

# comisión del codex alimentarius S



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



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

**Tema 5(a) del programa**

**CX/FA 08/40/5 Parte 1**  
Febrero de 2008

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

### **COMITÉ DEL CODEX SOBRE ADITIVOS ALIMENTARIOS**

**40ª reunión**

**Beijing (China), 21-25 de abril de 2008**

### **INFORME DEL GRUPO DE TRABAJO POR MEDIOS ELECTRÓNICOS SOBRE LA NGAA**

#### **PARTE 1<sup>1</sup>**

(Preparado por los Estados Unidos de América con la asistencia de Brasil, Canadá, la Comunidad Europea, Japón, Malaysia, AIDGUM, CEFIC, CEFS, EFEMA, IADSA, ICA, ICBA, ICGA, IDF, IFAC, ISA, NATCOL e OIV)

Los Gobiernos y las organizaciones internacionales con calidad de observador ante la Comisión del Codex Alimentarius que deseen presentar observaciones sobre el informe del Grupo de Trabajo sobre la NGAA, pueden enviarlas **preferiblemente** por correo electrónico, a: la Secretaría del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, National Institute of Nutrition and Food Safety, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, China (Fax: +31.70.378.6141; Correo electrónico: [secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc)), con copia, **preferiblemente** por correo electrónico, al Secretario, Comisión del Codex Alimentarius, Programa Conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, FAO, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (Fax: +39.06.5705.4593; Correo electrónico: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org)), **a más tardar el 31 de marzo de 2008.**

1. La 39ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios (CCFA) estableció de nuevo a su Grupo de Trabajo por medios electrónicos (GTe), que trabaja en inglés, para que examinara las recomendaciones pendientes que figuran en el documento CX/FA 07/39/9, Parte 1 y Parte 2, teniendo en cuenta las observaciones presentadas (que figuran en el documento CX/FA 07/39/9 Add.1, CX/FA 07/39/9 Add.2 y CRD pertinentes), los acuerdos pertinentes adoptados durante la reunión, y las nuevas observaciones recibidas en respuesta a la circular CL 2007/28-FA.<sup>2</sup>

2. El Comité acordó también solicitar observaciones en el Trámite 3 y el Trámite 6, e información adicional sobre las disposiciones sobre aditivos que se enumeran en el Apéndice IX de ALINORM 07/30/12 REV., en el entendimiento de que si esta información no se proporcionaba, la 40ª reunión del CCFA suspendería el trabajo relativo a dichas disposiciones sobre aditivos y los suprimiría de la NGAA.<sup>3</sup>

3. Asimismo, el Comité decidió solicitar: 1) propuestas de dosis máximas de uso para los extractos de annato a base de bixina y norbixina; 2) información sobre la necesidad técnica y las dosis máximas para el licopeno, expresado como licopeno; e 3) información sobre la necesidad técnica y las dosis máximas aceptables para los aditivos alimentarios que contienen aluminio a fin de incluir tales disposiciones en la NGAA.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Debido a su tamaño este documento se ha dividido en dos partes: Parte 1 (Introducción, Aditivos alimentarios y edulcorantes varios) y Parte 2 (Colorantes y Apéndices 1, 2 y 3)

<sup>2</sup> ALINORM 07/30/12 Rev., párr. 104

<sup>3</sup> ALINORM 07/30/12 Rev., párr. 107

<sup>4</sup> ALINORM 07/30/12 Rev. - Apéndice IV

4. El Comité decidió además solicitar propuestas de nuevos usos de los aditivos alimentarios y observaciones sobre las disposiciones sobre aditivos alimentarios aprobadas.<sup>5</sup> Estas solicitudes figuran en la circular CL 2007/28-FA. El Comité acordó que el GTe proporcionaría un informe con sus recomendaciones sobre los proyectos de dosis máximas de uso para tales disposiciones sobre aditivos a fin de distribuirlo, recabar observaciones y someterlo a examen en la siguiente reunión del Comité.<sup>2</sup>

5. En este informe se encuentran también los anteproyectos de disposiciones para EDTAs, polidimetilsiloxano, sacarina y sulfitos que se han incluido como nuevas propuestas por coherencia con las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Proyecto de Norma del Codex para las Frutas y Hortalizas Encurtidas, ratificado por la 39ª reunión del CCFA.

6. Las recomendaciones de este informe se basan en un enfoque del «peso de la evidencia». Tienen en cuenta el informe del GTe de la 39ª reunión del CCFA (véase CX/FA 07/39/8), las deliberaciones y observaciones recibidas por la 39ª reunión del CCFA (CX/FA 07/39/8 Add. 1, CX/FA 07/39/8 Add. 2 y los CRD pertinentes), las observaciones presentadas en respuesta a la circular CL 2007/FA-28<sup>6</sup> y las observaciones presentadas por los participantes del GTe. Se ha dado más peso a las observaciones que contienen justificaciones que respaldan una recomendación en particular que a las observaciones que no tienen ninguna justificación de apoyo. Las recomendaciones que figuran en este informe no reflejan una opinión unánime de los miembros del GTe. Son más bien un reflejo del intento de llegar a un consenso para facilitar los debates del comité en su siguiente reunión. Los miembros del GTe se reservan el derecho a proporcionar observaciones y recomendaciones adicionales al CCFA.

7. El Grupo de Trabajo por medios electrónicos (GTe) sobre la NGAA del CCFA ofrece las recomendaciones siguientes para que sean examinadas por el CCFA. El GTe ha debatido únicamente las disposiciones relativas a los aditivos que se indican en el cuadro siguiente. Los aditivos en **negrita** de dicho cuadro son los que la 39ª reunión del CCFA acordó que, si no se proporcionaba información adicional sobre disposiciones específicas en respuesta a la circular CL 2007/28-FA, dichas disposiciones serían revocadas (si estaban en el Trámite 8) ó se suspenderían (si estaban en el Trámite 3 ó 6).

SIN N.º	Aditivo	SIN N.º	Aditivo
	<b>Varios</b>		<b>Colorantes</b>
160b(i), (ii)	Extractos de annato, a base de bixina y a base de norbixina	101(i), 101(ii)	Riboflavinas
160d(i), (ii)	Licopeno	<b>110</b>	<b>Amarillo ocaso FCF</b>
414	Goma arábica	<b>120</b>	<b>Carmines</b>
523, 541(i), (ii), 554, 556, 559	Aditivos alimentarios que contienen aluminio (sulfato de aluminio y amonio, fosfatos de sodio y aluminio, silicato de sodio y aluminio, silicato de aluminio y calcio, silicato de aluminio)	<b>124</b>	<b>Ponceau 4R (rojo de cochinilla A)</b>
<b>220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539</b>	<b>Sulfitos</b>	127	Eritrosina
385, 386	EDTAs	<b>129</b>	<b>Rojo allura AC</b>
<b>432, 433, 434, 435, 436</b>	<b>Polisorbatos</b>	<b>132</b>	<b>Indigotina (carmín de índigo)</b>
472e	<b>Ésteres diacetiltártaricos y de ácidos grasos de glicerol (DATEM)</b>	<b>133</b>	<b>Azul brillante FCF</b>
900a	Polidimetilsiloxano	<b>141(i) &amp; 141(ii)</b>	<b>Clorofilas de cobre</b>
	<b>Edulcorantes</b>	143	Verde sólido FCF
<b>950</b>	<b>Acesulfame Potásico</b>	<b>150c</b>	<b>Caramelo III – procesado al amoníaco</b>
<b>951</b>	<b>Aspartamo</b>	<b>150d</b>	<b>Caramelo IV – proceso al sulfito amónico</b>
<b>962</b>	<b>Sal de aspartamo y acesulfamo</b>	<b>160a(i), a(iii), e, f</b>	<b>Carotenoides</b>
<b>952</b>	<b>Ácido ciclámico (y sales de NA, K y CA)</b>	<b>160a(ii)</b>	<b>Beta carotenos (vegetales)</b>
<b>954</b>	<b>Sacarina</b>	161g	Cantaxantina
<b>955</b>	<b>Sucralosa</b>	<b>163(ii)</b>	<b>Extracto de piel de uva</b>
<b>956</b>	<b>Alitame</b>	172(i), 172(ii), 172(iii)	Óxidos de hierro
<b>961</b>	<b>Neotamo</b>		

<sup>5</sup> ALINORM 07/30/12 Rev., párr. 109

<sup>6</sup> Las observaciones presentadas en respuesta a la circular CL 2007/28-FA se han puesto a disposición de todos los miembros del grupo de trabajo por medios electrónicos en el foro electrónico y no han sido incorporadas a este informe

8. Las revisiones a los anteproyectos (Trámite 3), proyectos (Trámite 6) actuales o disposiciones sobre aditivos alimentarios adoptadas propuestas por el GTe se indican en **negrita** en los cuadros siguientes para cada aditivo. En los casos que es conveniente, la información adicional proporcionada en respuesta a la circular CL 2007/28-FA o como parte de las deliberaciones del GTe, se ha incorporado a las recomendaciones que se indican a continuación.

## ADITIVOS ALIMENTARIOS VARIOS

### EXTRACTOS DE ANNATO, A BASE DE BIXINA Y NORBIXINA (SIN 160b(i), 160b(ii))

9. La 67ª reunión del JECFA (2006) estableció dos IDA nuevas para los extractos de annatto: una IDA de 0 a 12 mg/kg para los extractos a base de bixina (SIN 160b(i)), a excepción de la bixina procesada con aceite, y una IDA de grupo de 0 a 0,6 para los extractos a base de norbixina (SIN 160b(ii)) y sus sales de sodio y potasio.

10. Los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios del Codex (CAC/GL 36-1989) asocian la función técnica de colorante a los extractos de annato.

11. La 39ª reunión del CCFA (CL 2007/28-FA y ALINORM 07/30/12, App. IV) solicitó propuestas e información sobre dosis máximas de uso y la necesidad técnica para los extractos de annato. Las propuestas de inclusión en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA deberían aclarar el tipo de extractos de annato utilizados y la base (bien bixina o norbixina) para las dosis máximas de uso.

### EXTRACTOS DE ANNATO, A BASE DE BIXINA (SIN 160b(i))

<b>Recomendaciones – Extractos de annato, a base de bixina, SIN 160b(i)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de annato, a base de bixina, en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
01.1.2	Bebidas lácteas aromatizadas y/o fermentadas (p.ej. leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	50	mg/kg	Nota 8	Necesaria para identificar el aroma y dar color.
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	50	mg/kg	Nota 8	Colorante utilizado para estandarizar las variaciones naturales.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	100	mg/kg	Nota 8	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100	mg/kg	Nota 8	Colorante utilizado para estandarizar las variaciones naturales.
01.6.1	Queso no madurado	60	mg/kg	Nota 8	Esta dosis es necesaria para equilibrar las variaciones temporales de color en la leche cruda y obtener un color uniforme en el queso. Las dosis más elevadas dan el color «naranja» característico a las variedades tradicionales de queso de determinados países. Es aplicable a las normas CODEX STAN 221-2001, 272-1968, 274-1969, 262-2007 y A-6-1978.
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	100	mg/kg	Nota 8	Esta dosis es necesaria para equilibrar las variaciones temporales de color en la leche cruda y obtener un color uniforme del queso. Las dosis más elevadas dan el color «naranja» característico a las variedades tradicionales de queso de determinados países. Es aplicable a las normas CODEX STAN A-6-1978, 263-1966, 264-1966, 265-1966, 26601966, 267-1966, 268-1966, 269-1967, 270-1968, 271-1968, 275-1973, 276-1973 y 277-1973.
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	1000	mg/kg	Nota 8	Colorante utilizado para estandarizar las variaciones naturales.
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p.ej., para salsas a base de queso)	50	mg/kg	Nota 8	
01.6.3	Queso de suero	50	mg/kg	Nota 8	
01.6.4.1	Queso elaborado natural	80	mg/kg	Nota 8	Colorante utilizado para estandarizar las variaciones naturales.

<b>Recomendaciones – Extractos de annato, a base de bixina, SIN 160b(i)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de annato, a base de bixina, en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado	100	mg/kg	Nota 8	Colorante utilizado para estandarizar las variaciones naturales y apoyar los distintos aromas y tipos de productos.
01.6.5	Productos análogos al queso	50	mg/kg	Nota 8	Colorante utilizado para estandarizar las variaciones naturales.
01.6.6	Queso de proteínas del suero	50	mg/kg	Nota 8	Colorante utilizado para estandarizar las variaciones naturales.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	500	mg/kg	Nota 8	Proporciona color y apoya los distintos aromas y tipos de productos.
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	20	mg/kg	Nota 8	
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	20	mg/kg	Nota 8	
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, «ghee»	100	mg/kg	Nota 8	
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10	mg/kg	Nota 8	
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	10	mg/kg	Nota 8	
02.2.1.1 <sup>7</sup>	Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada	30	mg/kg	Nota 8	Revisar la disposición adoptada actualmente de 20 mg/kg - Nota 9 <sup>8</sup> . Necesaria para equilibrar las variaciones temporales de color en la leche cruda y obtener un color uniforme en la mantequilla. Aplicable a la norma CODEX STAN A-01-1971.
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	100	mg/kg	Nota 8	El uso de los extractos de annato proporciona color amarillo al producto. El procedimiento con extractos de annato es más fácil que con otros colorantes puesto que puede prepararse en la solución de agua o aceite. Estos colorantes están disponibles en formas de manejo práctico. Debido a las distintas clases de extractos de annato, el color obtenido es más homogéneo y eficiente para los productos que tienen dos fases, como la margarina.
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	10	mg/kg	Nota 8	
02.2.2	Emulsiones con menos del 80% de grasa	30	mg/kg	Nota 8	Colorante utilizado para estandarizar las variaciones naturales.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	100	mg/kg	Nota 8	El uso de los extractos de annato da color amarillo al producto. El procedimiento con extractos de annato es más fácil que con otros colorantes puesto que puede prepararse en la solución de agua o aceite. Estos colorantes están disponibles en formas de manejo práctico. Debido a las distintas clases de extractos de annato, el color obtenido es más homogéneo y eficiente para productos que tienen dos fases, como la nata (crema) vegetal.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	30	mg/kg	Nota 8	Proporciona color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
03.0	Hielos comestibles incluidos los sorbetes	20	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.

<sup>7</sup> El CX/FA 08/40/6 propone revisar el sistema de clasificación de alimentos de la NGAA. Si es ratificado por el CCFA, las categorías de alimentos 02.2.1.1, 02.2.1.2 y 02.2.1.3 se suprimirán.

<sup>8</sup> **Nota 9:** Como bixina o norbixina total.

<b>Recomendaciones – Extractos de annato, a base de bixina, SIN 160b(i)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de annato, a base de bixina, en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	20	mg/kg	Nota 8	Las frutas y hortalizas se descoloran durante la elaboración y el almacenado. Por tanto utilizar para restablecer el color destruido durante el termoprocesado.
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	20	mg/kg	Nota 8	Las frutas y hortalizas se descoloran durante la elaboración y el almacenado. Por tanto utilizar para restablecer el color destruido durante el termoprocesado.
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	20	mg/kg	Nota 8	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p.ej., el «Chutney») excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	20	mg/kg	Nota 8	
04.1.2.7	Frutas confitadas	20	mg/kg	Nota 8	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	100	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	30	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	50	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	20	mg/kg	Nota 8	Las frutas y hortalizas se descoloran durante la elaboración y el almacenado. Por tanto utilizar para restablecer el color destruido durante el termoprocesado.
04.2.2.5	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas y nueces y semillas (p.ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	100	mg/kg	Nota 8	Las frutas y hortalizas se descoloran durante la elaboración y el almacenado. Por tanto utilizar para restablecer el color destruido durante el termoprocesado.
04.2.2.6	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas, nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	20	mg/kg	Nota 8	Las frutas y hortalizas se descoloran durante la elaboración y el almacenado. Por tanto utilizar para restablecer el color destruido durante el termoprocesado.
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), y algas marinas fermentadas, excluidos los productos de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10	20	mg/kg	Nota 8	Las frutas y hortalizas se descoloran durante la elaboración y el almacenado. Por tanto utilizar para restablecer el color destruido durante el termoprocesado.

<b>Recomendaciones – Extractos de annato, a base de bixina, SIN 160b(i)</b>				
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de annato, a base de bixina, en la NGAA.				
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y álora vera) y algas marinas	100 mg/kg	Nota 8	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	50 mg/kg	Nota 8	Proporciona color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50 mg/kg	Nota 8	Proporciona color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	50 mg/kg	Nota 8	Proporciona color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	25 mg/kg	Nota 8	Proporciona color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	25 mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
05.2.1	Caramelos duros	200 mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
05.2.2	Caramelos blandos	200 mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
05.2.3	Turrón y mazapán	100 mg/kg	Nota 8	
05.3	Goma de mascar	500 mg/kg	Nota 8	Los extractos de annato se utilizan en determinadas categorías de gomas de mascar en algunas partes del mundo. Los que más se utilizan son las mezclas de norbixina y bixina, y esas gomas de mascar son objeto de comercio internacional. La IDA del JECFA para los extractos de annato expresada como norbixina es de 0,6 mg/kg de peso corporal mientras que como bixina es de 12 mg/kg. Suponiendo un consumo de 3 g de goma de mascar <sup>9</sup> al día, que contiene una mezcla de 50/50 de extractos de annato con bixina/norbixina a una dosis de 500 mg/kg, se obtiene una ingestión de 0,75 mg por día para cada bixina y norbixina, si todo el extracto de annato presente se extrae durante el mascado, como hipótesis conservadora. Ello correspondería a 0,0125 mg/kg de peso corporal para un adulto de 60 kg, es decir a un 2% de la IDA de norbixina y un 0,1% de la IDA de bixina. Estas bajas cifras son la garantía de su uso inocuo en la goma de mascar a la dosis propuesta de 500 mg/kg.
05.4	Decoraciones (p.ej. para productos de pastelería fina) y salsas dulces	50 mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	500 mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	75 mg/kg	Nota 8	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	20 mg/kg	Nota 8	Utilizada para distintas clases de pastas deshidratadas; da un color natural a las pastas.
06.4.3	Pastas y fideos precocinados y productos análogos	20 mg/kg	Nota 8	

<sup>9</sup> Las cifras recopiladas en todos los países de la CE muestran que el consumo diario per cápita de goma de mascar en la CE es de 1g/día. El consumo de los grandes consumidores es 3 veces el consumo per cápita tal como se demostró en la 18ª reunión de la FAO/OMS del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios: «Directrices para evaluación simple de la ingestión de aditivos alimentarios» y fue confirmado por la encuesta de la CE realizada en algunos países de la CE.

<b>Recomendaciones – Extractos de annato, a base de bixina, SIN 160b(i)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de annato, a base de bixina, en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p.ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	30	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p.ej. para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	100	mg/kg	Nota 8	
07.1.1	Panes y panecillos	200	mg/kg	Nota 8	
07.1.2	«Crackers», excluidos los «crackers» dulces	200	mg/kg	Nota 8	
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	200	mg/kg	Nota 8	
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	200	mg/kg	Nota 8	
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	200	mg/kg	Nota 8	
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p.ej. rellenos de fruta o crema)	50	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p.ej. roscas fritas «donuts» (donas) panecillos dulces, «scones» y panecillos chatos «muffins»)	50	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p.ej. tortas, tortitas o panqueques)	25	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	1000	mg/kg	Nota 8 y B	
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	100	mg/kg	Nota 8	
08.3.1.1	Productos cárnicos curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico	1000	mg/kg	Nota 8	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
08.3.1.2	Productos curados (incluidos los salados) desecados y sin tratamiento térmico	100	mg/kg	Nota 8	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
08.3.1.3	Productos fermentados y sin tratamiento térmico	100	mg/kg	Nota 8	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
08.3.2	Productos cárnicos de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	50	mg/kg	Nota 8	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados como en 8.3.1 y 8.3.2	25	mg/kg	Nota 8	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p.ej., para embutidos)	1000	mg/kg	Nota 8 y C	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
9.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	25	mg/kg	Nota 8	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.

