

# comisión del codex alimentarius



ORGANIZACIÓN DE LAS NACIONES  
UNIDAS PARA LA AGRICULTURA  
Y LA ALIMENTACIÓN

ORGANIZACIÓN  
MUNDIAL  
DE LA SALUD



S

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

**Tema 5(a) del programa**

**CX/FA 08/40/5 Parte 2**

**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 ELECTRÓNICO SOBRE LA NGAA**

**PARTE 2<sup>1</sup>**

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

Se invita a los gobiernos y las organizaciones que tienen condición de observadores con la Comisión del Codex Alimentarius y deseen formular observaciones sobre el siguiente tema a que las envíen **a más tardar el 31 de marzo de 2008**, a la siguiente dirección: Secretaría, Comité del Codex sobre Aditivos Alimentarios, Instituto Nacional de Nutrición e Inocuidad de los Alimentos, China CDC, 7 Panjiayuan Nanli, Chaoyang District, Beijing 100021, China (fax: + 86 10 67711813, correo electrónico: [secretariat@ccfa.cc](mailto:secretariat@ccfa.cc) *preferiblemente*), con copia al Secretario de la Comisión del Codex Alimentarius, Programa conjunto FAO/OMS sobre Normas Alimentarias, Viale delle Terme di Caracalla, 00153 Roma, Italia (fax: +39.06.5705.4593; correo electrónico: [Codex@fao.org](mailto:Codex@fao.org) - *preferiblemente*).

## **COLORES**

1. En la 38ª reunión del CCFAC se decidió que el Grupo de Trabajo (GTe) electrónico adoptara un enfoque "horizontal" en su debate de las disposiciones de la NGAA sobre los colores. El GTe obtuvo consenso general sobre una lista positiva de categorías de alimentos en los cuales el uso de uno o más colores se justifica tecnológicamente (véase el Apéndice II). El CCFA podría interesarse en examinar esta lista de categorías de alimentos durante el trabajo sobre la NGAA

2. Hubo acuerdo general en el Grupo de Trabajo electrónico en que las notas 4<sup>2</sup> y 16<sup>3</sup> deberían, en principio, asociarse a todas las disposiciones sobre colores que figuran en las categorías de alimentos relacionadas con la fruta fresca (04.1.1), las hortalizas frescas (04.2.1), la carne fresca (08.1) y el pescado fresco (09.1)

3. La 39ª reunión del CCFA no examinó todas las recomendaciones anteriores del GTe (CX/FA 07/39/9 Partes 1 y 2). El GTe actual examinó las recomendaciones pendientes.

<sup>1</sup> Debido a la longitud de este documento, se dividió en dos partes. La parte 1 (Introducción, Aditivos alimentarios varios y Edulcorantes) y la parte 2 (Colores y Apéndices 1, 2 y 3).

<sup>2</sup> **Nota 4:** Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.

<sup>3</sup> **Nota 16:** Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.

**Recomendación 1 - Categorías de alimentos en las cuales la utilización de colores se justifica tecnológicamente**

El GTe recomienda al CCFA debatir la lista de categorías de alimentos para las cuales se justifica la utilización de colores (Apéndice II), con vistas a obtener consenso y utilizar la lista como documento de trabajo en su futuro debate sobre los edulcorantes.

**Recomendación 2 - Categorías de alimentos en las cuales la utilización de colores se justifica tecnológicamente**

El GTe recomienda que el CCFA establezca como principio que todas las disposiciones sobre utilización de colores que figuran en las categorías de alimentos 04.1.1, 04.2.1, 08.1, 09.1 y siguientes incluyan las notas 4 y 16.

**RIBOFLAVINAS (SIN 101I, 101II)**

4. En su 28ª reunión el CAC adoptó diversas disposiciones en la NGAA sobre el uso de las riboflavinas.

5. En su 51ª reunión el JECFA asignó una IDA de grupo a las riboflavinas sintéticas (101i) y a la riboflavina 5', fosfato (101ii) de 0,5 mg/kg pc/d

**Recomendación 1 – Riboflavinas, SIN 101i, 101ii**

El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las riboflavinas de la NGAA.

No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	300 mg/kg		3	
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	10 mg/kg		6	El uso podría confundir al consumidor.
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	300 mg/kg		3	El uso podría confundir al consumidor.
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	300 mg/kg		3	El uso podría confundir al consumidor.
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	300 mg/kg		3	El uso podría confundir al consumidor y se excede la IDA.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	300 mg/kg		3	

**Recomendación 2 - Riboflavinas, SIN 101i, 101ii**

El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las riboflavinas en la NGAA.

No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas	300 mg/kg		3	1) Se utiliza en productos de imitación de los helados. 2) Se utiliza como colorante en algunos de estos productos para equilibrar las variaciones del color producidas por las diversas fuentes. 3) Para equilibrar las variaciones del color producidas por las diversas fuentes. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	500 mg/kg		3	Se añade una nueva propuesta para mantener la congruencia con las disposiciones para aditivos alimentarios del proyecto de norma del Codex para la fruta y hortalizas encurtidas, aprobada en la 39ª reunión del CCFA, (Apéndice V de

<b>Recomendación 2 - Riboflavinas, SIN 101i, 101ii</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las riboflavinas en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					ALINORM 07/30/12).
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 pulpas y preparaciones de nueces y semillas (como los postres y las salsas de hortalizas y las hortalizas confitadas) distintos de los indicados en la categoría de alimentos 04.2.2.5	300 mg/kg	Nota 92	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 fermentados de soja de la categoría 12.10	500 mg/kg		3	Se añade una nueva propuesta para mantener la congruencia con las disposiciones para aditivos alimentarios del proyecto de norma del Codex para la fruta y hortalizas encurtidas, aprobada en la 39ª reunión del CCFA, (Apéndice V de ALINORM 07/30/12).
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	1000/mg/kg		6	Adoptar sólo en las subcategorías 08.2, 08.3 y 08.4. La consecuencia es la suspensión de la disposición en la categoría 08.0. Para mejorar las propiedades organolépticas de las categorías 08.2, 08.3 y 08.4.
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, 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	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	1000/mg/kg			
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1000 mg/kg	Nota 95	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	300 mg/kg	Nota 95	3	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	300 mg/kg		3	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	Nota 95	6	
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	300 mg/kg		3	
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	300 mg/kg	Nota 127	3	

**AMARILLO OCASO FCF, SIN 110**

6. En su 26ª reunión (1982) el JECFA asignó al amarillo ocaso FCF una IDA de grupo de 2,5 mg/kg pc/d.

<b>Recomendación 1 – Amarillo ocaso FCF, SIN 110</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <b>suspenda</b> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el amarillo ocaso de la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	BPF		6	
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	500 mg/kg	Nota 16	6	La utilización podría confundir al consumidor.

<b>Recomendación 1 – Amarillo ocaso FCF, SIN 110</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <b>suspenda</b> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el amarillo ocaso de la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
04.1.2.2	Frutas desecadas	50 mg/kg		6	La utilización podría confundir al consumidor.
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg		6	La utilización podría confundir al consumidor.
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	300 mg/kg	Nota 76	6	
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	
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 (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	200 mg/kg		6	
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		6	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	50 mg/kg		6	En esta categoría no hay alimentos no normalizados y las normas pertinentes para productos (104 y 105) no contienen disposiciones sobre el uso de colores.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50 mg/kg		6	La utilización podría confundir al consumidor.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg		6	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	400 mg/kg		6	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	300 mg/kg		6	
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	300 mg/kg		6	
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	300 mg/kg		6	
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	300 mg/kg		6	
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	300 mg/kg		6	
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	BPF		6	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a	70 mg/kg		3	1) La utilización podría confundir al consumidor y no hay necesidad tecnológica.

<b>Recomendación 1 – Amarillo ocaso FCF, SIN 110</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <u>suspenda</u> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el amarillo ocaso de la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	base de cereales y granos, excluido el cacao				2) En Malasia no está permitido utilizar colores en el té, el café ni en los sucedáneos del café, de acuerdo a la legislación nacional.
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	100 mg/kg		6	

<b>Recomendación 2 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el amarillo ocaso FCF en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	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)	50 mg/kg	Nota 52	6	Se justifica tecnológicamente el uso de un colorante.
01.6.1	Queso no madurado	300 mg/kg	Nota 3	6	Para impartir color a superficies y uniformar el color entre lotes de los productos.
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100 mg/kg		6	
01.6.4	Queso elaborado	100 mg/kg		6	Reasignar a las subcategorías 01.6.4.1 y 01.6.4.2, solamente.
<b>01.6.4.1</b>	<b>Queso fundido natural</b>	<b>200 mg/kg</b>		6	Reasignado de la categoría general de alimentos 1) Se usa para impartir color a las superficies 2) Se justifican las dosis máximas para satisfacer la necesidad tecnológica pretendida.
<b>01.6.4.2</b>	<b>Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.</b>	<b>100 mg/kg</b>		6	Reasignado de la categoría general de alimentos.
01.6.5	Productos análogos al queso	<b>300 mg/kg</b>	Nota 3	6	Dar color para uniformar el color entre lotes del producto.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	<b>50 mg/kg</b>		6	
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	<b>300 mg/kg</b>		6	Se utiliza en manteca de cerdo de color, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales mediante el uso de preparados de emulsiones grasas de color.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	<b>50 mg/kg</b>		6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	<b>50 mg/kg</b>		6	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	<b>300 mg/kg</b>		6	
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>300 mg/kg</b>		6	
04.1.2.7	Frutas confitadas	<b>200 mg/kg</b>		6	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés,	<b>300 mg/kg</b>		6	

<b>Recomendación 2 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40a reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el amarillo ocaso FCF en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	los revestimientos de fruta y la leche de coco				
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	50 mg/kg		6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	300 mg/kg		6	
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	300 mg/kg	Notas 4 y 16	6	
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	50 mg/kg		6	
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 fermentados de soja de la categoría 12.10	200 mg/kg	Nota 92	6	
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.	300 mg/kg		6	
05.3	Goma de mascar	300 mg/kg		6	<p><b>Necesidad tecnológica/justificación de la dosis</b></p> <p>Este aditivo es necesario para obtener colores naranjas amarillos deseados en la goma de mascar. Como la incorporación de color no produce un efecto fuerte de pigmentación, se necesitan cantidades más elevadas para obtener un efecto de color adecuado al dispersarse en la goma de mascar.</p> <p>Utilizado en cantidades suficientes, el amarillo ocaso FCF imparte a la goma de mascar un característico tono naranja amarillo brillante adecuado para los productos con aroma de naranja (por ej., naranjas, tangerinas). El amarillo ocaso FCF imparte un tono muy brillante que a menudo es más brillante que las tonalidades obtenidas mediante el uso de otros colores solos o combinaciones de colores.</p>

