

Bruselas, 8 de enero de 2002

OBSERVACIONES DE LA COMUNIDAD EUROPEA

sobre la Circular del Codex CL 2001/34-FAC

Petición de observaciones en el Trámite 6 sobre Asuntos planteados en el Comité del Codex sobre aditivos alimentarios y contaminantes de los alimentos

Anteproyecto de enmiendas al Anexo del Cuadro 3 (Categorías de alimentos o productos alimenticios individuales excluidos de las condiciones generales del Cuadro 3) de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (ALINORM 01/12A, párr. 50 y Apéndice VI)

1. La Comunidad Europea acepta el Anexo del Cuadro 3 propuesto e insta al CCFAC a que lo presente para su adopción en el Trámite 8 por la Comisión del Codex Alimentarius.

Anteproyecto de disposiciones de aditivos alimentarios de la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios (ALINORM 01/12A, párrafo 64 y Apéndice III)

1. El CCFAC, en su 33ª reunión, remitió todos los aditivos alimentarios que estaban en el Trámite 3 (CL 2000/33-FAC, Apéndice II) a la Comisión para su adopción en el Trámite 5 por el Comité Ejecutivo (Alinorm 01/12A, Apéndice III). Sin embargo, esta decisión no estuvo precedida de debate alguno sobre los niveles y usos propuestos para los aditivos alimentarios. Por consiguiente, el primer debate sobre estas disposiciones en el CCFAC deberá celebrarse en el Trámite 6.
2. El CCFAC, en su 33ª reunión, decidió asimismo que debía conservar la información sobre los niveles máximos en el Trámite 5 no examinados por el Comité. No obstante, dicha información no está vinculada al informe de la reunión y, por lo tanto, no estará disponible después de la misma.
3. La Comunidad Europea desea que el primer debate sobre las nuevas propuestas para el uso de aditivos alimentarios en el CCFAC se celebre ya en el Trámite 4¹, con objeto de comprobar si las nuevas disposiciones cumplen los criterios

¹ Manual de procedimiento de la CAC: Trámite 4 « Las observaciones recibidas son enviadas por la Secretaría al órgano auxiliar o a otro órgano interesado que esté facultado para analizar dichas observaciones y modificar el proyecto de norma propuesto. »

generales enumerados en el preámbulo de la Norma general del Codex para los aditivos alimentarios (NGAA).

4. La Comunidad Europea ha formulado varias observaciones específicas sobre los aditivos alimentarios enumerados en el Cuadro 1 (Apéndice III). Dichas observaciones figuran en el anexo.

OBSERVACIONES ESPECÍFICAS SOBRE LOS ADITIVOS
ALIMENTARIOS ENUMERADOS EN EL CUADRO 1 (ALINORM 01/12A,
APÉNDICE III)

1. ÁCIDO ACÉTICO GLACIAL

SIN: 260 - Función: regulador de acidez, conservante

ÉSTERES DE ÁCIDO ACÉTICO Y ÁCIDOS GRASOS CON GLICEROL

SIN: 472a - Función: emulgente, estabilizador, secuestrante

ADIPATO ACETILADO DE DIALMIDÓN

SIN: 1422 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

FOSFATO ACETILADO DE DIALMIDÓN

SIN: 1414 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

ALMIDÓN TRATADO CON ÁCIDO

SIN: 1401 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

ALMIDÓN TRATADO CON ALCALÍ

SIN: 1402 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

ALMIDÓN BLANQUEADO

SIN: 1403 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

ÉSTERES DE ÁCIDO CÍTRICO Y ÁCIDOS GRASOS CON GLICEROL

SIN: 471 - Función: antioxidante, emulgente, secuestrante, estabilizador

FOSFATO DE DIALMIDÓN

SIN: 1412 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

DEXTRINAS, BLANCA Y AMARILLA, ALMIDÓN TOSTADO

SIN: 1400 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

ALMIDÓN TRATADO CON ENZIMAS

SIN: 1405 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

GLUCONO-DELTA-LACTONA

SIN: 575 - Función: regulador de acidez, leudante

FOSFATO DE HIDROXIPROPILDIALMIDÓN

SIN: 1442 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

HIDROXIPROPIL ALMIDÓN

SIN: 1440 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

ÁCIDO LÁCTICO (L-, D-, y DL-)

SIN: 270 - Función: regulador de acidez

ÉSTERES DE ÁCIDO LÁCTICO Y ÁCIDOS GRASOS CON GLICEROL

SIN: 472b - Función: emulgente, secuestrante, estabilizador

FOSFATO DE MONOALMIDÓN

SIN: 1410 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

DIALMIDÓN OXIDADO

SIN: 1404 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

ESTEARATOS DE POLIOXIETILENO

SIN: 430, 431 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

FOSFATO DE DIALMIDÓN FOSFATADO

SIN: 1413 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

ACETATOS DE POTASIO

SIN: 261 - Función: regulador de acidez

ASCORBATO DE POTASIO

SIN: 303 - Función: regulador de acidez

LACTATO DE POTASIO

SIN: 326 - Función: regulador de acidez, antioxidante

ACETATO DE SODIO

SIN: 262i - Función: regulador de acidez

CARBONATO DE SODIO

SIN: 500i - Función: antiaglomerante, regulador de acidez, leudante, estabilizador

