarios evaluados por el JECFA y que tienen asignada una IDA numérica por entero o una IDA No Limitada o No Especificada.
- Solamente se tomarán en consideración los aditivos alimentarios que tienen asignado un número del SIN.
- La dosis de uso máxima numérica aceptable más alta para un aditivo alimentario de entre todas las normas para productos que incluye la categoría de alimentos será el punto inicial para debate y observaciones por el CCFA.
- Para los aditivos alimentarios que comparten una IDA de grupo numérica del JECFA se incluirán en la NGAA todas las dosis de uso máximas aceptables bajo el nombre del grupo (p.ej. fosfatos porque identifica los nombres químicos específicos de los fosfatos que han sido evaluados por el JECFA y su número del SIN correspondiente) sin más restricciones salvo si se demuestra que un aditivo o grupo de aditivos supondría un peligro para la salud (de manera consecuente con la sección 3.1 del Preámbulo de la NGAA), induce a error al consumidor o si no se puede justificar la necesidad tecnológica para el aditivo en base a los criterios de los subpárrafos a) hasta d) de la sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA. Tales excepciones deberán justificarse íntegramente y se restringirán al máximo.
- Los aditivos alimentarios que tengan asignada más de una clase funcional se incluirán en los Cuadros de la NGAA sin más restricciones a su clase funcional.
- Los proyectos (Trámite 6/7) y anteproyectos (Trámite 3/4) de disposiciones sobre aditivos alimentarios que difieran de los proyectos y anteproyectos en las normas para productos deberían mantenerse en la NGAA y someterse a examen por el CCFA.
- Las disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas (Trámite 8) en la NGAA deberían mantenerse sin necesidad de someterlas a debate por el CCFA, puesto que el uso en alimentos normalizados y no normalizados ya fue examinado con anterioridad por el CCFA y adoptado por la CAC, salvo si se demuestra que la disposición para el uso de un aditivo o grupo de aditivos supondría un peligro para la salud, induce a error al consumidor o no puede justificarse

²² Norma del Codex para barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente.

la necesidad tecnológica para el aditivo en base a los criterios de los subpárrafos a) hasta d) de la sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA. Tales excepciones deberán justificarse íntegramente y se restringirán al máximo.

26. El grupo de trabajo recomienda que el CCFA ratifique el siguiente enfoque de revisión en las secciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos:

Revisar las secciones sobre aditivos alimentarios de todas las normas para productos para someter a examen la categoría de alimentos adecuada en la NGAA y especificar la clase funcional de aditivos alimentarios aceptables identificada en la norma del Codex para productos. Solamente se tomarán en consideración las clases funcionales de aditivos alimentarios en el SIN del Codex (CODEX GL 36) (p. ej., “[clase funcional de aditivo alimentario] utilizada de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos x.x.x.x [nombre de la categoría de alimentos] o incluida en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos de acuerdo con esta norma es aceptable.”).

Recomendación 2

27. El grupo de trabajo recomienda que el CCFA convenga que no es necesario que el CCFA adopte ninguna medida para las normas para productos que no tienen disposiciones sobre aditivos alimentarios.

Recomendación 3

28. El grupo de trabajo recomienda que el CCFA convenga revisar la NGAA y la sección sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos que contienen disposiciones sobre aditivos alimentarios y recaen bajo el mandato de los comités del Codex suspendidos o abolidos. Las revisiones deberán distribuirse para recabar observaciones y seguidamente remitirlas directamente a la CAC para su adopción como primera prioridad.

29. Como primer paso, el Comité deberá convenir pedir observaciones al Apéndice III que contiene recomendaciones para la revisión de la sección sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos²³ que recaen bajo el mandato de un Comité del Codex para productos inactivo (es decir., CCCCP, CCCPL, CCMPPP y CCSB) y las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las categorías de alimentos de la NGAA 05.1.1, 05.1.4, 06.2.1, 06.4.3, 08.2.2, 08.3.2, 12.5 que son aplicables a estas normas para productos. Las observaciones presentadas deberán ir respaldadas por la justificación de que el uso del aditivo alimentario no es inocuo o que está basado en los principios para justificar la necesidad tecnológica del aditivo que se describen en la Sección 3.2 del Preámbulo de la NGAA:

El uso de aditivos alimentarios está justificado únicamente si ello ofrece alguna ventaja, no presenta riesgos apreciables para la salud de los consumidores, no induce a error a éstos, y cumple una o más de las funciones tecnológicas establecidas por el Codex y los requisitos que se indican a continuación en los apartados a) a d), y únicamente cuando estos fines no pueden alcanzarse por otros medios que son factibles económica y tecnológicamente:

- a) conservar la calidad nutricional del alimento; una disminución intencionada en la calidad nutricional de un alimento estaría justificada en las circunstancias indicadas en el subpárrafo b) y también en otras circunstancias en las que el alimento no constituye un componente importante de una dieta normal;
- b) proporcionar los ingredientes o constituyentes necesarios para los alimentos fabricados para grupos de consumidores que tienen necesidades dietéticas especiales;

²³ Norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao (CODEX STAN 141), norma para cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares (CODEX STAN 105), norma para el chocolate (CODEX STAN 087), norma para la harina de trigo (CODEX STAN 152), norma para los fideos instantáneos (CODEX STAN 249), norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 096), norma para la espadilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97), norma para la carne tipo “Corned Beef” (CODEX STAN 88), norma para la “carne luncheon” (CODEX STAN 89), norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98), y norma para los “bouillons” y consomés (CODEX STAN 117).

- c) aumentar la calidad de conservación o la estabilidad de un alimento o mejorar sus propiedades organolépticas, a condición de que ello no altere la naturaleza, sustancia o calidad del alimento de forma que engañe al consumidor;
- d) proporcionar ayuda en la fabricación, elaboración, preparación, tratamiento, envasado, transporte o almacenamiento del alimento, a condición de que el aditivo no se utilice para encubrir los efectos del empleo de materias primas defectuosas o de prácticas (incluidas las no higiénicas) o técnicas indeseables durante el curso de cualquiera de estas operaciones.

Recomendación 4

30. El grupo de trabajo recomienda que el CCFA convenga desarrollar las revisiones propuestas para la NGAA y las secciones sobre aditivos alimentarios de las normas del Codex para productos que recaen bajo el mandato de los Comités sobre productos del Codex activos, basadas en los principios descritos en la Recomendación 1. Las revisiones propuestas se remitirán a los comités sobre productos del Codex pertinentes para que hagan observaciones, y, si procede, someterlas a examen posterior por el CCFA, antes de remitir dichas revisiones a la CAC para su adopción. Cuando las revisiones se remitan a los comités del Codex sobre productos, el CCFA pedirá a dichos comités que justifiquen íntegramente todo cambio a las revisiones propuestas del CCFA en base a si la necesidad tecnológica está justificada, de acuerdo con los criterios de los subpárrafos a) hasta d) de la sección 3.2 del preámbulo de la NGAA.

31. Las revisiones posteriores a las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA que se refieren a una norma elaborada por un comité del Codex sobre productos activo deberán remitirse al (a los) comité(s) del Codex sobre productos relevante(s) para que haga(n) observaciones sobre las clases funcionales de aditivos alimentarios, aditivos alimentarios individuales y su justificación tecnológica a la luz de la(s) norma(s) del Codex para productos relevante(s). No se permitirá que tal remisión demore el progreso de las disposiciones sobre aditivos alimentarios en la NGAA en los siguientes Trámites del Procedimiento.

Recomendación 5

32. El grupo de trabajo recomienda que el CCFA dé prioridad a su trabajo sobre categorías de alimentos que incluyen normas para productos sometidas al mandato de los comités del Codex activos en base al calendario previsto de sus sesiones y si actualmente hay normas para productos en revisión o en elaboración, para que el trabajo del CCFA en este ámbito se desarrolle de manera eficiente. Por motivos de flexibilidad, para el futuro previsible el CCFA deberá establecer un tema del programa para considerar su trabajo en este ámbito de manera coordinada con las siguientes reuniones de los comités del Codex sobre productos pertinentes.

Recomendación 6

33. El grupo de trabajo recomienda que el CCFA informe a la Comisión y los comités del Codex sobre productos de su trabajo en este ámbito. Además, el Comité debería pedir a la Comisión que recomiende a los comités del Codex sobre productos que consulten la NGAA al revisar o elaborar sus normas con vistas a hacer referencia a la NGAA en sus normas.

Apéndice I
Categorías de alimentos que contienen una o más normas para productos y que incluyen alimentos no normalizados

Nº de la categoría de alimentos	¿Contiene esta categoría alimentos no normalizados?	Número de la norma para productos	Título de la norma para productos	Comité del Codex sobre productos responsable	¿Contiene esta norma para productos disposiciones sobre aditivos alimentarios? ²⁴	¿Está en revisión o elaboración esta norma para productos?
01.1.2	Sí	243-2003	Leches fermentadas (bebidas aromatizadas)	CCMMP	Sí	Sí
01.2.1.1	Sí	243-2003	Leches fermentadas (naturales, no tratadas térmicamente)	CCMMP	Sí	Sí
01.2.1.2	Sí	243-2003	Leches fermentadas (naturales, tratadas térmicamente)	CCMMP	Sí	Sí
01.3.1	Sí	A-03-1971	Leches evaporadas	CCMMP	Sí	
01.3.1	Sí	A-04-1971	Leches condensadas edulcoradas	CCMMP	Sí	
01.3.2	Sí	250-2006	Mezclas de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal	CCMMP	Sí	
01.3.2	Sí	252-2006	Mezclas de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal	CCMMP	Sí	
01.4.1	Sí	A-09-1976	Nata (crema) y natas (cremas) preparadas (reconstituidas, recombinadas y preparadas)	CCMMP	Sí	
01.4.2	Sí	A-09-1976	Nata (crema) y natas (cremas) preparadas (para montar o batir, envasada a presión, montada o batida)	CCMMP	Sí	
01.4.3	Sí	A-09-1976	Nata (crema) y natas (cremas) preparadas (fermentadas, acidificadas)	CCMMP	Sí	
01.5.1	No	207-1999	Leches en polvo y nata (crema) en polvo	CCMMP	Sí	
01.5.1	No	A-18-1995	Productos comestibles a base de caseína	CCMMP	Sí	
01.5.2	Sí	251-2006	Mezclas de leche desnatada (descremada) y grasa vegetal en polvo	CCMMP	Sí	
01.6.1	Sí	221-2001	Queso no madurado incluido el queso fresco	CCMMP	Sí	
01.6.1	Sí	A-06-1978	Queso (no sometido a maduración, incluido el queso fresco)	CCMMP	Sí	

²⁴ La normas del Codex para productos pueden tener disposiciones para aditivos alimentarios incluidas en el Cuadro 3 de la NGAA (es decir, aditivos alimentarios con IDAs no numéricas). No obstante, si la norma para productos está incluida en una categoría de alimentos que no figura en el Anexo al Cuadro 3, la disposición sobre aditivos alimentarios para esa norma para productos no se ha tomado en consideración en el Cuadro 1 y 2 de la NGAA. En este cuadro las normas para productos con disposiciones para aditivos alimentarios incluidas en el Cuadro 3 de la NGAA se indican únicamente mediante "Cuadro 3 solamente". Otras normas para productos pueden tener disposiciones sobre aditivos alimentarios incluidos en el Cuadro 3, pero pueden tener también disposiciones sobre aditivos alimentarios con IDAs numéricas que se han tomado en consideración en los Cuadros 1 y 2. En este cuadro estas normas para productos no se distinguen.

Nº de la categoría de alimentos	¿Contiene esta categoría alimentos no normalizados?	Número de la norma para productos	Título de la norma para productos	Comité del Codex sobre productos responsable	¿Contiene esta norma para productos disposiciones sobre aditivos alimentarios? ²⁴	¿Está en revisión o elaboración esta norma para productos?
01.6.1	Sí	C-16-1968	"Cottage Cheese"	CCMMP	Sí	Sí
01.6.1	Sí	C-31-1973	Queso de nata (crema) (Rahmfrischkase)	CCMMP	Sí	Sí
01.6.1	Sí		Mozzarella	CCMMP	Sí	Sí
01.6.2.1	Sí	208-1999	Queso en salmuera	CCMMP	Sí (Cuadro 3 solamente)	
01.6.2.1	Sí	A-06-1978	Queso (madurado, incluido madurado con mohos)	CCMMP	Sí	
01.6.2.1	Sí	C-01-1966	Queso Cheddar	CCMMP	Sí	Sí
01.6.2.1	Sí	C-03-1966	Queso Danbo	CCMMP	Sí	Sí
01.6.2.1	Sí	C-04-1966	Queso Edam	CCMMP	Sí	Sí
01.6.2.1	Sí	C-05-1966	Queso Gouda	CCMMP	Sí	Sí
01.6.2.1	Sí	C-06-1966	Queso Havarti	CCMMP	Sí	Sí
01.6.2.1	Sí	C-07-1966	Queso Samsø	CCMMP	Sí	Sí
01.6.2.1	Sí	C-09-1967	Queso Emmental	CCMMP	Sí	Sí
01.6.2.1	Sí	C-11-1968	Queso Tilsiter	CCMMP	Sí	Sí
01.6.2.1	Sí	C-13-1968	Queso Saint Paulin	CCMMP	Sí	Sí
01.6.2.1	Sí	C-15-1968	Queso Provolone	CCMMP	Sí	Sí
01.6.2.1	Sí	C-18-1969	Queso Coulommiers	CCMMP	Sí	Sí
01.6.2.1	Sí	C-33-1973	Queso Camembert	CCMMP	Sí	Sí
01.6.2.1	Sí	C-34-1973	Queso Brie	CCMMP	Sí	Sí
01.6.2.1	Sí	C-35-1978	Queso extra duro para rallar	CCMMP	Sí	
01.6.4	Sí	A-08a-1978 ²⁵	Queso fundido o queso fundido para untar o extender de una variedad denominada	CCMMP	Sí	Sí
01.6.4	Sí	A-08b-1978	"Queso fundido" y "queso fundido para untar o extender"	CCMMP	Sí	Sí
01.6.4	Sí	A-08c-1978	Preparados a base de queso fundido "process(ed) cheese food" y "process(ed) cheese spread"	CCMMP	Sí	Sí
01.7	Sí	243-2003	Leches fermentadas (aromatizadas)	CCMMP	Sí	Si
02.1	Sí	019-1981	Norma general para grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales	CCFO	Sí	
02.1.2	Sí	033-1981	Aceites de oliva y aceites de orujo de aceituna	CCFO	Sí (excluyendo el aceite de oliva virgen)	

²⁵ El Comité del Codex sobre la Leche y los Productos Lácteos ha empezado a trabajar en una Norma del Codex para Queso Procesado; una vez este trabajo esté terminado y la nueva norma haya sido aprobada por la Comisión, se espera que las Normas del Codex A-8a, A-8b y A-8c sean revocadas.

Nº de la categoría de alimentos	¿Contiene esta categoría alimentos no normalizados?	Número de la norma para productos	Título de la norma para productos	Comité del Codex sobre productos responsable	¿Contiene esta norma para productos disposiciones sobre aditivos alimentarios? ²⁴	¿Está en revisión o elaboración esta norma para productos?
02.1.2	Sí	210-1999	Aceites vegetales especificados	CCFO	Sí	
02.1.3	Sí	211-1999	Grasas animales especificadas	CCFO	Sí	
02.2.1.2	No	032-1981	Margarina	CCFO	Sí	
02.2.2	Sí	135-1981	Minarina	CCFO	Sí	
02.2.2	Sí	253-2006	Materias grasas lácteas para untar	CCMMP	Sí	
02.2.2	Sí		Grasas para untar y mezclas de grasas para untar ²⁶	CCFO	Sí	Sí
04.1.1.1	Sí	143-1985	Dátiles (frescos)	CCFFV	No	
04.1.1.1	Sí	182-1993	Piña	CCFFV	No	
04.1.1.1	Sí	183-1993	Papaya	CCFFV	No	
04.1.1.1	Sí	184-1993	Mango	CCFFV	No	
04.1.1.1	Sí	187-1993	Carambola	CCFFV	No	
04.1.1.1	Sí	196-1995	Lichí	CCFFV	No	
04.1.1.1	Sí	204-1997	Mangostán	CCFFV	No	
04.1.1.1	Sí	205-1997	Banano	CCFFV	No	
04.1.1.1	Sí	213-1999	Lima-limón	CCFFV	No	
04.1.1.1	Sí	214-1999	Pomelo (citrus grandis)	CCFFV	No	
04.1.1.1	Sí	215-1999	Guayaba	CCFFV	No	
04.1.1.1	Sí	216-1999	Chayote	CCFFV	No	
04.1.1.1	Sí	217-1999	Limas mexicanas	CCFFV	No	
04.1.1.1	Sí	219-1999	Toronja (citrus paradisi)	CCFFV	No	
04.1.1.1	Sí	220-1999	Longan	CCFFV	No	
04.1.1.1	Sí	226-2001	Uchuva	CCFFV	No	
04.1.1.1	Sí	237-2003	Pitahayas	CCFFV	No	
04.1.1.1	Sí	245-2004	Naranjas	CCFFV	No	
04.1.1.1	Sí	246-2005	Rambután	CCFFV	No	
04.1.1.2	Sí	143-1985	Dátiles (con recubrimiento)	CCFFV	Yes	
04.1.2.1	Sí	052-1981	Fresas congeladas rápidamente	CCPFV	Sí (Cuadro 3 solamente)	
04.1.2.1	Sí	069-1981	Frambuesas congeladas rápidamente	CCPFV	No	
04.1.2.1	Sí	075-1981	Melocotones (duraznos) congelados rápidamente	CCPFV	Sí (Cuadro 3 solamente)	
04.1.2.1	Sí	076-1981	Arándanos congelados rápidamente	CCPFV	No	
04.1.2.1	Sí	103-1981	Arándanos americanos congelados rápidamente	CCPFV	No	

²⁶

Las normas del Codex para productos para la Margarina y para la Minarina serán revocadas tras adoptar la Norma para Grasas para Untar y Mezclas para Untar.

Nº de la categoría de alimentos	¿Contiene esta categoría alimentos no normalizados?	Número de la norma para productos	Título de la norma para productos	Comité del Codex sobre productos responsable	¿Contiene esta norma para productos disposiciones sobre aditivos alimentarios? ²⁴	¿Está en revisión o elaboración esta norma para productos?
04.1.2.2	Sí	067-1981	Uvas pasas	CCPFV	Sí	
04.1.2.2	Sí	130-1981	Albaricoques secos	CCPFV	Sí	
04.1.2.2	Sí	177-1991	Coco rallado desecado	CCPFV	Sí	
04.1.2.3	No		Frutas y hortalizas encurtidas	CCPFV	Sí	Sí
04.1.2.4	Sí	015-1981	Pomelos en conserva	CCPFV	Sí (Cuadro 3 solamente)	
04.1.2.4	Sí	017-1981	Compota de manzanas en conserva	CCPFV	Sí (Cuadro 3 solamente)	
04.1.2.4	Sí	042-1981	Piña en conserva	CCPFV	Sí	
04.1.2.4	Sí	060-1981	Frambuesas en conserva	CCPFV	Sí	
04.1.2.4	Sí	061-1981	Peras en conserva	CCPFV	Sí	
04.1.2.4	Sí	062-1981	Fresas en conserva	CCPFV	Sí	
04.1.2.4	Sí	068-1981	Mandarinas en conserva	CCPFV	Sí (Cuadro solamente)	
04.1.2.4	Sí	078-1981	Cóctel de frutas en conserva	CCPFV	Sí	
04.1.2.4	Sí	099-1981	Ensalada de frutas tropicales en conserva	CCPFV	Sí	
04.1.2.4	Sí	159-1987	Mangos en conserva	CCPFV	Sí	
04.1.2.4	Sí	242-2003	Frutas de hueso en conserva	CCPFV	Sí	
04.1.2.4	Sí		Determinados frutos cítricos en conserva ²⁷	CCPFV	Sí	Sí
04.1.2.5	Sí	079-1981	Compotas (conservas de frutas) y jaleas	CCPFV	Sí	
04.1.2.5	Sí	080-1981	Mermelada de agrios	CCPFV	Sí	
04.1.2.5	Sí		Confituras, jaleas y mermeladas ²⁸	CCPFV	Sí	Sí
04.1.2.6	Sí	160-1987	Salsa picante de mango	CCPFV	Sí	
04.1.2.8	Sí	240-2003	Productos acuosos de coco – Leche de coco y crema de coco	CCPFV	Sí	
04.1.2.10	No		Frutas y hortalizas encurtidas	CCPFV	Sí	Sí
04.2.1.1	Sí	038-1981	Hongos comestibles y sus productos	CCFFV	No	
04.2.1.1	Sí	040-1981	Hongos frescos "Cantarelos"	CCFFV	No	
04.2.1.1	Sí	131-1981	Pistachos con cáscara	CCFFV	No	
04.2.1.1	Sí	171-1989	Determinadas legumbres	CCCPL	No	

²⁷ Las normas del Codex para productos para los Pomelos en Conserva y para las Mandarinas en Conserva serán revocadas tras aprobar la Norma para Determinados Frutos Cítricos en conserva.