<b>Recomendación 2 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40a reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el amarillo ocaso FCF en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					De acuerdo al tono normal de otros ingredientes de la goma de mascar (por ej., azúcar, sorbitol, jarabe de glucosa, base de goma, etc.) puede variar la cantidad necesaria de amarillo ocaso FCF para producir el color deseado. A partir de fórmulas anteriores o actuales, se necesitan 300 mg de amarillo ocaso FCF/kg de goma de mascar terminada, y a veces más, a fin de producir el color aceptable para el consumidor. La incorporación de este color en dosis inferiores a 300 mg/kg puede producir tonos más bien desagradables al mezclarse el color con el blanco cremoso o el color gris de la base de goma o con el blanco brillante de los principales componentes edulcorantes. Por lo tanto, se necesitan dosis más elevadas para dominar y cubrir los colores de la base y los edulcorantes a fin de dar al producto cierto grado de brillantez y un aspecto agradable. <b>Inocuidad</b> La IDA del JECFA para el amarillo ocaso FCF es de 2,5 mg/kg de peso corporal. El consumo de 3 g de goma de mascar <sup>4</sup> que contengan amarillo ocaso FCF en dosis de 300 mg/kg se traduciría en una ingestión de sólo 0,9 mg/kg de amarillo ocaso FCF, si todo el color presente se extrae durante la masticación. Esto corresponde a 0,015 mg/kg de peso corporal para un adulto de 60 kg, o alrededor del 0,6% de la IDA.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	<b>300 mg/kg</b>		6	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	<b>300 mg/kg</b>		6	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	300 mg/kg		6	Para que sea consecuente con la norma del Codex para los fideos instantáneos.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	<b>50 mg/kg</b>		6	
07.0	Productos de panadería	<b>200 mg/kg</b>		6	
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	<b>300 mg/kg</b>	Notas 4 y 16	6	
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	<b>300 mg/kg</b>	Nota 16	6	
08.3.1.1	Productos cárnicos, de	<b>300 mg/kg</b>	Nota 16	6	

<sup>4</sup> Las cifras recopiladas en todos los países de la CEE muestran que el consumo diario per cápita de goma de mascar en la CEE es de 1g/día. El consumo más abundante de este producto es tres veces el consumo per cápita, según se demostró en la 18ª reunión del Comité FAO/OMS del Codex para los Aditivos Alimentarios: "Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios", y se confirmó a través de un estudio de la CEE realizado en algunos países de la CEE.

<b>Recomendación 2 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40a reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el amarillo ocaso FCF en la NGA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente				
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), y sin tratar térmicamente	135 mg/kg		6	
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente	<b>300 mg/kg</b>	Nota 16	6	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	<b>300 mg/kg</b>	Nota 16	6	
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	<b>300 mg/kg</b>	Nota 16	6	
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	<b>300 mg/kg</b>	Nota 16	6	
09.1.1	Pescado fresco	300 mg/kg	Notas <b>4, 16 y 50</b>	6	
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	300 mg/kg	Notas <b>4 y 16</b>	6	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	<b>300 mg/kg</b>	<b>Nota 95</b>	6	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	<b>300 mg/kg</b>	Nota 16	6	
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	<b>300 mg/kg</b>	Notas 16 y <b>95</b>	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	<b>300 mg/kg</b>	<b>Nota 95</b>	6	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250 mg/kg		6	
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	<b>300 mg/kg</b>	Nota 16	6	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	<b>100 mg/kg</b>	Nota 22	6	
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	<b>300 mg/kg</b>	Nota 16	6	
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados	<b>300 mg/kg</b>	Nota 16	6	



<b>Recomendación 2 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40a reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el amarillo ocaso FCF en la NGA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300 mg/kg		6	
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	300 mg/kg		6	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	300 mg/kg	Nota 95	6	
10.1	Huevos frescos	BPF	Nota 4	6	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	50 mg/kg		6	
12.2.2	Aderezos y condimentos	300 mg/kg		6	
12.4	Mostazas	300 mg/kg		6	
12.5	Sopas y caldos	50 mg/kg		6	
12.6	Salsas y productos análogos	300 mg/kg		6	
12.9.5	Otros productos proteínicos	200 mg/kg		6	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50 mg/kg		6	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50 mg/kg		6	
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	300 mg/kg		6	
13.6	Complementos alimenticios	300 mg/kg		6	El amarillo ocaso FCF (SIN 110) se utiliza en complementos alimenticios (categoría 13.6) para impartir color al revestimiento de tabletas y al casquete de cápsulas. Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha observado que impartir color a la superficie de los productos es la mejor forma de diferenciar entre productos, tanto en la manipulación posterior a la producción como para el propio reconocimiento y control del consumidor. Las dosis de uso varían de acuerdo al grosor del revestimiento o del

<b>Recomendación 2 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40a reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el amarillo ocaso FCF en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					casquete y a la intensidad del color requerido. Sin embargo, toda aplicación debería adaptarse a una dosis máxima de 600 mg/kg, con base en el contenido del componente de color. Con esta dosis, la ingestión promedio a través de los complementos sería inferior a 5 mg al día.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100 mg/kg	Notas 127 y 161		Adoptar 100 mg/kg en la categoría 14.1.4 con las notas 127 y 161. 1) Se informó al GTe que una dosis máxima de 50 mg/kg no es tecnológicamente viable y que en muchos países requeriría considerable reformulación de los productos, como en Brasil y otros países del MERCOSUR, Canadá, México y los Estados Unidos. 2) Se señaló que varios países permiten dosis de hasta 200-300 mg/kg en la categoría 14.1.4, y que 100 mg/kg representan una concesión que refleja las prácticas internacionales en curso. 3) Las preferencias del consumidor respecto a la intensidad del color varían de acuerdo a los países, lo que impulsa la necesidad tecnológica. En algunos países los consumidores esperan colores más vibrantes que en otros.
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	100 mg/kg		6	
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	100 mg/kg		6	
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	100 mg/kg			
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200 mg/kg		6	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200 mg/kg		6	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	<b>200 mg/kg</b>		6	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	200 mg/kg		6	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	<b>200 mg/kg</b>		3	

<b>Recomendación 3 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110</b>					
El GTe recomienda que en su 40ª reunión el CCFA <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el amarillo ocaso FCF en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	<b>300 mg/kg</b>		6	Recomendación de reducir el LM a 50 mg/kg por consideraciones de ingesta.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	500 mg/kg		6	1) Se usa en alimentos compuestos. 2) Se justifican las dosis máximas para obtener el efecto tecnológico necesario. 3) Se recomienda que si se proponen disposiciones para la categoría 16, los productos deberán definirse completamente así como las restricciones de uso de aditivos

<b>Recomendación 3 - Amarillo ocaso FCF, SIN 110</b>					
El GTe recomienda que en su 40ª reunión el CCFA <u>debata ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el amarillo ocaso FCF en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					para esos productos. Casi en todos los casos los productos pueden quedar comprendidos en otras categorías de alimentos o como alimentos compuestos (y, por lo tanto, quedar sujetos a las disposiciones sobre transferencia).

**CARMINES (SIN 120)**

7. El CAC adoptó en su 28ª reunión diversas disposiciones en la NGAA sobre la utilización de los carmines.

8. En la 55ª reunión del JECFA (2000) se mantuvo la IDA de 1982 de 0-5 mg/kg pc/d para los carmines, como el carmín al amonio o las sales equivalentes de calcio, potasio y sodio.

<b>Recomendación 1 – Carmines, SIN 120</b>					
El GTe recomienda que en su 40ª reunión el CCFA <u>incluya en el trámite 3</u> las siguientes disposiciones para los carmines en la NGAA.					
No. de Cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
15.3	Aperitivos a base de pescado	200 mg/kg	Nota BB	3	1) Se usan para impartir color a aperitivos; la dosis se justifica para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Color necesario para identificar el sabor e impartir color. 3) Se apoya la dosis de 200 mg/kg, adoptada para la categoría 15.1, que es técnicamente pertinente.

<b>Recomendación 2 - Carmines, SIN 120</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carmines en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.5	Productos análogos al queso	100 mg/kg	Nota 3 y BB	6	1) Se puede utilizar para impartir color a productos análogos al queso. 2) La subcategoría 01.6.5 contiene nuevas variedades de productos análogos al queso en los que la grasa de la leche se sustituye con grasas vegetales. Esa variedad de productos análogos al queso utiliza colores en apoyo a los distintos sabores y tipos de productos, igual que en los quesos tradicionales. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
02.2.1.3 <sup>b</sup>	Mezclas de mantequilla (mantequilla) y margarina	500 mg/kg	Nota BB	3	Se necesita para equilibrar las variaciones del color por diversas causas. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	500 mg/kg	Nota BB	3	Se propone un nuevo uso. Se necesita para equilibrar las variaciones del color por diversas causas. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.

<sup>5</sup> En CX/FA 08/40/6 se propone revisar el sistema de categorías de alimentos de la NGAA. Si lo aprueba el CCFA, se eliminarían las categorías 02.2.1.1, 02.2.1.2 y 02.2.1.3.

<b>Recomendación 2 - Carmines, SIN 120</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carmines en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	500 mg/kg	Nota BB	6	Se necesitan para equilibrar las variaciones del color por diversas causas. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
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	Nota BB	6	Los colores se utilizan para restablecer el color. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
05.3	Goma de mascar	<b>500 mg/kg</b>	Nota BB	6	<p><b>1) Necesidad técnica/justificación de la dosis.</b></p> <p>Este aditivo es necesario para obtener los colores deseados en la goma de mascar cuando se necesitan colores "naturales". Utilizados en cantidades suficientes, los carmines imparten una tonalidad rosada brillante característica (de acuerdo a la preparación del carmín) que es adecuada para los productos con aroma de moras rojas o canela. El carmín a menudo tiene una tonalidad rosa azulada más brillante que otros colores rojos, y al mezclarse con un color azul permite obtener goma de mascar de colores morados. El tono morado puede variarse modificando la proporción de carmín y el componente del color azul.</p> <p>De acuerdo al tono normal de otros ingredientes de la goma de mascar (por ej., el azúcar, sorbitol, jarabe de glucosa, base de goma, etc.), puede variar la cantidad de carmín necesaria para producir el color deseado. Con base en fórmulas anteriores y actuales, se necesitan 1 000 mg de carmín por kg de goma de mascar terminada para producir el color aceptable para el consumidor.</p> <p>El uso de este color en dosis inferiores a 1 000 mg/kg puede producir tonalidades desagradables al mezclarse el color con el blanco cremoso o el color gris de la base de goma y/o con el color blanco brillante de los principales componentes edulcorantes. Por lo tanto, se necesitan dosis más elevadas para dominar y encubrir los colores de la base y los edulcorantes a fin de impartir cierto grado de brillantez y un aspecto agradable al producto.</p> <p>La dosis de 500 mg/kg es pertinente tecnológicamente. Se justifica igualmente una amplia variedad de colorantes y éstos también deberían permitirse.</p> <p><b>Justificación de la inocuidad</b></p> <p>El valor de la IDA asignado por el JECFA al carmín es de 0-5 mg/kg</p>