CARBONATO DIÁCIDO DE SODIO

SIN: 500ii - Función: antiaglomerante, regulador de acidez, leudante, estabilizador

LACTATO DE SODIO

SIN: 325 - Función: regulador de acidez, antioxidante, agente de carga, emulgente, humectante, estabilizador, espesante

SESQUICARBONATO DE SODIO

SIN: 500iii - Función: regulador de acidez, antiaglomerante, leudante

ACETATO DE ALMIDÓN

SIN: 1420 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

OCTENIL-SUCCINATO SÓDICO DE ALMIDÓN

SIN: 1450 - Función: emulgente, estabilizador, espesante

Todos los aditivos citados se proponen para su uso bien en la mantequilla y en la mantequilla concentrada (cat. 2.2.1.1) o bien en las grasas y aceites prácticamente exentos de agua (cat. 2.1) o en ambos. La CE quisiera poner en cuestión la necesidad de estos usos y la coherencia con las correspondientes normas para productos en el caso de las grasas y aceites.

2. ADIPATOS

SIN: 355, 356, 357, 359 - Función: regulador de acidez, endurecedor, leudante

Los adipatos se proponen para diferentes tipos de postres (categorías 2.4, 4.1.2.9, 6.5, 10.4.) a un nivel máximo de 30 000 mg/kg. La CE alberga serias dudas acerca de la necesidad de niveles tan elevados y señala a la atención del Comité que los mismos usos se proponen en el Trámite 6 (Alinorm 01/12 A, Apéndice IV) a un nivel de 10 000 mg/kg.

3. AGAR

SIN: 406 - Función: agente de carga, emulgente, relleno, estabilizador, espesante

El agar es un aditivo alimentario incluido en el Cuadro 3 de la NGAA ya que el JECFA le ha asignado una IDA “no especificada”. Por lo tanto, el uso del agar está autorizado en los alimentos en general a nivel de BPF, excepto en las categorías de alimentos y en los productos alimenticios individuales que figuran en el anexo del Cuadro 3.

No es necesario utilizar aditivos en la pasta seca. Por consiguiente, debe eliminarse la mención para la categoría 6.4.2. La CE querría también cuestionar la necesidad de utilizar un estabilizador o espesante en productos tales como las frutas tratadas superficialmente o las frutas peladas y/o cortadas (cat. 4.1.1.2 y 4.1.1.3), las hortalizas congeladas (cat. 4.2.2.1), la carne, aves y caza fresca (cat. 8.1), etc. Además, el agar se propone para los preparados para lactantes y preparados complementarios y en los alimentos para lactantes y niños pequeños (cat. 13.1 y 13.2). Como el uso de aditivos en los alimentos para lactantes y niños de corta edad debe limitarse en la medida de lo posible, tanto si los aditivos tienen una IDA numérica como si se trata de una IDA “no especificada”, deberán examinarse simultáneamente los usos de todos los aditivos con estas funciones, con el fin de impedir un número innecesariamente elevado de estos aditivos. Además, la CE pone en duda la necesidad de este aditivo en las grasas y aceites prácticamente exentos de agua (cat. 2.1) y la coherencia con las correspondientes normas de los productos.

4. ÁCIDO ALGÍNICO

SIN: 400 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

ALGINATO POTÁSICO

SIN: 402 - Función: emulgente, estabilizador, espesante

ALGINATO SÓDICO

SIN: 401 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

No es necesario utilizar aditivos en la pasta seca. Por consiguiente, debe eliminarse la mención de la categoría 6.4.2.

La CE cuestiona la necesidad de utilizar un estabilizador o espesante en productos tales como las frutas tratadas superficialmente (cat. 4.1.1.2) y las hortalizas tratadas superficialmente (cat. 4.2.1.2). La CE también tiene dudas acerca de la coherencia entre el uso propuesto en las grasas y aceites prácticamente exentos de agua (cat. 2.1) y las correspondientes normas para productos en el caso de las grasas y aceites. La CE

considera asimismo que el uso de alginato potásico en los vinos (cat. 14.2.3) es un uso de ayuda a la transformación y, por consiguiente, no debería estar incluido en la NGAA.

5. AMARANTO

SIN: 123 - Función: colorante

El amaranto se propone para su uso en productos proteínicos (cat. 12.9). Considerando la baja IDA de esta sustancia (0,5 mg/kg. p.c.) y los colorantes alternativos que ya se han propuesto para esta categoría en la NGAA (p.ej. azorrubina o rojo allura), la mención no parece justificada.

6. ALGINATO DE AMONIO

SIN: 403 - Función: emulgente, estabilizador, espesante

ALGINATO DE CALCIO

SIN: 403 - Función: emulgente, estabilizador, espesante

No es necesario utilizar aditivos en la pasta seca. Por lo tanto, las menciones para la categoría 6.4.2 deberían eliminarse.