²⁸ Las normas del Codex para Compotas (Conservas de Frutas) y Jaleas y para Mermelada de Agrios serán revocadas tras aprobar la Norma para Compotas, Jaleas y Mermeladas.

Nº de la categoría de alimentos	¿Contiene esta categoría alimentos no normalizados?	Número de la norma para productos	Título de la norma para productos	Comité del Codex sobre productos responsable	¿Contiene esta norma para productos disposiciones sobre aditivos alimentarios? ²⁴	¿Está en revisión o elaboración esta norma para productos?
04.2.1.1	Sí	185-1993	Nopal	CCFFV	No	
04.2.1.1	Sí	186-1993	Tuna	CCFFV	No	
04.2.1.1	Sí	188-1993	Maíz enano	CCFFV	No	
04.2.1.1	Sí	197-1995	Aguacate	CCFFV	No	
04.2.1.1	Sí	200-1995	Maní	CCFFV	No	
04.2.1.1	Sí	218-1999	Jengibre	CCFFV	No	
04.2.1.1	Sí	224-2001	Tiquisque	CCFFV	No	
04.2.1.1	Sí	225-2001	Espárrago	CCFFV	No	
04.2.1.1	Sí	238-2003	Yuca (mandioca) dulce	CCFFV	No	
04.2.2.1	Sí	038-1981	Hongos comestibles y sus productos (congelados rápidamente)	CCPFV	Yes	
04.2.2.1	Sí	041-1981	Guisantes (arvejas) congelados rápidamente	CCPFV	No	
04.2.2.1	Sí	077-1981	Espinacas congeladas rápidamente	CCPFV	No	
04.2.2.1	Sí	104-1981	Puerros congelados rápidamente	CCPFV	No	
04.2.2.1	Sí	110-1981	Brécoles congelados rápidamente	CCPFV	No	
04.2.2.1	Sí	111-1981	Coliflores congeladas rápidamente	CCPFV	No (coadyuvantes de elaboración solamente)	
04.2.2.1	Sí	112-1981	Coles de Bruselas congeladas rápidamente	CCPFV	No	
04.2.2.1	Sí	113-1981	Frijoles verdes y frijolillos congelados rápidamente	CCPFV	No	
04.2.2.1	Sí	114-1981	Patatas (papas) fritas congeladas rápidamente	CCPFV	Sí	
04.2.2.1	Sí	132-1981	Maíz en grano entero congelado rápidamente	CCPFV	No (coadyuvantes de elaboración)	
04.2.2.1	Sí	133-1981	Maíz en la mazorca congelado rápidamente	CCPFV	No (coadyuvantes de elaboración)	
04.2.2.1	Sí	140-1983	Zanahorias congeladas rápidamente	CCPFV	No (coadyuvantes de elaboración)	
04.2.2.2	Sí	038-1981	Hongos comestibles y sus productos (incluso los hongos liofilizados, la sémola de hongos y el polvo de hongos)	CCPFV	Sí (Cuadro 3 solamente)	
04.2.2.2	Sí	039-1981	Hongos comestibles desecados	CCPFV	No	
04.2.2.3	Sí	038-1981	Hongos comestibles y sus productos (salados, encurtidos o en aceites vegetales)	CCPFV	Sí (Cuadro 3 solamente)	
04.2.2.3	Sí	066-1981	Aceitunas de mesa	CCPFV	Sí	
04.2.2.3	Sí	115-1981	Pepinos encurtidos (encurtido de pepinos)	CCPFV	Sí	
04.2.2.3	No		Frutas y hortalizas encurtidas	CCPFV	Sí	Sí

Nº de la categoría de alimentos	¿Contiene esta categoría alimentos no normalizados?	Número de la norma para productos	Título de la norma para productos	Comité del Codex sobre productos responsable	¿Contiene esta norma para productos disposiciones sobre aditivos alimentarios? ²⁴	¿Está en revisión o elaboración esta norma para productos?
04.2.2.4	Sí	013-1981	Tomates en conserva	CCPFV	Sí	Sí
04.2.2.4	Sí	016-1981	Frijoles verdes y frijolillos en conserva	CCPFV	Sí	Sí
04.2.2.4	Sí	018-1981	Maíz dulce en conserva	CCPFV	Sí	Sí
04.2.2.4	Sí	038-1981	Hongos comestibles y sus productos (esterilizados)	CCPFV	Sí (Cuadro 3 solamente)	
04.2.2.4	Sí	055-1981	Setas en conserva	CCPFV	Sí	
04.2.2.4	Sí	056-1981	Espárragos en conserva	CCPFV	Sí	Sí
04.2.2.4	Sí	058-1981	Guisantes (arvejas) verdes en conserva	CCPFV	Sí	Sí
04.2.2.4	Sí	081-1981	Guisantes (arvejas) maduros elaborados en conserva	CCPFV	Sí	Sí
04.2.2.4	Sí	116-1981	Zanahorias en conserva	CCPFV	Sí	Sí
04.2.2.4	Sí	144-1985	Palmito en conserva	CCPFV	Sí	Sí
04.2.2.4	Sí	145-1985	Castañas en conserva y puré de castañas en conserva	CCPFV	Sí	
04.2.2.4	Sí	241-2003	Brotos de bambú en conserva	CCPFV	Sí	
04.2.2.4	Sí		Determinadas hortalizas en conserva ²⁹	CCPFV	Sí	Sí
04.2.2.5	Sí	057-1971	Concentrados de tomate elaborados (puré de tomate)	CCPFV	Sí	Sí
04.2.2.6	Sí	038-1981	Hongos comestibles y sus productos (concentrado, concentrado o extracto de hongos secos)	CCPFV	Sí (Cuadro 3 solamente)	
04.2.2.6	Sí	057-1971	Concentrados de tomate elaborados (pasta de tomate)	CCPFV	Sí	Sí
04.2.2.7	Sí	038-1981	Hongos comestibles y sus productos (fermentados)	CCPFV	Sí	
04.2.2.7	Sí		Frutas y hortalizas encurtidas	CCPFV	Sí	Sí
04.2.2.7	Sí	151-1985	Gari	CCCPL	No	
04.2.2.7	Sí	223-2001	Kimchi	CCPFV	Sí	
05.1.1	No	105-1981	Cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares	CCCCP	Sí	
05.1.1	No	141-1983	Cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y torta de cacao	CCCCP	Sí	
05.1.3	Sí	086-1981	Manteca de cacao	CCCCP	No	

²⁹ Las normas del Codex para productos para los Frijoles Verdes y los Frijolillos en Conserva, para el Maíz Dulce en Conserva, Espárragos en Conserva, Guisantes (Arvejas) Verdes en Conserva, Guisantes (Arvejas) Maduros Elaborados en Conserva, Zanahorias en Conserva y Palmito en Conserva se revocarán tras aprobar la Norma para Determinadas Hortalizas en Conserva.

Nº de la categoría de alimentos	¿Contiene esta categoría alimentos no normalizados?	Número de la norma para productos	Título de la norma para productos	Comité del Codex sobre productos responsable	¿Contiene esta norma para productos disposiciones sobre aditivos alimentarios? ²⁴	¿Está en revisión o elaboración esta norma para productos?
05.1.4	Sí	087-1981	Chocolate y productos de chocolate	CCCCP	Sí	
06.1	Sí	153-1985	Maíz	CCCPL	No	
06.1	Sí	169-1989	Mijo perla en grano entero y decorticado	CCCPL	No	
06.1	Sí	172-1989	Sorgo en grano	CCCPL	No	
06.1	Sí	198-1995	Arroz	CCCPL	No	
06.1	Sí	199-1995	Trigo y el trigo duro	CCCPL	No	
06.1	Sí	201-1995	Avena	CCCPL	No	
06.1	Sí	202-1995	Cuscús	CCCPL	No	
06.2.1	Sí	152-1985	Harina de trigo	CCCPL	Sí	
06.2.1	Sí	154-1985	Harina integral de maíz	CCCPL	No	
06.2.1	Sí	155-1985	Harina y la sémola de maíz sin germen	CCCPL	No	
06.2.1	Sí	170-1989	Harina de mijo perla	CCCPL	No	
06.2.1	Sí	173-1989	Harina de sorgo	CCCPL	No	
06.2.1	Sí	176-1989	Harina de yucca comestible	CCCPL	No	
06.2.1	Sí	178-1991	Sémola y la harina de trigo duro	CCCPL	No	
06.4.3	Sí	249-2006	Fideos instantáneos	CCCPL	Sí	
08.2.2	Sí	096-1981	Jamón curado cocido	CCMPPP	Sí	
08.2.2	Sí	097-1981	Espaldilla de cerdo curada cocida	CCMPPP	Sí	
08.3.2	Sí	088-1981	Carne tipo "corned beef"	CCMPPP	Sí	
08.3.2	Sí	089-1981	"Carne luncheon"	CCMPPP	Sí	
08.3.2	Sí	098-1981	Carne picada curada cocida	CCMPPP	Sí	
09.1.2	Sí	191-1995	Calamares congelados rápidamente	CCFFP	No	
09.1.2	Sí		Moluscos bivalvos vivos y no viables procesados para consumo directo o para elaboración	CCFFP	No	Sí
09.2.1	Sí	036-1981	Pescados no eviscerados y eviscerados congelados rápidamente	CCFFP	Sí	
09.2.1	Sí	092-1981	Camarones congelados rápidamente	CCFFP	Sí	
09.2.1	Sí	095-1981	Langostas congeladas rápidamente	CCFFP	Sí	
09.2.1	Sí	165-1985	Bloques de filetes de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y de carne de pescado picada congelados	CCFFP	Sí	
09.2.1	Sí	190-1995	Filetes de pescado congelados rápidamente	CCFFP	Sí	
09.2.1	Sí		Carne del músculo abductor del peine congelada rápidamente	CCFFP	No	Sí
09.2.2	Sí	166-1985	Barritas, porciones y filetes de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente	CCFFP	Sí	

Nº de la categoría de alimentos	¿Contiene esta categoría alimentos no normalizados?	Número de la norma para productos	Título de la norma para productos	Comité del Codex sobre productos responsable	¿Contiene esta norma para productos disposiciones sobre aditivos alimentarios? ²⁴	¿Está en revisión o elaboración esta norma para productos?
09.2.5	Sí	189-1993	Aletas de tiburón secas	CCFFP	No	
09.2.5	Sí	167-1985	Pescado salado y pescado seco salado de la familia <i>Gadidae</i>	CCFFP	Sí	
09.2.5	Sí	222-2001	Galletas de pescado marino y de agua dulce y de mariscos, crustáceos y moluscos	CCFFP	Sí	
09.2.5	Sí	236-2003	Anchoas hervidas secas saladas	CCFFP	No	
09.2.5	Sí	244-2004	Arenque del Atlántico salado y el espadín salado	CCFFP	Sí	
09.2.5	Sí		Pescado ahumado	CCFFP	Sí	Sí
09.3.3	Sí		Caviar de esturión	CCFFP	Sí	Sí
09.4	Sí	003-1981	Salmón en conserva	CCFFP	No	
09.4	Sí	037-1981	Camarones en conserva	CCFFP	Sí	
09.4	Sí	070-1981	Atún y el bonito en conserva	CCFFP	Sí	
09.4	Sí	090-1981	Carne de cangrejo en conserva	CCFFP	Sí	
09.4	Sí	094-1981	Sardinias y productos análogos en conserva	CCFFP	Sí (Cuadro 3 solamente)	Sí
09.4	Sí	119-198	Pescados en conserva	CCFFP	Sí (Cuadro 3 solamente)	
12.1.2	Sí	053-1981	Regímenes especiales pobres en sodio (incluso los sucedáneos de la sal)	CCNFSDU	Sí (Cuadro 3 solamente)	
12.5	Sí	117-1981	"Bouillons" y consomés	CCSB	Sí	
12.9.1.3	Sí	175-1989	Productos proteínicos de soja (PPS)	CCVP	No (coadyuvantes de elaboración solamente)	
12.9.5	Sí	163-1987	Productos de proteínas de trigo incluido el gluten de trigo	CCVP	No	
12.9.5	Sí	174-1989	Productos proteínicos vegetales (PPV)	CCVP	No (coadyuvantes de elaboración solamente)	
13.0	Sí	053-1981	Regímenes especiales pobres en sodio (alimentos para regímenes especiales pobres en sodio)	CCNFSDU	No	
13.2	Sí	073-1981	Alimentos envasados para lactantes y niños	CCNFSDU	Sí	
13.2	Sí	074-1981	Alimentos elaborados a base de cereales para lactantes y niños pequeños	CCNFSDU	Sí	
13.4	No	181-1991	Preparados dietéticos para regímenes de control del peso	CCNFSDU	Sí (declaración general solamente)	

Nº de la categoría de alimentos	¿Contiene esta categoría alimentos no normalizados?	Número de la norma para productos	Título de la norma para productos	Comité del Codex sobre productos responsable	¿Contiene esta norma para productos disposiciones sobre aditivos alimentarios? ²⁴	¿Está en revisión o elaboración esta norma para productos?
13.4	No	203-1995	Preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento	CCNFSDU	Sí (declaración general solamente)	

Apéndice II

Resumen de los Cuadros de Disposiciones sobre Aditivos Alimentarios en las Categorías de Alimentos de la NGAA 05.1.1, 05.1.4, 06.2.1, 06.4.3, 08.2.2, 08.3.2 y 12.5, y en las Normas del Codex para Productos

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y la norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao (CODEX STAN 141) y norma para cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacaos y azúcares (CODEX STAN 105)

La descripción de los productos en el ámbito de la norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao es

El cacao en pasta o licor de cacao/chocolate es el producto obtenido del cacao sin cáscara ni germen que se obtiene de vainas de cacao de calidad comerciable, que ha sido limpiado y liberado de la cáscara del modo técnicamente más completo posible, sin quitar ni añadir ninguno de sus elementos constituyentes.

La torta de cacao es el producto obtenido por eliminación completa o parcial de la grasa del cacao sin cáscara ni germen o del cacao en pasta.

La descripción de los productos en el ámbito de la norma para cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacaos y azúcares es

El "cacao en polvo", "cacao en polvo rebajado en grasa" y el "cacao en polvo sumamente rebajado en grasa", son productos obtenidos de la torta de cacao (ref.: *Norma para la Pasta de Cacao (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao*), transformada en polvo.

Los alimentos que dependen de esta norma están cubiertos por la categoría de alimentos 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao).

Descriptorios relevantes de la categoría de alimentos de la NGAA son:

05.0 Confitería:

Comprende todos los productos de cacao y chocolate (05.1), otros productos de confitería (05.2), goma de mascar (05.3) y decoraciones y glaseados (05.4).

05.1 Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y sucedáneos del chocolate:

Esta categoría se ha subdividido para dar cabida a la variedad de productos a base de cacao y chocolate normalizados y no normalizados.

05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao:

Comprende una variedad de productos que se utilizan en la elaboración de otros productos de chocolate o en la preparación de bebidas a base de cacao. La mayoría de los productos de cacao tienen su origen en la almendra de cacao descortezada, que se obtiene de los granos de cacao limpios y

descascarillados. El cacao en pasta se obtiene mediante la desintegración mecánica de la almendra de cacao descortezada. Según el producto acabado de chocolate que se desee obtener, la almendra de cacao descortezada o el cacao en pasta pueden someterse a un proceso de alcalinización que suavice el sabor. El polvo de cacao es el cacao descascarillado que se obtiene durante el aventamiento y la eliminación de gérmenes. El cacao en polvo se obtiene reduciendo el contenido de grasa del cacao en pasta o licor de cacao mediante el prensado (incluido el prensado con expulsor) y el moldeado en una torta prensada de cacao. La torta prensada de cacao se desmenuza y se muele hasta conseguir cacao en polvo. El licor de cacao es una pasta fluida homogénea producida a partir de la almendra de cacao descortezada, tostada, desecada, desmenuzada y molida. Las mezclas de cacao y azúcar contienen solamente cacao en polvo y azúcar. El chocolate en polvo para bebidas se elabora a base de licor de cacao o cacao en polvo y azúcar, y se le pueden añadir aromas (p. ej., vainillina)^{30, 31} Entre estos productos se incluyen los siguientes: chocolate en polvo para bebidas; cacao para el desayuno; polvo de cacao (fino), almendras de cacao descortezadas, pasta y torta de cacao; licor de chocolate; mezclas de cacao (en polvo para preparar la bebida caliente); mezcla de cacao y azúcar y mezclas secas para dulces a base de cacao y azúcar. Las bebidas de cacao y la leche con chocolate acabadas se incluyen en la categoría 01.1.2; la mayoría de los productos de chocolate acabados se incluyen en la categoría 05.1.4.

La categoría tiene alimentos normalizados únicamente. La categoría 05.1.1 no está excluida de las disposiciones en el Cuadro 3 de la NGAA.

Los proyectos y anteproyectos adoptados de disposiciones sobre aditivos alimentarios aplicables en la NGAA y en estas normas para productos se indican en el siguiente cuadro.

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y las normas del Codex para el cacao en pasta (licor de Cacao/Chocolate) y la torta de cacao y cacao en polvo								
SIN N°	Sustancia	Cacao en polvo	Cacao en pasta	NGAA				
				Categoría de alimentos N°	DM	Trámite	Observaciones	
Reguladores de la acidez								
170(i)	Carbonato cálcico	BPF en producto acabado, producto final de cacao	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
330	Ácido cítrico	BPF en producto acabado, producto final de cacao	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
334	Ácido tartárico, L	5 g/kg en productos de cacao y chocolate acabados		Véase tartratos				
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartratos			05.1.1	5000	mg/kg	7	Nota 45 ³²

³⁰ Norma del Codex para cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares (CODEX STAN 105-1981); norma para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate) y la torta de cacao (CODEX STAN 141-1981)

³¹ *Food Chemistry*, H.-D. Beliz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, pp. 708-711.

³² **Nota 45:** Como ácido tartárico.

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y las normas del Codex para el cacao en pasta (licor de Cacao/Chocolate) y la torta de cacao y cacao en polvo								
SIN Nº	Sustancia	Cacao en polvo	Cacao en pasta	NGAA				
				Categoría de alimentos Nº	DM	Trámite	Observaciones	
338	Ácido ortofosfórico	2,5 g/kg expresados como P ₂ O ₅ en productos de cacao y chocolate acabados ³³		Véase fosfatos				
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Fosfatos			05.1.1	6000	mg/kg	7	Nota 33 ³⁴
500(i)	Carbonato sódico	BPF en producto acabado, producto final de cacao	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
500(ii)	Carbonato ácido de sodio	BPF en producto acabado, producto final de cacao	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
501(i)	Carbonato potásico	BPF en producto acabado, producto final de cacao	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
501(ii)	Carbonato ácido de potasio	BPF en producto acabado, producto final de cacao	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
503(i)	Carbonato amónico	BPF en producto acabado, producto final de cacao	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
503(ii)	Carbonato ácido de amonio	BPF en producto acabado, producto final de cacao	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
504(i)	Carbonato magnésico	BPF en producto acabado, producto final de cacao	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
524	Hidróxido sódico	BPF en producto acabado, producto final de cacao	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	

³³ 2,5 g/kg como P₂O₅ es equivalente a 1100 mg/kg como fósforo.