<b>Recomendación 2 - Carmines, SIN 120</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carmines en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					pc. El consumo de 3 g de goma de mascar <sup>6</sup> que contengan 1 000 mg/kg de carmines, por un adulto de 60 kg, se traduciría en una ingestión de 3 mg de color o alrededor del 1% de la IDA. Esta ingestión se basa en una hipótesis de extracción del 100% del color durante la masticación, y supone que toda la goma de mascar consumida contenga color carmín.
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	100 mg/kg		3	La dosis de 100 mg/kg es pertinente tecnológicamente. Se justifica igualmente una amplia variedad de colorantes y éstos también deberían permitirse.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100 mg/kg		3	1) El LM es congruente con la norma del Codex para los fideos instantáneos (249). 2) La dosis de 100 mg/kg es pertinente tecnológicamente. Se justifica igualmente una amplia variedad de colorantes y éstos también deberían permitirse.
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	500 mg/kg		6	Adóptese en las subcategorías 07.1.2 y 07.1.4, solamente. El efecto consiguiente es suspender la disposición en la categoría general 07.1. Revisense sólo en las provisiones de las subcategorías de alimentos 07.1.2 y 07.1.4.
07.1.2	<b>“Crackers” (galletas saladas o de agua), excluidos los “crackers” dulces</b>	<b>200 mg/kg</b>	<b>Nota BB</b>		Adoptar solamente en las subcategorías 07.1.2 y 07.1.4. La consecuencia es la suspensión en la categoría 07.1.
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	500 mg/kg	<b>Nota BB</b>	3	Corregir solamente en las disposiciones de las subcategorías 07.1.2 y 07.1.4. Se usan en panes. 07.1.2 - 1) Se usan para dar color a crackers. La dosis se justifica para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Color necesario para identificar el aroma. 07.1.4 - 1) Se usan para dar color a picatostes. La dosis se justifica para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Color necesario para identificar el aroma, para dar color.
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	<b>Nota 95</b>	3	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	Notas 16 y 95	6	

<sup>6</sup> Las cifras recopiladas en todos los países de la CEE muestran que el consumo diario per cápita de goma de mascar en la CEE es de 1g/día. El consumo más abundante de este producto es tres veces el consumo per cápita, según se demostró en la 18ª reunión del Comité FAO/OMS del Codex para los Aditivos Alimentarios: "Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios", y se confirmó a través de un estudio de la CEE realizado en algunos países de la CEE.

<b>Recomendación 2 - Carmines, SIN 120</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carmines en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg		3	Adoptar 500 mg/kg con las notas 16 y 95.
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	Notas 16 y 95	6	Adoptar 500 mg/kg con las notas 16 y 95.
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	150 mg/kg			
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	<b>100 mg/kg</b>	<b>Nota BB</b>	6	<p>1) La expresión de la dosis máxima para los "carmines" no es clara ya que la IDA del JECFA no se basa en el principio colorante, el ácido carmínico, sino que se expresa sencillamente como "carmines". Como algunos países (por ej., los países de la UE) basan sus dosis máximas de uso para los colores de los alimentos en los principios de los distintos colores (y no en el peso total), instamos al GTe a tener presente este hecho al debatir las dosis máximas de uso del Codex que se basan en las IDA del JECFA. "Carmines" es un ejemplo de una situación en la que dos colores con dosis muy diferentes del principio colorante, el ácido carmínico, se agrupan en "carmines". El carmín contiene un mínimo del 50% de ácido carmínico, mientras que el extracto natural de cochinilla contiene un mínimo de 2% de ácido carmínico.</p> <p>Los carmines son colores naturales utilizados en bebidas. El <u>extracto de cochinilla</u> es la solución concentrada obtenida después de eliminar el alcohol de un extracto de cochinilla en agua y alcohol, que consta de los cuerpos secos del insecto hembra <i>Dactylopius coccus costa</i>. El extracto contiene por lo menos un 2% de ácido carmínico, al que se atribuye el principio colorante del extracto. El extracto de cochinilla varía de tonalidad, del naranja al rojo, de acuerdo al pH. El <u>carmín</u> consta de alrededor del 50% o más de ácido carmínico. Es la laca de aluminio o calcio y aluminio en un substrato de hidróxido de aluminio de los principios colorantes, sobre todo el ácido carmínico, que se obtiene mediante extracción en agua de la cochinilla. El carmín se utiliza para producir tonalidades de rosa.</p> <p>Los carmines, en especial el extracto de cochinilla, se utilizan mucho en la categoría de los zumos (jugos) y las bebidas. Se utilizan para ayudar a separar visualmente</p>

<b>Recomendación 2 - Carmines, SIN 120</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carmines en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					diferentes líneas de bebidas parecidas de zumos. Los carmines son una fuente de color más estable que otros colores naturales y su uso se justifica tecnológicamente para las bebidas. 2) Las dosis de uso del carmín deberían basarse en el principio colorante expresado en mg/kg del pigmento, utilizando la valoración indicada en la especificación. En el caso de los carmines y el extracto de cochinilla, el principio colorante es el ácido carmínico. Debería examinarse de nuevo la nota 142.
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	200 mg/kg	<b>Nota BB</b>	6	Adoptar 200 mg/kg con la nota BB. Ésta es la dosis técnicamente pertinente. Se justifica igualmente una amplia variedad de colorantes y éstos también deberían permitirse.
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	500 mg/kg		3	

**PONCEAU 4R (SIN 124)**

9. En su 26ª reunión (1982) el JECFA asignó al ponceau 4R una IDA de 4 mg/kg pc/d.

<b>Recomendación 1 - Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A), SIN 124</b>				
El GTw recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión <u>incluya en el trámite 3</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el ponceau 4R (rojo de cochinilla A) en la NGAA.				
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Justificación
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	50 mg/kg		
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins")	50 mg/kg		
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	50 mg/kg		

<b>Recomendación 2 – Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A), SIN 124</b>					
El GTw recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión <u>suspenda</u> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el ponceau 4R en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	500 mg/kg	Nota 16	6	
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie.	500 mg/kg	Nota16	6	
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	
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 (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	200 mg/kg		6	

<b>Recomendación 2 – Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A), SIN 124</b>					
El GTw recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión <u>suspenda</u> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el ponceau 4R en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
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		6	
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	200 mg/kg		6	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	50 mg/kg		6	En esta categoría no hay alimentos no normalizados. Las normas pertinentes del Codex (105 y 141) no contienen disposiciones sobre colores.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	50 mg/kg		6	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg		6	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	150 mg/kg		6	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200 mg/kg		6	
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	500 mg/kg	Notas 4 y 16	6	
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	30 mg/kg		6	
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente	250 mg/kg		6	
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), y sin tratar térmicamente	200 mg/kg		6	
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente	30 mg/kg		6	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	200 mg/kg		6	
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	200 mg/kg		6	
09.1.1	Pescado fresco	300 mg/kg	Nota 50	6	En esta categoría de alimentos no se justifica el uso de uno o más colores (con base en la recomendación de 2008 propuesta por el GTe).
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	500 mg/kg	Notas 4 y 16	6	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg		6	
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	Nota 16	6	
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	Nota 16	6	
09.3.2	Pescado y productos pesqueros	500 mg/kg	Nota 16	6	



**Recomendación 2 – Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A), SIN 124**

El GTw recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión suspenda el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el ponceau 4R en la NGAA.

No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos				

**Recomendación 3 - Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A), SIN 124**

El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión adopte las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el ponceau 4R en la NGAA.

No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	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)	150 mg/kg		6	La dosis de uso impartirá la intensidad necesaria para el producto.
01.6.1	Queso no madurado	100 mg/kg	Nota 3		1) Se usa para impartir color a las superficies. 2) Se justifican las dosis máximas para obtener el efecto tecnológico necesario.
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100 mg/kg		6	
01.6.4	Queso elaborado, fundido	200 mg/kg		6	Adoptar sólo en la subcategoría 01.6.4.2.
<b>01.6.4.2</b>	<b>Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.</b>	<b>100 mg/kg</b>			La consecuencia es la suspensión de la disposición en la categoría de alimentos 01.6.4.  Reasignado solamente a la subcategoría 01.6.4.2.,.  Reasignado de la categoría más amplia de alimentos.
01.6.5	Productos análogos al queso	100 mg/kg	Nota 3	3	Categoría de alimentos en la cual se justifica el uso de uno o más colores.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	<b>50 mg/kg</b>		6	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	<b>50 mg/kg</b>		6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	<b>50 mg/kg</b>		6	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	300 mg/kg		6	1) Se usa para impartir color a la fruta embotellada. 2) Las dosis máximas se justifican para obtener el efecto tecnológico necesario.
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	<b>100 mg/kg</b>		6	
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.	500 mg/kg		6	
04.1.2.7	Frutas confitadas	200 mg/kg		6	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	<b>50 mg/kg</b>		6	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	<b>50 mg/kg</b>		6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	<b>50 mg/kg</b>		6	

<b>Recomendación 3 - Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A), SIN 124</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40a reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el ponceau 4R en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
04.2.2.7	legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10	500 mg/kg		3	Categoría de alimentos en la cual se justifica el uso de uno o más colores.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	<b>50 mg/kg</b>		6	
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.	<b>50 mg/kg</b>		6	
5.3	Goma de mascar	300 mg/kg		6	<p>Este aditivo es necesario para obtener los tonos de rojo, rosa y morado que se desea impartir a determinados productos de goma de mascar.</p> <p>El ponceau 4R es uno de los pocos rojos sintéticos disponibles para uso en la goma de mascar. El ponceau 4R se asocia a un tono único de rojo y se pretende su uso en el chicle de globos y en las gomas con aroma de canela. En particular, a falta de motivos de preocupación respecto a la inocuidad de este aditivo, la NGAA debería permitir que se siga usando en la goma de mascar, a fin de dar a los fabricantes la flexibilidad necesaria al diseñar productos para diversos mercados.</p> <p>Es necesario un mínimo de 300 mg/kg para obtener un color aceptable para el consumidor.</p> <p><b>Inocuidad</b></p> <p>No está en duda la inocuidad del ponceau 4R en la goma de mascar en la dosis de uso que se está examinando, de hasta 300 mg/kg.</p> <p>La IDA del JECFA para el ponceau 4R actualmente es de 0,4 mg/kg pc. Una pieza de goma de mascar<sup>7</sup> de 3 gr que contenga ponceau 4R a 300 mg/kg, sólo contiene 0,9 mg de este aditivo colorante. Esto corresponde a una fracción muy pequeña de la IDA del JECFA, que permite hasta 240 mg de ponceau 4R al día en la alimentación de un adulto de 60 kg.</p>
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	<b>50 mg/kg</b>		6	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	<b>50 mg/kg</b>		6	
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	500 mg/kg	Nota 16	6	

<sup>7</sup> Las cifras recopiladas en todos los países de la CEE muestran que el consumo diario per cápita de goma de mascar en la CEE es de 1g/día. El consumo más abundante de este producto es tres veces el consumo per cápita, según se demostró en la 18ª reunión del Comité FAO/OMS del Codex para los Aditivos Alimentarios: "Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios", y se confirmó a través de un estudio de la CEE realizado en algunos países de la CEE.