<b>Recomendaciones – Extractos de annato, a base de bixina, SIN 160b(i)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de annato, a base de bixina, en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	25	mg/kg	Nota 8	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	50	mg/kg	Nota 8	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
09.2.3	Productos pesqueros picados y congelados, incluidos los moluscos	50	mg/kg	Nota 8	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	50	mg/kg	Nota 8	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	15	mg/kg	Nota 8	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	25	mg/kg	Nota 8	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	25	mg/kg	Nota 8	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	50	mg/kg	Nota 8	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos, (p.ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 - 09.3.3	30	mg/kg	Nota 8	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
09.4	Pescado y productos pesqueros en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	25	mg/kg	Nota 8	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
10.4	Postres a base de huevo	25	mg/kg	Nota 8	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	25	mg/kg	Nota 8	



<b>Recomendaciones – Extractos de annato, a base de bixina, SIN 160b(i)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de annato, a base de bixina, en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
11.4	Otros azúcares y jarabes (p.ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	25	mg/kg	Nota 8	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p.ej., el aderezo para fideos instantáneos)	50	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
12.2.2	Aderezos y condimentos	200	mg/kg	Nota 8	El extracto de annato proporciona color rojo o naranja, dependiendo de la calidad utilizada. No da aroma ni sabor al producto.
12.4	Mostazas	50	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
12.5	Sopas y caldos	50	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
12.6.1	Salsas emulsionadas (p.ej. mayonesa, aderezos para ensaladas)	100	mg/kg	Nota 8	El uso de los extractos de annato proporciona color amarillo al producto. El procedimiento con extractos de annato es más fácil que con otros colorantes puesto que puede prepararse en la solución de agua o aceite. Estos colorantes están disponibles en formas de manejo práctico. Debido a las distintas clases de extracto de annato, el color obtenido es más homogéneo y eficiente para productos que contienen dos fases.
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p.ej., salsa de tomate «ketchup», salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada «gravy»)	100	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
12.6.3	Mezclas para salsas y «gravies»	100	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
12.6.4	Salsas ligeras (p.ej. salsa de pescado)	400	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
12.7	Ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	50	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
12.9.1.1	Bebidas de soja	15	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
12.9.3.2	Cuajada de soja semideshidratada frita	10	mg/kg	Nota 8	
12.9.5	Otros productos proteínicos	50	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales	20	mg/kg	Nota 8	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	20	mg/kg	Nota 8	

<b>Recomendaciones – Extractos de annato, a base de bixina, SIN 160b(i)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de annato, a base de bixina, en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
13.5	Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos) excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1- 13.4 y 13.6	20	mg/kg	Nota 8	
13.6	Complementos alimenticios	60	mg/kg	Nota 8	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
14.2.3.2	Vinos de uva espumosos y semiespumosos	10	mg/kg	Nota 8	
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	20	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	20	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol	30	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas, con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	30	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
15.1	Aperitivos a base de patatas, (papas), cereales, harinas o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	50	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p.ej., con frutas secas)	30	mg/kg	Nota 8	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
15.3	Aperitivos a base de pescado	20	mg/kg	Nota 8	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	200	mg/kg	Nota 8	

#### **EXTRACTOS DE ANNATO, A BASE DE NORBIXINA (SIN 160b(ii))**

<b>Recomendaciones – Extractos de annato, a base de norbixina, SIN 160b(ii)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los extractos de annato, a base de norbixina, en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p.ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	25	mg/kg	Nota X	El uso de extracto de annato proporciona color amarillo al producto. Los extractos de annato presentan buena estabilidad durante el calor y baja pérdida de color. Estas características hacen que su uso sea importante para productos de panadería, que se someten a calor. Debido a sus formas diferentes, soluble en agua y aceite, el extracto de annato es el color más natural de utilidad en Brasil. Además, es el único que se encuentra

<b>Recomendaciones – Extractos de annato, a base de norbixina, SIN 160b(ii)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los extractos de annato, a base de norbixina, en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
					originariamente en el suelo brasileño.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	300	mg/kg	Nota X	El uso de extracto de annato proporciona color amarillo al producto. Los extractos de annato presentan buena estabilidad durante el calor y baja pérdida de color. Estas características hacen que su uso sea importante para productos de panadería, que se someten a calor. Debido a sus formas diferentes, soluble en agua y aceite, el extracto de annato es el color más natural de utilidad en Brasil. Además, es el único que se encuentra originariamente en el suelo brasileño.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	55	mg/kg	Nota X	Utilizada para estandarizar las variaciones naturales.
01.6.1	Queso no madurado	60	mg/kg	Nota X	Esta dosis es necesaria para equilibrar las variaciones temporales de color en la leche cruda y obtener un color uniforme del queso. Las dosis más elevadas proporcionan un color «naranja» característico a las variedades tradicionales de queso de determinados países. Es aplicable a las normas CODEX STAN 221-2001, 272-1968, 274-1969, 262-2007 y A-6-1978.
01.6.2.1	Queso madurado incluida la corteza	100	mg/kg	Nota X	Esta dosis es necesaria para equilibrar las variaciones temporales de color en la leche cruda y obtener un color uniforme del queso. Las dosis más elevadas proporcionan un color «naranja» característico a las variedades tradicionales de queso de determinados países. Es aplicable a las normas CODEX STAN A-6-1978, 263-1966, 264-1966, 265-1966, 26601966, 267-1966, 268-1966, 269-1967, 270-1968, 271-1968, 275-1973, 276-1973,
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	50	mg/kg	Nota X	Colorante utilizado para estandarizar las variaciones naturales.
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p.ej., para salsas a base de queso)	50	mg/kg	Nota X	Colorante utilizado para estandarizar las variaciones naturales.
01.6.3	Queso de suero	10	mg/kg	Nota X	Colorante utilizado para estandarizar las variaciones naturales.
01.6.4	Queso elaborado	100	mg/kg	Nota X	Esta dosis es necesaria para equilibrar las variaciones de color que pueden variar debido a variaciones de color en los ingredientes lácteos. Es aplicable a las normas CODEX STAN A-8(a)-1978, A-8(b)-1978 y A-8(c)-1978.
01.6.6	Queso de proteínas del suero	10	mg/kg	Nota X	El colorante se utiliza para estandarizar las variaciones naturales.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta y helado)	20	mg/kg	Nota X	El uso de extracto de annato proporciona color amarillo al producto. Los extractos de annato presentan buena estabilidad durante el calor y baja pérdida de color. Estas características hacen que su uso sea importante para productos de panadería, que se someten a calor. Debido a sus formas diferentes, soluble en agua y aceite, el extracto de annato es el color más natural de utilidad en Brasil. Además, es el único que se encuentra originariamente en el suelo brasileño; proporciona color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos.
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	20	mg/kg	Nota X	Colorante utilizado para estandarizar las variaciones naturales.
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos	20	mg/kg	Nota X	Colorante utilizado para estandarizar las variaciones naturales.

<b>Recomendaciones – Extractos de annato, a base de norbixina, SIN 160b(ii)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los extractos de annato, a base de norbixina, en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
	de suero				
02.2.1.1 <sup>10</sup>	Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada	30	mg/kg	Nota X	Revisar la disposición actual adoptada de 20 mg/kg. Necesaria para equilibrar las variaciones temporales de color en la leche cruda y que la mantequilla tenga un color uniforme. Aplicable a la norma CODEX STAN A-01-1971.
02.2.2	Emulsiones con menos del 80% de grasa	10	mg/kg	Nota X	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	10	mg/kg	Nota X	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	10	mg/kg	Nota X	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	200	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	20	mg/kg	Nota X	
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frasco (pasteurizadas)	200	mg/kg	Nota X	Las frutas y hortalizas se descoloran durante la elaboración y el almacenado. Por tanto utilizar para restablecer el color destruido durante el termoprocesado.
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	20	mg/kg	Nota X	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p.ej., el «chutney»), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	20	mg/kg	Nota X	
04.1.2.7	Frutas confitadas	20	mg/kg	Nota X	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	20	mg/kg	Notas A y X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aroma	150	mg/kg	Notas B1 y X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	200	mg/kg	Nota X	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	200	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	20	mg/kg	Nota X	
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	300	mg/kg	Nota X	

<sup>10</sup> El CX/FA 08/40/6 propone que se revise el sistema de clasificación de alimentos de la NGAA. Si el CCFA lo ratifica, las categorías de alimentos 02.2.1.1, 02.2.1.2 y 02.2.1.3 se surtirán.

<b>Recomendaciones – Extractos de annato, a base de norbixina, SIN 160b(ii)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los extractos de annato, a base de norbixina, en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera) y algas marinas en conserva en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	10	mg/kg	Nota X	
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p.ej. la mantequilla de maní (cacahuete))	100	mg/kg	Nota X	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	10	mg/kg	Nota X	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera), algas marinas fermentadas, excluidos los productos de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10	200	mg/kg	Nota X	
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera) y algas marinas	100	mg/kg	Nota X	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	50	mg/kg	Nota X	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50	mg/kg	Nota X	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	50	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	25	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.

<b>Recomendaciones – Extractos de annato, a base de norbixina, SIN 160b(ii)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los extractos de annato, a base de norbixina, en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
05.2	Dulces, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc. distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	200	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
05.3	Goma de mascar	500	mg/kg	Nota X	Los extractos de annato se utilizan en determinadas categorías de gomas de mascar en algunas partes del mundo. Los que más se utilizan son las mezclas de norbixina y bixina, y esas gomas de mascar son objeto de comercio internacional. La IDA del JECFA para los extractos de annato expresada como norbixina es de 0,6 mg/kg de peso corporal mientras que como bixina es de 12 mg/kg. Suponiendo un consumo de 3 g de goma de mascar <sup>11</sup> al día, que contiene una mezcla de 50/50 de extractos de annato con bixina/norbixina a una dosis de 500 mg/kg, se obtiene una ingestión de 0,75 mg por día para cada bixina y norbixina, si todo el extracto de annato presente se extrae durante el mascado, como hipótesis conservadora. Ello correspondería a 0,0125 mg/kg de peso corporal para un adulto de 60 kg es decir a un 2% de la IDA de norbixina y un 0,1% de la IDA de bixina. Estas bajas cifras son garantía de su uso inocuo en la goma de mascar a la dosis propuesta de 500 mg/kg.
05.4	Decoraciones (p.ej. para productos de pastelería fina) y salsas dulces	1000	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	500	mg/kg	Nota X	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	75	mg/kg	Nota X	Para uniformar el color, puesto que se utilizan fuentes de fibras diferentes. Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	100	mg/kg	Nota X	Da un color natural a las pastas.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100	mg/kg	Nota X	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p.ej. pudines de arroz, pudines de mandioca)	40	mg/kg	Notas C1 y X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p.ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	100	mg/kg	Nota X	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	500	mg/kg	Nota X	
06.8	Productos a base de soja (excluidos los productos de soja de la categoría de alimentos 12.9 y los productos	100	mg/kg	Nota X	

<sup>11</sup> Las cifras recopiladas en todos los países de la CE muestran que el consumo diario per cápita de goma de mascar en la CE es de 1g/día. El consumo de los grandes consumidores es 3 veces el consumo per cápita tal como se demostró en la 18ª reunión de la FAO/OMS del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios: «Directrices para evaluación simple de la ingestión de aditivos alimentarios» y fue confirmado por la encuesta de la CE realizada en algunos países de la CE.

<b>Recomendaciones – Extractos de annato, a base de norbixina, SIN 160b(ii)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los extractos de annato, a base de norbixina, en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
	fermentados de soja de la categoría de alimentos 12.10)				
07.1.1	Panes y panecillos	200	mg/kg	Nota X	
07.1.2	«Crackers», excluidos los «crackers» dulces	200	mg/kg	Nota X	
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	200	mg/kg	Nota X	
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	200	mg/kg	Nota X	
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	200	mg/kg	Nota X	
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p.ej., rellenos de fruta o crema)	50	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p.ej., roscas fritas «donuts» (donas), panecillos dulces, «scones», y panecillos chatos «muffins»)	50	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p.ej. tortas o panqueques)	25	mg/kg	Nota X	El uso de extracto de annato proporciona color amarillo al producto. Los extractos de annato presentan buena estabilidad durante el calor y baja pérdida de color. Estas características hacen que su uso sea importante para productos de panadería, que se someten a calor. Debido a sus formas diferentes, soluble en agua y aceite, el extracto de annato es el color más natural de utilidad en Brasil. Además, es el único que se encuentra originariamente en el suelo brasileño. Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	1000	mg/kg	Notas D y X	
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	100	mg/kg	Nota X	
08.3.1.1	Productos cárnicos de aves de corral curados (incluidos los salados) y sin tratamiento térmico	1000	mg/kg	Nota X	
08.3.1.2	Productos cárnicos de aves de corral curados (incluidos los salados) desecados y sin tratamiento térmico	100	mg/kg	Nota X	
08.3.1.3	Productos fermentados y sin tratamiento térmico	100	mg/kg	Nota X	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	50	mg/kg	Nota X	

<b>Recomendaciones – Extractos de annato, a base de norbixina, SIN 160b(ii)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los extractos de annato, a base de norbixina, en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados como en 8.3.1 y 8.3.2	20	mg/kg	Nota X	
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p.ej., para embutidos)	20	mg/kg	Notas E y X	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg	Nota X	
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg	Nota X	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg	Nota X	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	50	mg/kg	Notas X y F	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p.ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 - 09.3.3	30	mg/kg	Nota X	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
09.4	Pescado y productos pesqueros en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	10	mg/kg	Nota X	
10.4	Postres a base de huevo	25	mg/kg	Nota X	Da color. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	100	mg/kg	Nota X	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p.ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	60	mg/kg	Nota X	
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p.ej., el aderezo para fideos instantáneos)	50	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.



<b>Recomendaciones – Extractos de annato, a base de norbixina, SIN 160b(ii)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los extractos de annato, a base de norbixina, en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
12.4	Mostazas	140	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
12.5	Sopas y caldos	150	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
12.6.1	Salsas emulsionadas (p.ej. mayonesa, aderezos para ensalada)	100	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p.ej., salsa de tomate «ketchup», salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsas hechas con jugo de carne asada «gravy»)	100	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
12.6.3	Mezclas para salsas y «gravies»	100	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
12.6.4	Salsas ligeras (p.ej., salsa de pescado)	400	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
12.7	Ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	50	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
12.9.1.1	Bebidas de soja	15	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
12.9.1.2	Película de bebida de soja	10	mg/kg	Nota X	
12.9.1.3	Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)	10	mg/kg	Nota X	
12.9.2	Cuajada fresca de soja (tofu)	10	mg/kg	Nota X	
12.9.3	Cuajada de soja semideshidratada	10	mg/kg	Nota X	
12.9.5	Otros productos proteínicos	50	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
12.10	Productos a base de soja fermentada	10	mg/kg	Nota X	
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales	10	mg/kg	Nota X	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	10	mg/kg	Nota X	
13.5	Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los productos de las	10	mg/kg	Nota X	

<b>Recomendaciones – Extractos de annato, a base de norbixina, SIN 160b(ii)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los extractos de annato, a base de norbixina, en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
	categorias de alimentos 13.1- 13.4 y 13.6				
13.6	Complementos alimenticios	100	mg/kg	Nota X	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	10	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
14.2.3.1	Vino de uva no espumoso	10	mg/kg	Nota X	
14.2.3.2	Vinos de uva espumosos y semiespumosos	10	mg/kg	Nota X	
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	15	mg/kg	Nota X	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol	10	mg/kg	Nota X	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas con licor, tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	10	mg/kg	Nota X	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas) cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	50	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
15.2	Nueces elaboradas incluidas las nueces revestidas y las mezclas de nueces (p.ej., con frutas secas)	30	mg/kg	Nota X	Da color y refuerza los distintos aromas y tipos de productos. Una amplia variedad de colorantes está justificada igualmente y debería permitirse también.
15.3	Aperitivos a base de pescado	20	mg/kg	Nota X	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	200	mg/kg	Nota X	

#### **LICOPENO, LICOPENO SINTÉTICO (SIN 160d(i)) Y LICOPENO DE *BLAKESLEA TRISPORA* (SIN 160d(iii))**

12. La 67ª reunión del JECFA (2006) estableció una IDA de «grupo» de 0 a 0,5 mg/kg para el SIN 160d(i) y el SIN 160d(iii).

13. Los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios del Codex (CAC/GL 36-1989) asocian la función técnica de colorar al licopeno.

14. La 39ª reunión del CCFA (CL 2007/28-FA y ALINORM 07/30/12, App. IV) solicitó propuestas e información sobre dosis máximas de uso y necesidad tecnológica para el licopeno. Las propuestas de inclusión en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA deberían expresar las dosis máximas como licopeno.

<b>Recomendaciones – Licopeno, SIN 160d(i), 160(ii)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el licopeno en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>observaciones</b>	<b>Justificación</b>
01.1.2	Bebidas lácteas aromatizadas y/o fermentadas (p.ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	1000	mg/kg		Se necesita colorante para adaptar el sabor. Las bebidas lácteas fermentadas contienen disposiciones para colorantes – STAN 243-2003, para productos aromatizados.
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100	mg/kg		
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1000	mg/kg		
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100	mg/kg		
01.6.1	Queso no madurado	100	mg/kg		
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	1000	mg/kg		
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	1000	mg/kg		
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución, p.ej., para salsas a base de queso)	100	mg/kg		
01.6.3	Queso de suero	1000	mg/kg		
01.6.4.1	Queso elaborado natural	100	mg/kg		
01.6.4.2	Queso elaborado aromatizado	2000	mg/kg		
01.6.5	Productos análogos al queso	1000	mg/kg		
01.6.6	Queso de proteínas del suero	1000	mg/kg		
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta, helado)	1000	mg/kg		Se necesita colorante para adaptar el sabor. En esta categoría de la NGAA los colorantes ya tienen disposiciones.
01.8	Suero y productos a base de suero, excluidos los quesos de suero	100	mg/kg		
02.1.1	Aceite de mantequilla (manteca), grasa de leche anhidra, «ghee»	100	mg/kg		
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	10	mg/kg		
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	10	mg/kg		
02.2.1	Emulsiones con un 80% de grasa como mínimo	100	mg/kg		
02.2.2	Emulsiones con menos del 80% por ciento de grasa	100	mg/kg		
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	100	mg/kg		
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	100	mg/kg		
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1000	mg/kg		La norma CX Stan 32 contiene disposiciones para colorantes y la NGAA ha adoptado las disposiciones para colorantes en esta categoría.
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1000	mg/kg		
04.1.2.4	Frutas en conserva, enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	100	mg/kg		
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1000	mg/kg		Utilizada para restablecer el color destruido durante la producción. Las normas CX Stan 79 y 80 contienen disposiciones para colorantes y la NGAA ha adoptado las disposiciones para colorantes en esta categoría.
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p.ej., el «chutney»), excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	1000	mg/kg		Utilizada para restablecer el color destruido durante la producción. Las normas CX Stan 79 y 80 contienen disposiciones para colorantes y la NGAA ha adoptado las disposiciones para colorantes en esta categoría.
04.1.2.7	Frutas confitadas	200	mg/kg		Utilizada para restablecer el color destruido durante la producción. Las normas CX Stan 79 y 80 contienen disposiciones para colorantes y la NGAA ha adoptado las disposiciones para colorantes en esta categoría.

<b>Recomendaciones – Licopeno, SIN 160d(i), 160(ii)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el licopeno en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>observaciones</b>	<b>Justificación</b>
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	100	mg/kg		Utilizada para restablecer el color destruido durante la producción. Las normas CX Stan 79 y 80 contienen disposiciones para colorantes y la NGAA ha adoptado las disposiciones para colorantes en esta categoría.
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	1000	mg/kg		Utilizada para restablecer el color destruido durante la producción. Las normas CX Stan 79 y 80 contienen disposiciones para colorantes y la NGAA ha adoptado las disposiciones para colorantes en esta categoría.
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	1000	mg/kg		
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	1000	mg/kg		Utilizada para restablecer el color destruido durante la producción. Las normas CX Stan 79 y 80 contienen disposiciones para colorantes y la NGAA ha adoptado las disposiciones en esta categoría.
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	100	mg/kg		
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	100	mg/kg		
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas y nueces y semillas (p.ej. la mantequilla de maní (cacahuete))	100	mg/kg		
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas y nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas y hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	100	mg/kg		
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), y algas marinas fermentadas, excluidos los productos de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10	200	mg/kg		En hortalizas confitadas
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	100	mg/kg		
05.1.4	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	1000	mg/kg		
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	1000	mg/kg		
05.2	Dulces, incluidos los caramelos dulces y blandos, etc.	1000	mg/kg		Se necesita colorante para adaptar el sabor. Las normas CX Stan 55, 58, 81 y 115 contienen disposiciones para colorantes y la NGAA ha adoptado las disposiciones para colorantes en esta categoría.

<b>Recomendaciones – Licopeno, SIN 160d(i), 160(ii)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el licopeno en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>observaciones</b>	<b>Justificación</b>
05.3	Goma de mascar	1000	mg/kg		La base de la goma de mascar absorbe el color, por eso requiere cantidades importantes de colorante para superar las sombras oscuras cuando se utilizan cantidades pequeñas de colorante. Se necesita colorante para adaptar el aroma. Las normas CX Stan 55, 58, 81 y 115 contienen disposiciones para colorantes y la NGAA ha adoptado las disposiciones en esta categoría. El uso del licopeno como pigmento rojo en algún tipo de goma de mascar es una alternativa muy valiosa. La IDA del JECFA para el licopeno es de 0,5 mg/kg de peso corporal. Un consumo de 3g de goma de mascar <sup>12</sup> al día que contiene licopeno a una dosis de 300 mg/kg da lugar a una ingestión de sólo 0,9 mg al día, si todo el licopeno presente se extrae durante el mascado. Esto corresponde a 0,015 mg/kg de peso corporal para un adulto de 60 kg o al 3% de la IDA.
05.4	Decoraciones (p.ej. para productos de pastelería fina) y salsas dulces	1000	mg/kg		Para que la industria de la pastelería fina pueda crear decoraciones rojo oscuro, según sea necesario. Las normas CX Stan 55, 58, 81 y 115 contienen disposiciones para colorantes y la NGAA ha adoptado las disposiciones para colorantes en esta categoría.
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz	1000	mg/kg		
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1000	mg/kg		Las normas CX Stan 55, 58, 81 y 115 contienen disposiciones para colorantes y la NGAA ha adoptado las disposiciones para colorantes en esta categoría.
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	1000	mg/kg		
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1000	mg/kg		
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p.ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	150	mg/kg	Nota A1	Se necesita colorante para adaptar el sabor. La NGAA ha adoptado las disposiciones para colorantes en esta categoría.
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p.ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	1000	mg/kg		
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	1000	mg/kg		
06.8	Productos a base de soja (excluidos los productos de soja de la categoría de alimentos 12.9 y los productos fermentados de soja de la categoría de alimentos 12.10)	1000	mg/kg		
07.1.1	Panes y panecillos	1000	mg/kg		
07.1.2	«Crackers», excluidos los «crackers» dulces	1000	mg/kg		La razón de su uso es dar color. La NGAA ha adoptado las disposiciones para colorantes en esta categoría.

<sup>12</sup> Las cifras recopiladas en todos los países de la CE muestran que el consumo diario per cápita de goma de mascar en la CE es de 1g/día. El consumo de los grandes consumidores es 3 veces el consumo per cápita tal como se demostró en la 18ª reunión de la FAO/OMS del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios: «Directrices para evaluación simple de la ingestión de aditivos alimentarios» y fue confirmado por la encuesta de la CE realizada en algunos países de la CE.