³⁴ **Nota 33:** Como fósforo.

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y las normas del Codex para el cacao en pasta (licor de Cacao/Chocolate) y la torta de cacao y cacao en polvo								
SIN N°	Sustancia	Cacao en polvo	Cacao en pasta	NGAA				
				Categoría de alimentos N°	DM	Trámite	Observaciones	
525	Hidróxido potásico	BPF en producto acabado, producto final de cacao	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
526	Hidróxido cálcico	BPF en producto acabado, producto final de cacao	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
527	Hidróxido de amonio	BPF en producto acabado, producto final de cacao	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
528	Hidróxido magnésico	BPF en producto acabado, producto final de cacao	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
530	Óxido de magnesio	BPF en producto acabado, producto final de cacao	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
541(i), (ii)	Fosfato de sodio y aluminio			05.1.1	2000	mg/kg	7	Nota 6 ³⁵ & 72 ³⁶
Antiaglutinantes								
341(iii)	Ortofosfato tricálcico	10 g/kg en producto acabado, producto final de cacao ³⁷	Véase fosfatos					
551	Dióxido de silicio (amorfo)		Cuadro 3		BPF	Adoptado		
552	Silicato cálcico		Cuadro 3		BPF	Adoptado		
553(i)	Silicato magnésico		Cuadro 3		BPF	Adoptado		
553(ii)	Trisilicato magnésico		Sin IDA del JECFA					
553(iii)	Talco		Cuadro 3		BPF	Adoptado		
554	Silicato de sodio y aluminio		Cuadro 3		BPF	Adoptado		
559	Silicato de aluminio (caolín)		Cuadro 3		BPF	Adoptado		
Antioxidantes								
214, 216, 218	Hidroxibenzoatos			05.1.1	700	mg/kg	7	Nota 27 ³⁸

³⁵ **Nota 6:** Como aluminio.

³⁶ **Nota 72:** Base lista para el consumo.

³⁷ Para el SIN 341(iii): 10 g/kg como P₂O₅ es equivalente a 4400 mg/kg como fósforo.

³⁸ **Nota 27:** Como ácido p-hidroxibenzoico.

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y las normas del Codex para el cacao en pasta (licor de Cacao/Chocolate) y la torta de cacao y cacao en polvo								
SIN Nº	Sustancia	Cacao en polvo	Cacao en pasta	NGAA				
				Categoría de alimentos Nº	DM		Trámite	Observaciones
304, 305	Ésteres de ascorbilo			05.0	500	mg/kg	Adoptado	Nota 10 ³⁹ , 15 ⁴⁰ & 114 ⁴¹
306, 307	Tocoferoles			05.1.1	500	mg/kg	7	Nota 15
310	Galato de propilo			05.1	200	mg/kg	Adoptado	Nota 15 & 130 ⁴²
Incrementadores del volumen								
1200	Polidextrosa	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
Colores								
100(i)	Curcumina			05.1	300	mg/kg	7	
102	Tartrazina			05.1	300	mg/kg	7	
104	Amarillo de quinoleína			05.1	300	mg/kg	7	
110	Amarillo ocaso			05.1.1	50	mg/kg	6	
122	Azorrubina			05.1	50	mg/kg	7	
124	Ponceau 4R			05.1.1	50	mg/kg	6	
150b	Color caramelo, Clase II			05.0	50,000	mg/kg	4	
150c	Color caramelo, Clase III			05.0	50,000	mg/kg	3	
				05.1.1		BPF	6	
150d	Color caramelo, Clase IV			05.0	50,000	mg/kg	3	
				05.1.1		BPF	6	
160a(i),a(ii), e, f	Carotenoides			05.1.1	300	mg/kg	6	
160b	Extractos de annato			05.1	200	mg/kg	4	Nota 8 ⁴³
				05.1.1		BPF	7	
Emulsionantes								

³⁹ **Nota 10:** como estearato de ascorbilo.

⁴⁰ **Nota 15:** Grasa o base de aceite.

⁴¹ **Nota 114:** Excluido el cacao en polvo.

⁴² **Nota 130:** Individualmente o en combinación: Butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), Butilhidroxitoluol (BHT, SIN 321), Butilhidroquinona terciaria (TBHQ, SIN 319) y Galato de propilo (SINS 310).

⁴³ **Nota 8:** Como bixina.

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y las normas del Codex para el cacao en pasta (licor de Cacao/Chocolate) y la torta de cacao y cacao en polvo								
SIN Nº	Sustancia	Cacao en polvo	Cacao en pasta	NGAA				
				Categoría de alimentos Nº	DM		Trámite	Observaciones
322	Lecitina	BPF en producto acabado, producto final de cacao	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
412	Goma guar	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
418	Goma gellan	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
442	Ácido fosfatídico, sal de amonio	10 g/kg en productos acabados de cacao o chocolate		05.1.1	10,000	mg/kg	7	Nota 97 ⁴⁴
466	Carboximetilcelulosa sódica	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
471	Mono y diglicéridos ácidos grasos comestibles	BPF en producto acabado, producto final de cacao	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
473	Sucroésteres de ácidos grasos	10 g/kg en producto acabado/producto final de cacao, uso ratificado temporalmente		05.1	10,000	mg/kg	7	
474	Sucroglicéridos			05.1.1	10,000	mg/kg	7	
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	BPF en producto acabado, producto final de cacao		05.1.1	9000	mg/kg	7	
476	Policirricinoleato de poliglicerol	5 g/kg en productos acabados de cacao o chocolate		05.1.1	5000	mg/kg	4	Nota 97
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	BPF en producto acabado, producto final de cacao		05.1.1	5000	mg/kg	Adoptado	
480	Diocil sulfosuccinato de sodio			05.1.1	4000	mg/kg	7	
481(i), 482(i)	Estearoil-2-lactilato de calcio			05.1.1	2000	mg/kg	7	
491	Monoestearato de sorbitán	2 g/kg en combinación con producto acabado/producto final de cacao		Véase ésteres de sorbitán de ácidos grasos				
492	Triestearato de sorbitán							
493	Monolaurato de sorbitán							

⁴⁴ **Nota 97:** En productos de cacao y chocolate.

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y las normas del Codex para el cacao en pasta (licor de Cacao/Chocolate) y la torta de cacao y cacao en polvo								
SIN N°	Sustancia	Cacao en polvo	Cacao en pasta	NGAA				
				Categoría de alimentos N°	DM	Trámite	Observaciones	
494	Monooleato de sorbitán							
495	Monopalmitato de sorbitán							
491-495	Ésteres de sorbitán de ácidos grasos			05.0	20,000	mg/kg	7	
Humectantes								
1520	Propilenglicol			05.0	240,000	mg/kg	7	
Conservantes								
200-203	Sorbatos			05.1.1	1500	mg/kg	7	Nota 42 ⁴⁵
Desmoldeadores								
905d	Aceite mineral, viscosidad alta			05.1	2000	mg/kg	Adoptado	Nota 3 ⁴⁶
905e	Aceite mineral, viscosidad media y baja (clase I)			05.0	2000	mg/kg	Adoptado	Nota 3
1503	Aceite de ricino			05.1		BPF	6	
Estabilizantes								
400	Ácido algínico	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
405	Alginato de propano-1,2-diol			05.1	5000	mg/kg	7	
407	Carragenano y sus sales de Na, K, NH ₄ (incluye furcellerán)	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
410	Goma de semillas de algarrobo	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BFPF	Adoptado	
413	Goma de tragacanto	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
414	Goma arábiga	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	

⁴⁵ Nota 42: Como ácido sórbico.

⁴⁶ Nota 3: Tratamiento de superficie.

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y las normas del Codex para el cacao en pasta (licor de Cacao/Chocolate) y la torta de cacao y cacao en polvo								
SIN Nº	Sustancia	Cacao en polvo	Cacao en pasta	NGAA				
				Categoría de alimentos Nº	DM	Trámite	Observaciones	
415	Goma xantana	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
416	Goma karaya	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
417	Goma tara	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
460(i)	Celulosa microcristalina ⁴⁷	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
460(ii)	Celulosa en polvo ⁴⁷	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
Edulcorantes								
420	Sorbitol (incluido el jarabe de sorbitol)	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
421	Manitol	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
950	Acesulfame potásico	350 mg/kg en producto acabado, producto final de cacao		05.1.1	2500	mg/kg	6	
951	Aspartamo	3 g/kg en producto acabado, producto final de cacao		05.1.1	3000	mg/kg	6	
952	Ciclamatos			05.1	500	mg/kg	6	Nota 17 ⁴⁸
953	Isomaltosa	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	

⁴⁷ Indicado en normas para productos como SIN 460 celulosa, que incluye SIN 460(i) celulosa microcristalina y SIN 460(ii) celulosa en polvo.

⁴⁸ **Nota 17:** como ácido ciclámico.

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y las normas del Codex para el cacao en pasta (licor de Cacao/Chocolate) y la torta de cacao y cacao en polvo								
SIN N°	Sustancia	Cacao en polvo	Cacao en pasta	NGAA				
				Categoría de alimentos N°	DM		Trámite	Observaciones
954	Sacarina (y sus sales de sodio, potasio y calcio)	100 mg/kg límite de residuo en producto acabado, producto final de cacao		05.1	500	mg/kg	6	
955	Sucralosa	580 mg/kg en producto acabado, producto final de cacao		05.1.1	1500	mg/kg	6	
956	Alitamo			05.0	300	mg/kg	6	
957	Taumatina	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
961	Neotamo			05.1.1	100	mg/kg	3	
962	Sal de aspartamo y acesulfamo			05.1.1	4660	mg/kg	3	Nota 119 ⁴⁹
965	Maltitol y jarabe de maltitol	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
966	Lactitol	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
967	xilitol	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
Espesantes								
1400	Dextrinas, almidón tostado blanco y amarillo	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1401	Almidones tratados con ácido	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1402	Almidones tratados con álcalis	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	

⁴⁹ Nota 119: Dosis de uso comunicada como equivalentes de aspartamo.

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) y las normas del Codex para el cacao en pasta (licor de Cacao/Chocolate) y la torta de cacao y cacao en polvo								
SIN N°	Sustancia	Cacao en polvo	Cacao en pasta	NGAA				
				Categoría de alimentos N°	DM	Trámite	Observaciones	
1403	Almidón blanqueado	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1404	Almidón oxidado	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1405	Almidones tratados con enzimas	BPF en producto acabado, producto final de cacao		Cuadro 3		BPF	Adoptado	

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.4 (productos de cacao y chocolate) y la Norma para el chocolate (CODEX STAN 87-1981)

La descripción de los productos en el ámbito de la norma para el chocolate es

La norma es aplicable al chocolate y productos de chocolate destinados al consumo humano e incluidos en la Sección 2. El chocolate y los productos de chocolate se elaborarán a partir de cacao y sustancias de cacao con azúcares y pueden tener edulcorantes, productos lácteos, aromatizantes y otros ingredientes de alimentos.

Los alimentos que dependen de esta norma recaen bajo la categoría de alimentos 05.1.4 (productos de cacao y chocolate).

Los descriptores relevantes de la categoría de alimentos de la NGAA son:

05.0 Confitería:

Comprende todos los productos de cacao y chocolate (05.1), otros productos de confitería (05.2), goma de mascar (05.3) y decoraciones y glaseados (05.4).

05.1 Productos de cacao y chocolate, incluidos los productos de imitación y sucedáneos del chocolate:

Esta categoría se ha subdividido para dar cabida a la variedad de productos a base de cacao y chocolate normalizados y no normalizados.

05.1.4 Productos de cacao y chocolate:

El chocolate se produce a partir de la almendra de cacao descortezada, cacao en pasta, tortas prensadas de cacao, cacao en polvo o licor de cacao con o sin azúcar añadido, manteca de cacao, sustancias aromatizantes o saborizantes e ingredientes optativos (p. ej., nueces)⁵⁰. Comprende nueces y frutas recubiertas de chocolate (p. ej., pasas), pero no incluye las nueces recubiertas de yogur, cereales o miel (categoría 15.2). Entre estos productos se incluyen los siguientes: bombones, dulces de manteca de cacao (a base de manteca de cacao, sólidos secos de leche y azúcar), chocolate blanco, pepitas de chocolate (p. ej., para hornear), chocolate con leche, chocolate cremoso, chocolate dulce, chocolate amargo, chocolate relleno (chocolate con una textura distinta en el interior y un recubrimiento externo, excluidos las tortas, galletas y pasteles y los productos de panadería fina de las categorías 07.2.1 y 07.2.2), y el chocolate compuesto (chocolate con sustancias comestibles añadidas, excluidos el almidón de harina y la grasa, a no ser que estén expresamente permitidos)⁵¹.

La categoría 05.1.4 contiene alimentos normalizados y no normalizados. La categoría 05.1.4 no está excluida de las disposiciones en el Cuadro 3 de la NGAA.

⁵⁰ *Food Chemistry*, H—D. Belitz & W. Grosch, Springer-Verlag, Heidelberg, 1987, págs. 708-711.

⁵¹ Norma del Codex para el chocolate (CODEX STAN 087-2003).

En el siguiente cuadro se incluyen únicamente clases funcionales de aditivos alimentarios que figuran en la sección de aditivos alimentarios de la norma para productos.

Los proyectos y anteproyectos aprobados de disposiciones sobre aditivos alimentarios aplicables de la NGAA y esta norma para productos se indican en el siguiente cuadro.

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate) y la Norma del Codex para el Chocolate							
SIN N°	Sustancia	Chocolate y productos de chocolate	NGAA				
			Categoría de alimentos N°	DM	Trámite	Observaciones	
Reguladores de la acidez							
170(i)	Carbonato cálcico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
330	Ácido cítrico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
334	Ácido tartárico, L	5 g/kg	Véase tartratos				
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartratos		05.1.4	10,000	mg/kg	7	Nota 45 ⁵²
338	Ácido ortofósforico	2,5 g/kg expresados como P ₂ O ₅ ⁵³	Véase fosfatos				
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Fosfatos		05.1.4	2200	mg/kg	7	Nota 33 ⁵⁴
500(i)	Carbonato sódico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
500(ii)	Carbonato ácido de sodio	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
501(i)	Carbonato potásico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
501(ii)	Carbonato ácido de potasio	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
503(i)	Carbonato amónico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
503(ii)	Carbonato ácido de amonio	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
504(i)	Carbonato magnésico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
524	Hidróxido sódico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
525	Hidróxido potásico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
526	Hidróxido cálcico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
527	Hidróxido de amonio	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
528	Hidróxido magnésico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
530	Óxido de magnesio	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	

⁵² **Nota 45:** Como ácido tartárico.

⁵³ 2,5 g/kg como P₂O₅ es equivalente a 1100 mg/kg como fósforo.

⁵⁴ **Nota 33:** Como fósforo.

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate) y la Norma del Codex para el Chocolate							
SIN N°	Sustancia	Chocolate y productos de chocolate	NGAA				
			Categoría de alimentos N°	DM	Trámite	Observaciones	
Antioxidantes							
304	Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg en base de grasa, chocolate blanco solamente	Véase ésteres de ascorbilo				
304, 305	Ésteres de ascorbilo		05.0	500	mg/kg	Adoptado	Nota 10 ⁵⁵ , 15 ⁵⁶ & 114 ⁵⁷
307	α-Tocoferol	750 mg/kg en base de grasa, chocolate blanco solamente	Véase tocoferoles				
306, 307	Tocoferoles		05.1.4	750	mg/kg	7	Nota 15
310	Galato de propilo	200 mg/kg individualmente o en combinación en base de grasa, chocolate blanco solamente	05.1	200	mg/kg	Adoptado	Nota 15 & 130 ⁵⁸
319	Butilhidroquinona terciaria		05.1.4	200	mg/kg	Adoptado	Nota 15, 130 & 141 ⁵⁹
320	Butilhidroxianisol		05.1.4	200	mg/kg	Adoptado	Nota 15, 130 & 141
321	Butilhidroxitoluol		05.1.4	200	mg/kg	Adoptado	Nota 15, 130 & 141
Incrementadores del volumen							
1200	Polidextrosa	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
Colores							
174	Plata	BPF para decoración solamente	Sin IDA del JECFA				
175	Oro	BPF para decoración solamente	Sin IDA del JECFA				
Emulsionantes							
322	Lecitina	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
422	Glicerol	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
432-436	Polisorbatos		05.1.4	10,000	mg/kg	6	

⁵⁵ **Nota 10:** Como estearato de ascorbilo.

⁵⁶ **Nota 15:** Base de grasa o aceite.

⁵⁷ **Nota 114:** Excluido cacao en polvo.

⁵⁸ **Nota 130:** Individualmente o en combinación: Butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), Butilhidroxitoluole (BHT, SIN 321), Butilhidroquinona terciaria (TBHQ, SIN 319) y Galato de propilo (SIN 310).

⁵⁹ **Nota 141:** De uso en el chocolate blanco solamente.

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate) y la Norma del Codex para el Chocolate								
SIN N°	Sustancia	Chocolate y productos de chocolate	NGAA					
			Categoría de alimentos N°	DM	Trámite	Observaciones		
471	Mono y diglicéridos	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado		
435	Monoestearato de sorbitán polioxietinelado	10 g/kg	15 g/kg en combinación	Véase polisorbatos				
442	Ácido fosfatídico, sal de amonio	10 g/kg		05.1.4	10,000	mg/kg	7	
476	Polirricinoleato de poliglicerol	5 g/kg		05.1.4	10,000	mg/kg	7	
491	Monoestearato de sorbitán	10 g/kg		Véase ésteres de sorbitán de ácidos grasos				
492	Triestearato de sorbitán	10 g/kg						
491-495	Ésteres de sorbitán de ácidos grasos		05.0	20,000	mg/kg	7		
473	Sucroésteres de ácidos grasos		05.1	10,000	mg/kg	7		
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos		05.1.4	10,000	mg/kg	7		
Agentes de glaseado								
414	Goma arábica	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado		
440	Pectinas	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado		
901	Cera de abeja, blanca y amarilla	BPF	05.1.4		BPF	Adoptado	Nota 3 ⁶⁰	
902	Cera candelilla	BPF	05.1.4		BPF	Adoptado		
903	Cera carnauba		05.1.4	5000	mg/kg	Adoptado	Nota 3	
904	Goma laca	BPF	05.1.4		BPF	Adoptado	Nota 3	
1203	Alcohol polivinílico		05.1.4	15,000	mg/kg	3		
Humectantes								
1520	Propilenglicol		05.0	240,000	mg/kg	7		
Edulcorantes								
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado		
421	Manitol	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado		
950	Acesulfame potásico	500 mg/kg	05.1.4	2000	mg/kg	3		
951	Aspartamo	2 000 mg/kg	05.1.4	2500	mg/kg	6		
952	Ciclamatos	500 mg/kg; sales de sodio y potasio solamente	05.1	500	mg/kg	6	Nota 17 ⁶¹	
953	Isomaltosa	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado		

⁶⁰ Nota 3: Tratamiento de superficie.

⁶¹ Nota 17: Como ácido ciclámico.

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate) y la Norma del Codex para el Chocolate							
SIN N°	Sustancia	Chocolate y productos de chocolate	NGAA				
			Categoría de alimentos N°	DM		Trámite	Observaciones
954	Sacarina y sus sales de sodio, potasio y calcio	500 mg/kg; sales de sodio y calcio solamente	05.1	500	mg/kg	6	
955	Sucralosa		05.1.4	1500	mg/kg	6	
956	Alitame		05.0	300	mg/kg	6	
957	Taumatina	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
961	Neotamo		05.1.4	80	mg/kg	3	
962	Sal de aspartame y acesulfamo		05.1.4	2270	mg/kg	3	Nota 113 ⁶² & 145 ⁶³
965	Maltitol	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
966	Lactitol	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
967	Xilitol	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	

⁶² **Nota 113:** Dosis de uso comunicada como equivalente de acesulfame potásico.

⁶³ **Nota 145:** Los productos son de energía reducida o sin azúcar añadido.