7. EXTRACTOS DE BIJA

SIN: 160b - Función: colorante

Los extractos de bija se proponen para decoraciones y revestimientos (cat. 5.4) a un nivel de 1000 mg/kg. La CE se cuestiona la necesidad de estos niveles tan elevados y señala a la atención del Comité que los mismos usos se han propuesto en el Trámite 6 (Alinorm 01/12 A, Apéndice IV) a un nivel de 30 mg/kg.

8. CERA DE ABEJAS, BLANCA Y AMARILLA

SIN: 901 - Función: agente de carga, agente de recubrimiento, agente desmoldante, estabilizador

El uso de la cera de abejas en decoraciones (cat. 5.4) a nivel de 4000 mg/kg. se adoptó en el Trámite 8 durante la 24ª reunión de la CAC. La CE, en consecuencia, se pregunta acerca de la necesidad de niveles superiores para el mismo uso.

9. ROJO DE REMOLACHA

SIN: 162 - Función: colorante

El uso de un colorante rojo en alimentos de base como los granos enteros (cereales integrales) (cat. 6.1) y el azúcar blanco y semiblanco (cat. 11.1) parece injustificado y no debería permitirse en la NGAA.

10. BENZOATOS

SIN: 210, 211, 212, 213 - Función: conservante

El uso de benzoatos se propone para los llamados "coolers" en varias categorías (cat. 14.2.1, 14.2.3, 14.2.6). Como existe una nueva categoría 14.2.7 para bebidas alcohólicas aromatizadas, estos usos deberían trasladarse a esta categoría. Por consiguiente, no son necesarios benzoatos en los vinos (cat. 14.2.3.) ni en los licores (cat. 14.2.6).

El uso de benzoatos sólo es técnicamente necesario en las cervezas sin alcohol distribuidas en barriles (cat. 14.2.1.) y su uso debería limitarse a éstas. El nivel de 200 mg/kg. en la cerveza sin alcohol es aceptable. Debería añadirse una nota aclarando que el uso es exclusivo para este tipo de cerveza.

El uso de benzoatos también se propone para edulcorantes de mesa (cat. 11.4) a nivel de BPF. La CE pone en duda la necesidad del uso en tales productos y en particular a ese nivel.

11. BHA

SIN: 320 - Función: antioxidante

BHT

SIN: 321 - Función: antioxidante

El uso de estos productos se propone en los productos de cacao y chocolate (cat. 5.1). La Comunidad Europea se cuestiona la necesidad de usar estos aditivos en los productos citados y propone su supresión.

Teniendo en cuenta que el JECFA asignó una IDA muy baja al BHT (0,3 mg/kg. p.c.), los usos propuestos deberían ser lo más restringidos posible. Por consiguiente la CE se pregunta acerca de los usos propuestos en las categorías 12.2 (hierbas aromáticas y condimentos), 12.5 (sopas y caldos) y 12.6 (salsas).

12. ACETATO DE CALCIO

SIN: 263 - Función: regulador de acidez, conservante, estabilizador, espesante

La CE se cuestiona la necesidad de utilizar este aditivo en el azúcar refinado y en los azúcares sin refinar (cat. 11.1).

13. CANTAXANTINA

SIN: 161g - Función: colorante

Habida cuenta de la baja IDA (0,03 mg/kg. p.c.) de este aditivo, la CE recomienda que su uso sea lo más restringido posible.

14. DIÓXIDO DE CARBONO

SIN: 290 - Función: coadyuvante, agente de carbonatación, gas de envase

El dióxido de carbono tiene una IDA “no especificada”. Por consiguiente, los usos propuestos deben ser a nivel de BPF.

15. CERA DE CARNAUBA

SIN: 903 - Función: antiaglomerante, coadyuvante, agente de carga, disolvente portador, agente de recubrimiento, agente desmoldante

El uso de la cera de carnauba en decoraciones (cat. 5.4) al nivel de 4000 mg/kg. fue adoptado en el Trámite 8 por la CAC en su 24ª reunión. Por lo tanto, el uso propuesto a un nivel superior parece injustificado.

16. GOMA DE ALGARROBA

SIN: 410 - Función: emulgente, estabilizador, espesante

La goma de algarroba figura en el Cuadro 3. Su uso está restringido únicamente en las categorías de alimentos o productos alimenticios individuales que figuran en el anexo del Cuadro 3. Por consiguiente, la mención para los productos a base de huevos desecados y/o coagulados por calor (cat. 10.2.3.) es innecesaria y debería suprimirse.

No es necesario utilizar aditivos en la pasta seca. Por lo tanto, la mención para la categoría 6.4.2 debería eliminarse. La CE también querría cuestionar la necesidad de usar este aditivo en la leche (cat. 1.1.1.1) y en las grasas y aceites prácticamente exentos de agua (cat. 2.1).

17. CAROTENOS, VEGETALES

SIN: 160aii - Función: colorante

No hay ningún colorante autorizado, salvo la plata y el oro con fines decorativos, en los productos de cacao y chocolate (cat. 5.1) tal como se describen en las correspondientes normas para productos. Por lo tanto, la CE se cuestiona la necesidad del uso propuesto.