<b>Recomendaciones – Licopeno, SIN 160d(i), 160(ii)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el licopeno en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>observaciones</b>	<b>Justificación</b>
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	1000	mg/kg		
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	1000	mg/kg		
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	1000	mg/kg		
7.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1000	mg/kg		La razón de su uso es dar color. La NGAA ha adoptado las disposiciones para colorantes en esta categoría.
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	1000	mg/kg		
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza, picados y elaborados	1000	mg/kg		
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p.ej. para embutidos)	1000	mg/kg		
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados, congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	mg/kg		
09.2.3	Productos pesqueros picados, mezclados y congelados, incluidos los moluscos	1000	mg/kg		
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	mg/kg		
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	100	mg/kg		
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1000	mg/kg		
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos a base de huevas	1000	mg/kg		
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos (p.ej., la pasta de pescado), excluidos los productos de las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	100	mg/kg		
09.4	Pescados y productos pesqueros en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	30	mg/kg	Nota B2	Uso de colorante en la salsa para restaurar el color del tomate.
10.4	Postres a base de huevo	1000	mg/kg		Se necesita colorante para adaptar el sabor. Las disposiciones para colorantes ya han sido adoptadas para esta categoría.
11.4	Otros azúcares y jarabes (p.ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	1000	mg/kg		
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p.ej., el aderezo para fideos instantáneos)	1000	mg/kg		La norma CX Stan 117 contiene disposiciones para colorantes y la NGAA ha adoptado las disposiciones para el uso de colorantes en esta categoría.
12.4	Mostazas	300	mg/kg		
12.5	Sopas y caldos	1000	mg/kg		
12.6	Salsas y productos análogos	1000	mg/kg		
12.7	Ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y productos para untar emparedados, excluidos los productos para untar a base cacao y nueces de las categorías de	1000	mg/kg		

<b>Recomendaciones – Licopeno, SIN 160d(i), 160(ii)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el licopeno en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>observaciones</b>	<b>Justificación</b>
	alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3				
12.9.1	Productos a base de proteína de soja	1000	mg/kg		
12.9.2	Cuajada fresca de soja (tofu)	1000	mg/kg		
12.9.3	Cuajada de soja semideshidratada	1000	mg/kg		
12.9.5	Otros productos proteínicos	1000	mg/kg		Para dar una apariencia apetitosa agradable a los sucedáneos de la carne y el pescado a base de proteínas vegetales.
12.10	Productos a base de soja fermentada	1000	mg/kg		
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales	1000	mg/kg		Las disposiciones para colorantes ya han sido adoptadas para esta categoría.
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	1000	mg/kg		Las disposiciones para colorantes ya han sido adoptadas para esta categoría.
13.5	Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios son para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1a 13.4 y 13.6	1000	mg/kg		Las disposiciones para colorantes ya han sido adoptadas para esta categoría.
13.6	Complementos alimenticios	50000	mg/kg		El licopeno se utiliza para dar color a recubrimientos o cáscaras. Cuando se elaboran, la mayoría de los suplementos alimenticios es blanca o beis, incluso cuando contiene varios ingredientes. Se ha demostrado que la coloración de la superficie es el mejor método de diferenciación durante la producción, así como para ser reconocido por el consumidor y como control. Las dosis de uso varían dependiendo del espesor del recubrimiento o la cáscara de la capsula en relación con su peso. Por lo que esta cantidad es necesaria para lograr un color rojo oscuro auténtico. Las disposiciones para colorantes en la NGAA ya han sido adoptadas para esta categoría.
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas	1000	mg/kg	Nota 127	
14.1.3.1	Néctares de frutas	1000	mg/kg		
14.1.3.2	Néctares de hortalizas enlatados o embotellados	1000	mg/kg		
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	1000	mg/kg	Nota 127	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	1000	mg/kg	Nota 127	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	1000	mg/kg		
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	1000	mg/kg		
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200	mg/kg		
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1000	mg/kg		
14.2.5	Aguamiel	1000	mg/kg		
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15% de alcohol	1000	mg/kg		
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	1000	mg/kg		
15.0	Aperitivos listos para el consumo	1000	mg/kg		
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1000	mg/kg		

**GOMA ARÁBIGA (SIN 414)**

15. La 35ª reunión del JECFA (1989) estableció una IDA «no especificada» para el SIN 414.

16. Los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios del Codex (CAC/GL 36-1989) asocian la función técnica de espesante y estabilizador a la goma arábiga.

17. La 39ª reunión del CCFA (CL 2007/28-FA y ALINORM 07/30/12, Apéndice IV) solicitó propuestas para nuevos usos de los aditivos alimentarios.

<b>Recomendaciones – Goma arábiga, SIN 414</b>				
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>incorpore en el Trámite 3</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la goma arábiga en la NGAA.				
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)		BPF	La goma arábiga es resistente a la acidez por la propia naturaleza de su pH. Se utiliza para potenciar la red proteínica dando lugar a una mejor sensación en el paladar y textura al producto lácteo acabado. Incluida y utilizada en otras bebidas lácteas.
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)		BPF	Utilizada como emulsionante. Mejora la estabilidad de la emulsión grasa durante el tratamiento mecánico y de calor. (Resistente a alta temperatura)
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas, y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)		BPF	Estabiliza la espuma incrementando la viscosidad de la fase de leche y/o para estabilizar la emulsión grasa contra cualquier proceso de desestabilización (puede actuar como sustitución de la grasa).
02.2.1.1 <sup>13</sup>	Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada		BPF	Evita la formación de rema (aglomeración de grasa) en la emulsión de mantequilla (manteca) (resistente a alta temperatura).
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos		BPF	Aglutinante y formación de película para reducir los intercambios de humedad entre el aire y las pastas (fortificador de la yema de huevo o sustituto en la pasta sin huevo).
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos		BPF	Reguladora de la actividad húmeda y espesante.
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza		BPF	Texturizante de la carne picada incrementando la viscosidad y aglutinante entre las proteínas de carne y salmuera. Es un emulsionante graso y/o sustituto en productos sin grasa.
11.5	Miel		BPF	Agente anticristalización para el jarabe de miel en que también son muy importantes sus bajas cal. /bajas funciones GI.
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias		BPF	Nota 51 Encapsulador – formador de película para evitar la oxidación del principio activo de las hierbas y especias. Es un absorbente para sustituir la sal en las hierbas y especias de mesa molidas y emulsionante para aceites y oleoresinas de hierbas y especias.
13.1	Fórmulas (preparados) para lactantes, fórmulas de continuación y fórmulas para usos médicos especiales destinados a los lactantes		BPF	Estabilizador de los distintos componentes evitando la sedimentación y espesante para mejorar el sabor de boca. Bajo en cal. / Bajo en GI
13.2	Alimentos complementarios para lactantes y niños pequeños		BPF	Actúa como estabilizador mediante comportamiento aglutinante y emulsionante, y mejora del sabor de boca. Bajo en cal. /bajo en GI.

<sup>13</sup> En el CX/FA 08/40/6 se propone que se revise el sistema de clasificación de alimentos de la NGAA. Si el CCFA lo ratifica, las categorías de alimentos 02.2.1.1, 02.2.1.2 y 02.2.1.3 se suprimirán



<b>Recomendaciones – Goma arábica, SIN 414</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la goma arábica en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máxima</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
14.1.2	Zumos (jugos) de frutas y hortalizas		BPF		Funciona para evitar la sedimentación de los componentes, como la pulpa, y para mejorar el sabor de boca. Utilizada en los zumos (jugos) de frutas y hortalizas, emulsiones de aceites naturales esenciales. En los zumos (jugos) pasteurizados evita la reacción de Maillard y el pardeamiento de las proteínas de azúcar.
14.1.3	Néctares de frutas y hortalizas		BPF		Funciona para estabilizar el aceite en el extracto de frutas y hortalizas, y como texturizante evita la sedimentación (inhibe la reacción de Maillard).
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos excluido el cacao		BPF		Funciona para estabilizar la espuma en las bebidas calientes batidas para emulsionar y protege los aceites esenciales ya existentes, y los añadidos cuando se añaden a las infusiones. En el café protege el aroma en el líquido a base de café o en los preparados deshidratados.
14.2.3	Vinos de uva		BPF		Funciona para estabilizar el vino contra la floculación de polifenoles evitando la polimerización de las materias polifenólicas y taninos, evitando por tanto su precipitación. Se utiliza también para evitar la «descomposición» (quiebra). Ref. Codex Enológico Internacional – Resolución OENO 27/2000.

**ADITIVOS ALIMENTARIOS QUE CONTIENEN ALUMINIO (SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO (SIN 523), FOSFATOS DE SODIO Y ALUMINIO (541(i), 541(ii)), SILICATO DE SODIO Y ALUMINIO (SIN 554), SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO (SIN 556), Y SILICATO DE ALUMINIO (SIN 559))**

18. La 67ª reunión del JECFA (2006) estableció una ingestión semanal tolerable provisional nueva (ISTP) de 1 mg/kg para el aluminio de todas las fuentes, incluidos los aditivos alimentarios.

19. Los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios del Codex (CAC/GL 36-1989) asocian la función técnica de antiapelmazante a los aditivos alimentarios que contienen aluminio SIN 554, 556 y 559.

20. La 39ª reunión del CCFA (CL 2007/28-FA y ALINORM 07/30/12, Apén. IV) solicitó propuestas e información sobre dosis máximas y necesidades técnicas de los aditivos alimentarios que contienen aluminio para su incorporación a la NGAA, en particular para aquellos aditivos para los cuales la dosis de uso está limitada por BPF solamente. Las propuestas de inclusión en los Cuadros 1 y 2 de la NGAA deberían expresar las dosis máximas de uso para estos aditivos alimentarios como aluminio.

**SULFATO DE ALUMINIO Y AMONIO (SIN 523)**

<b>Recomendaciones – Sulfato de aluminio y amonio</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el sulfato de aluminio y amonio en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis</b>	<b>Max.</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
01.1.2	Bebidas lácteas, aromatizadas y/o fermentadas (p.ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	350	mg/kg	Nota 6	Utilizada como estabilizador en las bebidas lácteas fermentadas.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	150	mg/kg	Nota 6	Utilizada como estabilizador en los helados.
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	1800	mg/kg	Nota 6	Utilizada como estabilizador del color en las berenjenas saladas. Revisión de la disposición actual en el Trámite 4.
06.2.2	Almidones	10000	mg/kg	Nota 6	Revisión de la disposición actual en el Trámite 7.

<b>Recomendaciones – Sulfato de aluminio y amonio</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incorpore en el Trámite 3</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el sulfato de aluminio y amonio en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis</b>	<b>Max.</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
06.4.1	Pastas y fideos frescos y productos análogos	470	mg/kg	Nota 6	Utilizada como endurecedor en los fideos.
07.1.2	«Crackers», excluidos los «crackers» dulces	10000	mg/kg	<b>Nota 6</b>	Revisión de la disposición actual en el Trámite 4.
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p.ej., panecillos tipo rosca «bagels», pan tipo mediterráneo «pita», panecillos ingleses chatos «muffins»)	10000	mg/kg	<b>Nota 6</b>	Revisión de la disposición actual en el Trámite 4.
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	10000	mg/kg	<b>Nota 6</b>	Revisión de la disposición actual en el Trámite 4.
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	10000	mg/kg	<b>Nota 6</b>	Revisión de la disposición actual en el Trámite 4.
7.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	10000	mg/kg	<b>Nota 6</b>	Utilizada como leudante en las galletas y bizcochos. Revisión de la disposición actual en el Trámite 4.
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza, picados, elaborados y tratados térmicamente	5	mg/kg	Nota 6	Utilizada como endurecedor en las salchichas.
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1500	mg/kg	Nota 6	Utilizada como endurecedor en el pulpo cocido.
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	1500	mg/kg	Nota 6	Utilizada como endurecedor en el pescado hervido de calidad inferior.
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	40	mg/kg	Nota 6	Utilizada como estabilizador en las bebidas con gas.

#### **FOSFATOS DE SODIO Y ALUMINIO (SIN 541(i), 541(ii))**

<b>Recomendación 1 – Fosfatos de sodio y aluminio, SIN 541(i), 541(ii)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incluya en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los fosfatos de sodio y aluminio en la NGAA.					
<b>Cat. de alimento N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis</b>	<b>Máx.</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
01.6.1	Queso no madurado	<b>35000</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 6	Como estabilizador, agente gelificante o emulsionante. Revisión de la disposición actual en el Trámite 4.
01.6.4	Queso elaborado	35000	mg/kg	<b>Nota 6</b>	Como estabilizador, agente gelificante o emulsionante. Revisión de la disposición actual en el Trámite 4.
05.2	Dulces, incluidos los caramelos dulces y blandos, los turrone, etc.	350	mg/kg	<b>Nota 6</b>	Revisión de la disposición actual en el Trámite 7.
06.2.1	Harinas	45000	mg/kg	<b>Nota 6</b>	Revisión de la disposición actual en el Trámite 7.
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	2000	mg/kg	Nota 6	Revisión de la disposición actual en el Trámite 7.
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p.ej., tortas o panqueques)	15300	mg/kg	<b>Nota 6</b>	Revisión de la disposición actual en el Trámite 7.
09.2.2	Pescado y filetes de pescado, y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	<b>1600</b>	<b>mg/kg</b>	Notas 6 y 41	Revisión de la disposición actual en el Trámite 7. Coincide con la disposición para el uso en la categoría de alimentos 06.6 <sup>14</sup> , por tanto las dosis deberían ser las mismas.
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	2000	mg/kg	<b>Nota 6</b>	Revisión de la disposición actual en el Trámite 7.
12.6.3	Mezclas para salsas y «gravies»	2000	mg/kg	<b>Nota 6</b>	Revisión de la disposición actual en el Trámite 7.

<sup>14</sup> La **Cat. de alimentos N.º 06.6** Mezclas batidas para rebozar (p.ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral) a 1600 mg/kg – Nota 6 – Trámite 7

<b>Recomendación 1 – Fosfatos de sodio y aluminio, SIN 541(i), 541(ii)</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incluya en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los fosfatos de sodio y aluminio en la NGAA.					
<b>Cat. de alimento N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis</b>	<b>Máx.</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	2000	mg/kg	<b>Nota 6</b>	Revisión de la disposición actual en el Trámite 7.

### SILICATO DE SODIO Y ALUMINIO (SIN 554)

<b>Recomendaciones – Silicato de sodio y aluminio, SIN 554</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incluya en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el silicato de sodio y aluminio en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis</b>	<b>Máx.</b>	<b>observaciones</b>	<b>Justificación</b>
01.1.2	Bebidas lácteas aromatizadas y/o fermentadas (p.ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	20000	mg/kg	Nota 6	
01.3	Leche condensada y productos análogos (naturales)	20000	mg/kg	Nota 6	
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	20000	mg/kg	Nota 6	
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	Como antiaglutinante para proporcionar buenas características de fluidez a los polvos/mezclas. Estos polvos/mezclas a base de productos lácteos se utilizan para la elaboración de postres / postres congelados después de reconstituirlos en agua. La mayoría de estos productos tiene emulsionantes / estabilizadores que pueden provocar agrumación o afectar de manera adversa a la fluidez. Los emulsionantes/estabilizadores suelen añadirse para dar la funcionalidad deseada al producto acabado.
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	10000	mg/kg	Notas 6, A3 y B3	En queso duro y semiduro en lonchas, rallado.
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p.ej., para salsas a base de queso)	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	En alimentos triturados, desecados.
01.6.4	Queso elaborado	10000	mg/kg	Notas 6, A3 y B3	En queso elaborado en lonchas y rallado.
01.6.5	Productos análogos al queso	10000	mg/kg	Notas 6, A3 y B3	En sucedáneos del queso y sucedáneos de queso procesados, en lonchas o rallados.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	Como antiaglutinante para proporcionar buenas características de fluidez a los polvos/mezclas a base de productos lácteos. Estos polvos/mezclas a base de productos lácteos se utilizan para la elaboración de postres / postres congelados después de reconstituirlos en agua. La mayoría de estos productos tiene emulsionantes / estabilizadores que pueden provocar agrumación o afectar de manera adversa a la fluidez. Los emulsionantes/estabilizadores suelen añadirse para dar la funcionalidad deseada al producto acabado.
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	20000	mg/kg	Nota 6	
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	Como antiaglutinante para proporcionar buenas características de fluidez a los polvos/mezclas a base de suero. Estos polvos/mezclas a base de suero se utilizan para la elaboración de postres / postres congelados después de reconstituirlos en agua. La mayoría de estos productos tiene emulsionantes / estabilizadores que pueden provocar agrumación o afectar de manera adversa

<b>Recomendaciones – Silicato de sodio y aluminio, SIN 554</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incluya en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el silicato de sodio y aluminio en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis</b>	<b>Máx.</b>	<b>observaciones</b>	<b>Justificación</b>
					a la fluidez. Los emulsionantes/ estabilizadores suelen añadirse para dar la funcionalidad deseada al producto acabado.
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas desecadas	20000	mg/kg	Nota 6	
05.2	Dulces, incluidos los caramelos dulces y blandos, los turrone, etc. distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4		BPF	Notas 3, 6 y A3	
05.3	Goma de mascar		BPF	Notas 3, 6 y A3	
05.4	Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina) y salsas dulces		BPF	Notas 3, 6 y A3	
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz		BPF	<b>Notas 6 y A3</b>	Revisión de la disposición actual en el Trámite 7.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	20000	mg/kg	Nota 6	
06.4.3	Pastas y fideos precocinados y productos análogos	20000	mg/kg	Nota 6	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p.ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	20000	mg/kg	Nota 6	
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p.ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	20000	mg/kg	Nota 6	
07.1.6	Pan y productos de panadería ordinaria	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p.ej., tortas o panqueques)	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados		BPF	Notas 6, A3 y C2	
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p.ej., para embutidos)		BPF	Notas 3, 6 y A3	
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	20000	mg/kg	Nota 6	Como antiapelmazante.
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	15000	mg/kg	Nota 6 y 56	Como antiapelmazante en azúcar de flor.
12.1.1	Sal	20000	mg/kg	Nota 6	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	<b>1000</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Nota 6</b>	Revisión de la disposición actual en el Trámite 7.
12.2.2	Aderezos y condimentos	30000	mg/kg	Notas 6 y A3	Antiapelmazante. La cantidad utilizada garantiza el efecto antiapelmazante requerido y la fluidez. Estas características son esenciales para elaborar adecuadamente el producto. Este aditivo es necesario debido a la alta capacidad del polvo en agua absorbente. Garantiza la fluidez del producto durante el envasado realizado por secado gravimétrico.
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	
12.6.3	Mezclas para salsas y «gravies»	10000	mg/kg	Notas 6 y A	Antiapelmazante para salsas para el servicio alimentario. Este aditivo es necesario debido a la alta capacidad del polvo en agua absorbente. Garantiza la fluidez del producto durante el envasado realizado por secado gravimétrico.
13.6	Complementos alimenticios		BPF	Notas 6 y A3	En complementos y alimentos en comprimidos y en forma de comprimidos revestidos.
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	En alimentos triturados, desecados.

**SILICATO DE ALUMINIO Y CALCIO (SIN 556)**

<b>Recomendaciones – Silicato de aluminio y calcio, SIN 556</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incluya en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el silicato de aluminio y calcio en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis</b>	<b>Máx.</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	Como antiaglutinante para proporcionar buenas características de fluidez a los polvos/mezclas. Estos polvos/mezclas a base de productos lácteos se utilizan para la elaboración de postres / postres congelados después de reconstituirlos en agua. La mayoría de estos productos tiene emulsionantes / estabilizadores que pueden provocar agrumación o afectar de manera adversa a la fluidez. Los emulsionantes/estabilizadores suelen añadirse para dar la funcionalidad deseada al producto acabado.
01.6.1	Queso no madurado	10000	mg/kg	Nota 6	Incluido en la norma CODEX STAN A-6-1978.
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	10000	mg/kg	Notas 6, A3 y B3	En queso duro y semiduro en lonchas, rallado, incluido en la norma CODEX STAN A-6-1978.
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p.ej., para salsas a base de queso)	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	
01.6.4	Queso elaborado	10000	mg/kg	Notas 6, A3 y B3	Queso elaborado en lonchas, rallado, incluido en la norma CODEX STAN A-8(a)-1978.
01.6.5	Productos análogos al queso	10000	mg/kg	Notas 6, A3 y B3	Queso elaborado en lonchas, rallado.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	Como antiaglutinante para proporcionar buenas características de fluidez a los polvos/mezclas a base de productos lácteos. Estos polvos/mezclas a base de productos lácteos se utilizan para la elaboración de postres / postres congelados después de reconstituirlos en agua. La mayoría de estos productos tiene emulsionantes / estabilizadores que pueden provocar agrumación o afectar de manera adversa a la fluidez. Los emulsionantes/estabilizadores suelen añadirse para dar la funcionalidad deseada al producto acabado.
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	Como antiaglutinante para proporcionar buenas características de fluidez a los polvos/mezclas a base de suero. Estos polvos/mezclas a base de suero se utilizan para la elaboración de postres / postres congelados después de reconstituirlos en agua. La mayoría de estos productos tiene emulsionantes / estabilizadores que pueden provocar agrumación o afectar de manera adversa a la fluidez. Los emulsionantes/estabilizadores suelen añadirse para dar la funcionalidad deseada al producto acabado.
05.2	Dulces, incluidos los caramelos dulces y blandos, los turrónes, etc. distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4		BPF	Notas 3, 6 y A3	Excluyendo el chocolate, para el tratamiento de superficie solamente.
05.3	Goma de mascar		BPF	Notas 3, 6 y A3	
05.4	Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina) y salsas dulces		BPF	Notas 3, 6 y A3	
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz		BPF	<b>Notas 6 y A3</b>	Revisión de la disposición actual en el Trámite 7.
07.1.6	Pan y productos de panadería ordinaria	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p.ej., tortas o panqueques)	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	

<b>Recomendaciones – Silicato de aluminio y calcio, SIN 556</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incluya en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el silicato de aluminio y calcio en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis</b>	<b>Máx.</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados		BPF	Notas 6, A3 y C2	Tratamiento de superficie de salchichas solamente.
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p.ej., para embutidos)		BPF	Notas 3, 6 y A3	Tratamiento de superficie de salchichas solamente.
11.1.2	Azúcar en polvo y dextrosa en polvo	15000	mg/kg	Nota 56 y 6	
12.1.1	Sal	20000	mg/kg	Nota 6	Como antiapelmazante en la sal de mesa.
12.1.2	Sucedáneos de la sal	10000	mg/kg	<b>Nota 6</b>	Revisión de la disposición actual en el Trámite 7.
12.2.2	Aderezos y condimentos	30000	mg/kg	Notas 6 y A3	
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	En alimentos triturados, desecados.
12.6.3	Mezclas para salsas y «gravies»	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	En alimentos triturados, desecados.
13.6	Complementos alimenticios		BPF	Notas 6 y A3	En complementos y alimentos en comprimidos y en forma de comprimidos revestidos.
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	En alimentos triturados, desecados.
14.2.3	Vinos de uva		BPF	<b>Nota 6</b>	Revisión de la disposición actual en el Trámite 7.