Categoría de Alimentos de la NGAA 06.2.1 (Harinas) y la Harina de trigo (CODEX STAN 152-1985)

La descripción de los productos en el ámbito de la norma para la harina de trigo es

Por harina de trigo se entiende el producto elaborado con granos de trigo común, *Triticum aestivum* L., o trigo ramificado, *Triticum compactum* Host., o combinaciones de ellos por medio de procedimientos de trituración o molienda en los que se separa parte del salvado y del germen, y el resto se muele hasta darle un grado adecuado de finura.

Los alimentos que dependen de esta norma recaen bajo la categoría 06.2.1 (Harinas).

Los descriptores relevantes de la categoría de alimentos de la NGAA son:

06.0 Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 07.0:

Incluye formas no elaboradas (06.1) y distintas formas elaboradas de cereales y productos a base de cereales

06.2 Harinas y almidones (incluida soja en polvo):

Incluye los productos molidos básicos obtenidos de granos de cereales, raíces, tubérculos, legumbres o leguminosas vendidos como tales o utilizados como ingredientes (p. ej., en productos horneados).

06.2.1 Harinas:

La harina se obtiene de la molturación de granos, cereales y tubérculos (p. ej., la yuca). Esta categoría comprende las pastas de harina para pan y para tortas, galletas y pasteles, harina para pan, repostería, fideos y pastas y mezclas de harinas (mezclas de harinas de distintos cereales o granos), que son diferentes de las mezclas para productos de pastelería (mezclas secas que contienen harina y otros ingredientes, categorías 07.1.6 (mezclas para productos de panadería ordinaria) y categoría 07.2.3 (mezclas para pastelería fina). Ejemplos de estos productos son: harina de trigo duro, harina leudante, harina enriquecida, harina instantánea, harina de maíz, salvado, fécula de patata, harina de soja tostada (kinako), harina de «konjac» gelatina en polvo de “lengua del diablo”, konnayaku-ko) y *maida* (harina de trigo refinada).

La categoría 06.2.1 tiene alimentos normalizados y alimentos no normalizados. La categoría 06.2 y sus subcategorías están excluidas de las disposiciones en el Cuadro 3 de la NGAA.

En el siguiente cuadro se incluyen únicamente clases funcionales de aditivos alimentarios que figuran en la sección de aditivos alimentarios de la norma para productos.

Los proyectos y anteproyectos aprobados de disposiciones sobre aditivos alimentarios aplicables de la NGAA y esta norma para productos se indican en el siguiente cuadro.

Categoría de alimentos de la NGAA 06.2.1 (Harinas) y la Norma del Codex para la harina del trigo							
SIN N°	Sustancia	Harina del trigo	NGAA				
			Categoría de alimentos N°	DM	Trámite	Observaciones	
Enzimas							
1100	Amilasa (<i>A. niger</i>)	BPF en producto acabado	Sin IDA del JECFA				
1100	Alfa amilasa (<i>A. oryzae</i>)	BPF en producto acabado	06.2		BPF	Adoptado	
1101(i)	Proteasa de <i>B. subtilis</i>	BPF en producto acabado	Sin IDA del JECFA				
1101(i)	Proteasa de <i>A. oryzae</i>	BPF en producto acabado	06.2.1		BPF	Adoptado	
1101(ii)	Papaína		06.2.1		BPF	7	
1102	Oxidasa de glucosa de <i>A. niger</i>		06.2.1	780	mg/kg	4	
Agentes de tratamiento de las harinas							
220	Dióxido de azufre	200 mg/kg en producto acabado; para harinas para la fabricación de galletas y pasteles	Véase sulfitos				
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos		06.2.1	200	mg/kg	Adoptado	Nota 44 ⁶⁴
300	Ácido ascórbico	300 mg/kg en productos acabados	06.2.1	300	mg/kg	7	
301	Ascorbato sódico		06.2		BPF	4	
			06.2.1	300	mg/kg	7	
303	Ascorbato potásico		06.2.1	300	mg/kg	7	
322	Lecitina	2000 mg/kg en productos acabados	06.2	5000	mg/kg	7	
341(i)	Ortofosfato monocálcico	2500 mg/kg ⁶⁵ en productos acabados	Véase fosfatos				

⁶⁴ Nota 44: Como SO₂ residual

⁶⁵ Se supone que es 2500 mg/kg como P₂O₅ que es el equivalente a 1100 mg/kg como fósforos.

Categoría de alimentos de la NGAA 06.2.1 (Harinas) y la Norma del Codex para la harina del trigo							
SIN Nº	Sustancia	Harina del trigo	NGAA				
			Categoría de alimentos Nº	DM		Trámite	Observaciones
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i-iii, v- vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Fosfatos		06.2.1	11,900	mg/kg	7	Nota 33 ⁶⁶
516	Sulfato cálcico		06.2.1		BPF	7	Nota 57
523	Sulfato de aluminio y amonio		06.2	500	mg/kg	4	Nota 6 ⁶⁷
920	Clorhidrato de L-cisteína	90 mg/kg en productos acabados	Sin IDA del JECFA				
925	Cloro	2500 mg/kg en productos acabados, para pasteles "high ratio"	06.2.1	2500	mg/kg	Adoptado	Nota 87 ⁶⁸
926	Dióxido de cloro	30 mg/kg en productos acabados, para productos de panadería "yeast-raised"	06.2.1	2500	mg/kg	Adoptado	Nota 87
927a	Azodicarbonamida	45 mg/kg en productos acabados, para pan levado	06.2.1	45	mg/kg	Adoptado	
928	Peróxido de benzofl	60 mg/kg en productos acabados	06.2.1	66	mg/kg	6	

⁶⁶ **Nota 33:** Como fósforo.

⁶⁷ **Nota 6:** Como aluminio.

⁶⁸ **Nota 87:** Nivel de tratamiento.

Categoría de alimentos de la NGAA 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos) y norma para los fideos instantáneos (CODEX STAN 249-2006)

La descripción de los productos en el ámbito de la norma para los fideos instantáneos es

Los fideos instantáneos son un producto preparado con harina de trigo y/o harina de arroz y/u otras harinas y/o féculas como ingrediente principal, con o sin la adición de otros ingredientes. Pueden tratarse con agentes alcalinos. Se caracterizan por el uso del proceso de pregelatinización y deshidratación ya sea mediante fritura o por otros métodos. El producto debería presentarse como uno de los siguientes tipos: fideos fritos o fideos sin freír.

Los alimentos que dependen de esta norma recaen bajo la categoría de alimentos 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos).

Los descriptores relevantes de la categoría de alimentos de la NGAA son:

06.0 Cereales y productos a base de cereales, derivados de granos de cereales, de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, excluidos los productos de panadería de la categoría de alimentos 07.0:

Incluye formas no elaboradas (06.1) y distintas formas elaboradas de cereales y productos a base de cereales.

06.4 Pastas y fideos y productos análogos (p. ej., fécula de arroz en hojas, vermicelli de arroz, pastas y fideos de soja):

Esta categoría de alimentos fue revisada en el entendimiento de que en las pastas y fideos deshidratados se necesitarían muy pocos o ningún aditivo⁶⁹
Incluye todas las pastas, los fideos y productos análogos.

06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos:

Productos que están tratados (es decir, calentados, hervidos, cocidos al vapor, cocidos, pregelatinizados o congelados). Estos productos pueden venderse directamente al consumidor (p. ej., ñoquis precocidos y enfriados que deben calentarse antes del consumo) o pueden ser el componente amiláceo de comidas preparadas (p. ej., platos principales congelados que deben calentarse para servir y que contienen espaguetis, macarrones o fideos; espaguetis en lata y platos principales de albóndigas). También se incluyen los fideos instantáneos (*sokuseki-men*; p. ej., *ramen* precocido, *udon*, fideos de arroz), que están pregelatinizados y se calientan y secan antes de venderlos al consumidor.

La categoría 06.4.3 contiene alimentos normalizados y alimentos no normalizados. La categoría 06.4.3 no está excluida de las disposiciones en el Cuadro 3 de la NGAA.

⁶⁹ ALINORM 03/12, Párr. 55.

En el siguiente cuadro se incluyen únicamente clases funcionales de aditivos alimentarios que figuran en la sección de aditivos alimentarios de la norma para productos.

Los proyectos y anteproyectos aprobados de disposiciones sobre aditivos alimentarios aplicables de la NGAA y esta norma para productos se indican en el siguiente cuadro.

Categoría de alimentos de la NGAA 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos) y la norma del Codex para los fideos instantáneos							
SIN N°	Sustancia	Fideos instantáneos	NGAA				
			Categoría de alimentos N°	DM	Trámite	Observaciones	
Reguladores de la acidez							
260	Ácido acético, Glacial	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
262(i)	Acetato sódico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
270	Ácido láctico (L-, D-, y DL-)	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
296	Ácido málico (DL-)	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
327	Lactato cálcico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
330	Ácido cítrico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
331(iii)	Citrato trisódico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
334	Ácido tartárico (L(+)-)	7500 mg/kg			Véase tartratos		
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartratos		06.4.3	7500	mg/kg	4	Nota 45 ⁷⁰
350(ii)	Malato sódico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
355-357, 359	Adipatos		06.4.3	1000	mg/kg	7	Nota 1 ⁷¹
365	Fumarato de sodio	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
500(i)	Carbonato sódico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
500(ii)	Carbonato ácido de sodio	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
501(i)	Carbonato potásico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
516	Sulfato cálcico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
529	Óxido de calcio	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
Antiaglutinantes							
900a	Polidimetilsiloxano	50 mg/kg	06.4.3	50	mg/kg	3	
Antioxidantes							
300	Ácido ascórbico (L-)	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
304	Palmitato de ascorbilo	500 mg/kg individualmente o en combinación, como estearato de ascorbilo	Véase ésteres de ascorbilo				
305	Estearato de ascorbilo						

⁷⁰ **Nota 45:** Como ácido tartárico.

⁷¹ **Nota 1:** Como ácido adípico.

Categoría de alimentos de la NGA 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos) y la norma del Codex para los fideos instantáneos							
SIN Nº	Sustancia	Fideos instantáneos	NGAA				
			Categoría de alimentos Nº	DM		Trámite	Observaciones
304, 305	Ésteres de ascorbilo		06.4.3	500	mg/kg	4	Nota 10 ⁷²
				20	mg/kg	Adoptado	Nota 10
306	Extracto rico en tocoferoles mixtos	200 mg/kg individualmente o en combinación	Véase tocoferoles				
307	Tocoferol, alfa						
306, 307	Tocoferoles		06.4.3	200	mg/kg	4	
310	Galato de propilo	200 mg/kg individualmente o en combinación, en base de grasa o aceite	06.4.3	200	mg/kg	3	Notas 15 ⁷³ & 130 ⁷⁴
				100	mg/kg	Adoptado	Notas 15 & 130
319	Butilhidroquinona terciaria		06.4.3	200	mg/kg	Adoptado	Notas 15 & 130
320	Butilhidroxianisol		06.4.3	200	mg/kg	Adoptado	Notas 15 & 130
321	Butilhidroxitoluol		06.4.3	200	mg/kg	Adoptado	Notas 15 & 130
Colores							
100(i)	Curcumina	500 mg/kg	06.4.3	500	mg/kg	7	
101(i)	Fosfato sódico de riboflavina 5	200 mg/kg, individualmente o en combinación, como riboflavina	Véase riboflavinas				
101(ii)	Fosfato de riboflavina 5						
101(i), (ii)	Riboflavinas		06.4.3	300	mg/kg	Adoptado	
102	Tartrazina	300 mg/kg	06.4.3	300	mg/kg	7	
110	Amarillo ocaso FCF	300 mg/kg	06.4.3	300	mg/kg	6	
120	Carmines	100 mg/kg	06.4.3	100	mg/kg	3	
123	Amaranto	100 mg/kg	06.4.3	100	mg/kg	7	
141(i)	Complejo cúprico de clorofilas	100 mg/kg	Véase complejos cúpricos de clorofilas				
141(ii)	Complejo cúprico de clorofilinas, sales de sodio y potasio	100 mg/kg					
141(i), (ii)	Complejos cúpricos de clorofilas		06.4.3	100	mg/kg	3	
					BPF	6	
143	Verde sólido FCF	290 mg/kg	06.4.3	290	mg/kg	3	
				100	mg/kg	6	

⁷² **Nota 10:** Como estearato de ascorbilo.

⁷³ **Nota 15:** Base de grasa o aceite.

⁷⁴ **Nota 130:** Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitoluol (BHT, SIN 321), butilhidroquinona terciaria (TBHQ, SIN 319) y galato de propilo (SIN 310).

Categoría de alimentos de la NGAA 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos) y la norma del Codex para los fideos instantáneos							
SIN Nº	Sustancia	Fideos instantáneos	NGAA				
			Categoría de alimentos Nº	DM		Trámite	Observaciones
150a	Color caramelo natural, Clase I	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
150b	Color caramelo, Clase II	50,000 mg/kg	06.4.3	50,000	mg/kg	4	
150c	Color caramelo, Clase III	50,000 mg/kg	06.4.3	50,000	mg/kg	3	
150d	Color caramelo, Clase IV	50,000 mg/kg	06.4.3	50,000	mg/kg	3	
160a(i)	Beta-caroteno (sintético)	1200 mg/kg	Véase carotenoides				
160a(ii)	Caroteno extractos naturales, (vegetales)	1000 mg/kg	06.4.3	1000	mg/kg	3	
160a(ii)	Beta-caroteno (<i>Blakeslea trispora</i>)	1000 mg/kg	Véase carotenoides				
160b	Extractos de annato		06.4.3	100	mg/kg	4	
160e	Beta-apo-8'-carotenal	200 mg/kg	Véase carotenoides				
160f	Éster etílico o metílico de ácido beta-Apo-8'-caroteinoico	1000 mg/kg					
160a(i), a(ii), e, f	Carotenoides		06.4.3	1200	mg/kg	3	
161g	Cantaxantina		06.4.3		BPF	6	
162	Rojo de remolacha	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
Emulsionantes							
322	Lecitina	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
405	Alginato de propano -1,2-diol	5000 mg/kg	06.4.3	5000	mg/kg	7	
430	Estearato de polioxietileno (8)	5000 mg/kg en base seca, individualmente o en combinación	Véase estearatos de polioxietileno				
431	Estearato polioxietileno (40)						
430, 431	Estearatos de polioxietileno		06.4.3	5000	mg/kg	4	Nota 2 ⁷⁵
432	Monolaurato de sorbitán polioxietileno (20)	5000 mg/kg como total de ésteres de sorbitán polioxietilenados (20), individualmente o en combinación	Véase polisorbatos				
433	Monooleato de sorbitán polioxietileno (20)						
434	Monopalmitato de sorbitán polioxietileno (20)						
435	Monoestearato de sorbitán polioxietileno (20)						
436	Triestearato de sorbitán polioxietileno (20)						
432-436	Polisorbatos		06.4.3	10,000	mg/kg	3	

⁷⁵ Nota 2: En base a ingrediente seco, peso seco, mezcla o concentrado seco.

Categoría de alimentos de la NGAA 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos) y la norma del Codex para los fideos instantáneos							
SIN Nº	Sustancia	Fideos instantáneos	NGAA				Observaciones
			Categoría de alimentos Nº	DM	Trámite		
471	Mono y diglicéridos	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	10,000 mg/kg	06.4.3	10,000	mg/kg	Adoptado	
473	Sucroésteres de ácidos grasos	2000 mg/kg	06.4	2000	mg/kg	4	
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	2000 mg/kg	06.4.3	20,000	mg/kg	7	
476	Polirricinoleato de poliglicerol	500 mg/kg	06.0	5000	mg/kg	7	
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	5000 mg/kg en la base seca	06.4.3	5000	mg/kg	3	Nota 2
481(i)	Estearoil-2-lactilato de sodio	5000 mg/kg	Véase estearoil-2-lactilatos				
482(i)	Estearoil-2-lactilato de calcio	5000 mg/kg					
481(i), 482(i)	Estearoil-2-lactilatos		06.4.3	5000	mg/kg	4	
491	Monoestearato de sorbitán	5000 mg/kg en la base seca, individualmente o en combinación	Véase ésteres de sorbitán de ácidos grasos				
492	Triestearato de sorbitán						
493	Monolaurato de sorbitán						
495	Monopalmitato de sorbitán						
491-495	Ésteres de sorbitán de ácidos grasos		06.4.3	5000	mg/kg	4	Nota 11 ⁷⁶
Acentuadores del aroma							
620	Ácido glutámico, (L(+)-)	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
621	Glutamato monosódico, L-	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
627	Guanilato disódico, 5'	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
631	Inosinato disódico, 5'	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
635	Ribonucleótidos disódicos, 5'-	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
Agentes de tratamiento de las harinas							
220	Dióxido de azufre	20 mg/kg como dióxido de azufre, individualmente o en combinación	Véase sulfitos				
221	Sulfito sódico						
222	Sulfito ácido de sodio						
223	Metabisulfito sódico						
224	Metabisulfito potásico						
225	Sulfito de potasio						
227	Sulfito ácido de calcio						
228	Bisulfito de potasio						

76

Nota 11: Base de harina.

Categoría de alimentos de la NGAA 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos) y la norma del Codex para los fideos instantáneos							
SIN N°	Sustancia	Fideos instantáneos	NGAA				
			Categoría de alimentos N°	DM		Trámite	Observaciones
539	Tiosulfato de sodio						
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos		06.4.3	20	mg/kg	Adoptado	Nota 44 ⁷⁷
Humectantes							
325	Lactato sódico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
339(i)	Ortofosfato monosódico	2000 mg/kg como fósforos, individualmente o en combinación					Véase fosfatos
339(ii)	Ortofosfato disódico						
339(iii)	Ortofosfato trisódico						
340(i)	Ortofosfato monopotásico						
340(ii)	Ortofosfato dipotásico						
340(iii)	Ortofosfato tripotásico						
341(iii)	Ortofosfato tricálcico						
450(i)	Difosfato disódico						
450(iii)	Difosfato tetrasódico						
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						
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii, v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	Fosfatos		06.4.3	2200	mg/kg	4	Nota 33 ⁷⁸
420	Sorbitol y jarabe de sorbitol	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1520	Propilenglicol	10,000 mg/kg	06.4.3	20,000	mg/kg	4	
Sustancias conservadoras							
210-213	Benzoatos		06.4.3	1000	mg/kg	Adoptado	Nota 13 ⁷⁹
200	Ácido sórbico						

⁷⁷ **Nota 44:** Como SO₂ residual.

⁷⁸ **Nota 33:** Como fósforo.

⁷⁹ **Nota 13:** Como ácido benzoico.

Categoría de alimentos de la NGAA 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos) y la norma del Codex para los fideos instantáneos							
SIN Nº	Sustancia	Fideos instantáneos	NGAA				
			Categoría de alimentos Nº	DM		Trámite	Observaciones
201	Sorbato sódico	2000 mg/kg como ácido sórbico, individualmente o en combinación	Vease sorbatos				
202	Sorbato potásico						
203	Sorbato cálcico						
200-203	Sorbatos		06.4.3	2000	mg/kg	7	Nota 42 ⁸⁰
262(ii)	Diacetato de sodio		06.4.3	3000	mg/kg	7	
Estabilizadores							
170(i)	Carbonato cálcico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
406	Agar	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
459	Beta-Ciclodextrina	1000 mg/kg					
Espesantes							
400	Ácido algínico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
401	Alginato sódico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
407	Carragenano y sus sales de Na, K, NH ₄ (incluye furcellaran)	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
407a	Algas marinas elaboradas, del género Eucheuma	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
410	Goma de semillas de algarrobo	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
412	Goma guar	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
414	Goma arábiga (goma de acacia)	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
415	Goma xantana	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
416	Goma karaya	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
417	Goma tara	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
418	Goma gellan (gelán)	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
424	Curdlan	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
440	Pectinas	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
466	Carboximetilcelulosa sódica	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
508	Cloruro de potasio	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1401	Almidones tratados con ácido	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1402	Almidones tratados con álcalis	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1403	Almidón blanqueado	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1404	Almidón oxidado	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1405	Almidones tratados con enzimas	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1410	Fosfato de monoalmidón	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	

⁸⁰ Nota 42: Como ácido sórbico.