18. CAROTENOIDES

SIN: 160a, 160ai, 160e - Función: colorante

No hay ningún color autorizado, salvo la plata y el oro con fines decorativos, en los productos de cacao y chocolate (cat. 5.1) tal como se describen en las correspondientes normas para productos. Por lo tanto, la CE se cuestiona la necesidad del uso propuesto.

El uso de carotenoides se propone en las grasas y aceites (cat. 2.1) a nivel de 1000 mg/kg. Sin embargo, en las correspondientes normas para productos, el uso del betacaroteno se ha fijado a nivel de 25 mg/kg. Por consiguiente, el uso propuesto parece injustificado.

19. CARRAGENINA

SIN: 407 - Función: agente de carga, emulgente, relleno, estabilizador, espesante

ALGAS MARINAS TRANSFORMADAS DEL GÉNERO *EUCHEMA*

SIN: 407a

- Función: estabilizador, espesante

La CE también se cuestiona la necesidad de usar un estabilizador o un espesante en productos como las frutas y hortalizas frescas, tratadas superficialmente o peladas y/o cortadas (cat. 4.1.1.2, 4.1.1.3, 4.2.1.2, 4.2.1.3), las hortalizas congeladas (cat. 4.2.2.1), la carne, aves y caza fresca (cat. 8.1), etc.

La CE querría también poner en cuestión el uso de estos aditivos en las grasas y aceites prácticamente exentos de agua (cat. 2.1) y la coherencia con las correspondientes normas para productos en el caso de las grasas y aceites.

20. COMPLEJOS CÚPRICOS DE CLOROFILAS

SIN: 141ii - Función: colorante

No hay ningún colorante autorizado, salvo la plata y el oro con fines decorativos, en los productos de cacao y chocolate (cat. 5.1) tal como se describen en las correspondientes normas para productos. Por lo tanto, la CE se cuestiona la necesidad del uso propuesto.

21. CICLAMATOS

SIN: 952 - Función: potenciador del sabor, edulcorante

En su 26ª reunión, el JECFA evaluó el ciclamato y le asignó una IDA de 11 mg/kg. p.c. Además, el Comité científico de la alimentación humana de la UE volvió a evaluar recientemente los ciclamatos y les asignó una IDA de 7 mg/kg. p.c. Por lo tanto, está justificada la inclusión de los ciclamatos en la NGAA.

No obstante, los usos propuestos para zumos (jugos) y néctares de frutas (cat. 14.1.2.1 y 14.1.3.1) no son aceptables. Tampoco parece justificarse su uso en azúcares (cat. 11.2)..

22. ÉSTERES DE ÁCIDO DIACETILTARTÁRICO Y DE ÁCIDOS GRASOS CON GLICEROL

SIN: 472e - Función: emulgente, secuestrante, estabilizador

Tiene que estar justificada la necesidad de usar este aditivo en la nata (crema) natural y en las harinas y almidones (cat. 6.2). La CE alberga dudas acerca de la coherencia del uso propuesto en las grasas y aceites prácticamente exentos de agua (cat. 2.1) y las correspondientes normas para productos en el caso de las grasas y aceites.

No es necesario el uso de aditivos en la pasta seca. Por consiguiente, la mención para la categoría 6.4.2 debería eliminarse.

23. 5'- GUANILATO DISÓDICO

SIN: 627 - Función: potenciador del sabor

5'- INOSINATO DISÓDICO

SIN: 631 - Función: potenciador del sabor

L - GLUTAMATO MONOAMÓNICO

SIN: 624 - Función: potenciador del sabor

L - GLUTAMATO MONOSÓDICO

SIN: 621 - Función: potenciador del sabor

El uso de potenciador del sabor en la carne fresca no está justificado; por lo tanto, estas menciones deberían eliminarse.

24. EDTA

SIN: 385, 386 - Función: antioxidante, conservante, secuestrante

Se propone el uso en edulcorantes de mesa. La CE se cuestiona la necesidad de este tipo de aplicación.

25. VERDE SÓLIDO FCF

SIN: 143 - Función: colorante

El JECFA evaluó el verde sólido FCF en su 30ª reunión y le asignó una IDA de 25 mg/kg. Por lo tanto, el uso propuesto en suplementos alimenticios ha de tener un nivel máximo numérico en lugar del BPF.

26. FERROCIANUROS

SIN: 535, 536, 538 - Función: antiaglomerante

Los ferrocianuros se proponen para ser utilizados en los vinos (14.2.3). El ferrocianuro potásico se usa en el vino para eliminar niveles elevados de hierro y otros metales (cobre, plomo...) por precipitación de ferrocianuros insolubles. Estos precipitados se eliminan del vino mediante filtración. Por consiguiente, la CE considera que este aditivo es una ayuda a la transformación y no debería estar incluido en la NGAA.

27. GALATO DE PROPILO

SIN: 310 - Función: antioxidante

El uso de galato de propilo en las grasas y aceites (cat.2.0) y en productos de panadería (cat. 7.0) ya fue adoptado en el Trámite 8 por la CAC². Estos usos son más

² Alinorm 01/12 Apéndice III, Alinorm 01/41

limitados y tienen niveles inferiores a los propuestos aquí. La CE no ve justificación alguna para desviarse de las disposiciones ya adoptadas.