### SILICATO DE ALUMINIO, SIN 559

<b>Recomendaciones – Silicato de aluminio, SIN 559</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incluya en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el silicato de aluminio en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis</b>	<b>Máx.</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
01.5	Leche en polvo y nata (crema) en polvo y productos análogos en polvo (naturales)	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	
01.6.1	Queso no madurado	10000	mg/kg	Nota 6	Incluido bajo la norma CODEX STAN A-6-1978 a 10 000 mg/kg.
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	10000	mg/kg	Notas 6, A3 y B3	Incluido bajo la norma CODEX STAN A-6-1978 a 10 000 mg/kg.
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p.ej., para salsas a base de queso)	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	Utilizada en alimentos triturados, desecados.
01.6.4	Queso elaborado	10000	mg/kg	Notas 6, A3 y B3	Incluido bajo la norma CODEX STAN A-8(a)-1978 a 10 000 mg/kg.
01.6.5	Productos análogos al queso	10000	mg/kg	Nota 6, A3 y B3	En sucedáneos del queso y sucedáneos elaborados del queso, en lonchas o rallado.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	10000	mg/kg	Nota 6 y A3	Como antiaglutinante para proporcionar buenas características de fluidez a los polvos/mezclas a base de productos lácteos. Estos polvos/mezclas a base de productos lácteos se utilizan para la elaboración de postres / postres congelados después de reconstituirlos en agua. La mayoría de estos productos tiene emulsionantes / estabilizadores que pueden provocar agrumación o afectar de manera adversa a la fluidez. Los emulsionantes/estabilizadores suelen añadirse para dar la funcionalidad deseada al producto acabado.
01.8.2	Suero en polvo y productos a base de suero en polvo, excluidos los quesos de suero	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	Como antiaglutinante para proporcionar buenas características de fluidez a los polvos/mezclas a base de suero. Estos polvos/mezclas a base de suero se utilizan para la elaboración de postres / postres congelados después de reconstituirlos en agua. La mayoría de estos productos tiene emulsionantes / estabilizadores que pueden provocar agrumación o afectar de manera adversa a la fluidez. Los emulsionantes/estabilizadores suelen

<b>Recomendaciones – Silicato de aluminio, SIN 559</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incluya en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el silicato de aluminio en la NGAA.					
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis</b>	<b>Máx.</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Justificación</b>
					añadirse para dar la funcionalidad deseada al producto acabado.
05.2	Dulces, incluidos los caramelos dulces y blandos, los turrone, etc. distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4		BPF	Notas 3, 6 y A3	
05.3	Goma de mascar		BPF	Notas 3, 6 y A3	
05.4	Decoraciones (p.ej., para productos de pastelería fina) y salsas dulces		BPF	Notas 3, 6 y A3	
06.1	Granos enteros, triturados o en copos, incluido el arroz		BPF	<b>Notas 6 y A3</b>	Revisión de la disposición actual en el Trámite 7.
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	Utilizada en alimentos triturados, desecados.
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p.ej., tortas o panqueques)	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	Utilizada en alimentos triturados, desecados.
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados		BPF	Notas 6, A3 y C2	
08.4	Envolturas o tripas comestibles (p.ej., para embutidos)		BPF	Notas 3, 6 y A3	
12.1.1	Sal	10000	mg/kg	Nota 6	
12.1.2	Sucedáneos de la sal	10000	mg/kg	<b>Nota 6</b>	Revisión de la disposición actual en el Trámite 7.
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias		BPF	<b>Nota 6</b>	Revisión de la disposición actual en el Trámite 4.
12.2.2	Aderezos y condimentos	30000	mg/kg	Nota 6 y A3	
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	Utilizada en alimentos triturados, desecados.
12.6.3	Mezclas para salsas y «gravies»	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	Utilizada en alimentos triturados, desecados.
13.6	Complementos alimenticios		BPF	Notas 6 y A3	Utilizada en complementos y alimentos en comprimidos y en forma de comprimidos revestidos.
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	10000	mg/kg	Notas 6 y A3	Utilizada en alimentos triturados, desecados

#### **SULFITOS (SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539)**

21. La 28ª reunión de la CAC aprobó varias disposiciones en la NGAA para el uso de los sulfitos.

22. La 22ª reunión del JECFA (1978) asignó una IDA de grupo de 0,7 mg/kg de peso corporal por día para los sulfitos (dióxido de azufre (220), sulfito sódico (221), sulfito ácido de sodio (222), metabisulfito sódico (223), metabisulfito potásico (224), sulfito de potasio (225), sulfito ácido de calcio (227), bisulfito de potasio (228) y tiosulfato de sodio (539).

23. El CCFA, en su 29ª reunión, solicitó al JECFA que realizara estimaciones de la ingestión para los sulfitos en base a las dosis máximas de uso pendientes en la NGAA. La 51ª reunión del JECFA (1998) concluyó que la ingestión media calculada utilizando las dosis máximas de uso en la NGAA y datos del consumo nacional de alimentos excedían la IDA de 0 a 0,7 mg/kg de peso corporal en el caso de los tres miembros que presentaron tales datos. En los datos nacionales presentados por seis miembros, las estimaciones de la ingestión media de sulfitos no excedían la IDA. Existe la posibilidad de que los consumidores de alto nivel de sulfitos superen la IDA, pero los datos disponibles son insuficientes para estimar el número de tales consumidores o la magnitud y duración de la ingestión superior a la IDA.

24. El Comité identificó las siguientes categorías de alimentos como contribuidoras importantes a la ingestión de sulfitos:

- 4.1.2.2 (frutas desecadas), 5000 mg/kg
- 4.1.2.5 (confituras, jaleas, mermeladas); 3000 mg/kg
- 4.1.2.8 (preparados a base de fruta, incluida la pulpa y los aderezos de fruta); 3000 mg/kg
- 4.2.2.2 (hortalizas desecadas); 5000 mg/kg

- 4.2.2.5 (purés y preparados para untar elaborados con hortalizas, nueces y semillas); 2000 mg/kg
- 11.1 (azúcar blanco y semiblanco (sucrosa o sacarosa), fructosa, glucosa (dextrosa), xilosa, soluciones azucaradas y jarabes, y azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza y aderezos de azúcar); 500 mg/kg
- 14.1.2.3 (concentrados (líquidos o sólidos) para zumos (jugos) de frutas); 2000 mg/kg,
- 14.2.3 (vinos); 350 mg/kg
- 14.2.4 (vinos distintos de los de uva); 300 mg/kg

25. Cabe observar que el sistema de clasificación de alimentos y algunas de las dosis máximas arriba indicadas llevan siendo enmendados por el CCFA desde la 51ª reunión del JECFA.

<b>Recomendación 1 - Sulfitos, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>adopte</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los sulfitos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis Máx.	Unidad	Observaciones	Trámite	Justificación
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	100	mg/kg	Nota 44	6	Actualmente en el Trámite 6, 500 mg/kg – Nota 44. La CE cree que existe una necesidad técnica de sulfitos como conservante en confituras, jaleas y mermeladas. La dosis de 500 mg/kg se considera elevada (p.ej., para confituras, jaleas y mermeladas, un niño de 15 kg alcanzaría la IDA de 0,7 mg/kg de peso corporal consumiendo 21 g solamente de confituras). La CE está de acuerdo con una dosis de 100 mg/kg porque es suficiente para el fin técnico.
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	100	mg/kg	Nota 44	3	La nueva propuesta se ha añadido por coherencia con las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Proyecto de Norma del Codex para Frutas y Hortalizas Encurtidas que fueron ratificadas por la 39ª reunión del CCFA. (Apéndice V de ALINORM 07/30/12)

<b>Recomendación 2 – Sulfitos, SIN 220, 221, 222, 223, 224, 225, 227, 228, 539</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>debata más</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para sulfitos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis Máx.	Unidad	Observaciones	Trámite	Justificación
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	750	mg/kg	Nota 44	6	Utilizados como conservante y antioxidante. El período de validez del producto se reduce apreciablemente debido al desarrollo de un color deficiente por falta de sulfitos, mucho antes de que el valor nutritivo del alimento disminuya. No obstante, 750 mg/kg es una dosis más elevada que una disposición general para los sulfitos en los alimentos normalizados en Canadá que es de 500 mg/kg, o la utilizada en la CE. La industria no ha presentado ninguna petición para que se incremente esta dosis máxima. Canadá cree que 500 mg/kg de sulfitos expresados como dióxido de azufre es suficiente desde un punto de vista técnico para alcanzar el efecto pretendido para esta aplicación de



						los sulfitos. La IDA para los sulfitos es relativamente baja y existe preocupación de que pueda excederse debido a la ingestión combinada de sulfitos a través de los alimentos (expuesto en la circular CL 2007/27-FA). La CE está de acuerdo con una dosis de 100 mg/kg que es suficiente para alcanzar el fin técnico.
12.5	Sopas y caldos	1000	mg/kg	Nota 44	6	

**ETILEN-DIAMINO-TETRAACETATO-DE CALCIO Y SODIO Y ETILENDIAMINOTETRAACETATO DISÓDICO (EDTA), (SIN 385 Y 386)**

26. La CAC aprobó varias disposiciones para el uso de EDTA.

27. La 17ª reunión del JECFA (1973) asignó una IDA de grupo de 2,5 mg/kg de peso corporal para el etilen-diamino-tetraacetato-de calcio (385) y el etilendiaminotetraacetato disódico (386) con una nota que dice «EDTA como calcio disódico; en los alimentos no debe permanecer exceso de EDTA disódico.»

28. Los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios del Codex (CAC/GL 36-1989) asocian las funciones técnicas de antioxidante, conservante y sequestrante a los EDTA.

<b>Recomendación - EDTA, SIN 385,386</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>adopte</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los EDTA en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis	Máx.	Observaciones	Trámite	Justificación
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	250	mg/kg	Nota 21	3	La nueva propuesta se ha añadido por coherencia con las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Proyecto de Norma del Codex para Frutas y Hortalizas Encurtidas que fueron ratificadas por la 39ª reunión del CCFA. (Apéndice V de ALINORM 07/30/12)
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	250	mg/kg	Nota 21	3	La nueva propuesta se ha añadido por coherencia con las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Proyecto de Norma del Codex para Frutas y Hortalizas Encurtidas que fueron ratificadas por la 39ª reunión del CCFA. (Apéndice V de ALINORM 07/30/12)

**POLISORBATOS (SIN 432, 433, 434, 435, 436)**

29. La 28ª reunión de la CAC aprobó varias disposiciones en la NGAA para el uso de los polisorbatos.

30. La 17ª reunión del JECFA (1973) asignó una IDA de grupo a los polisorbatos (monolaurato de sorbitán polioxietileno (20) (432), monooleato de sorbitán polioxietileno (20) (433), monopalmitato de sorbitán polioxietileno (20) (434), monostearato de sorbitán polioxietileno (20) (435), y tristearato de sorbitán polioxietileno (20) (436)) de 25 mg/kg de peso corporal por día.

31. Los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios del Codex (CAC/GL 36-1989) asocian las funciones técnicas de emulsionante y dispersante a estos polisorbatos.

32. La 39ª reunión del CCFA acordó solicitar información sobre las disposiciones siguientes para polisorbatos en la NGAA en el entendimiento que si la información no se proporcionaba, la 40ª reunión del CCFA suspendería el trabajo sobre estas disposiciones. El Comité solicitó justificación para la necesidad técnica de los anteproyectos (Trámite 3) y proyectos (Trámite 6) de disposiciones para los polisorbatos (CL 2007/28-FA y ALINORM 07/30/12, App. IX).

<b>Recomendación 1 – Polisorbatos, SIN 432, 433, 434, 435, 436</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>suspenda</u> los demás trabajos sobre las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los polisorbatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis	Máx.	Observaciones	Trámite	Justificación
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	500	mg/kg		6	No se ha recibido nueva información.
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	30	mg/kg	Nota 7 y 100	6	No se ha recibido nueva información.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1000	mg/kg		6	No se ha recibido nueva información.

<b>Recomendación 2 - Polisorbatos, SIN 432, 433, 434, 435, 436</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>adopte</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los polisorbatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis	Máx.	Observaciones	Trámite	Justificación
01.1.2	Bebidas lácteas aromatizadas y/o fermentadas (p.ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	5000	mg/kg		6	1) 5000 mg/kg corresponde a la misma dosis de uso numérica del tristearato de sorbitán polioxietileno (20) (polisorbato 65, SIN 436) que los fabricantes de productos lácteos en Canadá confirman que está justificada técnicamente en la leche aromatizada, la leche desnatada o parcialmente desnatada aromatizada. 2) En estos productos se utiliza como emulsionante para mantenerlos en su fase líquida y reducir al mínimo la «sedimentación».
01.4.1	Nata (crema) pasteurizada (natural)	1000	mg/kg		3	La nueva propuesta se ha añadido por coherencia con la Norma del Codex para la Nata (Crema) y Natas (Cremas) Preparadas que incluye el uso de los polisorbatos como espesantes y emulsionantes.
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	1000	mg/kg		3	1) La nueva propuesta se ha añadido por coherencia con la Norma del Codex para la Nata (Crema) y Natas (Cremas) Preparadas que incluye el uso de los polisorbatos como espesantes y emulsionantes. 2) Los fabricantes de productos lácteos canadienses confirman el uso del polisorbato 80, SIN 433, en esta categoría de

<b>Recomendación 2 - Polisorbatos, SIN 432, 433, 434, 435, 436</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>adopte</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los polisorbatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis</b>	<b>Máx.</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación</b>
						alimentos de acuerdo con las regulaciones canadienses (dosis máxima de uso 1000 mg/kg)
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	1000	mg/kg		3	Por coherencia con la Norma del Codex para la Nata (Crema) y Natas (Cremas) Preparadas que incluye el uso de los polisorbatos como espesantes y emulsionantes.
01.6.1	Queso no madurado	80	mg/kg	Nota 38	6	1) Los fabricantes de productos lácteos canadienses confirman el uso del monooleato de sorbitán polioxitileno (20) (polisorbato 80), SIN 433 a 80 mg/kg en el requesón cremoso. 2) La clase funcional de aditivos alimentarios «emulsionantes» y los polisorbatos están específicamente incluidos en la Norma del Codex para el Queso no Madurado.
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	5000	mg/kg		3	1) 3000 mg/kg cumple con la necesidad técnica. 2) Interacción con proteínas: la disposición de los enlaces entre la cadena del óxido de etileno presente en los polisorbatos y la porción de proteínas presente en los polisorbatos y de harina de trigo, potencia la red de gluten, sin dañar la estabilidad de la masa. Este efecto incrementa la retención de CO <sub>2</sub> en los productos de panadería fermentados biológicamente. Aumenta la resistencia de la masa al trabajo mecánico y el volumen de los distintos tipos de pan. 3) Formación de emulsiones: los grupos hidrofílicos y lipofílicos presentes en las moléculas de polisorbato reducen la tensión interfacial entre los componentes del producto, permitiendo una homogeneización mejor debido a la formación de emulsiones y dispersiones coloidales. De esta forma pueden obtenerse productos de panadería con una distribución más uniforme de la sustancia, mejor forma y color. Además de ello, la acción emulsionante permite optimizar el contenido de grasa en las formulaciones para bizcochos, panes y galletas. La formación de emulsiones estables permite mejorar la textura de los

<b>Recomendación 2 - Polisorbatos, SIN 432, 433, 434, 435, 436</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>adopte</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los polisorbatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis</b>	<b>Máx.</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación</b>
						<p>hielos comestibles también.</p> <p>4) Aireación: la disminución de la tensión superficial permite incorporar de manera más eficiente aire a los bizcochos, hielos comestibles y otros productos con aireación, y obtener mayor volumen y mejor textura.</p> <p>5) Formación del complejo de almidón: los polisorbatos forman complejos con amilosa y amilopectina, lo cual disminuye la velocidad de deterioro del almidón, permite aumentar el período de validez y mejorar la sustancia blanda en los productos de panadería.</p>
07.1.1	Panes y panecillos	3000	mg/kg		6	<p>1) Interacción con proteínas: la disposición de los enlaces entre la cadena del óxido de etileno presente en los polisorbatos y la porción de proteínas presente en los polisorbatos y de harina de trigo potencia la red de gluten, sin dañar la estabilidad de la masa. Este efecto incrementa la retención de CO<sub>2</sub> en los productos de panadería fermentados biológicamente. Aumenta la resistencia de la masa al trabajo mecánico y el volumen de los distintos tipos de pan.</p> <p>3) Formación de emulsiones: los grupos hidrofílicos y lipofílicos presentes en las moléculas de polisorbato reducen la tensión interfacial entre los componentes del producto, permitiendo una homogenización mejor debido a la formación de emulsiones y dispersiones coloidales. Así pueden obtenerse productos de panadería con una distribución más uniforme de la sustancia, mejor forma y color. Además de ello, la acción emulsionante permite optimizar el contenido de grasa en las formulaciones para bizcochos, panes y galletas. La formación de emulsiones estables permite mejorar la textura de los hielos comestibles también.</p> <p>4) Aireación: la disminución de la tensión superficial permite incorporar de manera más eficiente aire a los bizcochos, hielos comestibles y otros productos con aireación, y obtener mayor volumen y</p>

<b>Recomendación 2 - Polisorbatos, SIN 432, 433, 434, 435, 436</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>adopte</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los polisorbatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis</b>	<b>Máx.</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación</b>
						mejor textura. 5) Formación del complejo de almidón: los polisorbatos forman complejos con amilosa y amilopectina, lo cual disminuye la velocidad de deterioro del almidón, permite aumentar el período de validez y mejorar la sustancia blanda en los productos de panadería. 5) 3000 mg/kg cumple con la necesidad técnica.
07.1.2	«Crackers», excluidos los «crackers» dulces	5000	mg/kg	Nota 11	6	1) 3000 mg/kg cumple con la necesidad técnica. Igual que 07.1.1 2) Para los «crackers» se necesitan 5000 mg/kg.
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p.ej., panecillos tipo rosca «bagels», pan tipo mediterráneo «pita», panecillos ingleses chatos «muffins»)	3000	mg/kg	Nota 11	6	3000 mg/kg cumple con la necesidad técnica. Igual que 07.1.1
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	3000	mg/kg	Nota 11	6	3000 mg/kg cumple con la necesidad técnica. Igual que 07.1.1
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	3000	mg/kg	Nota 11	6	3000 mg/kg cumple con la necesidad técnica. Igual que 07.1.1
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	3000	mg/kg	Nota 11	6	3000 mg/kg cumple con la necesidad técnica. Igual que 07.1.1
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	3000	mg/kg		6	1) 3000 mg/kg cumple con la necesidad técnica. Igual que 07.1.1 2) Para los productos de panadería fina y las mezclas se necesitan 5000 mg/kg.
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	2000	mg/kg		6	1) El polisorbato 80 se utiliza en los aceites con especias hasta 2000 mg/kg dependiendo del aceite o las características físicas de la oleorresina; algunos necesitan más polisorbato 80 para solubilizar completamente el aceite con especias en la salmuera o el encurtido. El nivel de aceite con especias en los productos cárnicos es determinado por el impacto aromático. Utilizado en salmuera y encurtidos hasta 500 mg/kg. 2) En aplicaciones en alimentos se necesitan 5000 mg/kg para alcanzar el efecto técnico de emulsión y estabilización de las hierbas aromáticas y especias.

### ÉSTERES DIACETILTARTÁRICOS Y DE ÁCIDOS GRASOS DE GLICEROL (DATEM) (SIN 472(e))

33. La 61ª reunión del JECFA (2003) asignó una IDA de 50 mg/kg para el SIN 472(e).

34. Los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios del Codex (CAC/GL 36-1989) asocian las funciones técnicas de emulsionante, secuestrante y estabilizador al DATEM.

35. La 39ª reunión del CCFA (CL 2007/28-FA y ALINORM 07/30/12, App. IX) solicitó justificación de la necesidad técnica para el uso de DATEM en el entendimiento de que si no se proporcionaba la información, la 40ª reunión del CCFA suspendería el examen de estas disposiciones en la NGAA.