Categoría de alimentos de la NGAA 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos) y la norma del Codex para los fideos instantáneos							
SIN N°	Sustancia	Fideos instantáneos	NGAA				
			Categoría de alimentos N°	DM	Trámite	Observaciones	
1412	Fosfato de dialmidón	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1413	Fosfato de dialmidón fosfatado	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1414	Fosfato de dialmidón acetilado	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1420	Acetato de almidón	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1422	Adipato de dialmidón acetilado	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1440	Almidón hidroxipropílico	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1442	Fosfato de hidroxipropil dialmidón	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1450	Octenilsuccinato sódico de almidón	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1451	Almidón acetilado oxidado	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	

Categoría de alimentos de la NGAA 08.2.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes) y norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981) y norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981)

La descripción de los productos dentro del ámbito de la norma para el jamón curado cocido es

El producto deberá prepararse con carne de las patas traseras del cerdo – separadas transversalmente del resto del costado en un punto que no esté más delante que la extremidad del hueso de la cadera. Se descartarán todos los huesos, cartílagos, tendones y ligamentos desprendidos. Podrán quitarse o no, a voluntad, el pellejo y la grasa. La carne deberá ser curada, y podrá ser ahumada, sazonada con especias y/o aromatizada. El tratamiento térmico a que el producto se haya sometido y el tipo de curado y el envasado deberán ser suficientes para asegurar que el producto no presente ningún riesgo para la salud pública y se mantenga en buen estado en las condiciones de almacenamiento, transporte y venta que se indican en las subsecciones 6.4 y 6.5.

La descripción de los productos dentro del ámbito de la norma para la espaldilla de cerdo curada cocida es

El producto deberá prepararse con carne de las patas delanteras del cerdo. Se descartarán todos los huesos, cartílagos, tendones y ligamentos desprendidos. Podrán quitarse o no, a voluntad, el pellejo y la grasa. La carne deberá ser curada, y podrá ser ahumada, sazonada con especias y/o aromatizada. El tratamiento térmico a que el producto se haya sometido y el tipo de curado y el envasado deberán ser suficientes para asegurar que el producto no presente ningún riesgo para la salud pública y se mantenga en buen estado en las condiciones de almacenamiento, transporte y venta que se indican en las subsecciones 6.4 y 6.5.

Los alimentos que dependen de estas normas recaen bajo la categoría de alimentos 08.2.2 (productos cárnicos de aves de corral y caza elaborados tratados térmicamente en piezas o en cortes).

Los descriptores relevantes de la categoría de alimentos de la NGAA son:

08.0 Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza:

Esta categoría incluye todos los tipos de productos cárnicos, de aves de corral y caza, en piezas y cortados o picados, frescos (08.1) y elaborados (08.2 y 08.3).

08.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados en piezas enteras o en cortes:

Abarca varios tratamientos para los cortes de carne no tratados térmicamente (08.2.1) y para los cortes de carne tratados térmicamente (08.3.2).

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

Comprende los cortes de carne cocidos (incluidos los curados y cocidos, y los secados y cocidos), tratados térmicamente (incluidos los esterilizados) y enlatados. Ejemplos de estos productos son: el jamón curado y cocido; el lomo de cerdo curado y cocido; la carne de pollo en lata; y las piezas de carne hervidas en salsa de soja (*tsukudani*).

La categoría 08.2.2 contiene alimentos normalizados y no normalizados. La categoría 08.2.2 no está excluida de las disposiciones en el Cuadro 3 de la NGAA.

En el siguiente cuadro se incluyen únicamente clases funcionales de aditivos alimentarios que figuran en la sección de aditivos alimentarios de la norma para productos.

Los proyectos y anteproyectos aprobados de disposiciones sobre aditivos alimentarios aplicables de la NGAA y esta norma para productos se indican en el siguiente cuadro.

Categoría de alimentos de la NGAA 08.2.2 (Productos cárnicos de aves de corral y caza elaborados tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes) y las Normas del Codex para el jamón curado cocido y la espadilla de cerdo curada cocida)							
SIN Nº	Sustancia	Jamón curado	Espaldilla de cerdo curada	NGAA			
				Categoría de alimentos Nº	DM	Trámite	Observaciones
Reguladores de la acidez							
331(i)	Citrato disódico		BPF	Cuadro 3	BPF	Adoptado	
331(ii)	Citrato monodisódico		BPF		Sin IDA del JECFA		
331(iii)	Citrato trisódico		BPF	Cuadro 3	BPF	Adoptado	
334; 335i, ii; 336i, ii; 337	Tartratos			08.0	BPF	7	Nota 45 ⁸¹
355, 356, 357, 359	Adipatos			08.2	3000 mg/kg	7	Nota 1 ⁸²
Antioxidantes							
300	Ácido ascórbico	500 mg/kg individualmente o en combinación como ácido ascórbico		Cuadro 3	BPF	Adoptado	
301	Ascorbato sódico			Cuadro 3	BPF	Adoptado	
306, 307	Tocoferoles			08.2	3000 mg/kg	7	
310	Galato de propilo			08.2	200 mg/kg	Adoptado	Notas 15 ⁸³ & 130 ⁸⁴
315	Ácido eritórbito	500 mg/kg individualmente o en combinación como ácido eritórbito		Cuadro 3	BPF	Adoptado	
316	Eritorbato de sodio			Cuadro 3	BPF	Adoptado	
319	TBHQ			08.2	100 mg/kg	6	Notas 15 & 130
320	BHA			08.2	200 mg/kg	Adoptado	Notas 15 & 130

⁸¹ **Nota 45:** Como ácido tartárico.

⁸² **Nota 1:** Como ácido adípico.

⁸³ **Nota 15:** Base de grasa o aceite.

⁸⁴ **Nota 130:** Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitoluol (BHT, SIN 321), butilhidroquinona terciaria (TBHQ, SIN 319) y galato de propilo (SIN 310).

Categoría de alimentos de la NGAA 08.2.2 (Productos cárnicos de aves de corral y caza elaborados tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes) y las Normas del Codex para el jamón curado cocido y la espadilla de cerdo curada cocida)							
SIN Nº	Sustancia	Jamón curado	Espaldilla de cerdo curada	NGAA			
				Categoría de alimentos Nº	DM	Trámite	Observaciones
321	BHT			08.2	100 mg/kg	6	Notas 15 & 130
Acentuadores del aroma							
621	Glutamato monosódico, L		BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado
627	Guanilato disódico		BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado
631	Inosinato disódico 5'		BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado
Sustancias conservadoras							
200-203	Sorbatos			08.2	2000 mg/kg	7	Nota 42 ⁸⁵
234	Nisina			08.0	500 mg/kg	4	Nota 28 ⁸⁶
249, 250	Nitritos		125 mg/kg como nitrato sódico residual ⁸⁷	08.2.2	170 mg/kg	7	Nota 32 ⁸⁸
251, 252	Nitratos			08.2.2	365 mg/kg	7	Nota 30 ⁸⁹
262(ii)	Diacetato de sodio			08.2	1000 mg/kg	7	
508	Cloruro de potasio		BPF	Cuadro 3			Adoptado
Espesantes							
401	Alginato sódico		10 mg/kg	Cuadro 3		BPF	Adoptado
402	Alginato potásico			Cuadro 3		BPF	Adoptado
406	Agar		BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado
407	Carragenano		BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado
Agentes de retención de la humedad							
450(iv)	Difosfato dipotásico		3000 mg/kg como P ₂ O ₅ ⁹⁰	Sin IDA del JECFA			
450(viii)	Difosfato dimagnésico			Sin IDA del JECFA			
452(vi)	Polifosfato de sodio y potasio			Sin IDA del JECFA			

⁸⁵ **Nota 42:** Como ácido sórbico

⁸⁶ **Nota 28:** Conversión de la IDA: si una preparación habitual contiene 0,025 µg/U, entonces la IDA de 33.000 U/kg de peso corporal es: [(33000 U/kg de peso corporal) x (0,025 µg/U) x (1 mg/1000 µg)] = 0,825 mg/kg de peso corporal

⁸⁷ La dosis añadida es 200 mg/kg como nitrito sódico. 125 mg/kg como NaNO₂ residual es equivalente a 80 mg/kg como ión NO₂ residual.

⁸⁸ **Nota 32:** Como ión NO₂ residual.

⁸⁹ **Nota 30:** Como ión NO₃ residual.

⁹⁰ Cantidad añadida. 3000 mg/kg como P₂O₅ es equivalente a 1320 mg/kg como fósforo. La cantidad total de fosfatos (presentes de forma natural más fosfatos añadidos) no debe exceder de 8000 mg/kg como P₂O₅ que es equivalente a 1320 mg/kg como fósforo.

Categoría de alimentos de la NGAA 08.2.2 (Productos cárnicos de aves de corral y caza elaborados tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes) y las Normas del Codex para el jamón curado cocido y la espadilla de cerdo curada cocida)								
SIN N°	Sustancia	Jamón curado	Espaldilla de cerdo curada	NGAA				
				Categoría de alimentos N°	DM	Trámite	Observaciones	
339(i)	Ortofosfato monosódico							
339(ii)	Ortofosfato disódico							
339(iii)	Ortofosfato trisódico							
340(i)	Ortofosfato monopotásico							
340(ii)	Ortofosfato dipotásico							
340(iii)	Ortofosfato tripotásico							
450(i)	Difosfato disódico							
450(ii)	Difosfato trisódico							
450(iii)	Difosfato tetrasódico							
450(v)	Difosfato tetrapotásico							
450(vi)	Difosfato dicálcico							
450(vii)	Difosfato diácido cálcico							
451(i)	Trifosfato pentasódico							
451(ii)	Trifosfato pentapotásico							
452(i)	Polifosfato de sodio							
452(ii)	Polifosfato de potasio							
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio							
452(iv)	Polifosfato de calcio							
452(v)	Polifosfato de amonio							
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Fosfatos			08.2.2	3100	mg/kg	7	Nota 33 ⁹¹

⁹¹ Nota 33: Como fósforo.

Categoría de alimentos de la NGAA 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente) y Norma para la carne tipo “Corned Beef” (en conserva) (CODEX STAN 88-1981), norma para la “Carne Luncheon” (CODEX STAN 89-1981) y Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981)

La descripción de los productos dentro del ámbito de la norma para la carne tipo “Corned Beef” es

Se entiende por carne tipo *corned beef* la carne de vacuno picada, curada, deshuesada, que puede incluir carne de cabeza, corazón y carrillada. El producto deberá prepararse con carne de vacuno troceada y precocinada o con una mezcla de carne de vacuno precocinada con la adición de un máximo del 5 por ciento de carne cruda de vacuno; en ambos casos, la carne deberá curarse antes o después de ser introducida en el envase. El tratamiento térmico deberá aplicarse una vez cerrado el envase y deberá ser suficiente para asegurar que el producto sea estable en almacén y no represente peligro para la salud pública.

La descripción de los productos dentro del ámbito de la norma para la “Carne Luncheon” es

El producto deberá prepararse con carne o carne de aves de corral, o una mezcla de ambas, como se define más adelante, que haya sido desmenuzada y curada y que puede haber sido ahumada. El producto podrá o no contener aglutinantes. El tratamiento térmico a que se haya sometido el producto, y el tipo de curado y el envasado deberán ser suficientes para asegurar que el producto no presente ningún riesgo para la salud pública y se mantenga en buen estado en las condiciones de almacenamiento, transporte y venta que se indican en las subsecciones 6.4 y 6.5.

La descripción de los productos dentro del ámbito de la norma para la carne picada curada cocida es

El producto deberá prepararse con carne o carne de aves de corral, o una mezcla de ambas, según se define más adelante, que haya sido desmenuzada y curada y que puede haber sido ahumada. Al menos el 50 por ciento de la carne empleada consistirá en trozos equivalentes a carne triturada que pase por orificios de diámetro no inferior a 8 mm. Ningún trozo deberá ser mayor de 15 mm en cualquier dimensión. El producto podrá o no contener aglutinantes. El tratamiento térmico a que se haya sometido el producto, y el tipo de curado y el envasado deberán ser suficientes para asegurar que el producto no presente ningún riesgo para la salud pública y se mantenga en las condiciones de almacenamiento, transporte y venta que se indican en las subsecciones 6.4 y 6.5.

Los alimentos que dependen de estas normas recaen bajo la categoría de alimentos 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente).

Los descriptores relevantes de la categoría de alimentos de la NGAA son:

08.0 Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza:

Esta categoría incluye todos los tipos de productos cárnicos, de aves de corral y caza, en piezas y cortados o picados, frescos (08.1) y elaborados (08.2 y 08.3).

08.3 Productos cárnicos, de aves de corral y de caza picados elaborados:

Comprende varios tratamientos para los productos no tratados térmicamente (08.3.1) y para los tratados térmicamente (08.3.2).

08.3.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente:

Incluye los productos picados cocidos (incluidos los curados y cocidos, y los secos y cocidos), tratados térmicamente (incluida la esterilización) y enlatados. Entre estos productos se incluyen: hamburguesas de vacuno preparadas para la parrilla; foie gras y patés; carne en gelatina; carne picada cocida y curada; carne picada hervida en salsa de soja (*tsukudani*); “corned beef” en lata; fiambre en conserva; pastas de carne; hamburguesas de carne cocida; productos cocidos tipo salami; albóndigas cocidas; salchichas de Estrasburgo; salchichas para desayuno; salchichas para tostar y servir; y terrinas (mezcla de carne picada y cocida).

La categoría 08.3.2 contiene alimentos normalizados y alimentos no normalizados. La categoría 08.3.2 no está excluida de las disposiciones en el Cuadro 3 de la NGAA.

En el siguiente cuadro se incluyen únicamente clases funcionales de aditivos alimentarios que figuran en la sección de aditivos alimentarios de la norma para productos.

Los proyectos y anteproyectos aprobados de disposiciones sobre aditivos alimentarios aplicables de la NGAA y esta norma para productos se indican en el siguiente cuadro.

Categoría de alimentos 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente) y las normas del Codex para la carne tipo “Corned Beef” (en conserva), la “Carne Luncheon” y para la carne picada curada cocida								
SIN N°	Sustancia	Carne tipo “Corned Beef”	Carne Luncheon	Carne picada curada	NGAA			
					Categoría de alimentos N°	DM	Trámite	Observaciones
Reguladores de la acidez								
331(i)	Citrato disódico		BPF		Cuadro 3	BPF	Adoptado	
331(ii)	Citrato monodisódico				Sin IDA del JECFA			
331(iii)	Citrato trisódico				Cuadro 3			Adoptado
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartratos				08.0	BPF	7	Nota 45 ⁹²
355 – 357, 359	Adipatos				08.3	3000 mg/kg	7	Nota 1 ⁹³

⁹² **Nota 45:** Como ácido tartárico.

⁹³ **Nota 1:** Como ácido adípico.

Categoría de alimentos 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente) y las normas del Codex para la carne tipo "Corned Beef" (en conserva), la "Carne Luncheon" y para la carne picada curada cocida									
SIN Nº	Sustancia	Carne tipo "Corned Beef"	Carne Luncheon	Carne picada curada	NGAA				
					Categoría de alimentos Nº	DM		Trámite	Observaciones
575	Glucono delta-lactona		3000 mg/kg		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
Antioxidantes									
300	Ácido ascórbico	300 mg/kg como ácido ascórbico, individualmente o en combinación	500 mg/kg como ácido ascórbico, individualmente o en combinación		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
301	Ascorbato sódico				Cuadro 3		BPF	Adoptado	
306, 307	Tocoferoles				08.3	3000	mg/kg	7	
310	Galato de propilo				08.3	200	mg/kg	Adoptado	Notas 15 ⁹⁴ & 130 ⁹⁵
315	Ácido eritórbico	300 mg/kg como ácido eritórbico, individualmente o en combinación	500 mg/kg como ácido eritórbico, individualmente o en combinación		Cuadro 3		BPF	Adoptado	
316	Eritorbato sódico				Cuadro 3		BPF	Adoptado	
319	TBHQ				08.3	100	mg/kg	6	Notas 15 & 130
320	BHA				08.3	200	mg/kg	Adoptado	Notas 15 & 130
321	BHT				08.3	100	mg/kg	6	Notas 15 & 130
385, 386	EDTAs				08.3.2	35	mg/kg	Adoptado	Nota 21 ⁹⁶
Colores									
100(i)	Curcumina				08.3.2	20	mg/kg	7	
101(i), (ii)	Riboflavinas				08.0	1000	mg/kg	6	

⁹⁴ **Nota 15:** Base de grasa o aceite.

⁹⁵ **Nota 130:** Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitoluol (BHT, SIN 321), butilhidroquinona terciaria (TBHQ, SIN 319) y galato de propilo (SIN 310).

⁹⁶ **Nota 21:** Como EDTA cálcico disódico anhidro.

Categoría de alimentos 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente) y las normas del Codex para la carne tipo "Corned Beef" (en conserva), la "Carne Luncheon" y para la carne picada curada cocida									
SIN Nº	Sustancia	Carne tipo "Corned Beef"	Carne Luncheon	Carne picada curada	NGAA				
					Categoría de alimentos Nº	DM		Trámite	Observaciones
102	Tartrazina				08.0	500	mg/kg	7	Nota 16 ⁹⁷
104	Amarillo de quinoleína				08.0	500	mg/kg	7	Nota 16
110	Amarillo ocaso FCF				08.3.2	500	mg/kg	6	Nota 16
120	Carmines				08.3.2	100	mg/kg	Adoptado	
122	Azorrubina				08.0	500	mg/kg	7	Nota 16
124	Ponceau 4R				08.3.2	200	mg/kg	6	
127	Eritrosina			15 mg/kg (únicamente para productos con aglutinante)	08.3	30	mg/kg	6	
129	Rojo allura AC				08.3.2	25	mg/kg	6	
133	Azul brillante FCF				08.0	500	mg/kg	6	Nota 16
150b	Color caramelo, clase II				08.0	200,000	mg/kg	4	Nota 16
150c	Color caramelo, clase III				08.0	200,000	mg/kg	3	Nota 16
							BPF	Adoptado	Nota 3 ⁹⁸
150d	Color caramelo, clase IV				08.0	200,000	mg/kg	3	Nota 16
							BPF	Adoptado	
151	Negro brillante PN				08.0	500	mg/kg	7	Nota 16
155	Marrón HT				08.0	500	mg/kg	7	Nota 16
160a(ii)	Carotenos, extractos naturales (vegetales)				08.3.2	20	mg/kg	Adoptado	
160a(i), a(ii), e, f	Carotenoides				08.3.2	20	mg/kg	6	
160b	Extractos de annato				08.3.2	50	mg/kg	7	Nota 9 ⁹⁹
163(ii)	Extracto de piel de uva				08.3.2	5000	mg/kg	3	Nota 16
172(i)-(iii)	Óxidos de hierro				08.3.2		BPF	6	Nota 16
Acentuadores del aroma									
621	Glutamato monosódico, L			BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
627	Guanilato disódico, 5'-			BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
628	Guanilato dipotásico, 5'			BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
Sustancias conservadoras									

⁹⁷ **Nota 16:** Para uso en glaseado, recubrimientos o decoraciones en fruta, hortalizas, carne o pescado.

⁹⁸ **Nota 3:** Para decorar, sellar, registrar o marcar el producto.

⁹⁹ **Nota 9:** Como bixina o norbixina totales.