28. GOMA GELLAN

SIN: 418 - Función: espesante, estabilizador

No es necesario utilizar aditivos en la pasta seca. Por lo tanto, la mención para la categoría 6.4.2 debería eliminarse. La CE querría cuestionar también la necesidad de un estabilizador o espesante en productos como las frutas tratadas superficialmente o las frutas peladas y/o cortadas (cat. 4.1.1.2 y 4.1.1.3), las hortalizas congeladas (cat. 4.2.2.1), la carne, aves y caza fresca (cat. 8.1), el pescado fresco (cat. 9.1), los zumos (jugos) de frutas (cat. 14.1.2.1, 14.1.2.3), los néctares de frutas (cat. 14.1.3.1, 14.1.3.3) y los vinos (cat. 14.2.3) .

Además, la goma gellan se propone para los preparados para lactantes y preparados complementarios y para los alimentos para lactantes y niños pequeños (cat. 13.1 y 13.2). Como el uso de aditivos en los alimentos para lactantes y niños de corta edad debe limitarse en la medida de lo posible, tanto si los aditivos tienen una IDA numérica como si es una IDA “no especificada”, deberán examinarse simultáneamente los usos propuestos de todos los aditivos con estas funciones, con el fin de impedir un número innecesariamente elevado de estos aditivos.

29. GOMA GUAR

SIN: 412 - Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

GOMA ARÁBIGA

SIN: 414

- Función: agente de carga, emulgente, estabilizador, espesante

No es necesario el uso de aditivos en la pasta seca. Por consiguiente, la mención de estos aditivos en la categoría 6.4.2 debería eliminarse.

30. *p*-HIDROXIBENZOATOS

SIN: 214, 216, 218 - Función: conservante

Los *p*-hidroxibenzoatos se proponen para su uso en las gomas de mascar. No obstante, la baja actividad del agua en las gomas de mascar garantiza la conservación del producto. Por ese motivo esta mención debería suprimirse.

Se propone su uso en los edulcorantes de mesa (cat. 11.4). La CE se cuestiona la necesidad de este tipo de aplicación.

Se propone también su uso en los néctares de frutas y hortalizas (14.1.3.). En consonancia con las anteriores observaciones formuladas por la Comunidad Europea, se considera, y más concretamente en el caso de los productos pasteurizados, que el adecuado tratamiento térmico de estos productos en recipientes cerrados herméticamente es suficiente para garantizar una estabilidad en almacenamiento aceptable. Por lo tanto, la CE considera que es necesaria una revisión completa de esta lista, en particular de su necesidad técnica.

31. CITRATOS DE ISOPROPILO

SIN: 384 - Función: antioxidante, conservante, secuestrante

Se propone el uso en grasas y aceites vegetales (cat. 2.1.2) a nivel de 200 mg/kg. Las correspondientes normas para productos (CODEX-STAN 210-1999) reducen el nivel a 100 mg/kg. Por lo tanto, la exigencia del nivel superior debería estar justificada.

32. GOMA KARAYA

SIN: 416 - Función: agente de carga, emulgente, espesante, estabilizador

No es necesario utilizar aditivos en la pasta seca. Por consiguiente, debe eliminarse la mención para la categoría 6.4.2. La CE también querría cuestionar la necesidad de utilizar un estabilizador o espesante en productos tales como las frutas tratadas superficialmente o las frutas peladas y/o cortadas (cat. 4.1.1.2 y 4.1.1.3), las hortalizas congeladas (cat. 4.2.2.1), la carne, aves y caza fresca (cat. 8.1), el pescado fresco (cat. 9.1) etc.

Asimismo, la goma karaya se propone para los preparados para lactantes y preparados complementarios y para los alimentos para lactantes y niños pequeños (cat. 13.1 y 13.2). Como el uso de aditivos en los alimentos para lactantes y niños de corta edad debe limitarse en la medida de lo posible, tanto si los aditivos tienen una IDA numérica como si se trata de una IDA “no especificada”, deberán examinarse simultáneamente los usos propuestos de todos los aditivos con estas funciones, con el fin de impedir un número innecesariamente elevado de estos aditivos.

33. HARINA DE KONJAC

SIN: 425 - Función: emulgente, espesante, estabilizador

La CE se cuestiona la necesidad de utilizar un estabilizador o espesante en productos tales como la leche (cat. 1.1.1.), la mantequilla (cat. 2.2.1.1), las frutas tratadas superficialmente o las frutas peladas y/o cortadas (cat. 4.1.1.2 y 4.1.1.3), las hortalizas congeladas (cat. 4.2.2.1), la carne, aves y caza fresca (cat. 8.1), el pescado fresco (cat. 9.1), los zumos (jugos) de frutas (cat. 14.1.2.1, 14.1.2.3), los néctares de frutas (cat. 14.1.3.1, 14.1.3.3) y los vinos (cat. 14.2.3) .