<b>Recomendación 3 - Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A), SIN 124</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40a reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el ponceau 4R en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	Nota 16	6	
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	Notas 16 y 95	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500 mg/kg	<b>Nota 95</b>	6	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250 mg/kg		6	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	<b>100 mg/kg</b>	Nota 22	6	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500 mg/kg		6	
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	<b>100 mg/kg</b>		6	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg		6	
10.1	Huevos frescos	500 mg/kg	Nota 4	3	Categoría de alimentos en la cual se justifica el uso de uno o más colores.
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	<b>50 mg/kg</b>		6	
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	<b>300 mg/kg</b>		6	1) Se usa en jarabes para revestimientos; se justifican las dosis máximas para obtener el efecto tecnológico pretendido. 3) Hay necesidad tecnológica para la decoración de productos de horno (por ej. cristales de azúcar de colores para galletas) al nivel máximo de 300 mg/kg. 4) Se están adoptando disposiciones para otros colores, como el rojo allura, la cantaxantina y el caramelo clase III.
12.2.2	Aderezos y condimentos	500 mg/kg		6	
12.4	Mostazas	300 mg/kg		6	
12.5	Sopas y caldos	<b>50 mg/kg</b>		6	
12.6	Salsas y productos análogos	<b>50 mg/kg</b>		6	
12.7	Emulsiones para ensaladas (p. ej., la	200 mg/kg		6	

<b>Recomendación 3 - Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A), SIN 124</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40a reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el ponceau 4R en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3				
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 mg/kg		6	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50 mg/kg		6	Categoría de alimentos en la cual se justifica el uso de uno o más colores.
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50 mg/kg		6	
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	300 mg/kg		6	
13.6	Complementos alimenticios	300 mg/kg		6	El ponceau 4R (SIN 124) se utiliza en complementos alimenticios (categoría 13.6) para impartir color al revestimiento de tabletas y a casquetes de cápsulas. Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha descubierto que impartir color a la superficie de los productos es la mejor forma de diferenciar entre productos, tanto en la manipulación posterior a la producción y para el propio reconocimiento y control del consumidor. La dosis de uso varía de acuerdo al grueso de la cubierta de la cápsula y a su superficie, y en el caso de las tabletas de acuerdo al grueso del revestimiento, en relación con el peso total del producto. Sin embargo, las aplicaciones deberán adecuarse a una dosis máxima de 600mg/kg, con base en el peso del componente de color. Con esta dosis, la ingestión promedio a través de complementos alimenticios sería inferior a 5 mg/día.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50 mg/kg		6	Apoyar el LM de 50 mg/kg. Es posible tecnológicamente reducir o sustituir el color en pocas fórmulas en las que se han usado niveles más elevados para obtener las tonalidades deseadas.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200 mg/kg		6	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200 mg/kg		6	1) Se usa en productos como los vinos de fruta. 2) Se justifican las dosis máximas para obtener el efecto tecnológico necesario.
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	200 mg/kg		6	1) Se puede utilizar en bebidas alcohólicas. 2) Para impartir color (están permitidos otros colores).

**Recomendación 3 - Ponceau 4R (Rojo de cochinilla A), SIN 124**

El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el ponceau 4R en la NGAA.

No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	200 mg/kg		6	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200 mg/kg		6	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	100 mg/kg		6	

**Recomendación 4 - Ponceau 4R (Rojo cochinilla A), SIN 124**

El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión **debata ulteriormente** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el ponceau 4R en la NGAA.

No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
07.0	Productos de panadería	200 mg/kg		6	<p>1) Están en venta productos de panadería que usan uvas teñidas.</p> <p>2) Se justifican las dosis máximas para obtener el efecto tecnológico necesario.</p> <p>3) Se recomienda debatir por separado las subcategorías. En Brasil, el uso de ponceau 4R está autorizado al nivel máximo de 50 mg/kg para galletas, tortas y tartas, así como para las mezclas para prepararlos. No está permitido usar colores en el pan.</p>
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	200 mg/kg		6	<p>1) Se usa en edulcorantes de mesa. Las dosis máximas se justifican para obtener el efecto pretendido.</p> <p>2) Los productores de edulcorantes de mesa no ven la necesidad ni justificación para el uso de ponceau 4R (SIN 124) en los preparados de edulcorantes de mesa.</p> <p>3) Los consumidores no esperan que este producto se presente en colores.</p> <p>Recomendación: añadir una subcategoría de edulcorantes de mesa con aromas, que podrían ser de colores.</p>
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	500 mg/kg		6	<p>1) Se usa en alimentos compuestos.</p> <p>2) Se justifican las dosis máximas para obtener el efecto tecnológico pretendido.</p> <p>3) Recomendación de que si se proponen disposiciones para la categoría 16, los productos se deben definir completamente y los usos de los aditivos limitarse a estos productos. Casi en todos los casos los productos pueden quedar en otras categorías de alimentos o como productos compuestos (y, por lo tanto, quedan sujetos a las disposiciones relativas a la transferencia).</p>

**ERITROSINA (SIN 127)**

10. El CAC adoptó en su 28ª reunión una disposición en la NGAA para el uso de la eritrosina.

11. El JECFA, en su 36ª reunión (1990), asignó una IDA de 0,1 mg/kg pc/d para la eritrosina.

12. La 30ª reunión del CCFAC pidió al JECFA que evaluara la ingestión de eritrosina con base en las dosis pendientes de uso máximo en la NGAA y datos de consumo de alimentos de los países. En su 53ª reunión (1999) el JECFA concluyó que una ingestión de eritrosina a largo plazo poco probablemente superaría la IDA, ya que la eritrosina se utilizaría sólo en un número limitado de alimentos. Con todo, se señaló que la ingestión de eritrosina superaría la IDA de 0-0,1 mg/kg pc si las dosis propuestas en el proyecto de NGAA tuvieran una adopción generalizada en los países.

<b>Recomendación 1 - Eritrosina, SIN 127</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <u>suspenda</u> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la eritrosina en la NGAA					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	300 mg/kg		6	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	300 mg/kg		6	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	300 mg/kg		6	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	300 mg/kg	Nota 2	6	Casi en todos los casos los productos pueden quedar en otras categorías de alimentos o como productos compuestos (y, por lo tanto, quedan sujetos a las disposiciones relativas a la transferencia). Si se proponen disposiciones para la categoría 16, los productos se deben definir completamente y los usos de los aditivos limitarse a estos productos.

<b>Recomendación 2 - Eritrosina, SIN 127</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la eritrosina en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	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)	300 mg/kg		6	1) Se utiliza como color, por ej. en el aroma de fresa de bebidas de leche de sabores de color rojo. 2) La dosis de uso impartirá la intensidad de color que requiere el producto.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300 mg/kg		6	Color para helados y frutas con salsa de frutas.
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	300 mg/kg		3	Se puede utilizar en manteca de cerdo pigmentada, sebo, aceite de pescado y otras grasas animales, utilizando los preparados de color de emulsiones grasas.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	300 mg/kg		6	Se puede utilizar en emulsiones de grasa teñidas, principalmente del tipo aceite en agua, que incluyen mezclas de productos o productos de sabores a base de emulsiones grasas mediante el uso de preparados de color de emulsiones grasas.

<b>Recomendación 2 - Eritrosina, SIN 127</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la eritrosina en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	300 mg/kg		6	Se utiliza en cremas, por ejemplo para tortas, utilizando los colores de emulsiones grasas.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	300 mg/kg		6	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	300 mg/kg	Nota 54	6	
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	300 mg/kg		6	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	300 mg/kg		6	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	300 mg/kg		6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	300 mg/kg		6	
04.2.2.3	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas en vinagre, aceite, salmuera o salsa de soja	300 mg/kg		6	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10	300 mg/kg		3	
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.	300 mg/kg		6	1) Se tiñen los dulces y se venden en grandes cantidades. Dulces, turrone. 2) La eritrosina se usa en dulces duros como agente de retención del color para estabilizar y fijar el color rojo. 3) La eritrosina es muy utilizada como agente colorante en confitería, y proporciona una tonalidad de rosa brillante incomparable. La eritrosina tiene buena estabilidad en el calor. Se utilizan mucho los colores sintéticos porque son más brillantes, más uniformes y abarcan una gama más amplia de tonos que los colores naturales. Si el CCFA suspende el trabajo sobre la eritrosina se presentarán considerables problemas en la disponibilidad de productos alimentarios en los mercados de los países que adopten la NGAA.
05.3	Goma de mascar	100 mg/kg		6	1) Este aditivo es necesario para obtener las tonalidades deseadas de rojo, rosa y morado en determinados productos de goma de mascar. La tonalidad brillante de la eritrosina es única y sirve para producir tonalidades puras y brillantes de rojo, rosa y morado. La eritrosina es uno de los pocos colores rojos sintéticos disponibles

<b>Recomendación 2 - Eritrosina, SIN 127</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la eritrosina en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					<p>para utilizarse en la goma de mascar. La Norma General para los Aditivos Alimentarios debería permitir que se siga utilizando en la goma de mascar, a fin de ofrecer a los fabricantes la flexibilidad necesaria cuando proyectan productos para diversos mercados.</p> <p>La eritrosina tiene una IDA del JECFA relativamente baja, de 0-0,1 mg/kg de peso corporal (1990). Cabe señalar que la exposición a la eritrosina a través de los alimentos es considerablemente baja. Por ejemplo, una pieza de 3 g de goma de mascar que contenga eritrosina a 100 mg/kg contendría sólo 0,3 mg de eritrosina. Para un adulto de 60 kg, esto correspondería a 0,005 mg/kg de peso corporal, o 5% de la IDA. Para un niño de 30 kg, esta cantidad correspondería a 0,01 mg/kg de peso corporal, o 10% de la IDA. Con mucho, no toda la goma de mascar contiene eritrosina, de modo que no es probable que el consumidor ingiera eritrosina todos los días a través de la goma de mascar. Además, no todo el colorante presente en la goma de mascar se extrae comúnmente en la masticación, como lo demuestra la retención de color en la goma una vez masticada.</p> <p>2) La eritrosina se utiliza mucho como agente colorante en la confitería, y proporciona un incomparable tono de rosa brillante. La eritrosina tiene buena estabilidad en el calor. Se utilizan mucho los colores sintéticos porque son más brillantes, más uniformes y abarcan una gama más amplia de tonos que los colores naturales. Si el CCFA suspende el trabajo sobre la eritrosina se presentarán considerables problemas en la disponibilidad de productos alimentarios en los mercados de los países que adopten la NGAA.</p>
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300 mg/kg		6	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300 mg/kg		6	Se utiliza en los cereales de colores.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	300 mg/kg		6	Se puede utilizar como color en postres de aromas de moras.
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	30 mg/kg		6	Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos, es un colorante más estable y económico. Se utiliza en productos con un gran contenido de proteínas, destinados a grupos de bajos ingresos.
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	<b>300 mg/kg</b>		6	<p>1) Se utiliza y vende para carnes elaboradas.</p> <p>2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos, es un</p>