Categoría de alimentos 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente) y las normas del Codex para la carne tipo "Corned Beef" (en conserva), la "Carne Luncheon" y para la carne picada curada cocida									
SIN N°	Sustancia	Carne tipo "Corned Beef"	Carne Luncheon	Carne picada curada	NGAA				
					Categoría de alimentos N°	DM		Trámite	Observaciones
200-203	Sorbatos				08.3	2000	mg/kg	7	Nota 42 ¹⁰⁰
234	Nisina				08.0	500	mg/kg	4	Nota 28 ¹⁰¹
249	Nitrito de sodio	50 mg/kg como nitrito de sodio residual en el producto final ¹⁰²	125 mg/kg como nitrito de sodio residual en el producto final ¹⁰³		08.3	130	mg/kg	7	Nota 32 ¹⁰⁴
250	Nitrito de potasio								
Véase nitritos									
249, 250	Nitritos				08.3	130	mg/kg	7	Nota 32 ¹⁰⁴
251, 252	Nitratos				08.3.2	365	mg/kg	7	Nota 30 ¹⁰⁵
262(ii)	Diacetato de sodio				08.3	1000	mg/kg	7	
508	Cloruro de potasio		BPF		Cuadro 3			Adoptado	
Agentes de retención de la humedad									
450(iv)	Difosfato dipotásico		3000 mg/kg como P ₂ O ₅ ¹⁰⁶		Sin IDA del JECFA				
450(viii)	Difosfato dimagnésico								
452(vi)	Polifosfato de sodio y potasio								
339(i)	Ortofosfato monosódico								
339(ii)	Ortofosfato disódico								
339(iii)	Ortofosfato trisódico								
340(i)	Ortofosfato monopotásico								
340(ii)	Ortofosfato dispotásico								
340(iii)	Ortofosfato tripotásico								
450(i)	Difosfato disódico								
450(ii)	Difosfato trisódico								

¹⁰⁰ **Nota 42:** Como ácido sórbico

¹⁰¹ **Nota 28:** Conversión de la IDA: si una preparación corriente contiene 0,025 µg/U, entonces la IDA de 33.000 U/kg de peso corporal es: [(33000 U/kg de peso corporal) x (0,025 µg/U) x (1 mg/1000 µg)] = 0,825 mg/kg de peso corporal.

¹⁰² La dosis añadida es 100 mg/kg como nitrito de sodio. 50 mg/kg como NaNO₂ residual es equivalente a 30 mg/kg como ión NO₂ residual.

¹⁰³ La dosis añadida es 200 mg/kg como nitrito de sodio. 125 mg/kg como NaNO₂ residual es equivalente a 80 mg/kg como ión NO₂ residual.

¹⁰⁴ **Nota 32:** Como ión NO₂ residual.

¹⁰⁵ **Nota 30:** Como ión NO₃ residual.

¹⁰⁶ Cantidad añadida. 3000 mg/kg como P₂O₅ es equivalente a 1320 mg/kg como fósforo. La cantidad total de fosfatos (presentes de manera natural más añadidos) no excederá de 8000 mg/kg como P₂O₅ que es equivalente a 1320 mg/kg como fósforo.

Categoría de alimentos 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente) y las normas del Codex para la carne tipo "Corned Beef" (en conserva), la "Carne Luncheon" y para la carne picada curada cocida									
SIN Nº	Sustancia	Carne tipo "Corned Beef"	Carne Luncheon	Carne picada curada	NGAA				
					Categoría de alimentos Nº	DM	Trámite	Observaciones	
450(iii)	Difosfato tetrasódico								
450(v)	Difosfato tetrapotásico								
450(vi)	Difosfato dicálcico								
450(vii)	Difosfato diácido cálcico								
451(i)	Trifosfato pentasódico								
451(ii)	Trifosfato pentapotásico								
452(i)	Polifosfato de sodio								
452(ii)	Polifosfato de potasio								
452(iii)	Polifosfato de sodio y calcio								
452(iv)	Polifosfato de calcio								
452(v)	Polifosfato de amonio								
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Fosfatos				08.3	2200	mg/kg	7	Nota 33 ¹⁰⁷

107

Nota 33: Como fósforo.

Categoría de alimentos de la NGAA 12.5 (Sopas y caldos) y la norma para los “Bouillons” y consomés (CODEX STAN 117-1981)

La descripción de los productos dentro del ámbito de la norma para los “Bouillons” y consomés es

Se entiende por “Bouillons” y consomés los productos líquidos claros y poco espesos que se obtienen cocinando con agua sustancias adecuadas ricas en proteínas o sus extractos y/o hidrolizados, con o sin la adición de aderezos y/o sustancias aromatizantes, grasas comestibles, cloruro de sodio (sal), especias y sus extractos o destilados naturales, u otros productos alimenticios para mejorar su sabor, y los aditivos que se permiten en la Sección 4, o por reconstitución de una mezcla equivalente de ingredientes deshidratados con arreglo a las instrucciones de empleo.

Los alimentos que dependen de esta categoría recaen bajo la categoría de alimentos 12.5 (Sopas y caldos) que contiene las subcategorías 12.5.1 (Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados) y 12.5.2 (Mezclas para sopas y caldos).

Los descriptores relevantes de la categoría de alimentos de la NGAA son:

12.0 Sales, especias, sopas, salsas, ensaladas, productos proteínicos, etc:

Se trata de una categoría amplia que incluye sustancias que se añaden a un alimento para acentuar su aroma y gusto (12.1 – sal y sus sucedáneos; 12.2 – especias; 12.3 – vinagres; y 12.4 – mostazas), determinados alimentos elaborados (12.5 – sopas; 12.6 – salsas; y 12.7 – ensaladas), productos compuestos principalmente de proteínas que derivan de la soja o de otras fuentes, p. ej. leche, cereales u hortalizas (12.9 Otros productos proteínicos), y productos fermentados de soja que se emplean como condimento (12.10 Productos fermentados de soja).

12.5 Sopas y caldos:

Incluye las sopas y los preparados listos para el consumo. Los productos finales pueden ser a base de agua (p. ej., el consomé) o leche (p. ej., la sopa de pescado).

12.5.1 Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados:

Se trata de productos elaborados a base de agua o leche que consisten en caldos de hortalizas, carne o pescado con o sin otros ingredientes (p. ej., hortalizas, carne, fideos). Como ejemplos cabe mencionar: cubitos, caldos, consomés, sopas a base de agua y nata (crema), sopas de pescado y sopas de marisco.

12.5.2 Mezclas para sopas y caldos:

Se trata de la sopa concentrada que habrá de reconstituirse con agua y/o leche, con o sin otros ingredientes optativos añadidos (p. ej., hortalizas, carne, fideos). Cabe mencionar como ejemplos: los cubitos y polvos para caldo y las sopas en polvo y condensadas (p. ej., *mentsuyu*).

La categoría 12.5 contiene alimentos normalizados y alimentos no normalizados. La categoría 12.5 no está excluida de las disposiciones en el Cuadro 3 de la NGAA.

En el siguiente cuadro se incluyen únicamente clases funcionales de aditivos alimentarios que figuran en la sección de aditivos alimentarios de la norma para productos.

Los proyectos y anteproyectos aprobados de disposiciones sobre aditivos alimentarios aplicables de la NGAA y esta norma para productos se indican en el siguiente cuadro.

Categoría de alimentos de la NGAA 12.5 (Sopas y caldos) y la norma del Codex para los "Bouillons" y consomés							
SIN N°	Sustancia	"Bouillons" y Consomés	NGAA				Observaciones
			Categoría de alimentos N°	DM	Trámite		
Reguladores de la acidez							
	Incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartratos		12.5	5000	mg/kg	7	Nota 45 ¹⁰⁸
355-337; 339	Adipatos		12.5	20	mg/kg	7	Nota 1 ¹⁰⁹
450(iv)	Difosfato dipotásico	1000 mg/kg como P ₂ O ₅ ¹¹⁰	Sin IDA del JECFA				
339	Fosfato sódico		Véase fosfatos				
340	Fosfato de potasio						
450(i)	Difosfato disódico						
450(ii)	Difosfato trisódico						
450(iii)	Difosfato tetrasódico						
450(v)	Difosfato tetrapotásico						
451(i)	Trifosfato pentasódico						
451(ii)	Trifosfato pentapotásico						
452(i)	Polifosfato de sodio						
452(ii)	Polifosfato de potasio						
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i, ii; 343i- iii; 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Fosfatos						
			12.5.2	6600	mg/kg	7	Nota 33
514	Sulfato de sodio	BPF ¹¹²	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
541i, ii	Fosfatos de sodio y aluminio		12.5.2	2000	mg/kg	7	Nota 6 ¹¹³

¹⁰⁸ **Nota 45:** Como ácido tartárico.

¹⁰⁹ **Nota 1:** Como ácido adípico.

¹¹⁰ 1000 mg/kg como P₂O₅ es equivalente a 440 mg/kg como fósforo.

¹¹¹ **Nota 33:** Como fósforo.

¹¹² La inclusión en la lista del SIN 514 sulfato de sodio no es necesaria debido la referencia general al Cuadro 3 de la NGAA en la norma para productos.

¹¹³ **Nota 6:** Como aluminio.

Categoría de alimentos de la NGAA 12.5 (Sopas y caldos) y la norma del Codex para los "Bouillons" y consomés							
SIN Nº	Sustancia	"Bouillons" y Consomés	NGAA				
			Categoría de alimentos Nº	DM	Trámite	Observaciones	
574	Ácido glucónico	BPF	Sin IDA del JECFA				
Antiaglutinantes							
	Incluido en el Cuadro 3 de la NGAA	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
341	Fosfatos de calcio	3 g/kg en materia seca	Véase fosfatos				
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i, ii; 343i- iii; 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Fosfatos		12.5.2	6600	mg/kg	7	Nota 33
Antiespumantes							
	Incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
900a	Dimetilpolisiloxano	10 mg/kg	12.5	10	mg/kg	Adoptado	
570	Ácidos grasos	BPF	Sin IDA del JECFA				
Antioxidantes							
	Incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
304	Palmitato de ascorbilo	200 mg/kg indivi- dualmente o en combinación	Véase ésteres de ascorbilo				
305	Estearato de ascorbilo						
304, 305	Ésteres de ascorbilo		12.5	200	mg/kg	Adoptado	Nota 10 ¹¹⁴
306	Extracto rico en tocoferoles mixtos	50 mg/kg indivi- dualmente o en combinación	Véase tocoferoles				
307	Alfa tocoferoles						
306, 307	Tocoferoles		12.5	200	mg/kg	7	
310	Galato de propilo	200 mg/kg	12.5.2	200	mg/kg	Adoptado	Notas 15 ¹¹⁵ & 130 ¹¹⁶

¹¹⁴ **Nota 10:** Como estearato de ascorbilo.

¹¹⁵ **Nota 15:** Base de grasa o aceite.

¹¹⁶ **Nota 130:** Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitoluol (BHT, SIN 321), butilhidroquinona terciaria (TBHQ, SIN 319) y galato de propilo (SIN 310).

Categoría de alimentos de la NGAA 12.5 (Sopas y caldos) y la norma del Codex para los "Bouillons" y consomés							
SIN Nº	Sustancia	"Bouillons" y Consomés	NGAA				
			Categoría de alimentos Nº	DM		Trámite	Observaciones
319	Butilhidroquinona terciaria	indivi- dualmente o en combinación	12.5	200	mg/kg	Adoptado	Nota 15 & 130
320	Butilhidroxianisol		12.5	200	mg/kg	Adoptado	Nota 15 & 130
321	Butilhidroxitoluol		12.5	100	mg/kg	Adoptado	Nota 15 & 130
Colores							
	Incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
100(i)	Curcumina	50 mg/kg	12.5	300	mg/kg	7	
101(i)	Riboflavina	200 mg/kg	Véase riboflavinas				
101(i), (ii)	Riboflavinas		12.5.1	200	mg/kg	Adoptado	
			12.5.2	150	mg/kg	Adoptado	
102	Tartrazina	50 mg/kg	12.5	300	mg/kg	7	
104	Amarillo de quinoleína	50 mg/kg	12.5	300	mg/kg	7	
110	Amarillo ocase FCF	50 mg/kg	12.5	300	mg/kg	6	
120	Carmines	50 mg/kg	12.5	50	mg/kg	Adoptado	
122	Azorrubina	50 mg/kg	12.5	300	mg/kg	7	
124	Ponceau 4R	50 mg/kg	12.5	300	mg/kg	6	
129	Rojo allura AC	50 mg/kg	12.5	300	mg/kg	6	
132	Indigotina	50 mg/kg	12.5	300	mg/kg	6	
133	Azul brillante FCF	50 mg/kg	12.5	300	mg/kg	6	
141(i)	Complejo cúprico de clorofilas	400 mg/kg	Véase complejos cúpricos de clorofilas				
141(i), (ii)	Complejos cúpricos de clorofilas		12.5.1	400	mg/kg	6	
			12.5.2	100	mg/kg	3	
150b	Color caramelo, Clase II		12.5	100,000	mg/kg	4	
150c	Color caramelo, Clase III	BPF	12.5	100,000	mg/kg	3	
					BPF	Adoptado	
150d	Color caramelo, Clase IV	3000 mg/kg	12.5	100,000	mg/kg	3	
				3000	mg/kg	Adoptado	
					BPF	Adoptado	
155	Marrón HT		12.5	300	mg/kg	7	
160a(ii)	Carotenos, extractos naturales (vegetales)	50 mg/kg indivi- dualmente o en combinación	Véase carotenos, extractos naturales (vegetales) y carotenoides				
160e	Beta-apo-8'-carotenal		Véase carotenoides				
160f	Éster etílico o metílico de ácido beta-apo-8'-Carotenico						

Categoría de alimentos de la NGAA 12.5 (Sopas y caldos) y la norma del Codex para los "Bouillons" y consomés							
SIN Nº	Sustancia	"Bouillons" y Consomés	NGAA				
			Categoría de alimentos Nº	DM		Trámite	Observaciones
160a(ii)	Carotenos, extractos naturales (vegetales)		12.5	1000	mg/kg	Adoptado	
160a(i), a(ii), e, f	Carotenoides		12.5	300	mg/kg	6	
160b	Extractos de annato		12.5	150	mg/kg	7	Nota 8 ¹¹⁷
161b(i)	Lutein de Tagetes erecta		12.5	50	mg/kg	4	
161g	Cantaxantina		12.5.2	100	mg/kg	6	
161h(i)	Zeaxanthin (sintético)		12.5	50	mg/kg	4	
163(ii)	Extracto de piel de uva		12.5	1500	mg/kg	3	
172(i)-(iii)	Óxidos de hierro		12.5	100	mg/kg	Adoptado	
Emulsionantes, estabilizadores y espesantes							
	Incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
405	Alginato de propano-1,2-diol		12.5	10,000	mg/kg	4	
432	Monolaurato de sorbitán polioxietilado (20)	1 g/kg individualmente o en combinación	Véase polisorbatos				
433	Monooleato de sorbitán polioxietilado (20)						
434	Monopalmitato de sorbitán polioxietilado (20)						
435	Monoestearato de sorbitán polioxietilado (20)						
436	Triestearato de sorbitán polioxietilado (20)						
432-436	Polisorbatos		12.5	1000	mg/kg	Adoptado	
450(vi)	Difosfato dicálcico	3 g/kg como P ₂ O ₅ ¹¹⁸	Véase fosfatos				
452(iv)	Polifosfato de calcio						
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i, ii; 343i-iii; 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Fosfatos		12.5.1	1320	mg/kg	7	Nota 33
			12.5.2	6600	mg/kg	7	Nota 33
472d	Ésteres tartáricos y de ácidos grasos de mono y diglicéridos de ácidos grasos	BPF	Sin IDA del JECFA				
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol		12.5	5000	mg/kg	Adoptado	
473	Sucroésteres de ácidos grasos	2 g/kg	12.5	5000	mg/kg	7	
474	Sucroglicéridos		12.5	2000	mg/kg	7	
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos		12.5.1	5000	mg/kg	7	
			12.5.2	9000	mg/kg	7	Nota 127 ¹¹⁹

¹¹⁷ Nota 8: Como bixina.

¹¹⁸ 3g/kg como P₂O₅ es equivalente a 1320 mg/kg como fósforo.

Categoría de alimentos de la NGAA 12.5 (Sopas y caldos) y la norma del Codex para los “Bouillons” y consomés							
SIN Nº	Sustancia	“Bouillons” y Consomés	NGAA				
			Categoría de alimentos Nº	DM		Trámite	Observaciones
476	Polirricinoleato de poliglicerol		12.5	5000	mg/kg	7	
491-495	Ésteres de sorbitán de ácidos grasos		12.5.2	250	mg/kg	7	Nota 127
1420	Acetato de almidón ¹²⁰	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
1520	Propilenglicol		12.5.2	500	mg/kg	7	Nota 127
Acentuadores del aroma							
	Incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
Humectantes							
	Incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
Sustancias conservadoras							
	Incluidas en el Cuadro 3 de la NGAA	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
201	Sorbato sódico	500 mg/kg Indivi- dualmente o en combinación				Véase sorbatos	
200	Ácido sórbico						
202	Sorbato potásico						
203	Sorbato cálcico						
210	Ácido benzoico						
211	Benzoato sódico						
212	Benzoato potásico						
213	Benzoato cálcico						
200-203	Sorbatos		12.5	1000	mg/kg	7	Nota 42 ¹²¹
210-213	Benzoatos		12.5	500	mg/kg	Adoptado	Nota 13 ¹²²
214, 216, 218	Hidroxibenzoatos		12.5	300	mg/kg	7	Nota 27 ¹²³
262(ii)	Diacetato de sodio		12.5	500	mg/kg	7	

¹¹⁹ **Nota 127:** Tal como se sirve al consumidor.

¹²⁰ La norma para productos incluye el “SIN 1421 Acetato de almidón esterificado con acetato de vinilo.” No obstante, desde la 38ª reunión del CCFAC esta sustancia se combinó con el SIN 1420 acetato de almidón esterificado con anhídrido acético bajo un nuevo SIN 1420 Acetato de almidón, y la inclusión del SIN 1421 fue suprimida. Véase ALINORM 06/29/12 Párr. 102 y Apéndice XVI. La inclusión del SIN 1420 Acetato de almidón no es necesaria debido a la referencia general al Cuadro 3 de la NGAA en la norma para productos.

¹²¹ **Nota 42:** Como ácido sórbico.

¹²² **Nota 13:** Como ácido benzoico.

¹²³ **Nota 27:** Como ácido p-hidroxibenzoico.

Categoría de alimentos de la NGAA 12.5 (Sopas y caldos) y la norma del Codex para los "Bouillons" y consomés							
SIN N°	Sustancia	"Bouillons" y Consomés	NGAA				
			Categoría de alimentos N°	DM		Trámite	Observaciones
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos		12.5	1000	mg/kg	6	Nota 44 ¹²⁴
234	Nisina		12.5.1		BPF	7	Nota 28 ¹²⁵
Edulcorantes							
	Incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	
950	Acesulfame potásico		12.5	110	mg/kg	6	
951	Aspartamo		12.5	600	mg/kg	6	
954	Sacarina (y sales de sodio, potasio y calcio)		12.5	110	mg/kg	6	
955	Sucralosa		12.5	1250	mg/kg	6	
956	Alitame		12.5	40	mg/kg	6	
961	Neotamo		12.5	20	mg/kg	3	
962	Sal de aspartamo y acesulfamo		12.5	250	mg/kg	3	Notas 113 ¹²⁶ & 138 ¹²⁷
Gases de envasado							
	Incluidos en el Cuadro 3 de la NGAA	BPF	Cuadro 3		BPF	Adoptado	

¹²⁴ **Nota 44:** Como SO₂ residual.

¹²⁵ **Nota 28** Conversión de IDA: si una preparación corriente contiene 0,025 µg/U, entonces la IDA de 33,000 U/kg de peso corporal es: [(33000 U/kg de peso corporal) x (0,025 µg/U) x (1 mg/1000 µg)] = 0,825 mg/kg de peso corporal.

¹²⁶ **Nota 113:** Dosis de uso comunicada como equivalente de acesulfame potásico.

¹²⁷ **Nota 138:** Para uso en productos de energía reducida únicamente.

Apéndice III

Recomendaciones – Revisión de las categorías de alimentos de la NGAA y las normas del Codex para productos que recaen bajo el mandato de Comités sobre productos inactivos

05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao:

Norma para el Cacao en pasta (Licor de Cacao/Chocolate) y la Torta de Cacao (CODEX STAN 141-1983)

Norma para cacao en polvo (cacaos) y las mezclas de cacao y azúcares (CODEX STAN 105-1981)

Revisar la sección sobre aditivos alimentarios de dichas normas para hacer referencia a la NGAA del modo siguiente:

“Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, incrementadores del volumen, colores, emulsionantes, humectantes, conservantes, desmoldeadores, estabilizantes, edulcorantes y espesantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 05.1.1 (Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao) cuyo uso en los alimentos de acuerdo con esta norma es aceptable.”