<b>Recomendaciones – Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos del glicerol (DATEM), SIN 472(e)</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>suspenda</u> el trabajo sobre las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el DATEM en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Unidades	Observaciones	Trámite	Justificación
01.4	Nata (crema) natural y productos análogos	5000	mg/kg		6	<p>1) No cabría esperar que la subcategoría 01.4.1 (nata (crema) pasteurizada (natural)) necesite un emulsionante.</p> <p>2) Ya en 01.4.2, 01.4.3, y 01.4.4.</p> <p>3) Debido al alto contenido de grasa de leche de los productos de nata (crema), el uso de emulsionantes ayuda a mantener la dispersión de la grasa de la leche y reduce la posibilidad de separación del producto.</p> <p>4) Si se adopta entonces no se necesita en las categorías 01.4.2, 01.4.3 y 01.4.4 debido a la estructura jerárquica de la NGAA.</p>

<b>Recomendación 2 – Ésteres diacetiltartáricos y de ácidos grasos del glicerol (DATEM), SIN 472(e)</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>adopte</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el DATEM en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.		Observaciones	Trámite	Justificación
06.2	Harinas y almidones (incluida la soja en polvo)	3000	mg/kg		6	<p>1) 3000 mg/kg alcanza el efecto técnico que se pretende – mejora las interacciones de las cadenas de proteínas que forman el gluten de harina de trigo, formando una fuerte matriz a partir de las proteínas y mejorando la tolerancia de la fermentación en la producción de pan y el volumen de las galletas.</p> <p>2) Para aportar almidones a la formación de complejos de proteínas y reducir el deterioro, mejorar la blandura, y disminuir los sólidos en el agua de horneado de la masa.</p> <p>3) Se necesitan 3000 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.</p> <p>4) Ingrediente esencial en los productos a base harina que fermentan con levadura y se utilizan ampliamente en la categoría de alimentos 06.2</p>
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	5000	mg/kg		6	<p>1) Brasil: alcanza el efecto técnico que se pretende, mejora las interacciones de las cadenas de proteínas que forman el gluten de harina de trigo, formando una fuerte matriz a partir de las proteínas. Mejora la tolerancia de la fermentación en la producción de pan y el volumen de las galletas.</p> <p>2) Para aportar almidones a la formación de complejos de proteínas y reducir el deterioro, mejorar la blandura y disminuir los sólidos en el agua de horneado de la masa.</p>

**POLIDIMETILSILOXANO (SIN 900(a))**

36. La 23ª reunión (1999) y 28ª reunión (2005) de la CAC aprobó varias disposiciones para el uso del polidimetilsiloxano.

37. La 23ª reunión del JECFA (1979) asignó una IDA de 1,5 mg/kg de peso corporal al polidimetilsiloxano.

38. Los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios del Codex (CAC/GL 36-1989) asocian las funciones técnicas de antiaglutinante, antiespumante y emulsionante al polidimetilsiloxano.

<b>Recomendación - Polidimetilsiloxano, SIN 900(a)</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>adopte</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el polidimetilsiloxano en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máx.</b>	<b>Unidades</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación</b>
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	10	mg/kg		3	La nueva propuesta se ha añadido por coherencia con las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Proyecto de Norma del Codex para Frutas y Hortalizas Encurtidas que fueron ratificadas por la 39ª reunión del CCFA. (Apéndice V de ALINORM 07/30/12)
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), y algas marinas fermentadas, excluidos los productos de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10	10	mg/kg		3	La nueva propuesta se ha añadido por coherencia con las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Proyecto de Norma del Codex para Frutas y Hortalizas Encurtidas que fueron ratificadas por la 39ª reunión del CCFA. (Apéndice V de ALINORM 07/30/12)

**EDULCORANTES**

39. La 38ª reunión del CCFAC decidió que el GTe debía seguir un enfoque «horizontal» en sus debates de las disposiciones de la NGAA para los edulcorantes. La 39ª reunión del CCFA alcanzó un consenso general para elaborar una lista positiva de categorías de alimentos en que el uso de uno o varios aditivos alimentarios edulcorante está justificado técnicamente (véase el Apéndice I). Se supuso que, aunque no se excluye la inclusión de aditivos edulcorante en otras categorías de alimentos, se consideraría caso por caso. El CCFA puede desear examinar la lista de categorías de alimentos a medida que el trabajo en la NGAA vaya avanzando.

**ACESULFAME POTÁSICO (SIN 950)**

40. La 37ª reunión del JECFA (1990) asignó una IDA de 15 mg/kg de peso corporal por día para el acesulfame potásico.

41. Los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios del Codex (CAC/GL 36-1989) asocian las funciones técnicas de aromatizante y edulcorante al acesulfame potásico.

42. El Comité solicitó justificación de la necesidad técnica para los anteproyectos (Trámite 3) y proyectos (Trámite 6) de disposiciones para el acesulfame potásico (CL 2007/28-FA y ALINORM 07/30/12, App. IX), en el entendimiento que si esa información no se proporcionaba, la 40ª reunión del CCFA suspendería el examen de dichas disposiciones en la NGAA.

<b>Recomendación 1 – Acesulfame potásico, SIN 950</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>suspenda</u> el trabajo para las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el acesulfame potásico en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis	Máx.	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	500	mg/kg		3	En una categoría «natural» no hay edulcorantes.

<b>Recomendación 2 - Acesulfame potásico, SIN 950</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>adopte</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el acesulfame potásico en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis	Máx.	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	2000	mg/kg		3	1) El uso de acesulfame potásico a una dosis hasta 3000 mg/kg en esta categoría permite fabricar blanqueadores de bebidas preedulcorados sin adición de hidratos de carbono. Los blanqueadores de bebidas se elaboran para la venta directa o el uso directo por los consumidores y generalmente se utilizan en el café. Dado que muchas personas prefieren el café dulce al café sin endulzar, utilizan edulcorantes de mesa. La inclusión del acesulfame potásico en esta categoría permite producir productos combinados. Cabe observar que la adición de hidratos de carbono a tales productos puede provocar reacciones de pardeamiento no deseadas deteriorando la apariencia del producto mientras que el acesulfame potásico permanece inerte. Los edulcorantes están justificados en esta categoría. 2) Utilizado en productos preedulcorados a 2000 mg/kg
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1000	mg/kg		3	1) El uso de acesulfame potásico en esta categoría permite elaborar sucedáneos de la nata (crema) sin la adición de hidratos de carbono, aromatizantes u otros alimentos. 2) Los edulcorantes están justificados en esta categoría.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	1000	mg/kg		3	1) El uso de acesulfame potásico en esta categoría permite elaborar leche y nata (crema) en polvo preedulcorada sin la adición de hidratos de carbono, aromatizantes u otros alimentos. La adición de hidratos de carbono a tales productos puede provocar reacciones de pardeamiento deteriorando la apariencia del producto y el valor de proteínas mientras que el acesulfame potásico permanece inerte. 2) Necesidad técnica de edulcorantes intensos en esta categoría tal como se convino en la 39ª reunión del CCFA.
01.6.5	Productos análogos al queso	350	mg/kg		3	1) El uso de acesulfame potásico a una dosis hasta 500 mg/kg en esta categoría permite elaborar determinados tipos de sucedáneos del queso no



<b>Recomendación 2 - Acesulfame potásico, SIN 950</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>adopte</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el acesulfame potásico en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis</b>	<b>Máx.</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
						madurado preedulcorados sin adición de hidratos de carbono, aromas u otros alimentos. 2) Los hidratos de carbono pueden ser degradados por bacterias del ácido láctico produciendo pérdida de dulzura y aumento de la acidez sin que el acesulfame potásico sea metabolizado por esas bacterias y permaneciendo inerte.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	1000	mg/kg		3	Se ha propuesto acesulfame potásico para esta categoría para poder elaborar productos aromatizados preedulcorados, puesto que esta categoría contiene productos con aromas añadidos. Tienen los mismos requisitos tecnológicos que sus equivalentes a base de productos lácteos.
04.1.2.1	Frutas congeladas	500	mg/kg		6	Generalmente la fruta se congela como tal pero a veces se congela preedulcorada con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten elaborar productos sin azúcar preedulcorados. La dosis de acesulfame potásico incluida en la lista proporciona la dulzura adecuada.
04.1.2.2	Frutas desecadas	500	mg/kg		6	Generalmente la fruta se deseca como tal pero a veces se deseca preedulcorada con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten elaborar productos sin azúcar preedulcorados. La dosis de acesulfame potásico incluida en la lista proporciona la dulzura adecuada.
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	500	mg/kg		6	Los edulcorantes intensos permiten elaborar productos sin azúcar preedulcorados. La dosis de acesulfame potásico incluida en la lista proporciona la dulzura adecuada. Necesidad técnica de edulcorantes intensos en esta categoría tal como se convino en la 39ª reunión del CCFA.
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	350	mg/kg		6	Algunos de estos productos son edulcorados. Los edulcorantes intensos permiten elaborar productos sin azúcar preedulcorados. Se ha comprobado que el acesulfame potásico resiste las condiciones de esterilización utilizadas en los tipos comunes de fruta en conserva en latas. La dosis de acesulfame potásico incluida en la lista proporciona la dulzura adecuada.
04.2.2.5	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas y nueces y semillas (p.ej. la mantequilla de maní (cacahuete))	1000	mg/kg		6	Algunos productos de esta categoría son dulces. El acesulfame potásico permite elaborar productos dulces sin adición de azúcar puesto que es resistente al procesado térmico. La dosis incluida parece más alta de lo necesario

<b>Recomendación 2 - Acesulfame potásico, SIN 950</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>adopte</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el acesulfame potásico en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis</b>	<b>Máx.</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
						técnicamente. Se propone que se sustituya por 1000 mg/kg. Necesidad técnica de edulcorantes intensos en esta categoría tal como se convino en la 39ª reunión del CCFA.
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), y algas marinas fermentadas, excluidos los productos de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10	1000	mg/kg		3	Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez en estos productos y dar un sabor agrídulce equilibrado. El acesulfame potásico no es degradado por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en los productos en salmuera y por tanto puede mejorar la estabilidad de su validez y no se degrada durante la pasteurización o el almacenamiento de estos productos. La dosis está en línea con las categorías 04.1.2.3, 04.1.2.10 y 04.2.2.3. Necesidad técnica de edulcorantes intensos en esta categoría tal como se convino en la 39ª reunión del CCFA.
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	1000	mg/kg		3	1) Para dar dulzura (están permitidos otros edulcorantes) 2) Actualmente se utiliza en el pan en varios países. En algunos países se comercializan productos edulcorados de esta categoría. El acesulfame potásico permite producir productos edulcorados sin añadir hidratos de carbono solubles. Es estable durante el horneado. 3) En algunos países se comercializan productos edulcorados de esta categoría. El acesulfame potásico permite producir productos edulcorados sin añadir hidratos de carbono solubles. El acesulfame potásico es estable durante el horneado. Si esta categoría no se considera la adecuada para tales productos se debería identificar la categoría correcta. En su lugar, la categoría 7.1.1 panes y panecillos puede describir mejor los productos disponibles actualmente.
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	200	mg/kg	Nota 144	3	
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p.ej., el aderezo para fideos instantáneos)	2000	mg/kg		3	A veces las hierbas aromáticas, aderezos y condimentos se acaban añadiendo productos de sabor dulce y que realzan el aroma. El acesulfame potásico es un edulcorante y aromatizante. Los aderezos y condimentos se venden también directamente a los consumidores; es necesario incluir el uso del acesulfame potásico en esta categoría de alimentos.

<b>Recomendación 2 - Acesulfame potásico, SIN 950</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>adopte</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el acesulfame potásico en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis	Máx.	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
12.3	Vinagres	2000	mg/kg		3	A veces el vinagre se acaba y se suaviza añadiendo productos de sabor dulce y que realzan el aroma. El acesulfame potásico es estable en el vinagre y equilibra bien su acidez. El vinagre se vende también directamente a los consumidores; es necesario incluir el uso del acesulfame potásico en esta categoría de alimentos.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	350	mg/kg	Nota 161	3	Gracias a su buena estabilidad en los líquidos y durante la pasteurización, el acesulfame potásico se utiliza ampliamente en bebidas de todas las clases, listas para el consumo y en concentrados. Una DM de 500 mg/kg es necesaria técnicamente. La necesidad técnica de este edulcorante intenso en esta categoría fue convenida por la 39ª reunión del CCFA.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías de alimentos 01 a 15)	350	mg/kg		3	Permitido en la gelatina y postres, salsas y aperitivos a base de productos lácteos y grasa.

#### ASPARTAMO (SIN 951)

43. La 25ª reunión del JECFA (1981) asignó una IDA de 40 mg/kg de peso corporal por día al aspartamo.
44. Los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios del Codex (CAC/GL 36-1989) asocian las funciones técnicas de aromatizante y edulcorante al aspartamo.
45. El Comité solicitó justificación de la necesidad técnica para los anteproyectos (Trámite 3) y proyectos (Trámite 6) de disposiciones para el aspartamo (CL 2007/28-FA y ALINORM 07/302, App. IX), en el entendimiento de que si la información no se proporcionaba, la 40ª reunión del CCFA suspendería el examen de estas disposiciones en la NGAA.

<b>Recomendación 1 – Aspartamo, SIN 951</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>suspenda</u> el trabajo sobre las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el aspartamo en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	2000	mg/kg		6	En una categoría «natural» no hay edulcorantes.
01.4.2	Natas (cremas) esterilizadas y UHT, natas (cremas) para batir o batidas y natas (cremas) de contenido de grasa reducido (naturales)	6000	mg/kg		3	En una categoría «natural» no hay edulcorantes.
01.5.1	Leche en polvo y nata (crema) en polvo (naturales)	5000	mg/kg		3	1) En una categoría «natural» no hay edulcorantes. 2) Aprobada para leche deshidratada, leche en polvo, nata (crema) en polvo. 3) Se necesitan 5000 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	300	mg/kg		6	No se ha proporcionado información adicional sobre el uso.

<b>Recomendación 1 – Aspartamo, SIN 951</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>suspenda</u> el trabajo sobre las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el aspartamo en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	300	mg/kg		6	No se ha proporcionado información adicional sobre el uso.
12.3	Vinagres		BPF		3	No se ha proporcionado información adicional sobre el uso.

<b>Recomendación 2 - Aspartamo, SIN 951</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>adopte</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el aspartamo en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	6000	mg/kg		3	1) El aspartamo se utiliza en lugar de los azúcares para elaborar productos lácteos naturales (no aromatizados) poco edulcorados y con bajo contenido en julios. Los edulcorantes intensos como el aspartamo permiten elaborar blanqueadores de bebidas preedulcorados sin adición de hidratos de carbono. 2) Se necesitan 6000 mg/kg para lograr el efecto técnico.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1000	mg/kg		6	1) El aspartamo se utiliza en lugar de los azúcares para elaborar productos lácteos naturales (no aromatizados) poco edulcorados y con bajo contenido en julios. Los edulcorantes intensos como el aspartamo permiten elaborar productos análogos a la nata (crema) preedulcorados sin adición de hidratos de carbono. 2) Se necesitan 1000 mg/kg para lograr el efecto técnico.
01.6.1	Queso no madurado	1000	mg/kg		3	1) Algunos quesos sin madurar como el requesón de bajo contenido en grasa, se consideran productos dietéticos y por tanto la retención o aprobación del aspartamo brindaría oportunidades para las versiones aromatizadas que necesitan cierta edulcoración pero sin afectar de manera apreciable al valor energético. 2) Se necesitan 1000 mg/kg para lograr el efecto técnico.
01.6.5	Productos análogos al queso	1000	mg/kg		6	1) El aspartamo permite elaborar determinados tipos de sucedáneos del queso no madurado preedulcorados sin adición de hidratos de carbono, aromas u otros alimentos. Los hidratos de carbono pueden ser degradados por las bacterias del ácido láctico produciendo pérdida de dulzura y aumento de la acidez sin que el aspartamo sea metabolizado por estas bacterias y permaneciendo inerte. 2) Se necesitan 1000 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.

<b>Recomendación 2 - Aspartamo, SIN 951</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>adopte</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el aspartamo en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máx.</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	1000	mg/kg		3	1) El aspartamo permite elaborar productos aromatizados preedulcorados, puesto que esta categoría incluye productos a los que se añaden aromatizantes. Tiene los mismos requisitos técnicos que sus equivalentes a base de productos lácteos. 2) Se necesitan 1000 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.
04.1.2.1	Frutas congeladas	2000	mg/kg		3	1) Generalmente la fruta se congela como tal pero a veces se congela preedulcorada con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten elaborar productos sin azúcar preedulcorados. La dosis que figura en la lista proporciona la dulzura adecuada. 2) Se necesitan 2000 mg/kg para lograr el efecto técnico deseado.
04.1.2.2	Frutas desecadas	<b>2000</b>	<b>mg/kg</b>		6	1) Generalmente la fruta se congela como tal pero a veces se congela preedulcorada con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten elaborar productos sin azúcar preedulcorados. La dosis que figura en la lista proporciona la dulzura adecuada. 2) Se necesitan 2000 mg/kg para lograr el efecto técnico deseado. 3) Revisar a 10000 mg/kg
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas congeladas	1000	mg/kg		6	1) Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez del vinagre en estos productos y dar un sabor agridulce equilibrado. El aspartamo no se degrada por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en los productos en salmuera y por tanto puede mejorar la estabilidad de su validez. 2) Se necesitan 1000 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas desecadas	1000	mg/kg		6	1) Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez del vinagre en estos productos y dar un sabor agridulce equilibrado. El aspartamo no se degrada por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en los productos en salmuera y por tanto puede mejorar la estabilidad de su validez. 2) Se necesitan 1000 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.
04.2.2.5	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas y nueces y semillas (p.ej., la mantequilla de maní (cacahuete))	3000	mg/kg	<b>Nota 161</b>	6	1) Algunos productos de esta categoría son dulces. El aspartamo permite elaborar productos sin adición de azúcar. 2) Utilizar en productos de energía reducida o alimentos sin adición de azúcares. 3) Se necesitan 1000 mg/kg para lograr el efecto técnico. 4) La necesidad técnica para el

<b>Recomendación 2 - Aspartamo, SIN 951</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>adopte</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el aspartamo en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máx.</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
						uso de un edulcorante intenso en esta categoría se convino en la 39ª reunión del CCFA.
04.2.2.6	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas, nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	1000	mg/kg	Nota 161	6	1) Se necesitan 1000 mg/kg para lograr el efecto técnico. 4) La necesidad técnica para el uso de un edulcorante intenso en esta categoría se convino en la 39ª reunión del CCFA.
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), y algas marinas fermentadas, excluidos los productos de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10	2500	mg/kg	Nota 161	6	1) Se necesitan 2500 mg/kg para lograr el efecto técnico. 4) La necesidad técnica para el uso de un edulcorante intenso en esta categoría se convino en la 39ª reunión del CCFA.
05.2.1	Caramelos duros	<b>2000</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Notas 161 y ZZ</b>	6	1) 3000 con la nota «de uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 10000 mg/kg.» 2) 1000 mg/kg en alimentos de energía reducida o alimentos sin adición de azúcares. 3) Apoya 10000 mg/kg, pero apoyaría también 3000 mg/kg para la categoría 5.2 con una nota que diga «de uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 10000 mg/kg» – historia de uso en los microdulces a 10000 mg/kg -1 marca que contiene 6000 mg/kg disponible en los EU. 4) 2000 mg/kg en la categoría 05.2 con la nota 147 apoya también 2000 mg/kg en la categoría 5.2.1 con la nota «de uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 10000 mg/kg.» 5) La necesidad técnica de edulcorantes intensos en la categoría 5.2 está justificada tal como se convino en la 39ª reunión del CCFA. 6) Revisar a 10000 mg/kg. 7) 3000 en 05.2 incluida 5.2.1 y la nota «de uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 10000 mg/kg.» puede incluirse en la categoría 05.2.1
05.2.2	Caramelos blandos	3000	mg/kg		6	1) Una DM de 2000 mg/kg en la categoría más amplia (05.2) con la nota 147 está justificada. 2) Los caramelos blandos sin azúcar están basados en alcoholes de azúcar muchos de los cuales son menos dulces que la base de jarabe de glucosa y azúcar de los productos habituales. En ese caso la dulzura se acaba con edulcorantes. Los edulcorantes intensos son muy apropiados para estos productos puesto que su sabor tiene la dulzura de los alcoholes de azúcar. Los

<b>Recomendación 2 - Aspartamo, SIN 951</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>adopte</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el aspartamo en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máx.</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
						<p>edulcorantes intensos no son cariogénicos. La dosis propuesta de 3000 mg/kg es la necesaria para los caramelos blandos.</p> <p>3) 3000 mg/kg está justificado técnicamente.</p> <p>4) 1000 mg/kg en alimentos de energía reducida o alimentos sin adición de azúcares.</p> <p>5) nota de peticiones/ propuestas «de uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 10000 mg/kg.»</p> <p>6) Apoya la DM de 2000 mg/kg en la categoría 05.2 con la nota 147, apoya también 3000 mg/kg en la categoría 5.2.2 con la nota «de uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 10000 mg/kg.»</p> <p>7) La necesidad técnica del edulcorante intenso en la categoría 5.2 está justificada según convenido en la 39ª reunión del CCFA.</p> <p>8) en base a uso en el pasado, 30000</p>
05.2.3	Turrón y mazapán	3000	mg/kg		6	<p>1) Una DM de 2000 mg/kg en la categoría más amplia (05.2) con la nota 147 está justificada.</p> <p>2) Los edulcorantes intensos se utilizan en los productos sin azúcar de esta categoría, que generalmente se basan en polioles en vez de en azúcar. Muy frecuentemente estos productos contienen edulcorantes intensos para redondear su dulzura y situarla a un nivel más alto que la de los productos a base de azúcar. En muchos países es habitual utilizar estos edulcorantes intensos en estos productos. La dosis propuesta de 3000 mg/kg representa la dosis necesaria para el turrón y el mazapán.</p> <p>3) 3000 mg/kg está justificada técnicamente.</p> <p>4) 1000 mg/kg en productos de energía reducida o alimentos sin adición de azúcares.</p> <p>5) se necesitan 2000 para poder alcanzar el efecto técnico.</p>
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	4000	mg/kg		6	<p>1) Esta dosis de uso es de aplicación en Canadá en el aspartamo encapsulado (para prevenir la degradación durante el horneado) en los productos de panadería no estandarizados y mezclas para hornear. JP se utiliza para el pan y productos de panadería ordinaria.</p> <p>2) Para endulzar (están permitidos otros edulcorantes)</p>