Por otra parte, la harina de konjac se propone para los preparados para lactantes y preparados complementarios y para los alimentos para lactantes y niños pequeños (cat. 13.1 y 13.2). Como el uso de aditivos en los alimentos para lactantes y niños de corta edad debe limitarse en la medida de lo posible, tanto si los aditivos tienen una IDA numérica como si es una IDA “no especificada”, deberán examinarse simultáneamente los usos propuestos de todos los aditivos con estas funciones, con el fin de impedir un número innecesariamente elevado de estos aditivos.

34. LECITINA

SIN: 322 - Función: antioxidante, emulgente, estabilizador

No es necesario el uso de aditivos en la pasta seca. La mención para la categoría 6.4.2, debería por lo tanto eliminarse. La CE también se cuestiona la necesidad de usar lecitina en las harinas y almidones (cat. 6.2).

Además, la lecitina se propone para los preparados para lactantes y preparados complementarios (cat. 13.1) al nivel de 5000 mg/kg. Como el uso de aditivos en los alimentos para lactantes y niños de corta edad debe limitarse en la medida de lo posible, tanto si los aditivos tienen una IDA numérica como si la IDA es “no especificada”, también los niveles de uso deben ser tan bajos como sea tecnológicamente posible. Por consiguiente, la CE quisiera proponer como alternativa el nivel de 1000 mg/kg., que es suficiente para lograr el efecto deseado.

35. CELULOSA MICROCRISTALINA

SIN: 460i - Función: antiaglomerante, agente de carga, emulgente, agente espumante, espesante, estabilizador

No es necesario el uso de aditivos en la pasta seca. Por lo tanto, la mención para la categoría 6.4.2 debería eliminarse. La CE debería cuestionar también la necesidad de utilizar un estabilizador o espesante en productos tales como las frutas y hortalizas tratadas superficialmente o peladas y/o cortadas (cat. 4.1.1.3 y 4.2.1.3), las hortalizas congeladas (cat. 4.2.2.1), los zumos (jugos) de frutas (cat. 14.1.2.1, 14.1.2.3) y los néctares de frutas (cat. 14.1.3.1, 14.1.3.3), y considera que el uso en los vinos (cat. 14.2.3) es un uso de ayuda a la transformación y por consiguiente no debería incluirse en la NGAA.

Por otra parte, la celulosa microcristalina se propone para los preparados para lactantes y preparados complementarios y para los alimentos para lactantes y niños pequeños (cat. 13.1 y 13.2). Como el uso de aditivos en los alimentos para lactantes y niños de corta edad debe limitarse en la medida de lo posible, tanto si los aditivos

tienen una IDA numérica como si la IDA es “no especificada”, estos usos propuestos deberían compararse con el uso total de aditivos en estas categorías para no permitir ningún uso innecesario.

36. CERA MICROCRISTALINA

SIN: 905ci - Función: agente antiespumante, agente de carga, emulgente, agente de recubrimiento

La cera microcristalina se propone para los productos de cacao y chocolate (cat 5.1). Deberá comprobarse la coherencia con las correspondientes normas para productos.

37. ACEITE MINERAL

SIN: 905a - Función: coadyuvante, antioxidante, agente de recubrimiento, humectante, agente desmoldante

ACEITE MINERAL (ALTA VISCOSIDAD)

SIN: 905a - Función: agente de recubrimiento, agente desmoldante

En 1995 el JECFA revisó su especificación para el aceite mineral y lo dividió en dos grupos: alta viscosidad y media-baja viscosidad, clase I, clase II y clase III.

Al aceite mineral (alta viscosidad) SIN 905a se le asignó en 1995 una IDA de 0-20 mg /kg. y la especificación se publicó en FNP52 Add 3 (página 113).

Al aceite mineral (media y baja viscosidad, clase I) SIN 905a se le asignó una IDA temporal de 0-1 mg /kg. en 1995 y la especificación se publicó en FNP52 Add 3 (página 117). Revisado en 1998, FNP 52, Add 6 (p. 89).

Al aceite mineral (media y baja viscosidad, clase II) SIN 905a se le asignó una IDA temporal de 0-0.1 mg /kg. en 1995 y la especificación se publicó en FNP52 Add 3 (página 117). Revisado en 1998, FNP 52, Add 6 (p. 89).

Al aceite mineral (media y baja viscosidad, clase III) SIN 905a se le asignó una IDA temporal de IDA de 0-0,1 mg /kg. en 1995 y la especificación se publicó también en FNP52 Add 3 (página 117). Revisado en 1998, FNP 52, Add 6 (p. 89).

Habida cuenta de que sólo los aditivos evaluados por el JECFA a los que se ha asignado una IDA completa deben incluirse en la NGAA, la CE desearía proponer que únicamente el aceite mineral (alta viscosidad) se mantenga en la NGAA.

38. PECTINA (AMIDADA Y NO AMIDADA)

SIN: 440

- Función: emulgente, espesante, estabilizador

La CE también alberga dudas acerca de la necesidad de un estabilizador o espesante en la carne, aves y caza fresca (cat. 8.1) o en los vinos (cat. 14.2.3). Además, el uso propuesto en las grasas y aceites prácticamente exentos de agua (cat. 2.1) ha de ser comprobado de acuerdo con las correspondientes normas para productos.