NGAA

La categoría de alimentos 05.1.1 contiene únicamente alimentos normalizados. Por tanto, las disposiciones ratificadas por el CCFA para su adopción por la CAC deberían ser consecuentes con las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas (Apéndice II), según los principios expuestos anteriormente en la Recomendación 1. Se recomienda que toda disposición de la NGAA incluida en el antemencionado Apéndice II, que no sea consecuente con las disposiciones sobre aditivos alimentarios en las normas para productos se revoque o se suspenda.

Adicionalmente, el Anexo al Cuadro 3 de la NGAA debería revisarse para incluir la categoría 05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao.

En el cuadro siguiente, la columna de “Acción (Trámite)” especifica para los Cuadros 1 y 2 de la NGAA: (i) proyectos (Trámite 6 ó 7) y anteproyectos (Trámite 3 ó 4) de disposiciones propuestas para suspender; (ii) disposiciones adoptadas (Trámite 8) propuestas para revocar, (iii) disposiciones propuestas para su adopción en el Trámite 8 (indicadas mediante “Adoptar”); (iv) disposiciones que fueron adoptadas con anterioridad en el Trámite 8 (indicadas por “Adoptado”); y (v) proyectos y anteproyectos de disposiciones para someter al examen posterior del CCFA (indicados por un número de trámite solamente).

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao						
SIN Nº	Sustancia	Categoría de alimentos Nº	DM		Observaciones	Acción (Trámite)
100(i)	Curcumina	05.1	300	mg/kg		Suspender (7)

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao						
SIN N°	Sustancia	Categoría de alimentos N°	DM		Observaciones	Acción (Trámite)
		05.1.2	300	mg/kg		7
		05.1.3	300	mg/kg		7
		05.1.4	300	mg/kg		7
		05.1.5	300	mg/kg		7
102	Tartrazina	05.1	300	mg/kg		Suspender (7)
		05.1.2	300	mg/kg		7
		05.1.3	300	mg/kg		7
		05.1.4	300	mg/kg		7
		05.1.5	300	mg/kg		7
104	Amarillo de quinoleína	05.1	300	mg/kg		Suspender (7)
		05.1.2	300	mg/kg		7
		05.1.3	300	mg/kg		7
		05.1.4	300	mg/kg		7
		05.1.5	300	mg/kg		7
110	Amarillo ocase	05.1.1	50	mg/kg		Suspender (6)
122	Azorrubina	05.1	50	mg/kg		Suspender (7)
		05.1.2	50	mg/kg		7
		05.1.3	50	mg/kg		7
		05.1.4	50	mg/kg		7
		05.1.5	50	mg/kg		7
124	Ponceau 4R	05.1.1	50	mg/kg		Suspender (6)
150b	Color caramelo, clase II	05.0	50,000	mg/kg		Suspender (4)
		05.1.2	50,000	mg/kg		4
		05.1.3	50,000	mg/kg		4
		05.1.4	50,000	mg/kg		4
		05.1.5	50,000	mg/kg		4
		05.2	50,000	mg/kg		4
		05.3	50,000	mg/kg		4
		05.4	50,000	mg/kg		4
150c	Color caramelo, clase III	05.0	50,000	mg/kg		Suspender (3)
		05.1.1		BPF		Suspender (6)
		05.1.2	50,000	mg/kg		3
		05.1.3	50,000	mg/kg		3
		05.1.4	50,000	mg/kg		3
		05.1.5	50,000	mg/kg		3
		05.2	50,000	mg/kg		3

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao						
SIN N°	Sustancia	Categoría de alimentos N°	DM		Observaciones	Acción (Trámite)
		05.3	50,000	mg/kg		3
		05.4	50,000	mg/kg		3
150d	Color caramelo, clase IV	05.0	50,000	mg/kg		Suspender (3)
		05.1.1		BPF		Suspender (6)
		05.1.2	50,000	mg/kg		3
		05.1.3	50,000	mg/kg		3
		05.1.4	50,000	mg/kg		3
		05.1.5	50,000	mg/kg		3
		05.2	50,000	mg/kg		3
		05.3	50,000	mg/kg		3
		05.4	50,000	mg/kg		3
160a(i),a(ii), e, f	Carotenoides	05.1.1	300	mg/kg		Suspender (6)
160b	Extractos de annato	05.1	200	mg/kg	Nota 8 ¹²⁸	Suspender (4)
		05.1.1		BPF		Suspender (7)
		05.1.2	200	mg/kg	Nota 8	4
		05.1.3	200	mg/kg	Nota 8	4
		05.1.4	200	mg/kg	Nota 8	4
		05.1.5	200	mg/kg	Nota 8	4
170(i)	Carbonato cálcico	05.1.1		BPF		Adoptado
200-203	Sorbatos	05.1.1	1500	mg/kg	Nota 42 ¹²⁹	Suspender (7)
214, 216, 218	Hidroxibenzoatos	05.1.1	700	mg/kg	Nota 27 ¹³⁰	Suspender (7)
304, 305	Ésteres de ascorbilo	05.0	500	mg/kg	Notas 10 ¹³¹ , 15 ¹³² & 114 ¹³³	Revocar
		05.1.2	500	mg/kg	Notas 10 & 15	Adoptado
		05.1.3	500	mg/kg	Notas 10 & 15	Adoptado
		05.1.4	500	mg/kg	Notas 10 & 15	Adoptado
		05.1.5	500	mg/kg	Notas 10 & 15	Adoptado
		05.2	500	mg/kg	Notas 10 & 15	Adoptado
		05.3	500	mg/kg	Notas 10 & 15	Adoptado
		05.4	500	mg/kg	Notas 10 & 15	Adoptado

¹²⁸ **Nota 8:** Como bixina.

¹²⁹ **Nota 42:** Como ácido sórbico.

¹³⁰ **Nota 27:** Como ácido p-hidroxibenzoico.

¹³¹ **Nota 10:** Como estearato de ascorbilo.

¹³² **Nota 15:** Base de grasa o aceite.

¹³³ **Nota 114:** Excluyendo el cacao en polvo.

Categoría de alimentos de la NGA 05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao						
SIN N°	Sustancia	Categoría de alimentos N°	DM		Observaciones	Acción (Trámite)
306, 307	Tocoferoles	05.1.1	500	mg/kg	Nota 15	Suspender (7)
310	Galato de propilo	05.1	200	mg/kg	Notas 15 & 130 ¹³⁴	Revocar
		05.1.2	200	mg/kg	Notas 15 & 130	Adoptado
		05.1.3	200	mg/kg	Notas 15 & 130	Adoptado
		05.1.4	200	mg/kg	Notas 15, 130 & 141 ¹³⁵	Adoptado
		05.1.5	200	mg/kg	Notas 15 & 130	Adoptado
322	Lecitina	05.1.1		BPF		Adoptar
330	Ácido cítrico	05.1.1		BPF		Adoptar
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartratos	05.1.1	5000	mg/kg	Notas 45 ¹³⁶ & 97 ¹³⁷	Adoptar
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Fosfatos	05.1.1	6000	mg/kg	Nota 33 ¹³⁸	Suspender (7)
			1100	mg/kg	Notas 33, 97 & A ¹³⁹	Adoptar
400	Ácido algínico	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
405	Alginato de propano-1,2-diol	05.1	5000	mg/kg		Suspender (7)
		05.1.2	5000	mg/kg		7
		05.1.3	5000	mg/kg		7
		05.1.4	5000	mg/kg		7
		05.1.5	5000	mg/kg		7
407	Carragenano y sus sales de Na, K, NH ₄ (incluye furcellarén)	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
410	Goma de semillas de algarrobo	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
412	Goma guar	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
413	Goma tragacanto	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
414	Goma arábiga	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
415	Goma xantana	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
416	Goma karaya	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
417	Goma tara	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar

¹³⁴ **Nota 130:** Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitoluol (BHT, SIN 321), butilhidroquinona terciaria (TBHQ, SIN 319) y galato de propilo (SIN 310).

¹³⁵ **Nota 141:** Para uso en chocolate blanco únicamente.

¹³⁶ **Nota 45:** Como ácido tartárico.

¹³⁷ **Nota 97:** En el producto acabado/final de productos de cacao y chocolate.

¹³⁸ **Nota 33:** Como fósforo.

¹³⁹ **Nota A:** Excepto para el uso de Fosfato tricálcico (SIN 341(iii)) como antiaglutinante a 4400 mg/kg como fósforo.

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao						
SIN N°	Sustancia	Categoría de alimentos N°	DM		Observaciones	Acción (Trámite)
418	Goma gellan	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
420	Sorbitol (incluido el jarabe de sorbitol)	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
421	Manitol	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
442	Sales de amonio de ácidos fostatídicos	05.1.1	10,000	mg/kg	Nota 97	Adoptar
460(i)	Celulosa microcristalina	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
460(ii)	Celulosa en polvo	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
466	Carboximetilcelulosa sódica	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
471	Mono- y diglicéridos	05.1.1		BPF		Adoptar
473	Sucroésteres de ácidos grasos	05.1	10,000	mg/kg		Suspender (7)
		05.1.1	10,000	mg/kg	Nota 97	Adoptar
		05.1.2	10,000	mg/kg		7
		05.1.3	10,000	mg/kg		7
		05.1.4	10,000	mg/kg		7
		05.1.5	10,000	mg/kg		7
474	Sucroglicéridos	05.1.1	10,000	mg/kg		Suspender (7)
475	Ésteres poliglicéridos de ácidos grasos	05.1.1	9000	mg/kg		Suspender (7)
			5000	mg/kg	Nota 97	Adoptar
476	Polirricinoleato de poliglicerol	05.1.1	5000	mg/kg	Nota 97	Adoptar
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	05.1.1	5000	mg/kg	Nota 97	Adoptado
480	Diocil sulfosuccinato de sodio	05.1.1	4000	mg/kg		Suspender (7)
481(i), 482(i)	Estearoil-2-lactilatos	05.1.1	2000	mg/kg		Suspender (7)
491-495	Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	05.0	20,000	mg/kg		Suspender (7)
		05.1.1	2000	mg/kg	Nota 97	Adoptar
		05.1.2	20,000	mg/kg		7
		05.1.3	20,000	mg/kg		7
		05.1.4	20,000	mg/kg		7
		05.1.5	20,000	mg/kg		7
500(i)	Carbonato sódico	05.1.1		BPF		Adoptar
500(ii)	Carbonato ácido de sodio	05.1.1		BPF		Adoptar
501(i)	Carbonato potásico	05.1.1		BPF		Adoptar
501(ii)	Carbonato ácido de potasio	05.1.1		BPF		Adoptar
503(i)	Carbonato amónico	05.1.1		BPF		Adoptar
503(ii)	Carbonato ácido de amonio	05.1.1		BPF		Adoptar
504(i)	Carbonato magnésico	05.1.1		BPF		Adoptar
524	Hidróxido sódico	05.1.1		BPF		Adoptar
525	Hidróxido potásico	05.1.1		BPF		Adoptar

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao						
SIN N°	Sustancia	Categoría de alimentos N°	DM		Observaciones	Acción (Trámite)
526	Hidróxido cálcico	05.1.1		BPF		Adoptar
527	Hidróxido de amonio	05.1.1		BPF		Adoptar
528	Hidróxido magnésico	05.1.1		BPF		Adoptar
530	Óxido de magnesio	05.1.1		BPF		Adoptar
541(i), (ii)	Fosfatos de sodio y aluminio	05.1.1	2000	mg/kg	Notas 6 ¹⁴⁰ & 72 ¹⁴¹	Suspender (7)
551	Dióxido de silicio, amorfo	05.1.1	10,000	mg/kg	Nota 97	Adoptar
552	Silicato cálcico	05.1.1	10,000	mg/kg	Nota 97	Adoptar
553(i)	Silicato magnésico	05.1.1	10,000	mg/kg	Nota 97	Adoptar
553(iii)	Talco	05.1.1	10,000	mg/kg	Nota 97	Adoptar
554	Silicato de sodio y aluminio	05.1.1	10,000	mg/kg	Nota 97	Adoptar
559	Silicato de aluminio	05.1.1	10,000	mg/kg	Nota 97	Adoptar
905d	Aceite mineral (viscosidad alta)	05.1	2000	mg/kg	Nota 3 ¹⁴²	Revocar
		05.1.2	2000	mg/kg	Nota 3	Adoptado
		05.1.3	2000	mg/kg	Nota 3	Adoptado
		05.1.4	2000	mg/kg	Nota 3	Adoptado
		05.1.5	2000	mg/kg	Nota 3	Adoptado
905e	Aceite mineral (viscosidad media y baja, Clase I)	05.0	2000	mg/kg	Nota 3	Revocar
		05.1.2	2000	mg/kg	Nota 3	Adoptado
		05.1.3	2000	mg/kg	Nota 3	Adoptado
		05.1.4	2000	mg/kg	Nota 3	Adoptado
		05.1.5	2000	mg/kg	Nota 3	Adoptado
		05.2	2000	mg/kg	Nota 3	Adoptado
		05.3	2000	mg/kg	Nota 3	Adoptado
		05.4	2000	mg/kg	Nota 3	Adoptado
950	Acesulfame potásico	05.1.1	2500	mg/kg		Suspender (6)
			350	mg/kg	Nota 97	Adoptar
951	Aspartamo	05.1.1	3000	mg/kg	Nota 97	Adoptar
952	Ciclamatos	05.1	500	mg/kg	Nota 17 ¹⁴³	Suspender (6)
			500	mg/kg	Nota 17	6
			500	mg/kg	Nota 17	6
			500	mg/kg	Nota 17	6

¹⁴⁰ **Nota 6:** Como aluminio.

¹⁴¹ **Nota 72:** Base lista para el consumo.

¹⁴² **Nota 3:** Tratamiento de superficie.

¹⁴³ **Nota 17:** Como ácido ciclámico.

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao						
SIN N°	Sustancia	Categoría de alimentos N°	DM		Observaciones	Acción (Trámite)
		05.1.5	500	mg/kg	Nota 17	6
953	Isomaltosa	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
954	Sacarina (y sus sales de sodio, potasio y calcio)	05.1	500	mg/kg		Suspender (6)
		05.1.1	100	mg/kg	Nota 97	Adoptar
		05.1.2	500	mg/kg		6
		05.1.3	500	mg/kg		6
		05.1.4	500	mg/kg		6
		05.1.5	500	mg/kg		6
955	Sucralosa	05.1.1	1500	mg/kg		Suspender (6)
			580	mg/kg	Nota 97	Adoptar
956	Alitame	05.0	300	mg/kg		Suspender (6)
		05.1.2	300	mg/kg		6
		05.1.3	300	mg/kg		6
		05.1.4	300	mg/kg		6
		05.1.5	300	mg/kg		6
		05.2	300	mg/kg		6
		05.3	300	mg/kg		6
		05.4	300	mg/kg		6
957	Taumatina	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
961	Neotamo	05.1.1	100	mg/kg		Suspender (3)
962	Sal de aspartamo y acesulfamo	05.1.1	4660	mg/kg	Nota 119 ¹⁴⁴	Suspender (3)
965	Maltitol y jarabe de maltitol	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
966	Lactitol	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
967	Xilitol	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
1200	Polidextrosa	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
1400	Dextrinas, almidón tostado, blanco y amarillo	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
1401	Almidón tratado con ácido	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
1402	Almidón tratado con álcalis	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
1403	Almidón blanqueado	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
1404	Almidón oxidado	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
1405	Almidones tratados con enzimas	05.1.1		BPF	Nota 97	Adoptar
1503	Aceite de ricino	05.1		BPF		Suspender (6)
		05.1.2		BPF		6
		05.1.3		BPF		6

¹⁴⁴ Nota 119: Dosis de uso indicada como equivalente de aspartamo.

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.1 Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao						
SIN N°	Sustancia	Categoría de alimentos N°	DM		Observaciones	Acción (Trámite)
		05.1.4		BPF		6
		05.1.5		BPF		6
1520	Propilenglicol	05.0	240,000	mg/kg		Suspender (7)
		05.1.2	240,000	mg/kg		7
		05.1.3	240,000	mg/kg		7
		05.1.4	240,000	mg/kg		7
		05.1.5	240,000	mg/kg		7
		05.2	240,000	mg/kg		7
		05.3	240,000	mg/kg		7
		05.4	240,000	mg/kg		7

05.1.4 Productos de cacao y chocolate**Norma para el chocolate (CODEX STAN 87-1981)**

Revisar la sección sobre aditivos alimentarios de esta norma para hacer referencia a la NGAA del modo siguiente:

“Reguladores de la acidez, emulsionantes, incrementadores del volumen, emulsionantes, agentes de glaseado y edulcorantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 05.1.4 (Productos de cacao y chocolate) o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos de acuerdo con esta norma es aceptable.”

NGAA

Las siguientes disposiciones deberían ser ratificadas por el CCFA para su adopción por la CAC. Las disposiciones adicionales incluidas en el Apéndice II serán debatidas por el CCFA como parte de su elaboración rutinaria de la NGAA.

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.4 Productos de cacao y chocolate					
SIN N°	Sustancia	DM		Observaciones	Acción
306, 307	Tocoferoles	750	mg/kg	Notas 15 ¹⁴⁵ & 141 ¹⁴⁶	Adoptar (Trámite 8)
334; 335(i), (ii); 336(i), (ii); 337	Tartratos	5000	mg/kg	Nota 45 ¹⁴⁷	Adoptar (Trámite 8)
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Fosfatos	1100	mg/kg	Nota 33 ¹⁴⁸	Adoptar (Trámite 8)
432-436	Polisorbatos	10,000	mg/kg	Nota B ¹⁴⁹	Adoptar (Trámite 8)
442	Sales de amonio de ácidos fosfatídicos	10,000	mg/kg	Nota B	Adoptar (Trámite 8)
476	Polirricinoleato de poliglicerol	5000	mg/kg	Nota B	Adoptar (Trámite 8)
491-495	Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	10,000	mg/kg	Nota B	Adoptar (Trámite 8)
950	Acesulfame potásico	500	mg/kg		Adoptar (Trámite 5/8)
951	Aspartamo	2000	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
952	Ciclamatos	500	mg/kg	Nota 17 ¹⁵⁰	Adoptar (Trámite 8)
954	Sacarina (y sus sales de sodio, potasio y calcio)	500	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)

¹⁴⁵ **Nota 15:** Base de grasa o aceite.

¹⁴⁶ **Nota 141:** Para uso en chocolate blanco únicamente.

¹⁴⁷ **Nota 45:** Como ácido tartárico.

¹⁴⁸ **Nota 33:** Como fósforo.

¹⁴⁹ **Nota B:** Dosis de uso individualmente; no exceder de 15.000 mg/kg en combinación.

¹⁵⁰ **Nota 17:** Como ácido ciclámico.

Categoría de alimentos de la NGAA 05.1.4 Productos de cacao y chocolate				
No es necesario realizar ninguna acción con respecto a las siguientes disposiciones de la NGAA porque ya han sido adoptadas por la Comisión				
SIN Nº	Sustancia	DM		Observaciones
304, 305	Ésteres de ascorbilo ¹⁵¹	500	mg/kg	Notas 10 ¹⁵² & 15
310	Galato de propilo ¹⁵¹	200	mg/kg	Notas 15, 130 ¹⁵³ & 141
319	Butilhidroquinona terciaria	200	mg/kg	Notas 15, 130 & 141
320	Butilhidroxianisol	200	mg/kg	Notas 15, 130 & 141
321	Butilhidroxitoluol	200	mg/kg	Notas 15, 130 & 141
901	Cera de abeja, blanca y amarilla		BPF	Nota 3 ¹⁵⁴
902	Cera candelilla		BPF	
903	Cera carnauba	5000	mg/kg	Nota 3
904	Goma laca		BPF	Nota 3
905d	Aceite mineral (viscosidad alta) ¹⁵¹	2000	mg/kg	Nota 3
905e	Aceite mineral (viscosidad media y baja, clase I) ¹⁵¹	2000	mg/kg	Nota 3

¹⁵¹ Al principio la disposición de la NGAA se adoptó en una categoría de alimentos más amplia (p.ej., 05.0 ó 05.1). No obstante, debido a la recomendación para la categoría de alimentos 05.1.1, que contiene únicamente alimentos normalizados (véase el cuadro anterior), el uso en la categoría de alimentos más amplia se amplió para justificar el uso apropiado en la categoría 05.1.1 y las demás subcategorías, incluyendo la 05.1.4.