<b>Recomendación 2 - Eritrosina, SIN 127</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la eritrosina en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					colorante más estable y económico. Se utiliza en productos con un gran contenido de proteínas, destinados a grupos de bajos ingresos.
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	300 mg/kg		6	Se puede utilizar para teñir jarabes.
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	300 mg/kg		6	Se puede utilizar para teñir especias.
13.6	Complementos alimenticios	300 mg/kg		6	<p>1) Se puede utilizar, por ejemplo en tabletas de colores.</p> <p>2) La eritrosina (SIN 127) se utiliza en complementos alimenticios (categoría 13.6) para impartir color al revestimiento de las tabletas y a los casquetes de las cápsulas. Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha observado que el color de la superficie de los productos es la mejor forma de distinguir entre productos, tanto en la manipulación después de la producción como para el propio control y reconocimiento del consumidor.</p> <p>Las dosis de uso varían de acuerdo al grosor del revestimiento o del casquete y a la intensidad del color requerido. Sin embargo, toda aplicación debería adaptarse a una dosis máxima de 500 mg/kg, con base en el contenido del componente de color.</p> <p>3) La eritrosina es muy utilizada como agente colorante en los complementos alimenticios a los cuales proporciona una tonalidad incomparable de rosa brillante. La eritrosina tiene buena estabilidad en el calor. Los colores sintéticos tienen gran uso porque son más brillantes, más uniformes y abarcan una gama de colores más amplia que los colores naturales. Si el CCFA suspende el trabajo sobre la eritrosina se presentarán considerables problemas en la disponibilidad de productos alimentarios en los mercados de los países que adopten la NGAA.</p>
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	300 mg/kg		6	<p>1) Se puede utilizar para impartir color, por ej., a las bebidas energéticas con elevado contenido de calorías.</p> <p>2) Si bien se entiende que la eritrosina está permitida en algunos países para esta categoría y se puede utilizar en algunas bebidas para el deporte, se acepta la recomendación de suspender debido a la IDA baja y el uso limitado de este color en 14.1.4</p>

**Recomendación 2 - Eritrosina, SIN 127**

El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la eritrosina en la NGAA.

No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					(nuestros miembros no informaron sobre casos actuales de este uso). 3) Estas bebidas están destinados a personas que tienen condiciones fisiológicas específicas, debido al consumo de un intenso esfuerzo muscular. 4) En muchos países está enérgicamente limitado el uso debido a la IDA baja. Algunos fabricantes de bebidas (energéticas y para el deporte) pueden usarlo donde está permitido legalmente. No se tiene noticia de que este uso sea común.

**Recomendación 3 - Eritrosina, SIN 127**

El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión  **siga debatiendo**  las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la eritrosina en la NGAA.

No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	400 mg/kg		6	La dosis máxima en la categoría 04.1.2.5, Confituras, jaleas, mermeladas, no sólo excede la dosis máxima de 300 mg/kg, establecida en todas las otras categorías, sino que duplica la dosis máxima permitida para este color por la norma para confituras y jaleas, Stan 79-1981, es decir, 200 mg/kg, solo o en combinación con varios otros colores.

**ROJO ALLURA AC (SIN 129)**

13. En la 25ª reunión del JECFA (1981) se asignó al rojo allura AC una IDA de 7 mg/kg pc/d.

**Recomendación 1 – Rojo allura AC, SIN 129**

El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, **incluya en el Trámite 3** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC en la NGAA.

No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Justificación proporcionada al GTe
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	100 mg/kg		1) Se usa para impartir color a bebidas análogas al café, el anteproyecto y el proyecto de niveles máximos son suficientes para obtener los efectos tecnológicos pretendidos. 2) No se pudo confirmar el uso en esta categoría de alimentos en la industria. Se recomienda eliminar este asiento.

**Recomendación 2 – Rojo allura AC, SIN 129**

El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, **suspenda** el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC en la NGAA.

No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	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)	300 mg/kg		6	
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	300 mg/kg		3	
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	500 mg/kg	Nota 16	6	

<b>Recomendación 2 – Rojo allura AC, SIN 129</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>suspenda</b> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	BPF	Nota 4	3	
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	25 mg/kg		6	
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	BPF		3	
09.1.1	Pescado fresco	300 g/kg	Nota 50	6	

<b>Recomendación 3 - Rojo allura AC, SIN 129</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.1	Queso no madurado	200 mg/kg	Nota 3	3	1) Se notifica el uso para impartir color a la superficie del queso. 2) No se determinó necesidad tecnológica para el queso en sí, sólo se usa en la corteza. 3) La CX STAN 221 (Queso no madurado) permite el uso de otros colores. 4) El proyecto y anteproyecto de niveles máximos son suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario.
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100 mg/kg		6	
01.6.4	Queso elaborado, fundido	200 mg/kg		6	
01.6.5	Productos análogos al queso	300 mg/kg	Nota 3	3	1) Se notifica el uso en productos análogos al queso, para dar color a la superficie. 2) No se determinó necesidad tecnológica para el queso en sí, sólo se usa en la corteza. 3) El proyecto y anteproyecto de niveles máximos son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	300 mg/kg		6	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	<b>300 mg/kg</b>		6	Pueden estar pigmentadas con la preparación de color emulsionada.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	300 mg/kg		6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	300 mg/kg		6	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg		6	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	<b>300 mg/kg</b>		6	1) Utilizado en confituras y jaleas. 2) Para mejorar las propiedades organolépticas de los alimentos.
04.1.2.7	Frutas confitadas	300 mg/kg		6	1) Utilizado en fruta confitada 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	<b>300 mg/kg</b>		6	1) Utilizado en preparados de frutas. 2) Para mejorar las propiedades organolépticas de los alimentos.
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	300 mg/kg		6	1) Utilizado en postres compuestos principalmente de fruta 2) Para dar color (se permiten otros

<b>Recomendación 3 - Rojo allura AC, SIN 129</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					colores). 3) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	300 mg/kg		6	1) Utilizado en rellenos de fruta 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
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		6	
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 (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	200 mg/kg		6	1) Podría utilizarse en rizomas. 2) Para mejorar las propiedades organolépticas de los alimentos.
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	200 mg/kg		6	1) Podría utilizarse en hortalizas encurtidas en vinagre endulzado 2) Para mejorar las propiedades organolépticas de los alimentos.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	300 mg/kg		6	Podría utilizarse en rellenos.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	300 mg/kg		6	1) Podría utilizarse en productos de chocolate 2) El rojo allura AC es muy utilizado como color en bebidas, dulces, cereales, confitería, postres, helados y complementos alimenticios cuando se requiere un tono color naranja. El rojo allura es un color que tiene una utilidad general y una estabilidad razonable en una variedad de alimentos, así como tolerancia a la elaboración y el almacenamiento. Se utilizan mucho los colores sintéticos porque son más brillantes, más uniformes y abarcan una variedad mayor de tonalidades que los colores naturales.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300 mg/kg		6	
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.	300 mg/kg		6	

<b>Recomendación 3 - Rojo allura AC, SIN 129</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
05.3	Goma de mascar	300 mg/kg		6	<p><b>Necesidad tecnológica/ justificación de la dosis</b></p> <p>El rojo allura AC imparte un color rojo-naranja a los productos de goma de mascar. Se utiliza principalmente en la goma de mascar con aroma a canela. Los consumidores relacionan el color con el aroma y viceversa. Los consumidores asocian el color rojo-naranja del rojo allura AC con el de la goma de mascar con aroma de canela picante roja. El uso de 467 mg/kg de rojo allura AC se justifica porque se necesita esta dosis de color para producir el color rojo-naranja encendido, encubriendo el color marrón oscuro de chocolate impartido por la base de goma natural o la blancura de los edulcorantes de la goma, como la sacarosa o el sorbitol.</p> <p><b>Inocuidad</b></p> <p>El consumo de 3 g de goma de mascar<sup>8</sup> que contenga 460 mg/kg de rojo allura por un adulto de 60 kg se traduciría en la ingestión de 1,4 mg de color, o en torno al 0,3% de la IDA. Esto supone una extracción del 100% del color durante la masticación y supone que todos los productos de goma de mascar contengan rojo allura AC.</p>
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	300 mg/kg		6	
06.2	Harinas y almidones	300 mg/kg		6	Puede utilizarse en almidones.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300 mg/kg		6	Categoría de alimentos en la cual se justifica el uso de uno o más colores.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	300 mg/kg		6	
07.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	300 mg/kg		6	1) Puede utilizarse en productos de "crackers". 2) Para dar color (está permitido utilizar otros colores).
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., "bagels", "pita", "muffins" ingleses, etc.)	300 mg/kg		6	1) Se puede utilizar en productos de panadería. 2) Para dar color (está permitido utilizar otros colores).
<b>07.2</b>	<b>Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas</b>	<b>300 mg/kg</b>			Adoptar en la categoría de alimentos 07.2. A consecuencia, se eliminará la disposición en las subcategorías 07.2.1, 07.2.2 y 07.2.3.
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	300 mg/kg		6	Para dar color (está permitido utilizar otros colores).
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins")	300 mg/kg		6	Revisar a una única disposición en la categoría general (07.2). Para impartir color (está permitido el uso de otros colores).
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o	300 mg/kg		6	

<sup>8</sup> Las cifras recopiladas en todos los países de la CEE muestran que el consumo diario per cápita de goma de mascar en la CEE es de 1g/día. El consumo más abundante de este producto es tres veces el consumo per cápita, según se demostró en la 18ª reunión del Comité FAO/OMS del Codex para los Aditivos Alimentarios: "Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios", y se confirmó a través de un estudio de la CEE realizado en algunos países de la CEE.

<b>Recomendación 3 - Rojo allura AC, SIN 129</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	panqueques)				
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	25 mg/kg		6	1) Usado en la carne tratada térmicamente. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los productos cárnicos con adición de extensores. 3) El proyecto y anteproyecto de niveles máximos son suficientes para lograr el efecto tecnológico necesario.
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	<b>300 mg/kg</b>	Nota 16	6	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	<b>300 mg/kg</b>	Nota 95	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	<b>300 mg/kg</b>		6	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250 mg/kg		6	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	<b>300 mg/kg</b>	Nota 22	6	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	<b>300 mg/kg</b>		6	
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	<b>300 mg/kg</b>		6	
10.1	Huevos frescos	100 mg/kg	Nota 4	3	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	300 mg/kg		6	
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	300 mg/kg		6	
12.2.2	Aderezos y condimentos	<b>300 mg/kg</b>		6	
12.4	Mostazas	300 mg/kg		6	
12.5	Sopas y caldos	300 mg/kg		6	
12.6	Salsas y productos análogos	<b>300 mg/kg</b>		6	
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 mg/kg		6	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50 mg/kg		6	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50 mg/kg		6	
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	300 mg/kg		6	
13.6	Complementos alimenticios	300 mg/kg		6	El rojo allura (SIN 129) se utiliza en complementos alimenticios (categoría 13.6) para dar color al revestimiento de tabletas y a casquetes de cápsulas.