<b>Recomendación 2 - Aspartamo, SIN 951</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>adopte</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el aspartamo en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máx.</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
						<p>3) Utilizado en algunos tipos de pan para mejorar el sabor.</p> <p>4) En algunos países se comercializan productos edulcorados de esta categoría. El aspartamo permite elaborar productos edulcorados sin adición de hidratos de carbono solubles. El aspartamo puede utilizarse también para mejorar el aroma del pan de varios cereales. Si esta categoría no se considera la categoría adecuada para tales productos se debería identificar la categoría adecuada. En su lugar, la categoría 7.1.1 panes y panecillos puede describir mejor los productos disponibles actualmente.</p> <p>5) El uso en pan podría suponer un consumo alto de edulcorantes/exceder la IDA.</p> <p>6) La DM de 4000 mg/kg es necesaria para alcanzar el efecto técnico.</p> <p>7) Adoptar a 250.</p>
12.2.2	Aderezos y condimentos	2000	mg/kg		6	<p>1) Los aderezos y condimentos a veces se acaban añadiendo productos de sabor dulce y aromatizantes, como el aspartamo y otros edulcorantes intensos.</p> <p>2) 2000 mg/kg son necesarios para alcanzar el efecto técnico.</p>
12.5	Sopas y caldos	600	mg/kg		6	<p>1) Una dosis de 110 mg/kg con la nota 138 está justificada técnicamente.</p> <p>2) Una DM de 600 mg/kg está justificada técnicamente.</p> <p>3) 110 mg/L en alimentos de energía reducida o alimentos sin adición de azúcar.</p> <p>4) Es necesaria una DM de 600 mg/kg; en Asia hay sopas edulcoradas.</p> <p>5) La necesidad técnica de edulcorantes intensos en la categoría 12.5 se acordó en la 39ª reunión del CCFA.</p> <p>6) 600</p>
15.0	Aperitivos listos para el consumo	500	mg/kg		6	<p>1) Los aperitivos pueden ser salados, picantes o edulcorados. Para productos sin azúcar deben utilizarse edulcorantes intensos como el aspartamo.</p> <p>2) Apoya el uso en determinados aromas.</p> <p>3) 500 mg/kg es necesaria para alcanzar el efecto técnico.</p> <p>4) La necesidad técnica de edulcorantes intensos en la categoría 15.0 está justificada según acordado en la 39ª reunión del CCFA.</p>



<b>Recomendación 3 - Aspartamo, SIN 951</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios <b>debata más</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el aspartamo en la NGAA						
<b>Cat. de alimentos N.º.</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máx.</b>	<b>Unidades</b>	<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	1000	mg/kg		6	1) Algunos de estos productos son edulcorados. Los edulcorantes intensos permiten elaborar productos edulcorados sin azúcar. La dosis de aspartamo incluida proporciona la dulzura adecuada. 2) 300 mg/kg en agridulces solamente. 3) Se necesita una DM de 1000 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera) y algas marinas	1000	mg/kg		6	1) Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez en estos productos y proporcionarles un sabor agrídulce equilibrado. El aspartamo no es degradado por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en productos en salmuera y por tanto mejorar su validez. 2) 300 mg/kg en agridulces solamente. 3) Se necesitan 1000 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	3000	mg/kg		6	1) Una DM de 1000 mg/kg con la nota 145 está justificada técnicamente. 2) Una DM de 3000 mg/kg está justificada técnicamente. 3) 1000 mg/kg en alimentos de energía reducida o alimentos sin adición de azúcares. 4) Historia a 2000 mg/kg por lo menos en el mercado de EU. 5) Se necesitan 3000 mg/kg para alcanzar el efecto técnico. 6) La necesidad técnica para utilizar un edulcorante intenso en esta categoría se convino en la 39ª reunión del CCFA.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	2500	mg/kg		6	1) Una DM de 2000 mg/kg con la nota 145 está justificada técnicamente. 2) Una DM de 2500 mg/kg está justificada técnicamente. CE: 2000 mg/kg en alimentos de energía reducida o alimentos sin adición de azúcar. 3) 3000 mg/kg – los caramelos bajo la categoría 5.2 recaerían bajo la categoría 5.1.4 cuando están cubiertos de chocolate y se debería aprobar la misma dosis de uso para ambas categorías; historia de 2000 mg/kg por lo menos en esta categoría de alimentos en el mercado de EU. 4) Se necesita una DM de 2500 mg/kg para lograr el efecto técnico. 5) La necesidad técnica para utilizar un edulcorante intenso en esta categoría de alimentos se convino en la 39ª reunión del CCFA.

<b>Recomendación 3 - Aspartamo, SIN 951</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios <b>debata más</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el aspartamo en la NGAA						
Cat. de alimentos N.º.	Categoría de alimentos	Dosis máx.	Unidades	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	3000	mg/kg		6	1) Una DM de 2000 mg/kg con la nota 145 está justificada técnicamente. 2) Una DM de 3000 mg/kg está justificado técnicamente. 3) 2000 mg/kg en alimentos de energía reducida o alimentos sin adición de azúcares. 4) 3000 mg/kg son necesarios para alcanzar el efecto técnico. 5) La necesidad técnica del uso de un edulcorante intenso en esta categoría se convino en la 39ª reunión del CCFA.

### ASPARTAMO Y ACESULFAMO, (SIN 962)

46. La 55ª reunión del JECFA (2000) concluyó que las mitades de la sal de aspartamo y acesulfamo estarían reguladas por la IDA para el aspartamo (40 mg/kg de peso corporal) y acesulfame potásico (15 mg/kg de peso corporal).

47. Los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios del Codex (CAC/GL 36-1989) asocian la función técnica de edulcorante a la sal de aspartamo y acesulfamo.

48. El informe del GTe<sup>15</sup> a la 39ª reunión del CCFA señaló que los anteproyectos de dosis máximas de uso aceptables para la sal de aspartamo y acesulfamo están expresados actualmente en la NGAA como sal de aspartamo y acesulfamo. Expresar las dosis de uso como la sal es válido científicamente porque las dosis se pueden convertir fácilmente a sus equivalentes correspondientes de aspartamo o acesulfame potásico. Dado que el JECFA concluyó que las mitades de aspartamo y acesulfamo en la sal de aspartamo y acesulfamo están incluidas en la IDA establecida para el aspartamo y el acesulfame potásico, cualquier uso combinado de los edulcorantes individuales y la dosis equivalente del edulcorante de la sal doble no excede la dosis máxima de uso del edulcorante individual. En base a estos conceptos, el GTe recomienda que el CCFA acuerde el enfoque siguiente para expresar dosis máximas de uso aceptables para la sal de aspartamo y acesulfamo.

### Recomendación 1 – Aspartamo y acesulfamo, SIN 962

Las dosis máximas de uso aceptables se expresarán en base a lo siguiente:

- Base de la sal de aspartamo y acesulfamo.
- Individualmente o en combinación con el aspartamo o el acesulfame potásico.
- Sustituir las notas actuales 113<sup>16</sup> y 119<sup>17</sup> asociadas con los anteproyectos de disposiciones para el aspartamo y acesulfamo por la nota siguiente:

Las dosis de uso se expresan como mg de la sal de aspartamo y acesulfamo por kg de alimento. Cuando se utiliza como mezcla con el aspartamo o el acesulfame potásico: 1) El uso combinado del aspartamo y la sal de aspartamo y acesulfamo (expresado como equivalentes del aspartamo multiplicando la dosis de uso del aspartamo y acesulfamo por 0,44) no debería exceder la dosis máxima de uso del aspartamo; 2) El uso combinado del acesulfame potásico y la sal de aspartamo y acesulfamo (expresado como equivalentes del acesulfame potásico multiplicando la dosis de uso de la sal de aspartamo y acesulfamo por 0,64) no debería exceder la dosis máxima de uso del acesulfame potásico.

- Añadir la nota siguiente a todas las disposiciones para el acesulfame potásico.

La dosis máxima de uso del acesulfame potásico (SIN 950) individualmente o en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 952) expresada en la forma de equivalentes del acesulfame potásico (la dosis del equivalente de acesulfame potásico para la sal de aspartamo y acesulfamo calculada multiplicando la dosis de uso de la sal de aspartamo y acesulfamo por 0,44) no deberá excederse.

- Añadir la nota siguiente a todas las disposiciones para el aspartamo:

La dosis máxima de uso del aspartamo (SIN 951) individualmente o en combinación con la sal de aspartamo y acesulfamo (SIN 952) expresada como equivalentes de aspartamo (la dosis del equivalente de aspartamo para la sal de aspartamo y acesulfamo calculada multiplicando la dosis de uso de la sal de aspartamo y acesulfamo por 0,64) no deberá excederse.

<sup>15</sup> CX/FA 07/39/9

<sup>16</sup> **Nota 113:** Dosis de utilización registrada como equivalentes de acesulfame potásico.

<sup>17</sup> **Nota 119:** Dosis de utilización registrada como equivalentes de aspartamo.

49. Para una dosis máxima de uso aceptable en particular para el aspartamo o acesulfame potásico se aplica un factor de conversión (1,55 ó 2,27, respectivamente) para obtener una dosis máxima de uso equivalente aceptable expresada desde el punto de vista de la sal de aspartamo y acesulfamo. A continuación se indican ejemplos para seleccionar las dosis de uso del aspartamo y el acesulfame potásico.

Aspartamo			Acesulfame		
Dosis de aspartamo	Dosis de aspartamo expresada como sal de acesulfame potásico	Dosis redondeada al alza o a la baja según el múltiplo más cercano de 50	Dosis de acesulfame potásico	Dosis de acesulfame potásico expresada como sal de acesulfame potásico	Dosis redondeada al alza o a la baja según el múltiplo más cercano de 50
300	465	450	110	250	250
350	543	550	200	454	450
500	775	750	350	795	800
600	930	950	450	1022	1000
700	1085	1100	500	1135	1150
800	1240	1250	600	1362	1350
1000	1550	1550	800	1816	1800
2000	3100	3100	1000	2270	2250
2500	3875	3850	1200	2724	2700
3000	4650	4650	2000	4540	4550
4000	6200	6200	2500	5675	5650
5000	7750	7750	3000	6810	6800
5500	8525	8500	3500	7945	7950
6000	9300	9300	5000	11350	11350
10000	15500	15500	15000	34050	34050

<b>Recomendación 2 – Aspartamo y acesulfame, SIN 962</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>suspenda</u> el trabajo sobre las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el aspartamo y acesulfame en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	1130	mg/kg	Nota 113	3	Ningún edulcorante en una categoría «natural».

<b>Recomendación 3 – Aspartamo y acesulfame, SIN 962</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>adopte</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el aspartamo y acesulfame en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.1.2	Bebidas lácteas aromatizadas y/o fermentadas (p.ej., leche con chocolate, cacao, ponche de huevo, yogur para beber, bebidas a base de suero)	800	mg/kg	Notas 113 y 161	3	
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	4550	mg/kg	Nota 113	3	
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1550	mg/kg	Nota 119	3	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	3100	mg/kg	Nota 119	3	
01.6.5	Productos análogos al queso	800	mg/kg	Nota 113	3	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	1150	mg/kg	Notas 113 y 161	3	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	1550	mg/kg	Nota 119	3	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	1150	mg/kg	Notas 113 y 161	3	
03.0	Hielos comestibles incluidos los sorbetes	1550	mg/kg	Notas 119 y 161	3	
04.1.2.1	Frutas congeladas	1150	mg/kg	Nota 113	3	
04.1.2.2	Frutas desecadas	1150	mg/kg	Nota 113	3	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1150	mg/kg	Notas 113 y 161	3	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasteurizadas)	450	mg/kg	Notas 113 y 161	3	

<b>Recomendación 3 – Aspartamo y acesulfamo, SIN 962</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>adopte</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el aspartamo y acesulfamo en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máx.</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	<b>550</b>	<b>mg/kg</b>	Notas 119 y <b>161</b>	3	
04.1.2.6	Productos para untar a base de fruta (p.ej. el «Chutney») excluidos los productos de la categoría de alimentos 04.1.2.5	<b>2250</b>	<b>mg/kg</b>	Notas 113 y <b>161</b>	3	
04.1.2.7	Frutas confitadas	<b>1150</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 113	3	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los aderezos de fruta y la leche de coco	<b>800</b>	<b>mg/kg</b>	Notas 113 y <b>161</b>	3	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	<b>800</b>	<b>mg/kg</b>	Notas 113 y <b>161</b>	3	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	<b>800</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 113	3	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	<b>800</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 113	3	
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	<b>1150</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 113	3	
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	<b>450</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 119 y <b>161</b>	3	
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	<b>800</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 113	3	
04.2.2.5	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas y nueces y semillas (p.ej. la mantequilla de maní (cacahuete))	<b>4650</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 119	3	
04.2.2.6	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas, nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	<b>800</b>	<b>mg/kg</b>	Notas 113 y <b>161</b>	3	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), y algas marinas fermentadas, excluidos los productos de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10	<b>2250</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 113	3	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	<b>1150</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 113	3	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	<b>4550</b>	<b>mg/kg</b>	Notas 113 y <b>161</b>	3	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	<b>2250</b>	<b>mg/kg</b>	Notas 113 y <b>161</b>	3	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	<b>2250</b>	<b>mg/kg</b>	Notas 113 y <b>161</b>	3	
05.4	Decoraciones (p.ej. para productos de pastelería fina) y salsas dulces	<b>1150</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 113	3	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	<b>1550</b>	<b>mg/kg</b>	Notas 119 y <b>161</b>	3	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p.ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	<b>800</b>	<b>mg/kg</b>	Notas 113 y <b>161</b>	3	
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	<b>2250</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 113	3	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	<b>2250</b>	<b>mg/kg</b>	Notas 77 y 113	3	
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	450	mg/kg	Nota 113	3	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	450	mg/kg	Nota 113	3	
10.4	Postres a base de huevo (p.ej., flan)	<b>800</b>	<b>mg/kg</b>	Notas 113 y <b>161</b>	3	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p.ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	<b>2250</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 113	3	
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad		BPF	Nota 113	3	
12.2.2	Aderezos y condimentos	3100	mg/kg	Nota 113	3	
12.3	Vinagres	<b>4550</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 113	3	

<b>Recomendación 3 – Aspartamo y acesulfamo, SIN 962</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>adopte</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el aspartamo y acesulfamo en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
12.4	Mostazas	550	mg/kg	Nota 119	3	
12.5	Sopas y caldos	250	mg/kg	Notas 113 y 161	3	
12.7	Ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)), y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	1550	mg/kg	Notas 113 y 161	3	
13.3	Alimentos dietéticos para usos médicos especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	1000	mg/kg	Nota 113	3	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	1000	mg/kg	Nota 113	3	
13.5	Alimentos dietéticos (p.ej., los complementos alimenticios para usos dietéticos), excluidos los indicados en las categorías de alimentos 13.1 a 13.4 y 13.6	1000	mg/kg	Nota 113	3	
13.6	Complementos alimenticios	2000	mg/kg	Nota 113	3	
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	1350	mg/kg	Nota 113	3	
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	1350	mg/kg	Notas 113 y 127	3	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	1350	mg/kg	Notas 113 y 127	3	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas energéticas o bebidas electrolíticas, y bebidas con partículas añadidas	950	mg/kg	Notas 119 y 161	3	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	1350	mg/kg	Nota 119	3	
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	800	mg/kg	Notas 113 y 161	3	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	800	mg/kg	Nota 113	3	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1200	mg/kg	Nota 113	3	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	950	mg/kg	Nota 119	3	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	750	mg/kg	Notas 113 y 161	3	

<b>Recomendación 4 – Aspartamo y acesulfamo, SIN 962</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios <b>debata más</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el aspartamo y acesulfamo en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
05.3	Goma de mascar	4550	mg/kg	Notas 113 y 161	3	Una DM de 11350 mg/kg expresada como aspartamo y acesulfamo está justificada técnicamente, es inocua, no afecta a los marcos de exposición planteados durante la reunión del año pasado del Codex, y no necesita ser encapsulada para prolongar la dulzura.

### ÁCIDO CICLÁMICO, (Y SALES DE Na, K, Ca) (SIN 952)

50. La 26ª reunión del JECFA (1982) asignó una IDA de grupo de 11 mg/kg de peso corporal por día para el ácido ciclámico, ácido ciclohexilsulfámico y el ciclamato sódico expresada como ácido ciclámico.

51. Los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios del Codex (CAC/GL 36-1989) asocian la función técnica de edulcorante al ácido ciclámico (y sales de Na, K, Ca).

52. El Comité solicitó justificación de la necesidad técnica para los proyectos (Trámite 6) de disposiciones para el ácido ciclámico (y sales de Na, K, Ca) (CL 2007/28-FA y ALINORM 07/30/12, App. IX), en el entendimiento de que si esa información no se proporcionaba, la 40ª reunión del CCFA suspendería el examen de estas disposiciones en la NGAA.

<b>Recomendación 1 – Ácido ciclamico, (y sales de Na, K, Ca) SIN 952</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>incluya en el Trámite 3</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los ciclamatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	1000	mg/kg			Los ciclamatos se utilizan en los concentrados en países como Australia y Sudáfrica. ICBA propone devolver la categoría o incluir los anteproyectos de disposiciones en la categoría principal 14.1.4 para que los concentrados se incluyan con la dosis propuesta de 1000 mg/kg.

<b>Recomendación 2 – Ácido ciclamico, (y sales de Na, K, Ca) SIN 952</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>suspenda</u> el trabajo sobre las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el ácido cicláxico en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)		BPF	Nota 17	6	<p>1) Suspender por coherencia con la Norma del Codex para la Leche Fermentada.</p> <p>2) Aclarar si los edulcorantes intensos se permitirán en esta categoría</p> <p>3) Suspender el uso previsto del edulcorante en las leches fermentadas «dietéticas» reguladas por la categoría de alimentos 1.7 ó 01.1.2 – se necesita una DM de 80 mg/kg (en sustitución de las BPF) para alcanzar el efecto técnico. La necesidad se basa en el requisito de valor energético más bajo en los productos lácteos «dietéticos» fermentados que en los «normales». Está de acuerdo con la recomendación de IDF de modificar las descripciones de la NGAA para los alimentos «naturales» por coherencia con las normas para productos del Codex aplicables.</p> <p>4) Si las recomendaciones en las observaciones generales de IDF no se aceptan, entonces adoptar esta categoría de alimentos a la dosis propuesta. Los ciclamatos se utilizan en productos de bajo contenido en calorías. La cat. 1.2 incluye el yogur edulcorado; los aditivos permitidos en la leche fermentada deberían ser los mismos a los permitidos en la categoría de alimentos correspondiente.</p>

<b>Recomendación 3 – Ácido ciclamico, (y sales de Na, K, Ca) SIN 952</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>adopte</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el ácido cicláxico en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
04.2.2.6	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas, nueces y	250	mg/kg	Notas 17 y 161	6	Algunos productos de esta categoría son dulces. El ciclamato permite elaborar hortalizas dulces sin adición de

<b>Recomendación 3 – Ácido ciclamico, (y sales de Na, K, Ca) SIN 952</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>adopte</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el ácido cicláamico en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máx.</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
	semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5					azúcar. La necesidad técnica para el uso de un edulcorante intenso en esta categoría está justificada. Una DM de 250 mg/kg es necesaria para lograr el efecto técnico pretendido.
12.6.1	Salsas emulsionadas (p.ej. la mayonesa, aderezos para ensaladas)	500	mg/kg	Nota 17	6	1) Estos productos contienen vinagre por razones de sabor y estabilidad microbiana. Para evitar la proliferación de bacterias patógenas el pH de estos productos se ha reducido a valores en torno a 4. Ello da lugar a un marcado sabor ácido si la acidez no se suaviza mediante un edulcorante. Los edulcorantes intensos como los ciclamatos no son atacados por las bacterias que puede haber en estos productos y no contribuyen a su proliferación. En los productos agrídulces con un alto contenido en grasa puede ser necesario utilizar un edulcorante intenso porque la solubilidad del azúcar no sería suficiente para alcanzar la dulzura que se pretende. La dosis incluida es necesaria porque estos productos suelen utilizarse en alimentos compuestos, como delicadezas y ensaladas, y tienen que dar un sabor agrídulce al producto compuesto. 2) La necesidad técnica del uso de un edulcorante intenso en esta categoría está justificada, tal como acordó la 39ª reunión del CCFA. Una DM de 500 mg/kg es necesaria para lograr el efecto técnico de suavizar el sabor del vinagre.
12.7	Ensaladas (p.ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)), y productos para untar en emparedados, excluidos los productos para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	500	mg/kg	Nota 17	6	1) Algunas ensaladas que recaen en esta categoría contienen vinagre cuyo sabor debe ser suavizado añadiendo edulcorantes intensos como el ciclamato. 2) La necesidad técnica del uso de un edulcorante intenso en esta categoría está justificada. Una DM de 500 mg/kg es necesaria para lograr el efecto técnico de suavizar el sabor ácido.