¹⁵² **Nota 10:** Como estearato de ascorbilo.

¹⁵³ **Nota 130:** Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitoluol (BHT, SIN 321), butilhidroquinona terciaria (TBHQ, SIN 319) y galato de propilo (SIN 310).

¹⁵⁴ **Nota 3:** Tratamiento de superficie.

06.2.1 Harinas**Norma para la harina de trigo (CODEX STAN 152-1985)**

Revisar la sección sobre aditivos alimentarios de esta norma para hacer referencia a la NGAA del siguiente modo:

“Enzimas y agentes para el tratamiento de las harinas utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 06.2.1 (Harinas) cuyo uso en los alimentos de acuerdo con esta norma es aceptable.”

NGAA

Las siguientes disposiciones deberían ser ratificadas por el CCFA para su adopción por la CAC. Las disposiciones adicionales incluidas en el Apéndice II serán debatidas por el CCFA como parte de su elaboración rutinaria de la NGAA.

Categoría de alimentos de la NGAA 06.2.1 Harinas					
SIN N°	Sustancia	DM		Observaciones	Acción
300	Ácido ascórbico	300	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
301	Ascorbato sódico	300	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
303	Ascorbato potásico	300	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
322	Lecitina	2000	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Fosfatos	1100	mg/kg	Nota 33 ¹⁵⁵	Adoptar (Trámite 8)
928	Peróxido de benzoílo	60	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)

Categoría de alimentos de la NGAA 06.2.1 Harinas					
No es necesario realizar ninguna acción con respecto a las siguientes disposiciones de la NGAA porque ya han sido adoptadas por la Comisión					
SIN N°	Sustancia	DM		Observaciones	Categoría de alimentos
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	200	mg/kg	Nota 44 ¹⁵⁶	06.2.1
925	Cloro	2500	mg/kg	Nota 87 ¹⁵⁷	06.2.1
926	Dióxido de cloro	2500	mg/kg	Nota 87	06.2.1
927a	Azodicarbonamida	45	mg/kg		06.2.1
1101(i)	Proteasa de <i>A. oryzae</i>		BPF		06.2.1
1100	Amilasa de <i>A. oryzae</i>		BPF		06.2

¹⁵⁵ **Nota 33:** Como fósforo.

¹⁵⁶ **Nota 44:** Como SO₂ residual.

¹⁵⁷ **Nota 87:** Dosis de tratamiento.

06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos**Norma para los fideos instantáneos (CODEX STAN 249-2006)**

Revisar la sección sobre aditivos alimentarios de esta norma para hacer referencia a la NGAA del siguiente modo:

“Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antioxidantes, colores, emulsionantes, acentuadores del aroma, agentes de tratamiento de las harinas, humectantes, sustancias conservadoras, estabilizadores y espesantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 06.4.3 (Pastas y fideos precocidos y productos análogos) o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos de acuerdo con esta norma es aceptable.”

NGAA

Las siguientes disposiciones deberían ser ratificadas por el CCFA para su adopción por la CAC. Las disposiciones adicionales incluidas en el Apéndice II serán debatidas por el CCFA como parte de su elaboración rutinaria de la NGAA.

Categoría de alimentos de la NGAA 06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos					
SIN N°	Sustancia	DM		Observaciones	Acción
100(i)	Curcumina	500	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
102	Tartrazina	300	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
110	Amarillo ocaso FCF	300	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
120	Carmines	100	mg/kg		Adoptar (Trámite 5/8)
123	Amaranto	100	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
141(i), (ii)	Complejos cúpricos de clorofilas	100	mg/kg		Adoptar (Trámite 5/8)
143	Verde sólido FCF	290	mg/kg		Adoptar (Trámite 5/8)
150b	Color caramelo, clase II	50,000	mg/kg		Adoptar (Trámite 5/8)
150c	Color caramelo, clase III	50,000	mg/kg		Adoptar (Trámite 5/8)
150d	Color caramelo, clase IV	50,000	mg/kg		Adoptar (Trámite 5/8)
160a(ii)	Carotenos, extractos naturales (vegetales)	1000	mg/kg		Adoptar (Trámite 5/8)
160a(i), a(ii), e, f	Carotenoides	1200	mg/kg		Adoptar (Trámite 5/8)
200-203	Sorbatos	2000	mg/kg	Nota 42 ¹⁵⁸	Adoptar (Trámite 8)

¹⁵⁸ **Nota 42:** Como ácido sórbico.

Categoría de alimentos de la NGA 06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos					
SIN N°	Sustancia	DM		Observaciones	Acción
304, 305	Ésteres de ascorbilo	500	mg/kg	Nota 10 ¹⁵⁹	Adoptar (Trámite 5/8)
		20	mg/kg	Nota 10	Revocar
306, 307	Tocoferoles	200	mg/kg		Adoptar (Trámite 5/8)
310	Galato de propilo	200	mg/kg	Notas 15 ¹⁶⁰ & 130 ¹⁶¹	Adoptar (Trámite 5/8)
		100	mg/kg	Notas 15 & 130	Revocar
334; 335(i), (ii); 336(I), (ii); 337	Tartratos	7500	mg/kg	Nota 45 ¹⁶²	Adoptar (Trámite 5/8)
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii; 343i-iii; 450i-iii, v-vii; 451i,ii; 452i-v; 542	Fosfatos	2000	mg/kg	Nota 33 ¹⁶³	Adoptar (Trámite 5/8)
405	Alginado de propano-1,2-diol	5000	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
430, 431	Estearatos de polioxietileno	5000	mg/kg	Nota 2 ¹⁶⁴	Adoptar (Trámite 5/8)
432-436	Polisorbatos	5000	mg/kg		Adoptar (Trámite 5/8)
459	Beta-Ciclodextrina	1000	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
473	Sucroésteres de ácidos grasos	2000	mg/kg		Adoptar (Trámite 5/8)
475	Ésteres de poliglicerol de ácidos grasos	2000	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
476	Polirricinoleato de poliglicerol	500	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
477	Ésteres de propilenglicol de ácidos grasos	5000	mg/kg	Nota 2	Adoptar (Trámite 5/8)
481(i), 482(i)	Estearoil-2-lactilatos	5000	mg/kg		Adoptar (Trámite 5/8)
491-495	Ésteres de sorbitán de ácidos grasos	5000	mg/kg	Nota 2	Adoptar (Trámite 5/8)
900a	Polidimetilsiloxano	50	mg/kg		Adoptar (Trámite 5/8)

¹⁵⁹ **Nota 10:** Como estearato de ascorbilo.

¹⁶⁰ **Nota 15:** Base de grasa o aceite

¹⁶¹ **Nota 130:** Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitoluol (BHT, SIN 321), butilhidroquinona terciaria (TBHQ, SIN 319) y galato de propilo (SIN 310).

¹⁶² **Nota 45:** Como ácido tartárico.

¹⁶³ **Nota 33:** Como fósforo.

¹⁶⁴ **Nota 2:** Sobre ingrediente seco, peso seco, mezcla seca o base concentrada.

Categoría de alimentos de la NGAA 06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos					
SIN N°	Sustancia	DM		Observaciones	Acción
1520	Propilenglicol	10,000	mg/kg		Adoptar (Trámite 5/8)

Categoría de alimentos de la NGAA 06.4.3 Pastas y fideos precocidos y productos análogos				
No es necesario realizar ninguna acción con respecto a las siguientes disposiciones de la NGAA porque ya han sido adoptadas por la Comisión				
SIN N°	Sustancia	DM		Observaciones
101(i), (ii)	Riboflavinas	300	mg/kg	
210-213	Benzoatos	1000	mg/kg	Nota 13 ¹⁶⁵
220-225, 227, 228, 539	Sulfitos	20	mg/kg	Nota 44 ¹⁶⁶
319	Butilhidroquinona terciaria (TBHQ)	200	mg/kg	Notas 15 & 130
320	Butilhidroxianisol (BHA)	200	mg/kg	Notas 15 & 130
321	Butilhidroxitoluol (BHT)	200	mg/kg	Notas 15 & 130
472e	Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos de glicerol	10,000	mg/kg	

¹⁶⁵ **Nota 13:** Como ácido benzoico.

¹⁶⁶ **Nota 44:** Como SO₂ residual.

08.2.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes**Norma para el jamón curado cocido (CODEX STAN 96-1981)****Norma para la espaldilla de cerdo curada cocida (CODEX STAN 97-1981)**

Revisar la sección sobre aditivos alimentarios de esta norma para hacer referencia a la NGAA del siguiente modo:

“Reguladores de la acidez, antioxidantes, acentuadores del aroma, sustancias conservadoras, espesantes y agentes de retención de la humedad utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 08.2.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes) o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos de acuerdo con esta norma es aceptable.”

NGAA

Las siguientes disposiciones deberían ser ratificadas por el CCFA para su adopción por la CAC. Las disposiciones adicionales incluidas en el Apéndice II serán debatidas por el CCFA como parte de su elaboración rutinaria de la NGAA.

Categoría de alimentos de la NGAA 08.2.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes					
SIN Nº	Sustancia	DM		Observaciones	Acción
249, 250	Nitritos	80	mg/kg	Nota 32 ¹⁶⁷	Adoptar (Trámite 8)
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Fosfatos	1320	mg/kg	Nota 33 ¹⁶⁸	Adoptar (Trámite 8)

Categoría de alimentos de la NGAA 08.2.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes					
No es necesario realizar ninguna acción con respecto a las siguientes disposiciones de la NGAA porque ya han sido adoptadas por la Comisión					
SIN Nº	Sustancia	DM		Observaciones	Categoría de alimentos
120	Carmines	500	mg/kg	Nota 16 ¹⁶⁹	08.0
150c	Color caramelo, clase III		BPF	Nota 3 ¹⁷⁰	08.0
150d	Color caramelo, clase IV		BPF		08.0

¹⁶⁷ **Nota 32:** Como ión NO₂ residual.

¹⁶⁸ **Nota 33:** Como fósforo.

¹⁶⁹ **Nota 16:** Para uso en glaseado, recubrimientos o decoraciones en fruta, hortalizas, carne o pescado.

¹⁷⁰ **Nota 3:** Para decorar, sellar, registrar o marcar el producto.

Categoría de alimentos de la NGAA 08.2.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes					
No es necesario realizar ninguna acción con respecto a las siguientes disposiciones de la NGAA porque ya han sido adoptadas por la Comisión					
SIN N°	Sustancia	DM		Observaciones	Categoría de alimentos
160a(ii)	Carotenos, extractos naturales (vegetales)	5000	mg/kg	Nota 16	08.2
310	Galato de propilo	200	mg/kg	Notas 15 ¹⁷¹ & 130 ¹⁷²	08.2
320	BHA	200	mg/kg	Notas 15 & 130	08.2

¹⁷¹ **Nota 15:** Base de grasa o aceite

¹⁷² **Nota 130:** Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitoluol (BHT, SIN 321), butilhidroquinona terciaria (TBHQ, SIN 319) y galato de propilo (SIN 310).

08.3.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente

Norma para la carne tipo “Corned Beef “(en conserva) (CODEX STAN 88-1981)

Norma para la “Carne Luncheon” (CODEX STAN 89-1981)

Norma para la carne picada curada cocida (CODEX STAN 98-1981)

Revisar la sección sobre aditivos alimentarios de esta norma para hacer referencia a la NGAA del siguiente modo:

“Reguladores de la acidez, antioxidantes, colores, acentuadores del aroma, sustancias conservadoras y agentes de retención de la humedad utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 08.3.2 (Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente) o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos de acuerdo con esta norma es aceptable.”

NGAA

Las siguientes disposiciones deberían ser ratificadas por el CCFA para su adopción por la CAC. Las disposiciones adicionales incluidas en el Apéndice II serán debatidas por el CCFA como parte de su elaboración rutinaria de la NGAA.

Categoría de alimentos de la NGAA 08.3.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente					
SIN Nº	Sustancia	DM		Observaciones	Acción
127	Eritrosina	15	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
249, 250	Nitritos	80	mg/kg	Nota 32 ¹⁷³	Adoptar (Trámite 8)
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i,ii, 343i-iii, 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Fosfatos	1320	mg/kg	Nota 33 ¹⁷⁴	Adoptar (Trámite 8)

Categoría de alimentos de la NGAA 08.3.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente					
No es necesario realizar ninguna acción con respecto a las siguientes disposiciones de la NGAA porque ya han sido adoptadas por la Comisión					
SIN Nº	Sustancia	DM		Observaciones	Categoría de alimentos
120	Carmines	100	mg/kg		08.3.2
160a(ii)	Carotenos, extractos naturales (vegetales)	20	mg/kg		08.3.2

¹⁷³ **Nota 32:** Como ión NO₂ residual.

¹⁷⁴ **Nota 33:** Como fósforo.

Categoría de alimentos de la NGAA 08.3.2 Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente					
No es necesario realizar ninguna acción con respecto a las siguientes disposiciones de la NGAA porque ya han sido adoptadas por la Comisión					
SIN Nº	Sustancia	DM		Observaciones	Categoría de alimentos
385, 386	EDTAs	35	mg/kg	Nota 21 ¹⁷⁵	08.3.2
150c	Color caramelo, clase III		BPF	Nota 3 ¹⁷⁶	08.0
150d	Color caramelo, clase IV		BPF		08.0
310	Galato de propilo	200	mg/kg	Notas 15 ¹⁷⁷ & 130 ¹⁷⁸	08.3
320	BHA	200	mg/kg	Notas 15 & 130	08.3

¹⁷⁵ **Nota 21:** Como EDTA cálcico disódico anhidro.

¹⁷⁶ **Nota 3:** Para decorar, sellar, registrar o marcar el producto.

¹⁷⁷ **Nota 15:** Base de grasa o aceite.

¹⁷⁸ **Nota 130:** Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitoluol (BHT, SIN 321), butilhidroquinona terciaria (TBHQ, SIN 319) y galato de propilo (SIN 310).

12.5 Sopas y caldos**Norma para “Bouillons” y Consomé (CODEX STAN 117-1981)**

Revisar la sección sobre aditivos alimentarios de esta norma para hacer referencia a la NGAA del siguiente modo:

“Reguladores de la acidez, antiaglutinantes, antiexpumantes, antioxidantes, colores, acentuadores del aroma, humectantes, sustancias conservadoras, edulcorantes, gases de envasado, y emulsionantes, estabilizadores y espesantes utilizados de acuerdo con los Cuadros 1 y 2 de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios en la categoría de alimentos 12.5 (Sopas y caldos) o incluidos en el Cuadro 3 de la Norma General para los Aditivos Alimentarios cuyo uso en los alimentos de acuerdo con esta norma es aceptable.”

NGAA

Las siguientes disposiciones deberían ser ratificadas por el CCFA para su adopción por la CAC. Las disposiciones adicionales incluidas en el Apéndice II serán debatidas por el CCFA como parte de su elaboración rutinaria de la NGAA.

Categoría de alimentos de la NGAA 12.5 Sopas y caldos					
SIN N°	Sustancia	DM		Observaciones	Acción
100(i)	Curcumina	50	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
101(i), (ii)	Riboflavinas	200	mg/kg		Adoptar (Trámite 8) ¹⁷⁹
102	Tartrazina	50	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
104	Amarillo de quinoleína	50	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
110	Amarillo ocaso FCF	50	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
122	Azorrubina	50	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
124	Ponceau 4R	50	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
129	Rojo allura AC	50	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
132	Indigotina	50	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
133	Azul brillante FCF	50	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
141(i), (ii)	Complejos cúpricos de clorofilas	400	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
150d	Color caramelo, clase IV	3000	mg/kg		Adoptar (Trámite 8) ¹⁸⁰
160a(i), a(ii), e, f	Carotenoides	50	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
200-203	Sorbatos	500	mg/kg	Nota 42 ¹⁸¹	Adoptar (Trámite 8)
306, 307	Tocoferoles	50	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)

¹⁷⁹ Las disposiciones de la NGAA para riboflavinas en la categoría de alimentos 12.5.1 en 200 mg/kg y 12.5.2 en 150 mg/kg están actualmente adoptadas. Estas disposiciones se revocarían tras adoptar la disposición en la categoría más amplia, 12.5, que se indica en este cuadro.

¹⁸⁰ Las disposiciones de la NGAA para color caramelo, clase IV en la categoría de alimentos 12.5.1 en 3000 mg/kg y 12.5.2 según BPF están actualmente adoptadas. Estas disposiciones se revocarían tras adoptar la disposición en la categoría más amplia, 12.5, que se indica en este cuadro.

¹⁸¹ **Nota 42:** Como ácido sórbico.

Categoría de alimentos de la NGAA 12.5 Sopas y caldos					
SIN N°	Sustancia	DM		Observaciones	Acción
310	Galato de propilo	200	mg/kg	Notas 15 ¹⁸² & 130 ¹⁸³	Adoptar (Trámite 8) ¹⁸⁴
338; 339i-iii; 340i-iii; 341i-iii; 342i, ii; 343i-iii; 450i-iii, v-vii; 451i, ii; 452i-v; 542	Fosfatos	440	mg/kg	Notas 33 ¹⁸⁵ & C ¹⁸⁶	Adoptar (Trámite 8)
473	Sucroésteres de ácidos grasos	2000	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)
474	Sucroglicéridos	2000	mg/kg		Adoptar (Trámite 8)

Categoría de alimentos de la NGAA 12.5 Sopas y caldos					
No es necesario realizar ninguna acción con respecto a las siguientes disposiciones de la NGAA porque ya han sido adoptadas por la Comisión					
SIN N°	Sustancia	DM		Observaciones	
120	Carmines	50	mg/kg		
150c	Color caramelo, clase III		BPF		
160a(ii)	Carotenos, extractos naturales (vegetales)	1000	mg/kg		
172(i)-(iii)	Óxidos de hierro	100	mg/kg		
210-213	Benzoatos	500	mg/kg	Nota 13 ¹⁸⁷	
304, 305	Ésteres de ascorbilo	200	mg/kg	Nota 10 ¹⁸⁸	
319	Butilhidroquinona terciaria	200	mg/kg	Notas 15 & 130	
320	Butilhidroxianisol	200	mg/kg	Notas 15 & 130	
321	Butilhidroxitoluol	200	mg/kg	Notas 15 & 130	
432-436	Polisorbatos	1000	mg/kg		
472e	Ésteres diacetiltártaricos y de ácidos grasos de glicerol	5000	mg/kg		
900a	Polidimetilsiloxano	10	mg/kg		

¹⁸² **Nota 15:** Base de grasa o aceite.

¹⁸³ **Nota 130:** Individualmente o en combinación: butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitoluol (BHT, SIN 321), butilhidroquinona terciaria (TBHQ, SIN 319) y galato de propilo (SIN 310).

¹⁸⁴ La disposición de la NGAA para el galato de propilo en la categoría de alimentos 12.5.2 en 200 mg/kg (Notas 15 y 130) está actualmente adoptada. Esta disposición sería revocada tras adoptar la disposición en la categoría más amplia, 12.5, que se indica en este cuadro.

¹⁸⁵ **Nota 33:** Como fósforo.

¹⁸⁶ **Nota C:** Excepto para el uso de fosfatos cálcicos (SIN 341(i)-(iii)) como antiaglutinante en 1320 mg/kg como fósforo en productos deshidratados, y de difosfato dicálcico (SIN 450(vi)) y polifosfato de calcio (INS 452(iv)) como emulsionante, estabilizador y espesante en 1320 mg/kg como fósforo.

¹⁸⁷ **Nota 13:** Como ácido benzoico.

¹⁸⁸ **Nota 10:** Como estearato de ascorbilo.