<b>Recomendación 3 - Rojo allura AC, SIN 129</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha descubierto que impartir color a la superficie de los productos es la mejor forma de diferenciar entre productos, tanto en la manipulación posterior a la producción como para el propio reconocimiento y control del consumidor. Las dosis de uso varían de acuerdo al grueso revestimiento o al casquete de la cápsula en relación con el peso total del producto. Sin embargo, toda aplicación debe adaptarse a una dosis máxima de 600 mg/kg sobre la base del peso del componente colorante. A esta dosis, la ingesta promedio a través de complementos sería inferior a 5 mg al día.
<b>14.1.4</b>	<b>Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas</b>	<b>300 mg/kg</b>	<b>Nota 127</b>		Nuevo uso propuesto en la categoría superior de alimentos. Adoptar en la categoría más amplia 014.1.4 con la nota 127. La consecuencia es la suspensión de la disposición en las categorías 14.1.4.1, 14.1.4.2 y 14.1.4.3
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	300 mg/kg		6	Reducir a una disposición en 14.1.4, con la nota 127.
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	300 mg/kg		6	1) Se justifica tecnológicamente el uso del color como agente colorante. 2) Proponer una dosis máxima incrementada de 300 mg/kg en 14.1.4 debido a la información adicional recibida sobre las dosis de uso actuales en los siguientes países: Canadá, Estados Unidos y México. Si bien un gran número de productos en todo el mundo mantiene la dosis de 100 mg/kg, se ha descubierto que numerosos productos exceden este límite. La dosis de uso más alto de 100 mg/kg es necesario en bebidas para preparar cócteles, bebidas semicongeladas y algunas bebidas aromatizadas (por ej. ponches de frutas tropicales, bebidas con aromas de cereza, fresa y arándanos) en las cuales el consumidor prefiere colores más intensos.
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	1572 mg/kg		6	Reducir a una única disposición en la categoría más amplia de alimentos (14.1.4).
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200 mg/kg		6	Puede utilizarse en las sidras.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200 mg/kg		6	Puede utilizarse en vinos de fruta.
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	300 mg/kg		6	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	200 mg/kg		6	

**Recomendación 3 - Rojo allura AC, SIN 129**

El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el rojo allura AC en la NGA.

No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200 mg/kg		6	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	100 mg/kg		6	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	<b>300 mg/kg</b>		6	Puede utilizarse en alimentos compuestos.

**INDIGOTINA (SIN 132)**

14. En su 18ª reunión (1974) el JECFA asignó una IDA de 5 mg/kg pc/d para la indigotina.

**Recomendación 1 – Indigotina, SIN 132**

El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión **incluya en el Trámite 3** el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la indigotina en la NGA.

No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.4.2	Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	100 mg/kg			

**Recomendación 2– Indigotina, SIN 132**

El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión **suspenda** el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la indigotina en la NGA.

No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.1	Queso no madurado	200 mg/kg	Nota 3	3	No se prevé la formación de corteza en los quesos no madurados.
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	200 mg/kg	3	02.2.1.2	Margarina y productos análogos
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg		6	El uso podría confundir al consumidor.
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 (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	200 mg/kg		6	El uso podría confundir al consumidor.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg		6	Se puede utilizar como preparaciones de color para productos para untar.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	300 mg/kg		6	Porque estos alimentos son consumidos por niños y la IDA es baja.
12.2.1	Hierbas aromáticas y especias	300 mg/kg		6	

**Recomendación 3 - Indigotina, SIN 132**

El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión **adopte** las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la indigotina en la NGA.

No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	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)	300 mg/kg	Nota 52	6	
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	100 mg/kg		6	
01.6.5	Productos análogos al queso	200 mg/kg	Nota 3	3	



<b>Recomendación 3 - Indigotina, SIN 132</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la indigotina en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	150 mg/kg		6	
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	300 mg/kg		3	1) Se pueden teñir utilizando la preparación emulsionada del color. 2) El uso podría confundir al consumidor.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	300 mg/kg		6	1) Se puede utilizar como preparados de color de emulsiones grasas. 2) Para impartir color (están permitidos otros colores).
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	150 mg/kg		6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	150 mg/kg		6	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	300 mg/kg		6	
04.1.2.6	Fruit-based spreads (e.g., chutney) excluding products of food category 04.1.2.5	300 mg/kg		6	
04.1.2.7	Frutas confitadas	200 mg/kg		6	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	150 mg/kg		6	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150 mg/kg		6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	150 mg/kg		6	
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	150 mg/kg		6	
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	200 mg/kg	<b>Nota 92</b>	6	
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 fermentados de soja de la categoría 12.10	300 mg/kg		3	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	300 mg/kg		6	
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turroneos, etc.	300 mg/kg		6	
05.3	Goma de mascar	300 mg/kg		6	<b>Necesidad técnica/justificación de la dosis</b> Este aditivo es necesario para obtener los colores azul o morado deseados para la goma de mascar. Dado que la incorporación de color no tiene un fuerte efecto de pigmentación, se

<b>Recomendación 3 - Indigotina, SIN 132</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la indigotina en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					<p>necesitan cantidades mayores para obtener un efecto de color adecuado al dispersarse en la goma de mascar.</p> <p>Utilizada en cantidades suficientes, la indigotina imparte a la goma de mascar una característica tonalidad azul brillante que es adecuada para los productos con aroma de bayas oscuras (por ej., arándano, grosellas negras). La indigotina tiene una tonalidad azul rojiza más brillante que otros colores azules la cual, al mezclarse con un color rojo, la hace apta para obtener una goma de mascar de colores morados. La tonalidad morada puede variar modificando la proporción de indigotina y el componente de color rojo.</p> <p>Además, algunas tonalidades de marrón oscuro utilizadas en la goma de mascar pueden obtenerse mezclando correctamente la indigotina con componentes de color rojo y amarillo. En este caso, otros colores marrones como el caramelo (E150) producen en la goma de mascar un color marrón más claro del deseado.</p> <p>De acuerdo a la tonalidad normal de otros ingredientes de la goma de mascar (por ejemplo el azúcar, sorbitol, jarabe de glucosa, base de goma, etc.) puede variar la cantidad de indigotina necesaria para producir el color deseado.</p> <p>Con base en fórmulas anteriores y actuales, se necesitan 300 mg de indigotina/kg de goma de mascar terminada para producir el color aceptable para el consumidor.</p> <p>Incorporar este color en cantidades menores de 300mg/kg puede producir tonalidades desagradables, al mezclarse el color con el color cremoso o gris de la base de goma o con el blanco brillante de los principales componentes edulcorantes.</p> <p>Por lo tanto, se necesitan dosis más elevadas para dominar y encubrir los colores de la base y los edulcorantes a fin de impartir al producto cierto grado de brillantez y un aspecto agradable.</p> <p><b>Inocuidad</b></p> <p>La IDA del JECFA para la indigotina es de 0-5 mg/kg pc. El consumo de 3 g de goma de mascar<sup>1</sup> que contenga 300 mg/kg de indigotina por un adulto de 60 kg se traduciría en la ingestión de 0,9 mg de color o alrededor del 0,3% de la IDA. Esta ingestión</p>

<b>Recomendación 3 - Indigotina, SIN 132</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la indigotina en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					supone una extracción del 100% del color durante la masticación, y supone que todos los productos de goma consumidos estuvieran pigmentados con indigotina.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	<b>300 mg/kg</b>		6	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	<b>150 mg/kg</b>		6	
07.0	Productos de panadería	300 mg/kg		6	Adoptarlo sólo en la subcategoría 07.2. La consecuencia es la suspensión de la disposición en la categoría más amplia 07.0. Establecerlo sólo en la categoría 07.2.
<b>07.2</b>	<b>Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas</b>	<b>200 mg/kg</b>			
09.1.1	Pescado fresco	300 mg/kg	Notas 4, 16 y 50	6	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	<b>300 mg/kg</b>	Nota 95	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	<b>300 mg/kg</b>	<b>Nota 95</b>	6	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250 mg/kg	<b>Nota 16</b>	6	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	<b>300 mg/kg</b>	Nota 22	6	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	<b>300 mg/kg</b>		6	
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	<b>300 mg/kg</b>		6	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	<b>300 mg/kg</b>		6	
10.1	Huevos frescos	300 mg/kg	Nota 4	3	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	300 mg/kg		6	
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	300 mg/kg		6	1) Usado para jarabes de revestimiento; la dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico deseado. 2) Hay necesidad tecnológica para decorar productos de horno (por ej. cristales de azúcar de colores para galletas). 3) Se están adoptando disposiciones para otros colores, como el rojo allura, la cantaxantina y el caramelo clase III.
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos	300 mg/kg		6	1) Usado para edulcorantes de

<b>Recomendación 3 - Indigotina, SIN 132</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la indigotina en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	los que contienen edulcorantes de gran intensidad				mesa. 2) La dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario.
12.2.2	Aderezos y condimentos	<b>300 mg/kg</b>		6	
12.4	Mostazas	300 mg/kg		6	
12.5	Sopas y caldos	<b>50 mg/kg</b>		6	
12.6	Salsas y productos análogos	<b>300 mg/kg</b>		6	
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 mg/kg		6	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50 mg/kg		6	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50 mg/kg		6	
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	300 mg/kg		6	
13.6	Complementos alimenticios	300 mg/kg		6	La indigotina (SIN 132) se utiliza en complementos alimenticios (categoría 13.6) para impartir color al revestimiento de tabletas y a los casquetes de cápsulas. Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha descubierto que impartir color a la superficie de los productos es la mejor forma de diferenciar entre productos, tanto en la manipulación posterior a la producción y para el propio reconocimiento y control del consumidor. La dosis de uso varía de acuerdo al grueso de la cubierta de la cápsula y a su superficie, y en el caso de las tabletas de acuerdo al grueso del revestimiento, en relación con el peso total del producto. Sin embargo, las aplicaciones deberán adecuarse a una dosis máxima de 600 mg/kg de acuerdo al peso del componente de color. Con esta dosis, la ingestión promedio por medio de complementos sería inferior a 5 mg diarios.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100 mg/kg		6	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200 mg/kg		6	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200 mg/kg		6	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	300 mg/kg		6	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	200 mg/kg		6	

<b>Recomendación 3 - Indigotina, SIN 132</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la indigotina en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	200 mg/kg		6	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	100 mg/kg		6	

<b>Recomendación 4 – Indigotina, SIN 132</b>					
El GTe recomienda que la 40ª reunión del CCFA <u>debata ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la indigotina en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	450 mg/kg		6	1) Se puede usar en productos de chocolate 2) La indigotina se usa como aditivo de color en repostería cuando se desea impartir un tono rojo azulado oscuro. La indigotina es muy aceptada y, por lo tanto, es un color comúnmente usado.
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	300 mg/kg		6	1) Se usa en jarabes líquidos azucarados; la dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) La categoría 11.3 comprende soluciones azucaradas, soluciones de azúcares invertidos de acuerdo a la definición de la "Directiva de los azúcares" de la UE. No hay necesidad tecnológica de pigmentar estos azúcares ni la legislación de la UE autoriza el uso de colores. Además, estas mezclas ya figuran en la categoría 11.4 (Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)) de la NGAA, que incluye todos los tipos de azúcares de mesa, jarabes para productos finos de horno y hielos comestibles (por ej., jarabe de caramelo, jarabes aromatizados), y revestimientos decorativos de azúcar (por ej., cristales de azúcar de colores para galletas) [véanse los descriptores de la categoría de alimentos de la NGAA.]