<b>Recomendación 4 – Ácido ciclamico, (y sales de Na, K, Ca) SIN 952</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>sigua debatiendo</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los ciclamatos en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máx.</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	1500	mg/kg	Nota 17	6	1) Se informó al GTe de que una DM de 250 mg/kg no es viable técnicamente y requeriría importantes reformulaciones del producto en muchos países donde los

<b>Recomendación 4 – Ácido ciclamico, (y sales de Na, K, Ca) SIN 952</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u> siga debatiendo </u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para los ciclamatos en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						<p>ciclamatos están permitidos.</p> <p>2) Una DM de 1500 mg/kg es demasiado elevada, la IDA de 11 mg/kg de peso corporal por día será rebasada por un adulto de 60 kg que tome ½ litro de bebidas no alcohólicas.</p> <p>3) Una DM de 1500 mg/kg es demasiado elevada, la IDA será rebasada por un niño de 15 kg de peso corporal que tome 150 ml.</p> <p>4) Apoyos para la inclusión en la categoría más amplia 14.1.4. Si la DM se restringe a 250 mg/kg sería necesario hacer reformulaciones en los países en que los ciclamatos están permitidos y el efecto técnico de los ciclamatos disminuye por debajo de 400 ppm. La dulzura óptima en tres mezclas de componentes se obtiene a dosis de uso alrededor de 400-600, mientras que las mezclas de dos componentes con sacarina requieren dosis de uso más elevadas.</p> <p>5) 1000 mg/kg – solicita al CCFA que pida al JECFA que realice una evaluación de la ingestión de los ciclamatos a dosis de 250 mg/kg, 400 (ó 600 mg/kg) y 1000 mg/kg en 14.1.4. Los ciclamatos se utilizan en bebidas en muchos países para obtener una mezcla sinérgica con sacarina en la que el uso de la sacarina está limitado por regulación. Este efecto sinérgico se reduce a dosis &lt; 400 mg/kg de ciclamato. Los LM de los ciclamatos varían por país debido a los patrones de consumo, preferencias y a la necesidad de edulcorantes estables al calor en los climas cálidos. Los ciclamatos se utilizan en bebidas tradicionales.</p>
14.1.4.2	Bebidas a abase de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	1500	mg/kg	Nota 17	6	

### SACARINA (SIN 954)

53. La 41ª reunión del JECFA (1993) asignó una IDA de grupo de 5 mg/kg de peso corporal por día para la sacarina de calcio, la sacarina de potasio, la sacarina de sodio y la sacarina.

54. Los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios del Codex (CAC/GL 36-1989) asocian la función técnica de edulcorante a la sacarina y sus sales de calcio, potasio y sodio.

55. El Comité solicitó justificación de la necesidad técnica para los anteproyectos (Trámite 3) y proyectos (Trámite 6) de disposiciones para la sacarina (CL 2007/28-FA y ALINORM 07/30/12, App. IX), en el entendimiento que si esa información no se proporcionaba, la 40ª reunión del CCFA suspendería el examen de esas disposiciones en la NGAA.



<b>Recomendación 1 – Sacarina, SIN 954</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>suspenda</b> el trabajo sobre las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para la sacarina en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máx.</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	200	mg/kg		6	<p>1) Por coherencia con la Norma del Codex para la Leche Fermentada</p> <p>2) Aclarar si estos edulcorantes intensos se permitirán en esta categoría. Adoptar 200 mg/kg; al igual que otros edulcorantes intensos la sucralosa se utiliza en la elaboración de productos lácteos fermentados «dietéticos» para reducir las calorías de los productos lácteos fermentados «normales».</p> <p>3) Suspender siempre que el uso del edulcorante en las leches fermentadas «dietéticas» esté regulado por la categoría de alimentos 1.7 ó 01.1.2 – Se necesita una DM de 200 mg para alcanzar el efecto técnico. La necesidad se basa en la necesidad de que el valor energético en los productos lácteos fermentados «dietéticos» sea más bajo que en los «normales». Está de acuerdo con la recomendación de IDF de modificar los descriptores de la NGAA para los alimentos «naturales» por coherencia con las normas del Codex aplicables.</p> <p>4) Si las recomendaciones en las observaciones generales de IDF no son aceptadas, entonces adoptar en esta categoría a la dosis propuesta. En esta categoría la sucralosa se utiliza en productos de bajo contenido en calorías. La categoría 1.2 incluye el yogur edulcorado; los aditivos permitidos en la leche fermentada deberían ser los mismos a los permitidos en la categoría correspondiente.</p>
01.2.2	Cuajada (natural)	100	mg/kg		6	<p>1) Aclarar si estos edulcorantes intensos se permitirán en esta categoría. Adoptar 100 mg/kg; al igual que otros edulcorantes intensos la sucralosa se utiliza en la elaboración de productos lácteos fermentados «dietéticos» para reducir las calorías de los productos lácteos fermentados «normales».</p> <p>2) Necesaria en los productos de cuajada «dietéticos» para reducir apreciablemente el valor energético de los productos de cuajada «normales». La DM de 100 mg/kg es necesaria para alcanzar el efecto técnico.</p> <p>3) Si las recomendaciones en las observaciones generales de IDF no son aceptadas,</p>

<b>Recomendación 1 – Sacarina, SIN 954</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>suspenda</u> el trabajo sobre las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para la sacarina en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						entonces adoptar en esta categoría a la dosis propuesta. La sucralosa se utiliza para elaborar productos de cuajada de bajo contenido en energía dando lugar a un valor energético más bajo que los productos de cuajada «normales»
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p.ej., panecillos tipo rosca «bagels», pan tipo mediterráneo «pita», panecillos ingleses chatos «muffins»)	15	mg/kg		6	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos.	1200	mg/kg		6	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	160	mg/kg		6	

<b>Recomendación 2 – Sacarina, SIN 954</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>adopte</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para la sacarina en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis máx.		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.5	Productos análogos al queso	100	mg/kg		3	1) La sacarina permite elaborar determinadas clases de sucedáneos del queso no madurado edulcorado sin adición de hidratos de carbono, aromas y otros alimentos. Los hidratos de carbono pueden ser degradados por las bacterias del ácido láctico dando lugar a la pérdida de dulzura y aumento de la acidez mientras que la sacarina no es metabolizada por estas bacterias y permanece inerte. 2) Se necesita una DM de 100 mg/kg para alcanzar el efecto técnico pretendido.
04.1.2.7	Frutas confitadas	2000	mg/kg	Nota 161	3	1) Las frutas confitadas necesitan un edulcorante a granel para obtener su textura firme. Los sucedáneos del azúcar utilizados para productos sin azúcar son menos dulces y necesitan edulcorantes intensos como la sacarina para situar la dulzura al nivel acostumbrado. 2) La DM propuesta es alta. Un niño de 15 kg alcanzaría la IDA de 5 mg/kg consumiendo 15 g de frutas confitadas. 3) La necesidad técnica de utilizar un edulcorante intenso en esta categoría está justificada de acuerdo con lo acordado en la 39ª reunión del CCFA. Se necesita una DM de 2000 mg/kg para

<b>Recomendación 2 – Sacarina, SIN 954</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>adopte</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para la sacarina en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máx.</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
					3	lograr el efecto técnico.
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	160	mg/kg			Nueva propuesta añadida por coherencia con las disposiciones sobre aditivos alimentarios del Proyecto de Norma del Codex para Frutas y Hortalizas Encurtidas que fueron ratificadas por la 39ª reunión del CCFA. (Apéndice V de ALINORM 07/30/12)
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas congeladas	500	mg/kg		6	1) Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionarles un sabor agrídulce equilibrado. La sacarina no es degradada por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en productos en salmuera y por tanto mejorar su validez. 2) Se necesita una DM de 500 mg/kg para alcanzar el efecto técnico pretendido.
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas desecadas	500	mg/kg		6	Los edulcorantes pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionarles un sabor agrídulce equilibrado. La sacarina no es degradada por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en productos en salmuera y por tanto mejorar su validez. Se necesita una DM de 500 mg/kg para alcanzar el efecto técnico pretendido.
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva, en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	160	mg/kg	<b>Nota 144</b>	6	Algunos de estos productos son edulcorados. Los edulcorantes intensos permiten elaborar productos sin azúcar edulcorados. La dosis de sacarina incluida proporciona la dulzura adecuada. 2) Revisar la DM a 160 mg/kg; restringir el uso a confituras agrídulces y productos de energía reducida solamente. 3) La necesidad técnica de utilizar un edulcorante intenso en esta categoría está justificada de acuerdo con lo acordado en la 39ª reunión del CCFA. Se necesita una DM de 160 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.
04.2.2.5	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas y nueces y semillas (p.ej. la mantequilla de maní (cacahuete))	160	mg/kg		6	Algunos de los productos de esta categoría son dulces. La sacarina permite elaborar productos dulces sin adición de azúcar. La necesidad técnica de utilizar un edulcorante intenso en esta categoría está justificada de acuerdo con lo acordado en la 39ª reunión del CCFA. Se necesita una DM de 160

<b>Recomendación 2 – Sacarina, SIN 954</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>adopte</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para la sacarina en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máx.</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
						mg/kg para alcanzar el efecto técnico.
04.2.2.6	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas, nueces y semillas (como los postres y las salsas a base de hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	200	mg/kg	Nota 161	6	Algunos de los productos de esta categoría son dulces. La sacarina permite elaborar hortalizas edulcoradas sin adición de azúcar. La necesidad técnica de utilizar un edulcorante intenso en esta categoría está justificada de acuerdo con lo acordado en la 39ª reunión del CCFA. Se necesita una DM de 200 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), y algas marinas fermentadas, excluidos los productos de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10	200	mg/kg	Nota 161	6	Los edulcorantes como la sacarina pueden equilibrar la acidez en estos productos y proporcionarles un sabor agridulce equilibrado. La necesidad técnica de utilizar un edulcorante intenso en esta categoría está justificada de acuerdo con lo acordado en la 39ª reunión del CCFA. Se necesita una DM de 200 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera) y algas marinas	160	mg/kg	Notas 144 y 161	6	1) Los edulcorantes como la sacarina pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionarles un sabor agridulce equilibrado. La sacarina no es degradada por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en productos en salmuera y por tanto mejorar su validez. 2) Revisar la DM a 160 mg/kg, restringir el uso a confituras agridulces y productos de energía reducida solamente. 3) Se necesita una DM de 500 mg/kg para alcanzar el efecto técnico pretendido.
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	100	mg/kg	Nota 97	3	Nueva propuesta añadida por coherencia con la norma CX-STAN 105-1981
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	100	mg/kg	Nota 161	6	La necesidad técnica de utilizar un edulcorante intenso en esta categoría está justificada de acuerdo con lo acordado en la 39ª reunión del CCFA. Se necesita una DM de 100 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente, en piezas enteras o en cortes	500	mg/kg		6	Edulcorante para productos de bajo contenido en calorías.
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	500	mg/kg		6	Edulcorante para productos de bajo contenido en calorías.
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500	mg/kg		6	
11.4	Otros azúcares y jarabes (p.ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	300	mg/kg	Nota 159	6	1) Aromatizante / edulcorante para grupos de productos específicos. 2) Utilizado en varios jarabes

<b>Recomendación 2 – Sacarina, SIN 954</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>adopte</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para la sacarina en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máx.</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
						para panqueques sin incluir el jarabe de arce. 3) Los edulcorantes intensos se utilizan ampliamente en estas bebidas (listas para el consumo y también en concentrados), debido a su estabilidad relativa en los líquidos. Los edulcorantes ya se utilizan en esta categoría en Japón y varios otros países en bebidas malteadas a base de agua y leche. 4) El uso de sacarina en productos que no son a base de sucrosa o jarabe de maíz de alto contenido en fructosa o sólidos más secos es menos dulce y necesita edulcorantes como la sacarina para que tengan una dulzura estándar. La necesidad técnica de utilizar un edulcorante intenso en esta categoría está justificada de acuerdo con lo acordado en la 39ª reunión del CCFA. Se necesita una DM de 300 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.
12.2.2	Aderezos y condimentos	1500	mg/kg		6	1) A veces los aderezos y condimentos se acaban añadiendo productos de sabor dulce y aromatizantes como la sacarina y otros edulcorantes intensos. 2) Se necesita una DM de 1500 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.
12.3	Vinagres	300	mg/kg		6	1) A veces el vinagre se acaba y se suaviza añadiendo productos de sabor dulce y aromatizantes. La sacarina equilibra bien la acidez. 2) Se necesita una DM de 300 mg/kg para alcanzar el efecto técnico pretendido.
12.10.3	Pasta de soja fermentada (p.ej. «miso»)	200	mg/kg		3	La dulzura es una característica importante de las pastas de soja fermentada. La sacarina se utiliza para añadir un sabor dulce cuando no se ha desarrollado suficiente sabor dulce durante el proceso de fermentación/envejecimiento.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	80	mg/kg	Nota 161	3	La sacarina se utiliza en bebidas de todos los tipos, incluidos los néctares de hortalizas, para elaborar la versión de bajo contenido en calorías de estas bebidas edulcoradas. La necesidad técnica de utilizar un edulcorante intenso en esta categoría está justificada de acuerdo con lo acordado en la 39ª reunión del CCFA. Se necesita una DM de 80 mg/kg para alcanzar el efecto

<b>Recomendación 2 – Sacarina, SIN 954</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>adopte</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para la sacarina en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis máx.</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
						técnico pretendido. Solicita que se incluya la nota 127 (tal como se consume).
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Nota 161</b>	6	1) El GTe anterior a la 39ª reunión del CCFA no pudo llegar a un consenso sobre una DM de uso en estas categorías. El GTe recomendó que el CCFA examine si una DM de 500 mg/kg es aceptable en la categoría de alimentos más amplia 14.1.4 con la Nota 127. El GTe de la 39ª reunión del CCFA fue informado de que una DM de 80 mg/kg no es viable técnicamente y requeriría importantes reformulaciones del producto en muchos países, y tendría también un importante impacto económico, especialmente para los fabricantes en los países en desarrollo. Asimismo se incrementarían los costes de los ingredientes, disminuiría la estabilidad (período de validez más breve en muchos casos), y en algunos casos la aceptación del consumidor. 2) Se necesita una DM de 300 mg/kg por lo menos para alcanzar el efecto técnico. La DM de 80 mg/kg no es viable desde un punto de vista técnico. La necesidad técnica de utilizar un edulcorante intenso en esta categoría está justificada de acuerdo con lo acordado en la 39ª reunión del CCFA. La sacarina se utiliza en muchas bebidas de manantial. 3) El aditivo es de utilidad debido a su estabilidad, que es esencial para ofrecer variedad al consumidor en muchos países en desarrollo tropicales.
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Nota 161</b>	6	
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	<b>300</b>	<b>mg/kg</b>	<b>Notas 127 y 161</b>	6	

### **SUCRALOSA (SIN 955)**

56. La 37ª reunión del JECFA (1990) asignó una IDA de grupo de 15 mg/kg de peso corporal por día a la sucralosa. Los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios del Codex (CAC/GL 36-1989) asocian la función técnica de edulcorante a la sucralosa.

57. El Comité solicitó justificación de la necesidad técnica para los anteproyectos (Trámite 3) y proyectos (Trámite 6) de disposiciones para la sucralosa (CL 2007/28-FA y ALINORM 07/30/12, App. IX), en el entendimiento que si esta información no se proporcionaba, la 40ª reunión del CCFA suspendería el examen de estas disposiciones en la NGAA.

<b>Recomendación 1 – Sucralosa, SIN 955</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>incluya en el Trámite 3</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para la sucralosa en la NGAA.					
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis Máx.		Observaciones	Justificación
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	400	mg/kg		Incluir en la NGAA, como los otros edulcorantes (acesulfame potásico, aspartamo y neotamo). La necesidad técnica para el uso de un edulcorante intenso en la categoría 01.5.2 está justificada tal como se convino en la 39ª reunión del CCFA (aspartamo); la DM de 400 mg/kg representa la necesidad técnica.

<b>Recomendación 2 – Sucralosa, SIN 955</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>suspenda</b> el trabajo sobre las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para la sucralosa en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis Máx.		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	400	mg/kg		3	<p>1) El Proyecto de Norma del Codex para la Leche Fermentada no contiene ninguna disposición para los edulcorantes en las leches fermentadas naturales.</p> <p>2) La sucralosa es necesaria a 400 mg/kg porque se utiliza en esta categoría de alimentos en Japón.</p> <p>3) Aclarar si estos edulcorantes intensos se permitirán en esta categoría. Al igual que otros edulcorantes intensos la sucralosa se utiliza en la elaboración de productos lácteos fermentados «dietéticos» para reducir las calorías de los productos lácteos fermentados «normales».</p> <p>4) Suspender el uso establecido del edulcorante en las leches fermentadas «dietéticas» reguladas por la categoría de alimentos 1.7 ó 01.1.2 – se necesita una DM de 400 mg/kg para alcanzar el efecto técnico. La necesidad se basa en que en los productos lácteos fermentados «dietéticos» la necesidad de energía es menor que en los productos «normales». Está de acuerdo con la recomendación de IDF de modificar los descriptores de la NGAA para los alimentos «naturales» por coherencia con las normas para productos del Codex aplicables.</p> <p>5) Si las recomendaciones de las observaciones generales de IDF no son aceptadas, entonces adoptar en esta categoría a la dosis propuesta. En esta categoría la sucralosa se utiliza en productos de bajo contenido en calorías. La categoría 1.2 incluye el yogur edulcorado; los aditivos permitidos en la leche fermentada deberían ser los mismos a los permitidos en la categoría correspondiente.</p>
01.2.1.2	Leches fermentadas (naturales), tratadas térmicamente después de la fermentación	250	mg/kg		6	<p>1) Por coherencia con la Norma del Codex para la Leche Fermentada que no permite el uso de edulcorantes en las leches fermentadas naturales.</p> <p>2) Aclarar si los edulcorantes intensos se permitirán en esta categoría. Adoptar 250 mg/kg; al igual que otros edulcorantes intensos la sucralosa se utiliza en la elaboración de productos lácteos fermentados «dietéticos» para reducir las calorías de los productos lácteos fermentados «normales».</p> <p>3) Suspender el uso establecido del edulcorante en las leches fermentadas «dietéticas» reguladas por la categoría de alimentos 1.7 ó 01.1.2 – Se necesita una DM de 250 mg para alcanzar el efecto técnico. La necesidad se basa en que en los productos lácteos fermentados «dietéticos» la necesidad de energía es menor que en los «normales». Está de acuerdo con la recomendación de IDF de modificar los descriptores de la NGAA para los alimentos «naturales» por coherencia con las normas para</p>

<b>Recomendación 2 – Sucralosa, SIN 955</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFa <u>suspenda</u> el trabajo sobre las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para la sucralosa en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis Máx.		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
						<p>productos del Codex aplicables.</p> <p>4) Si las recomendaciones de las observaciones generales de IDF no son aceptadas, entonces adoptar en esta categoría a la dosis propuesta. En esta categoría la sucralosa se utiliza en productos de bajo contenido en calorías. La categoría 1.2 incluye el yogur edulcorado; los aditivos permitidos en la leche fermentada deberían ser los mismos a los permitidos en la categoría correspondiente.</p>
01.2.2	Cuajada (natural)		BPF		6	<p>1) Suspender por coherencia con la Norma del Codex para la Leche Fermentada que no permite el uso de edulcorantes en las leches fermentadas naturales.</p> <p>2) Aclarar si estos edulcorantes intensos se permitirán en esta categoría. Adoptar 250 mg/kg; al igual que otros edulcorantes intensos la sucralosa se utiliza en la elaboración de productos lácteos fermentados «dietéticos» para reducir las calorías de los productos lácteos fermentados «normales».</p> <p>3) Suspender el uso establecido del edulcorante en las leches fermentadas «dietéticas» reguladas por la categoría de alimentos 1.7 ó 01.1.2 – Se necesita una DM de 250 mg para alcanzar el efecto técnico. La necesidad se basa en que en los productos lácteos fermentados «dietéticos» la necesidad de energía es menor que en los productos «normales». Está de acuerdo con la recomendación de IDF de modificar los descriptores de la NGAA para los alimentos «naturales» por coherencia con las normas para productos del Codex aplicables.</p> <p>4) Si las recomendaciones de las observaciones generales de IDF no son aceptadas, entonces adoptar en esta categoría a la dosis propuesta. La sucralosa se utiliza para elaborar productos de cuajada de bajo contenido energético dando lugar a productos de cuajada de mucho menos valor energético que los productos «normales».</p>

<b>Recomendación 3 – Sucralosa, SIN 955</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFa <u>adopte</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para la sucralosa en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis Máx.		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	580	mg/kg		3	<p>1) La sucralosa se utiliza para sustituir al azúcar en los productos lácteos naturales de bajo contenido en calorías. Los edulcorantes intensos (p.ej., la sucralosa) permiten elaborar blanqueadores de bebidas preedulcoradas sin adición de azúcar.</p> <p>2) La sucralosa es necesaria a 580 mg/kg porque en Japón se utiliza en esta categoría de alimentos.</p> <p>3) Se necesitan 1000 mg/kg para alcanzar el efecto técnico deseado.</p> <p>4) La sucralosa se utiliza en esta categoría para elaborar blanqueadores de bebidas preedulcoradas sin adición de azúcar. Los blanqueadores de bebidas se elaboran para la venta directa a los consumidores y generalmente se utilizan en el café. Mucha gente prefiere el café dulce al café no endulzado y utiliza edulcorantes de mesa incluidos en los blanqueadores de bebidas. Incluir la sucralosa para este uso permite reducir la ingestión de calorías de grupos específicos de consumidores o diabéticos.</p>