39. POLIDIMETILSILOXANO

SIN: 900a - Función: antiaglomerante, agente antiespumante

El uso de aditivos en la carne, aves y caza fresca (cat. 8.1.1) no está justificado; en consonancia debería eliminarse esta mención. El uso propuesto en la sidra y la perada es de 50 mg/kg. Como el uso del aditivo debe restringirse al mínimo nivel necesario, la CE propone como alternativa un nivel de 10 mg/kg., que es suficiente para lograr el efecto deseado.

40. POLIVINILPIRROLIDONA

SIN: 1201 - Función: coadyuvante, emulgente, agente de recubrimiento, estabilizador, espesante

Este aditivo se propone para su uso en los vinos (cat. 14.2.3) con un nivel residual de 60 mg/kg. El nivel residual daría a entender que la sustancia se usa como una ayuda a la transformación. En cualquier caso, la CE se cuestiona la necesidad de utilizar esta sustancia en el vino.

41. ROJO COCHINILLA

SIN: 124 - Función: colorante

El uso de este colorante se propone para los edulcorantes, incluida la miel (cat. 11.0). La CE se cuestiona la necesidad de colorante rojo para esta categoría de alimentos.

42. CITRATO DIÁCIDO DE POTASIO

SIN: 332I - Función: regulador de acidez, antioxidante, emulgente, secuestrante, estabilizador

CITRATO DIÁCIDO DE SODIO

SIN: 331I - Función: regulador de acidez, antioxidante, emulgente, secuestrante, estabilizador

El uso se propone para los preparados para lactantes y preparados complementarios a nivel de BPF. El procedimiento térmico para los preparados para lactantes y preparados complementarios elaborados a partir de leche de vaca da lugar a una desnaturalización y aglomeración de las proteínas. En casos extremos el resultado es una separación en fase de la grasa y de las proteínas. La adición de citrato de sodio o potasio mejora la estabilidad térmica. Durante el tratamiento térmico, la caseína de la leche se cuaja debido al calcio ionizado sobrante. La adición de citrato de sodio o potasio hace complejos los iones de calcio libres, con lo que se disminuye esta coagulación. Habida cuenta de que este resultado puede obtenerse al nivel de 2 g/l, la CE quisiera proponer el nivel de uso de 2 g/l (independientemente o en combinación) en vez de BPF.

43. SILICATO DE SODIO Y ALUMINIO

SIN:554 - Función: antiaglomerante

La CE se cuestiona la necesidad del uso propuesto de este aditivo en los vinos (cat. 14.2.3).

44. CELULOSA EN POLVO

SIN: 460ii - Función: antiaglomerante, agente de carga, emulgente, espesante, estabilizador

La celulosa en polvo se propone para los preparados para lactantes y preparados complementarios y para los alimentos para lactantes y niños pequeños (cat. 13.1 y 13.2). Como el uso de aditivos en los alimentos para lactantes y niños de corta edad debe limitarse en la medida de lo posible, tanto si los aditivos tienen una IDA numérica como si la IDA es “no especificada”, los usos propuestos para todos los

aditivos que tengan estas funciones deberían examinarse simultáneamente, con el fin de impedir un número innecesariamente elevado de estos aditivos.

La CE se cuestiona también la necesidad de incluir este aditivo en los zumos (jugos) de frutas (cat. 14.1.2.1, 14.1.2.3) y los néctares de frutas (cat. 14.1.3.1, 14.1.3.3) y considera que su uso en los vinos (cat. 14.2.3) es un uso de ayuda a la transformación y en consecuencia no debería incluirse en la NGAA.

45. PROPILENGLICOL

SIN: 1520 - Función: antiaglomerante, coadyuvante, agente antiespumante, disolvente portador, emulgente, agente de tratamiento de la harina, humectante, espesante, estabilizador

El JECFA evaluó el propilenglicol en su 23^a reunión y fijó una IDA de 25 mg/kg. p.c. El uso propuesto en las hortalizas frescas (cat. 4.2.1) a nivel de 50 g/kg. no parece justificado. Además, el uso propuesto en los edulcorantes de mesa (cat. 11.4) debería justificarse y proponerse un nivel numérico máximo.

46. CARBOXIMETIL-CELULOSA SÓDICA

SIN: 466 - Función: agente de carga, emulgente, espesante, estabilizador

No es necesario el uso de aditivos en la pasta seca. La mención para la categoría 6.4.2, pues, debería eliminarse.

47. DIACETATO SÓDICO

SIN: 262ii - Función: regulador de acidez, conservante, secuestrante

Debería comprobarse la coherencia entre el uso propuesto en las grasas y aceites (cat. 2.0) y las correspondientes normas para los productos.