### AZUL BRILLANTE FCF (SIN 133)

15. En su 28ª reunión el CAC adoptó varias disposiciones en la NGAA sobre la utilización del azul brillante FCF.

16. En su 13ª reunión el JECFA (1969) asignó al azul brillante FCF una IDA de 12,5 mg/kg pc/d.

<b>Recomendación 1 – Azul brillante FCF, SIN 133</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <u>suspenda</u> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el azul brillante FCF en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	500 mg/kg	Nota 16	6	

<b>Recomendación 2 – Azul brillante FCF, SIN 133</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el azul brillante FCF en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.5	Productos análogos al queso	<b>100 mg/kg</b>	Nota 3	3	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg		6	1) Las normas del Codex para esta categoría de alimentos permiten el uso de otros colores. 2) Uso como color verde. 3) Las dosis máximas obtienen el efecto tecnológico necesario.
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>100 mg/kg</b>		6	
04.1.2.7	Frutas confitadas	<b>100 mg/kg</b>		6	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	<b>100 mg/kg</b>		6	
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	1) El proyecto de norma del Codex para la fruta encurtida permite el uso de otros colores. 2) Usado para impartir color a encurtidos. 3) Las dosis máximas obtienen el efecto tecnológico necesario.
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 (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	200 mg/kg		6	1) El proyecto de norma del Codex para algunas hortalizas en conserva permite usar este y otros colores. 2) Necesidad tecnológica para otros usos aparte del puré de guisantes. 3) Se usa como color verde. 4) Las dosis máximas obtienen el efecto tecnológico necesario.
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	<b>100 mg/kg</b>		6	
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 fermentados de soja de la categoría 12.10	<b>100 mg/kg</b>	Nota 92	3	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg		6	1) Se usa en rellenos, productos de horno, dulces y confitería; productos para untar y rellenos de cacao, en particular los que pueden tener una base de fruta o contener fruta. 3) Las dosis máximas obtienen el efecto tecnológico necesario. 4) Evaluado por el JECFA: inocuo para los usos previstos; consumo corriente inferior a la IDA de 12,5 mg/kg pc/d).
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100 mg/kg		6	1) Usado en productos de chocolate; productos de chocolate que no quedan comprendidos en la norma del Codex 87; revestimientos de productos de chocolate y en rellenos en barras de chocolate rellenas y trufas; todos los dulces de la categoría 5.2 quedarían en la categoría 5.1.4 si están cubiertos de

<b>Recomendación 2 – Azul brillante FCF, SIN 133</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el azul brillante FCF en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					chocolate; ej. mentas cubiertas de chocolate, osos de goma, mazapán, turrone, etc. 2) Por lo tanto, se debería permitir el mismo nivel de uso para los dulces de la categoría 5.1.4. 3) Las dosis máximas obtienen el efecto tecnológico necesario.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100 mg/kg		6	
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	100 mg/kg		6	1) Alimentos básicos de gran consumo que podría incrementar considerablemente la ingesta de este color. 2) Se usa en el pan. 3) Las dosis máximas obtienen el efecto tecnológico necesario.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	200 mg/kg		6	Categoría de alimentos en la que se justifica el uso de uno o más colores.
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	<b>100 mg/kg</b>	Notas 4 y16	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	<b>100 mg/kg</b>	<b>Nota 95</b>	6	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	<b>100 mg/kg</b>		6	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	<b>100 mg/kg</b>	Nota 22	6	
12.2.2	Aderezos y condimentos	<b>100 mg/kg</b>		6	
12.4	Mostazas	<b>100 mg/kg</b>		6	
12.5	Sopas y caldos	<b>50 mg/kg</b>		6	Para que sea consecuente con la norma del Codex 117.
12.6	Salsas y productos análogos	<b>100 mg/kg</b>		6	
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 mg/kg		6	

<b>Recomendación 3 – Azul brillante FCF, SIN 133</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el azul brillante FCF en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.1	Queso no madurado	200 mg/kg	Nota 3	3	1) Se cuestiona la necesidad tecnológica porque no se prevé la formación de corteza en los quesos no madurados. 2) La Norma del Codex 221 (Quesos no madurados) permite el uso de otros colores. 3) Se notifica el uso de 0,1 mg/kg en el queso feta en Canadá. 4) Se usa para impartir color a superficies. 5) Las dosis máximas permiten obtener el efecto tecnológico necesario.
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	500 mg/kg		6	1) Las normas del Codex 79 y 80 permiten el uso de otros colores. 2) El proyecto de norma del Codex tiene un LM de 100 mg/kg. 3) Se usa para teñir confituras, jaleas

<b>Recomendación 3 – Azul brillante FCF, SIN 133</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <u>debata ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el azul brillante FCF en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					y mermeladas. 4) Las dosis máximas permiten obtener el efecto tecnológico necesario.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	100 mg/kg	Nota 2	6	Debería justificarse por qué no sería suficiente la transferencia. 1) Se usa para pigmentar la pasta de frijol; las dosis máximas permiten obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Si se proponen disposiciones para la categoría 16 será necesario definir completamente los productos y los usos de aditivos limitados para los mismos. Por lo general, los productos pueden quedar comprendidos en otras categorías de alimentos o aparecer como productos compuestos (y, por lo tanto, quedar sujetos a las disposiciones relativas a la transferencia).

### CLOROFILAS DE COBRE (SIN 141I Y 141II)

17. En su 28ª reunión el CAC adoptó diversas disposiciones en la NGAA para el uso de las clorofilas de cobre.

18. En su 13ª reunión (1969), el JECFA asignó a las clorofilas de cobre (141i y 141ii) una IDA de 15 mg/kg pc/d.

<b>Recomendación 1 – Clorofilas de cobre, SIN 141(i), 141(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión <u>incluya en el Trámite 3</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las clorofilas de cobre en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Nivel máximo	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
15.3	Aperitivos a base de pescado	350 mg/kg			Nuevo uso propuesto. Este nivel es necesario para obtener el color. El color contribuye a diversos tipos y aromas de productos. 1) La norma de uso se establece como en Japón, 0,010 g/kg como para el cobre. 2) La norma de uso para el chocolate (para 1 kg como el cobre) es, a 0,0010 kg para las clorofilas de cobre, inferior a 0,0064 kg para la clorofilina cúprica de sodio). 3) Se recomienda una dosis máxima de 350 mg/kg de pigmento, necesaria para obtener el color. Este color contribuye a distintos aromas y tipos de productos.

<b>Recomendación 2 – Clorofilas de cobre SIN 141(i), 141(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión <u>suspenda</u> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre alimentos para las clorofilas de cobre en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		6	El uso podría confundir al consumidor.
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		6	El uso podría confundir al consumidor.
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	BPF		6	El uso podría confundir al consumidor.
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	BPF		6	El uso podría confundir al consumidor.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente	BPF		6	El uso podría confundir al



<b>Recomendación 2 – Clorofilas de cobre SIN 141(i), 141(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión <b>suspenda</b> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre alimentos para las clorofilas de cobre en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados				consumidor.
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF	Nota 16	6	
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	100 mg/kg	Notas 62 y 89	6	El uso podría confundir al consumidor.
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	
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 (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	100 mg/kg	Nota 62	6	El uso podría confundir al consumidor.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	100 mg/kg		3	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	BPF		6	Estos son alimentos básicos y el uso incrementará la ingestión del color. Además, esta aplicación podría confundir al consumidor.
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	Nota 95	6	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	40 mg/kg	Nota 62	6	

<b>Recomendación 3 – Clorofilas de cobre SIN 141(i), 141(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las clorofilas de cobre en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	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)	50 mg/kg	Nota 52	3	Se necesitan 100 mg/kg para obtener el efecto colorante.
01.6.1	Queso no madurado	50 mg/kg		3	Para que sea consecuente con la norma del Codex 221
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	50 mg/kg		3	Adoptar la disposición para la categoría 01.6.2.1 con un LM de 15 mg/kg en el Trámite 6.
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	15 mg/kg		6	La consecuencia es suspender la disposición 01.6.2.1 con un LM de 50 mg/kg en el Trámite 3. 1) Las clorofilas se utilizan en quesos, como el queso feta, en esta dosis para que el queso sea más blanco. Esto es necesario debido a la índole de la leche (de color cremoso) de algunas partes del mundo, y a la necesidad de producir un queso con características de color que los consumidores asocian comúnmente a

<b>Recomendación 3 – Clorofilas de cobre SIN 141(i), 141(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las clorofilas de cobre en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					este tipo de queso. 2) Las clorofilas se utilizan en quesos, como el queso feta, en esta dosis para que el queso sea más blanco. Esto es necesario debido a la índole de la leche (de color cremoso) de algunas partes del mundo, que tienen un mayor contenido de grasas y un aspecto más amarillo. Las clorofilas proporcionan un efecto blanqueador para obtener un color característico que los consumidores comúnmente asocian a este tipo de quesos.
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	75 mg/kg		3	
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	50 mg/kg		3	
01.6.4	Queso elaborado, fundido	50 mg/kg		3	Adoptarlo sólo en la subcategoría 01.6.4.2.
<b>01.6.4.2</b>	<b>Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.</b>	<b>50 mg/kg</b>			El efecto consiguiente es suspender la disposición en la categoría más amplia 01.6.4. Establecerlo sólo en la subcategoría 01.6.4.2.
01.6.5	Productos análogos al queso	50 mg/kg		3	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	200 mg/kg		6	Adoptar una dosis máxima de 200 mg/kg.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	500 mg/kg		3	1) Las clorofilas se utilizan como colores naturales en la fruta y el yogur con aroma a frutas, así como en postres a base de lácteos (aromas de lima y cítricos). Dado que ahora la industria utiliza principalmente agentes colorantes naturales en vez de sintéticos, se apoya decididamente esta disposición. 2) Para impartir color (están permitidos otros colores). 3) Las clorofilas se utilizan como colores naturales en la fruta y el yogur con aroma a frutas, así como en postres a base de lácteos (aromas de lima y cítricos). Dado que ahora la industria utiliza principalmente agentes colorantes naturales en vez de sintéticos, se apoya decididamente que se mantenga esta disposición.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	500 mg/kg		3	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	BPF		6	Adoptar una dosis máxima de 500 mg/kg
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	500 mg/kg		3	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200 mg/kg		6	Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
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	150 mg/kg		6	Para impartir color (están permitidos otros colores). Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
04.1.2.7	Frutas confitadas	250 mg/kg		3	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150 mg/kg	Nota 62	6	1) Para impartir color (están permitidos otros colores). 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.