<b>Recomendación 3 – Sucralosa, SIN 955</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>adopte</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para la sucralosa en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis Máx.</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
01.4	Nata (crema) natural y productos análogos	580	mg/kg		3	1) Utilizada para la nata (crema) (natural) y productos similares. 2) Utilizada como edulcorante para la elaboración de productos de bajo contenido energético que recaen bajo la categoría de alimentos 01.4.4 (sucedáneos de la nata (crema)), que pueden utilizarse para reducir la ingestión calórica de grupos específicos y/o diabéticos, por tanto debería incluirse en la categoría más amplia 01.4.
01.6.5	Productos análogos al queso	<b>500</b>	<b>mg/kg</b>		6	La sucralosa permite elaborar determinadas clases de sucedáneos del queso no madurados preedulcorados sin adición de hidratos de carbono, aromatizantes u otros alimentos. Los hidratos de carbono pueden ser degradados por las bacterias del ácido láctico dando lugar a la pérdida de dulzura y aumentar la acidez mientras que la sucralosa no es metabolizada por estas bacterias y permanece inerte. Una DM de 500 mg/kg es necesaria técnicamente.
04.1.2.1	Frutas congeladas	400	mg/kg		3	1) A veces la fruta se congela como tal pero a veces se congela preedulcorada con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten elaborar productos sin azúcar preedulcorados. La dosis incluida para la sucralosa proporciona la dulzura adecuada.
04.1.2.2	Frutas desecadas	1500	mg/kg		3	1) A veces la fruta se deseca como tal pero a veces se deseca preedulcorada con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten elaborar productos sin azúcar preedulcorados. La dosis incluida para la sucralosa proporciona la dulzura adecuada.
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	150	mg/kg		6	1) Los edulcorantes intensos permiten elaborar productos sin azúcar preedulcorados. La dosis incluida para la sucralosa proporciona la dulzura adecuada. 2) 150 mg/kg confirmado como necesario técnicamente por la industria canadiense. 3) Se necesita una DM de 150 mg/kg para lograr el efecto técnico. La necesidad técnica para utilizar edulcorantes intensos en esta categoría se convino en la 39ª reunión del CCFA.
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas congeladas	150	mg/kg		6	1) Los edulcorantes intensos pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionar un sabor agridulce equilibrado. La sucralosa no es degradada por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en los productos en salmuera y puede mejorar la estabilidad de la conservación. 2) Se necesita una DM de 150 mg/kg para lograr la necesidad técnica.
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas desecadas	<b>500</b>	<b>mg/kg</b>		6	1) Los edulcorantes intensos pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionar un sabor agridulce equilibrado. La sucralosa no es degradada por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en los productos en salmuera y puede mejorar la estabilidad de la conservación. 2) Utilizada en aplicaciones de alimentos específicos de Japón algo superior a la dosis máxima del Codex. Por tanto 580 mg/kg son necesarios. 3) 580 mg/kg necesarios para lograr el efecto técnico deseado.
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y	<b>580</b>	<b>mg/kg</b>		6	1) Algunos de estos productos son edulcorados. Los edulcorantes intensos permiten elaborar productos sin azúcar edulcorados. La dosis incluida para la sucralosa proporciona la dulzura adecuada. 2) Utilizada en aplicaciones de alimentos

<b>Recomendación 3 – Sucralosa, SIN 955</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>adopte</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para la sucralosa en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis Máx.</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
	áloe vera) y algas marinas en conserva en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización					específicos de Japón algo superior a la dosis máxima del Codex. Por tanto 580 mg/kg son necesarios. 3) 580 mg/kg necesarios para lograr el efecto técnico deseado.
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), y algas marinas fermentadas, excluidos los productos de soja fermentados de la categoría de alimentos 12.10	<b>580</b>	<b>mg/kg</b>		6	1) Los edulcorantes intensos pueden equilibrar la acidez en estos productos y proporcionar un sabor agrídulce equilibrado. La sucralosa no es degradada por las bacterias del ácido lácteo que pueden darse en los productos en salmuera y puede mejorar la estabilidad de su conservación. 2) Japón: Utilizada en aplicaciones de alimentos específicos de Japón algo superior a la dosis máxima del Codex. Por tanto 580 mg/kg son necesarios. 3) 580 mg/kg necesarios para lograr el efecto técnico deseado. 4) La necesidad técnica del uso de un edulcorante intenso en la categoría 4.1.2.12 está justificada tal como convino la 39ª reunión del CCFA (Neotamo).
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera) y algas marinas	150	mg/kg	<b>Nota 144</b>	6	1) Los edulcorantes intensos pueden equilibrar la acidez en estos productos y proporcionar un sabor agrídulce equilibrado. La sucralosa no es degradada por las bacterias del ácido lácteo que pueden darse en los productos en salmuera y puede mejorar la estabilidad de su conservación. 3) Necesaria a 150 mg/kg puesto que se utiliza en esta categoría de alimentos en Japón. 4) Se necesita una DM de 150 mg/kg para alcanzar la necesidad técnica.
05.2	Dulces, incluidos los caramelos dulces y blandos, los turrónes, etc. distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4	<b>1800</b>	<b>mg/kg</b>	Nota 161 y 164	3	1) Utilizada en aplicaciones de alimentos específicos de Japón algo superior a la dosis máxima del Codex. Por tanto 1800 mg/kg son necesarios. 2) Añadir la nota «de uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 30000 mg/kg.» La sucralosa incrementa la estabilidad a altas temperaturas de procesado, así como la estabilidad en presencia de determinados aromatizantes como aldehídos y cetonas. La alta solubilidad de la sucralosa en el agua requiere dosis de uso más elevadas para lograr la dulzura requerida. Por tanto, los caramelos duros y blandos necesitan dosis relativamente altas de sucralosa. La sucralosa tiene una historia incipiente de uso en cubiertas/salsas dulces en EU a dosis de hasta 100 ppm en los caramelos duros y blandos y 12000 mg/kg en los microdulces en mentas para el aliento que se venden en EU desde 2003. La categoría de alimentos 5.4 está en la lista general de categorías para las que el uso de edulcorantes está justificado. 3) Añadir la nota «de uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 30000 mg/kg.» La DM de 1000 mg/kg en la categoría 5.2 no permitirá lograr el efecto técnico que se pretende en los microdulces y mentas para refrescar el aliento.
05.4	Decoraciones (p.ej. para productos de pastelería fina) y salsas dulces	1000	mg/kg	<b>Nota 161</b>	6	1) Se necesita sucralosa para endulzar los productos sin azúcar de esta categoría. 2) De uso solamente en productos sin adición de azúcar. 3) La sucralosa tiene una historia incipiente de uso en cubiertas y salsas dulces a una dosis de hasta 500 ppm en el mercado de EU desde

<b>Recomendación 3 – Sucralosa, SIN 955</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>adopte</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para la sucralosa en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis Máx.</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
						2004. 4) La sucralosa es necesaria para endulzar los productos sin azúcar de esta categoría. La necesidad tecnológica para el uso de un edulcorante intenso en la categoría 5.4 se acordó en la 39ª reunión del CCFA (acesulfame potásico, alitame, aspartamo, ciclamatos, neotamo y sacarina). La DM de 1000 mg/kg representa la necesidad técnica.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1000	mg/kg	Nota 161	6	1) Una dosis de 1000 mg/kg se ha evaluado como justificada técnicamente. 2) 1000 mg/kg está justificado técnicamente y se utiliza en algunos productos en varios países. Uso a 500 mg/kg en Canadá pero las dosis varían dependiendo del país. 3) 1000 mg/kg como se utiliza en esta categoría de alimentos en Japón. 4) Se necesita una DM de 400 mg/kg para alcanzar el efecto técnico. La necesidad técnica para utilizar un edulcorante intenso en la categoría 6.3 está justificada como convino la 39ª reunión del CCFA (acesulfame potásico, aspartamo, neotamo)
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	650	mg/kg		6	1) Para endulzar (están permitidos otros edulcorantes). 2) La sucralosa permite elaborar productos edulcorados sin adición de hidratos de carbono solubles. Se utiliza en algunos tipos de pan para mejorar el sabor. 3) En Japón se utilizan en esta categoría de alimentos 650 mg/kg. 4) Se necesita una DM de 250 mg/kg para alcanzar el efecto técnico. El uso de edulcorantes intensos como la sucralosa permite elaborar productos edulcorados sin adición de hidratos de carbono solubles o en combinación con alcoholes de azúcar. La sucralosa es estable durante el horneado.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	700	mg/kg	Nota 165	6	1) Nuevo uso propuesto en la categoría de alimentos más amplia. El uso de edulcorantes intensos permite elaborar productos edulcorados sin adición de hidratos de carbono solubles o en combinación con alcoholes de azúcar. Es estable durante el horneado. Los productos de panadería fina contienen edulcorantes intensos disponibles. 2) Una DM de 700 mg/kg es similar a la dosis que se considera técnicamente suficiente (650 mg/kg) para esta categoría de alimentos en Canadá. 3) En Japón se utilizan en esta categoría de alimentos 700 mg/kg. 4) Se necesita una DM de 700 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.
11.4	Otros azúcares y jarabes (p.ej., xilosa, jarabe de arce y aderezos de azúcar)	1500	mg/kg	Nota 159	6	1) Aromatizante/edulcorante para grupos específicos de productos. 2) Los productos que no son a base de sucrosa o de alto contenido en jarabe de maíz de fructosa o que tienen niveles de sólidos secos más bajos son menos dulces que los productos normales. Los edulcorantes estables como la sucralosa endulzan al nivel estándar. Utilizado en varios jarabes para panqueques sin incluir el jarabe de arce. 3) En Japón se utilizan en esta categoría de alimentos 1500 mg/kg. 4) Se necesita una DM de 1500 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	400	mg/kg		3	1) Aromatizante/edulcorante para grupos específicos de productos. Dulzura parecida al azúcar para productos de bajo contenido en

<b>Recomendación 3 – Sucralosa, SIN 955</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>adopte</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para la sucralosa en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis Máx.</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
						calorías. 2) Las hierbas aromáticas y especias suelen acabarse añadiendo sustancias de sabor dulce como edulcorantes intensos. Se necesita una DM de 400 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.
12.2.2	Aderezos y condimentos	700	mg/kg		6	1) Los aderezos y condimentos suelen acabarse añadiendo productos de sabor dulce y aromatizantes, como la sucralosa u otros edulcorantes intensos. 2) 700 mg/kg se utiliza en aplicaciones que se consumen específicamente en Japón en esta categoría de alimentos. 3) Se necesita una DM de 700 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.
12.3	Vinagres	<b>400</b>	<b>mg/kg</b>		3	1) El vinagre suele suavizarse añadiendo productos de sabor dulce aromatizantes. La sucralosa es estable en el vinagre y equilibra bien la acidez. Se necesita una DM de 1000 mg/kg para alcanzar el efecto de dulzura pretendido. 2) Se utiliza en aplicaciones que se consumen específicamente en Japón en esta categoría de alimentos. Por tanto se necesita la DM de 400 mg/kg para el uso estándar en Japón. 3) Se necesitan 1000 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.
12.5	Sopas y caldos	600	mg/kg	Nota 161	6	1) Utilizado para sopas y caldos. 2) Necesaria a 600 mg/kg como se utiliza en esta categoría de alimentos en Japón. 3) 45 mg/kg para fines ER únicamente. 4) La necesidad técnica para utilizar un edulcorante intenso en la categoría 12.5 se convino en la 39ª reunión del CCFA (acesulfame potásico, alitame, neotamo y sacarina). Se necesita una DM de 600 mg/kg para alcanzar el efecto técnico.
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p.ej., cerveza, vino y bebidas con licor tipo bebida gaseosa, bebidas refrescantes con bajo contenido de alcohol)	700	mg/kg		6	1) Los edulcorantes intensos se utilizan para elaborar las bebidas sin azúcar de esta categoría. Gracias a su buena estabilidad en los líquidos la sucralosa se utiliza en bebidas de todos los tipos. 2) Son necesarios 700 mg/kg porque la sucralosa se utiliza en aplicaciones de alimentos que se consumen especialmente en Japón. 3) La necesidad técnica para utilizar un edulcorante intenso en la categoría 14.2.7 se acordó en la 39ª reunión del CCFA para todos los demás edulcorantes (acesulfame potásico, aspartamo, ciclamatos, neotamo y sacarina). La sucralosa tiene la misma necesidad técnica. Se necesita una DM de 700 mg/kg para alcanzar el efecto técnico pretendido.
15.0	Aperitivos listos para el consumo	1000	mg/kg		6	1) Los aperitivos pueden ser salados, picantes o endulzados. Para los productos sin azúcar tienen que utilizarse edulcorantes intensos como la sucralosa. 2) 1000 mg/kg son necesarios porque la sucralosa se utiliza en aplicaciones de alimentos que se consumen especialmente en Japón. 3) Suspender, salvo en el caso de ciertos aromas y nueces recubiertas a una DM de 200 mg/kg. 4) La necesidad técnica para utilizar un edulcorante intenso en la categoría 15.0 se convino en la 39ª reunión del CCFA (acesulfame potásico, neotamo y sacarina). La DM de 1000 mg/kg representa la necesidad técnica para la sucralosa.

**ALITAME (SIN 956)**

58. La 46ª reunión del JECFA (1996) asignó una IDA de 1 mg/kg de peso corporal por día al alitame.

59. Los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios del Codex (CAC/GL 36-1989) asocian la función técnica de edulcorante al alitame.

60. El Comité solicitó justificación de la necesidad técnica para los anteproyectos (Trámite 3) y proyectos (Trámite 6) de disposiciones para el alitame (CL 2007/28-FA y ALINORM 07/30/12, App. IX), en el entendimiento que si esa información no se proporcionaba, la 40ª reunión del CCFA suspendería el examen de estas disposiciones en la NGAA.

<b>Recomendación 1 - Alitame, SIN 956</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>suspenda</u> el trabajo sobre las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el alitame en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis Máx.		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	60	mg/kg		6	No utilizar edulcorantes en una categoría «natural».
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	100	mg/kg		3	No se ha proporcionado información.
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	200	mg/kg		6	No se ha proporcionado información.
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p.ej. el aderezo para fideos instantáneos)	100	mg/kg		6	No se ha proporcionado información.

**NEOTAMO (SIN 961)**

61. La 61ª reunión del JECFA (2003) asignó una IDA de 2 mg/kg de peso corporal por día para el neotamo.

62. Los Nombres Genéricos y Sistema Internacional de Numeración para Aditivos Alimentarios del Codex (CAC/GL 36-1989) asocian las funciones técnicas de aromatizante y edulcorante al neotamo.

63. El Comité solicitó justificación de la necesidad técnica para los anteproyectos (Trámite 3) y proyectos (Trámite 6) de disposiciones para el neotamo (CL 2007/28-FA y ALINORM 07/30/12, App. IX), en el entendimiento que si esa información no se proporcionaba, la 40ª reunión del CCFA suspendería el examen de estas disposiciones en la NGAA.

<b>Recomendación 1 – Neotamo, SIN 961</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>suspenda</u> el trabajo sobre las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el neotamo en la NGAA.						
Cat. de alimentos N.º	Categoría de alimentos	Dosis Máx.		Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.2	Productos lácteos fermentados y cuajados (naturales), excluida la categoría de alimentos 01.1.2 (bebidas lácteas)	65	mg/kg		3	1) Por coherencia con la Norma del Codex para la Leche Fermentada. 2) Aclarar si estos edulcorantes intensos se permitirán en esta categoría. Adoptar 65 mg/kg; los edulcorantes intensos se utilizan en productos lácteos fermentados «dietéticos» para reducir el valor calorico de los productos lácteos fermentados «normales». 3) Si las recomendaciones en las observaciones generales de IDF no son aceptadas, entonces adoptar en esta categoría a la dosis propuesta. En esta categoría el neotamo se utiliza en productos de bajo contenido en calorías. La categoría 1.2 incluye el yogur edulcorado; los aditivos permitidos en la leche fermentada deberían ser los mismos que los permitidos en la categoría correspondiente. La necesidad tecnológica se cuestiona. 4) Al igual que el aspartamo, el acesulfame potásico y el alitame, este edulcorante artificial se utiliza en la elaboración de productos lácteos fermentados «dietéticos». La necesidad técnica se basa en la necesidad de un valor energético mucho más bajo que en los productos lácteos fermentados «normales».

<b>Recomendación 2 - Neotamo, SIN 961</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>adopte</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el neotamo en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis Máx.</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	65	mg/kg		3	1) El neotamo se utiliza para sustituir los azúcares en la elaboración de blanqueadores de bebidas edulcorados sin adición de hidratos de carbono. Se propone una DM de 65 mg/kg en vez de BPF solamente. 2) El neotamo se utiliza en esta categoría a 65 mg/kg para la elaboración de blanqueadores de bebidas preedulcorados sin adición de hidratos de carbono. Los blanqueadores de bebidas se elaboran para la venta directa a los consumidores y generalmente se utilizan en el café. Mucha gente prefiere el café dulce al café sin endulzar y utiliza edulcorantes de mesa incluidos en los blanqueadores de bebidas. La inclusión del neotamo para este uso permite reducir la ingestión de calorías de grupos específicos de consumidores o diabéticos.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	33	mg/kg		3	El neotamo se utiliza para sustituir los azúcares para elaborar natas (cremas) y productos afines edulcorados sin adición de azúcar de contenido bajo y reducido en julios/calorías, incluidos los sucedáneos de la nata (nata).
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	65	mg/kg		3	1) El neotamo se utiliza para sustituir los azúcares para elaborar productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo edulcorados sin adición de azúcar de contenido bajo y reducido en julios/calorías. 2) El neotamo debería añadirse a las categorías de alimentos 01.5. No obstante, el neotamo no debería mantenerse en esta categoría por coherencia con 01.5.1. En esta categoría el neotamo se utiliza para la elaboración de sucedáneos de la nata (crema) y leche en polvo preedulcorados sin adición de hidratos de carbono. El neotamo es inerte pero la adición de hidratos de carbono puede dar lugar a reacciones de pardeamiento deteriorando la apariencia de este producto y el valor proteínico.
01.6.5	Productos análogos al queso	33	mg/kg		3	El neotamo a 33 mg/kg permite elaborar determinadas clases de sucedáneos de queso no madurado preedulcorados sin adición de hidratos de carbono ni otros alimentos. Los hidratos de carbono pueden ser degradados por las bacterias del ácido láctico dando lugar a pérdida de dulzura y aumento de la acidez mientras que los edulcorantes intensos no son metabolizados por estas bacterias y permanecen inertes.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezclados y/o aromatizados	10	mg/kg		3	El neotamo a 10 mg/kg permite elaborar productos aromatizados preedulcorados, ya que esta categoría incluye productos con adición de aromas. Tiene los mismos requisitos tecnológicos que sus similares a base de productos lácteos.
04.1.2.1	Frutas congeladas	100	mg/kg		3	A veces la fruta se congela y es preedulcorada con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten elaborar productos sin azúcar/ de bajo contenido en calorías preedulcorados. La dosis incluida proporciona la dulzura adecuada.

<b>Recomendación 2 - Neotamo, SIN 961</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <b>adopte</b> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el neotamo en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis Máx.</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
04.1.2.2	Frutas desecadas	100	mg/kg		3	A veces la fruta se congela y es preedulcorada con azúcar. Los edulcorantes intensos permiten elaborar productos sin azúcar/ de bajo contenido en calorías preedulcorados. La dosis incluida proporciona la dulzura adecuada.
04.2.2.1	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas congeladas	33	mg/kg		3	Los edulcorantes intensos pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionar un sabor agríndice equilibrado. El neotamo no es degradado por las bacterias del ácido lácteo que pueden darse en los productos en salmuera y puede mejorar la estabilidad de la conservación.
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera), algas marinas, y nueces y semillas desecadas	33	mg/kg		3	Los edulcorantes intensos pueden equilibrar la acidez del vinagre utilizado en estos productos y proporcionar un sabor agríndice equilibrado. El neotamo no es degradado por las bacterias del ácido lácteo que pueden darse en los productos en salmuera y puede mejorar la estabilidad de la conservación.
04.2.2.4	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas en conserva en latas o frascos (pasteurizadas) o en bolsas de esterilización	33	mg/kg		3	Algunos de estos productos son edulcorados. Los edulcorantes intensos permiten elaborar productos sin azúcar edulcorados. La dosis de neotamo incluida proporciona la dulzura adecuada.
04.2.2.5	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas y nueces y semillas (p.ej. la mantequilla de maní (cacahuete))	33	mg/kg	<b>Nota 161</b>	3	Algunos productos de esta categoría son edulcorados. El neotamo permite elaborar productos dulces sin adición de azúcar.
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas, y áloe vera) y algas marinas	33	mg/kg		3	Los edulcorantes intensos pueden equilibrar la acidez en estos productos y proporcionar un sabor agríndice equilibrado. El neotamo no es degradado por las bacterias del ácido láctico que pueden darse en los productos en salmuera y puede mejorar la estabilidad de la conservación.
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	70	mg/kg		3	1) Para endulzar (están permitidos otros edulcorantes) ISA: puede utilizarse para potenciar el aroma de algunos panes especialidad. 2) Utilizado en algunos tipos de pan para mejorar el sabor.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	80	mg/kg		3	
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos	10	mg/kg		3	El pescado, los crustáceos y moluscos marinados suelen ser agríndices. Los edulcorantes intensos como el neotamo suavizan el sabor a vinagre y proporcionan la dulzura deseada. En los productos sometidos a fermentación los edulcorantes intensos no son degradados por microorganismos. La necesidad técnica es la misma que para todos los edulcorantes.
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión	10	mg/kg		3	El pescado, los crustáceos y moluscos marinados suelen ser agríndices. Los edulcorantes intensos como el neotamo suavizan el sabor a vinagre y proporcionan la dulzura deseada. En los productos sometidos a fermentación los edulcorantes

<b>Recomendación 2 - Neotamo, SIN 961</b>						
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>adopte</u> las disposiciones siguientes sobre aditivos alimentarios para el neotamo en la NGAA.						
<b>Cat. de alimentos N.º</b>	<b>Categoría de alimentos</b>	<b>Dosis Máx.</b>		<b>Observaciones</b>	<b>Trámite</b>	<b>Justificación proporcionada al GTe</b>
	de los enlatados y fermentados					intensos no son degradados por microorganismos. La necesidad técnica es la misma que para todos los edulcorantes.
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p.ej. el aderezo para fideos instantáneos)	32	mg/kg		3	Las hierbas aromáticas y condimentos suelen acabarse añadiendo productos de sabor dulce y aromatizantes como el neotamo y otros edulcorantes intensos. Se necesita una DM de 65 mg/kg para alcanzar el efecto técnico pretendido.
12.3	Vinagres	12	mg/kg		3	El vinagre suele acabarse y suavizarse añadiendo productos de sabor dulce y aromatizantes como el neotamo.