48. ÉSTERES DE SORBITANO CON ÁCIDOS GRASOS

SIN: 491, 492, 493, 494, 495 - Funciones: emulgente, estabilizante

En general, el uso de ésteres de sorbitano de ácidos grasos se propone para gran variedad de productos. En algunas de las aplicaciones que se sugieren para los ésteres de sorbitano de ácidos grasos, el aditivo parece ser técnicamente irrelevante. A título de ejemplo: hortalizas desecadas (04.2.2.2), salsas no emulsionadas (12.6.2) y bebidas aromatizadas a base de agua (14.1.4)

Es preciso tener presente que a los ésteres de sorbitano de ácidos grasos se les ha asignado una IDA de 25 mg/kg. Esto significa que un niño supera con creces la IDA cuando consume una lata (0,33 litros) de una bebida aromatizada a base de agua (14.1.4).

Por dicho motivo, debería reducirse el nivel o suprimirse del Cuadro un número importante de menciones con el fin de evitar inquietudes con la IDA. Aparte de los anteriormente citados, sugerimos que sean debatidos también desde esta perspectiva los usos propuestos en los productos a base de huevos (10.2) y las mezclas para sopas y caldos (12.5.2) :

En lo relativo a las salsas emulsionadas (p.ej. mayonesa, emulsiones para ensaladas – 12.6.1), la Comunidad Europea mantiene la opinión de que el nivel que figura en el Trámite 6 (5000 mg/kg.) corresponde a las necesidades tecnológicas para este aditivo.

49. ÁCIDO TÁNICO (TANINOS, CALIDAD ALIMENTARIA)

SIN: 181 - Función: colorante

La evaluación del JECFA con el resultado de IDA “no especificada” sólo es válida para su uso como un coadyuvante de filtración siempre que la aplicación de buenas prácticas de fabricación garanticen que se elimina del alimento después de haber sido utilizado. En opinión de la Comunidad Europea, esto no es válido para el uso del ácido tánico como agente colorante. Por consiguiente, debería eliminarse su mención.

50. GOMA TARA

SIN: 417 - Función: espesante, estabilizador

No es necesario el uso de aditivos en la pasta seca. La mención para la categoría 6.4.2, pues, debería eliminarse. La CE se cuestiona la necesidad de utilizar un estabilizador o espesante en productos como la leche (cat. 1.1.1), las hortalizas congeladas (cat. 4.2.2.1), la carne, aves y caza fresca (cat. 8.1.1), los vinos (cat. 14.2.3), etc.

La CE también alberga dudas acerca del uso de la goma tara en las grasas y aceites prácticamente exentos de agua (cat. 2.1) y en la mantequilla (cat. 2.2.1.1) y la coherencia con las correspondientes normas para productos en el caso de las grasas y aceites.

51. TAUMATINA

SIN: 957 - Función: edulcorante, potenciador del sabor

Su uso propuesto en los azúcares (cat. 11.2) debería justificarse.

52. TOCOFEROLES

SIN: 306, 307 - Función: antioxidante

El uso se propone para los preparados para lactantes y preparados complementarios (cat. 13.1) a nivel de 10 000 mg/kg. Como el uso de aditivos en los alimentos para lactantes y niños de corta edad debe limitarse en la medida de lo posible, tanto si los aditivos tienen una IDA numérica como si trata de una IDA “no especificada”, la CE se cuestiona la necesidad de este nivel tan elevado. En la CE está autorizado el nivel de 10 mg/kg., ya que es suficiente para lograr el efecto deseado.

53. GOMA TRAGACANTO

SIN: 413 - Función: agente de carga, emulgente, espesante, estabilizador

No es necesario el uso de aditivos en la pasta seca. La mención para la categoría 6.4.2, pues, debería eliminarse. La CE también quisiera cuestionar la necesidad de utilizar un estabilizador o espesante en productos tales como las frutas y hortalizas tratadas superficialmente o en las frutas y hortalizas peladas y/o cortadas (cat. 4.1.1.3 y 4.2.1.3) y en las hortalizas congeladas (cat. 4.2.2.1).

54. GOMA XANTANA

SIN: 415 - Función: emulgente, espesante, estabilizador

La CE se cuestiona la necesidad de utilizar un estabilizador o espesante en productos tales como la leche (cat. 1.1.1.), las frutas y hortalizas tratadas superficialmente o las frutas y hortalizas peladas y/o cortadas (cat. 4.1.1.2, 4.1.1.3, 4.2.1.2, 4.2.1.3), las hortalizas congeladas (cat. 4.2.2.1), la carne, aves y caza fresca (cat. 8.1), los vinos (cat. 14.2.3) etc. La CE también tiene sus reservas acerca de la coherencia entre el uso propuesto en las grasas y aceites prácticamente exentos de agua (cat. 2.1) y las correspondientes normas para los productos en lo relativo a las grasas y aceites.

Por otra parte, la goma xantana se propone para los preparados para lactantes y los preparados complementarios (cat. 13.1). Como el uso de aditivos en los alimentos para lactantes y niños de corta edad debe limitarse en la medida de lo posible, tanto si los aditivos tienen una IDA numérica como si la IDA es “no especificada”, los usos propuestos para todos los aditivos con estas funciones deberán ser examinados simultáneamente, con el fin de impedir un número innecesariamente elevado de estos aditivos.