<b>Recomendación 3 – Clorofilas de cobre SIN 141(i), 141(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las clorofilas de cobre en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	6,4 mg/kg	Nota 62	3	1) La norma de uso se establece como para Japón, 0,0064g/kg para el cobre. 2) 100 mg/kg expresado como pigmento. Este color contribuye a diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y debería permitirse igualmente.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	6,4 mg/kg	Nota 62	3	1) La norma de uso se establece como para Japón, 0,0064g/kg como para el cobre. 2) 100 mg/kg expresado como pigmento. Este color contribuye a diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y debería permitirse igualmente.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	700 mg/kg		6	1) La norma de uso se establece como en Japón, 0,0010g/kg como para el cobre. La norma de uso para el chocolate (por 1 kg como para el cobre) es, inferior a 0,0010 g/kg para las clorofilas cúpricas, inferior a 0,0064 g/kg para la clorofilina cúprica de sodio. 2) Los complejos cúpricos de clorofila dan un tono azul verde y se usan como aditivos de color en repostería, goma de mascar, alimentos elaborados, aceites vegetales y complementos alimentarios. Las clorofilas cúpricas dan colores más estables y brillantes que los colores sin cobre. 3) 500 mg/kg expresados como pigmento. Este color contribuye a diversos aromas y tipos de productos. Se justifica asimismo una amplia variedad de colores y también se debería permitir su uso.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	700 mg/kg		6	1) La norma de uso se establece como en Japón, 0,0010g/kg como para el cobre. La norma de uso para el chocolate (por 1 kg como para el cobre) es, inferior a 0,0010 g/kg para las clorofilas cúpricas, inferior a 0,0064 g/kg para la clorofilina cúprica de sodio. 2) Para pigmentar. Están permitidos otros colores. 3) Los complejos cúpricos de clorofila dan un tono azul verde y se usan como aditivos de color en repostería, goma de mascar, alimentos elaborados, aceites vegetales y complementos alimentarios. Las clorofilas cúpricas dan colores más estables y brillantes que los colores sin cobre. 4) 500 mg/kg expresados como pigmento. Este color contribuye a diversos aromas y tipos de productos. Se justifica asimismo una amplia variedad de colores y también se debería permitir su uso.
05.2.1	Caramelos duros	700 mg/kg		6	

<b>Recomendación 3 – Clorofilas de cobre SIN 141(i), 141(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las clorofilas de cobre en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
05.2.2	Caramelos blandos	100 mg/kg		6	
05.2.3	Turrón y mazapán	100 mg/kg		6	
05.3	Goma de mascar	700 mg/kg		6	<p><b>Necesidad tecnológica/justificación de la dosis</b>  Los complejos cúpricos de clorofilas y las clorofilinas (E141) se usan como colores en la goma en bolas y en tabletas.  Para cumplir esta función, es necesario que se permita un nivel de 700 mg/kg de goma de mascar. Este nivel produce un nivel eficaz y aceptable de color en el producto, que el consumidor percibe como el más adecuado para el tipo de producto. Además, los complejos cúpricos de clorofilas y las clorofilinas son bien conocidas como absorbentes de olores y son eficaces en dulces y goma de mascar.</p> <p><b>Inocuidad</b>  El JECFA asignó una IDA de 15 mg/kg de peso corporal a las clorofilas, complejos cúpricos. El consumo de una pieza de 3g<sup>9</sup> de goma con 700 mg/kg de color, por un adulto de 60 kg, se traduciría en una ingestión de 2,1 mg, o un 0,2% de la IDA. Esto supone la extracción del 100% del color durante la masticación, y que toda la goma de mascar estuviera teñida con complejos cúpricos de clorofila y clorofilinas.</p>
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100 mg/kg		3	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100 mg/kg		3	Adoptar una dosis máxima de 100 mg/kg, para ser consecuentes con la Norma del Codex para los fideos instantáneos.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	BPF		6	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	6.4 mg/kg	Nota 62	6	Adoptar una dosis máxima de 75 mg/kg.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	75 mg/kg		3	
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	6.4 mg/kg	Nota 62	3	<p>1) Este es un alimento básico y el uso incrementará la ingesta del color. Además, este uso podría confundir al consumidor.</p> <p>2) La norma de uso se establece como en Japón, 0.0010g/kg como para el cobre. La norma de uso para el chocolate (por 1 kg como para el cobre) es, inferior a 0,0010 g/kg para las clorofilas cúpricas, inferior a 0,0064 g/kg para la clorofilina cúprica de sodio.</p>

<sup>9</sup> Las cifras recopiladas en todos los países de la CEE muestran que el consumo diario per cápita de goma de mascar en la CEE es de 1g/día. El consumo más abundante de este producto es tres veces el consumo per cápita, según se demostró en la 18ª reunión del Comité FAO/OMS del Codex para los Aditivos Alimentarios: "Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios", y se confirmó a través de un estudio de la CEE realizado en algunos países de la CEE.

<b>Recomendación 3 – Clorofilas de cobre SIN 141(i), 141(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las clorofilas de cobre en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					3) Se recomiendan 75 mg/kg expresados como pigmento, necesarios para reconocer el aroma.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	75 mg/kg		3	
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	40 mg/kg	<b>Nota 95</b>	3	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	30 mg/kg	Notas 62 y 95	6	
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	40 mg/kg	Notas 62 y 95	6	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	200 mg/kg		3	
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	40 mg/kg	<b>Nota 16</b>	3	
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	40 mg/kg	<b>Nota 16</b>	3	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	200 mg/kg		3	
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	75 mg/kg	<b>Nota 95</b>	3	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	500 mg/kg	Nota 95	6	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	300 mg/kg	Nota 2	3	
12.2.2	Aderezos y condimentos	<b>500 mg/kg</b>		3	
12.4	Mostazas	<b>500 mg/kg</b>		6	
12.5	Sopas y caldos	400 mg/kg	<b>Nota 127</b>	<b>6</b>	Para que sea consecuente con la norma para las sopas y caldos. Adoptar en la categoría superior 12.5. El efecto consiguiente es la suspensión de las disposiciones de las subcategorías 12.5.1 y 12.5.2.
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	400 mg/kg		6	
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	100 mg/kg		3	
12.6	Salsas y productos análogos	100 mg/kg		3	
13.6	Complementos alimenticios	<b>500 mg/kg</b>	<b>Nota 3</b>	6	1) Para pigmentar (están permitidos otros colores) 2) Las clorofilas y sus complejos cúpricos (SIN 141i y 141ii) se usan en complementos alimenticios (categoría 13.6) para pigmentar las tabletas y los casquetes de las cápsulas. Al fabricarse, casi todos los

<b>Recomendación 3 – Clorofilas de cobre SIN 141(i), 141(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las clorofilas de cobre en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					<p>complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha descubierto que impartir color a la superficie de los productos es la mejor forma de diferenciar entre productos, tanto en la manipulación posterior a la producción y para el propio reconocimiento y control del consumidor. La dosis de uso varía de acuerdo al grueso de la cubierta de la cápsula o casquete y a la intensidad de color necesaria.</p> <p>Sin embargo, las aplicaciones deberán adecuarse a una dosis máxima de 500mg/kg, de acuerdo al contenido del componente de color. Las clorofilas son una opción preferible a los colores artificiales.</p> <p>3) Los complejos cúpricos de clorofila dan un tono azul verde y se usan como aditivos de color en repostería, goma de mascar, alimentos elaborados, aceites vegetales y complementos alimentarios. Las clorofilas cúpricas dan colores más estables y brillantes que los colores sin cobre.</p> <p>Los complejos cúpricos de clorofilas se usan en alimentos y complementos alimenticios en <i>quantum satis</i> en la Unión Europea, de acuerdo a la directiva del Parlamento Europeo EU-DIR 94/26, del 30 de junio de 1994 sobre Colores. Además, los complejos cúpricos de clorofilas están permitidos para el uso en complementos alimenticios en Brasil, Turquía, Rumania, Israel, Islandia, así como en complementos dietéticos en Canadá. Los complejos cúpricos de clorofilas se utilizan en numerosos productos alimentarios comerciales, así como en complementos alimenticios.</p> <p>El siguiente ejemplo muestra una ingesta diaria mediante un sistema de revestimiento común que contiene 6% de complejos cúpricos de clorofilas aplicados a un complemento alimenticio con un peso añadido de 4%, suponiendo un consumo diario de complemento alimenticio de 3 g (complemento alimenticio) x 4,0% g de revestimiento = 0,12 g de revestimiento  0,12 g revestimiento x 1000 mg = 120 mg revestimiento  120 mg revestimiento x 0,06 (clorofilas) = 7,20 mg clorofilas/día.</p> <p>El JECFA examinó los complejos cúpricos de clorofilas y juzgó inocuo sus usos previstos y les asignó una IDA de 15 mg/kg de pc/d. La IDA del JECFA multiplicada por un peso corporal de 60 kg se traduciría en una</p>

<b>Recomendación 3 – Clorofilas de cobre SIN 141(i), 141(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para las clorofilas de cobre en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					cantidad diaria de 900 mg/día. El uso propuesto de 7,20 mg al día es muy inferior a 900 mg/día.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	300 mg/kg		6	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	350 mg/kg		3	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	100 mg/kg		3	

### VERDE SÓLIDO FCF (SIN 143)

19. El JECFA, en su 30ª reunión (1986), asignó al verde sólido FCF una IDA de 25 mg/kg pc/d.

<b>Recomendación 1 – Verde sólido FCF, SIN 143</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>suspenda</b> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el verde sólido FCF en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg		6	
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg		6	

<b>Recomendación 2 - Verde sólido FCF, SIN 143</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el verde sólido FCF en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	100 mg/kg		6	
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	100 mg/kg		6	
04.1.2.7	Frutas confitadas	100 mg/kg		6	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100 mg/kg		6	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	100 mg/kg		6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100 mg/kg		6	
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10	<b>100 mg/kg</b>		3	1) Para impartir color (están permitidos otros colores). 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.

<b>Recomendación 2 - Verde sólido FCF, SIN 143</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el verde sólido FCF en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.	100 mg/kg		6	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100 mg/kg		6	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	100 mg/kg		6	1) Para impartir color (están permitidos otros colores). 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	100 mg/kg		6	Modificar la dosis máxima a 300 mg/kg.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	<b>300 mg/kg</b>		3	1) Para armonizar con la norma para los fideos instantáneos. 2) Para impartir color (están permitidos otros colores). 3) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	100 mg/kg		6	
07.0	Productos de panadería	100 mg/kg		6	Adoptar en la categoría general 07.0. La consecuencia es revocar las disposiciones en las subcategorías 07.1.1 y 07.2. Revisar a una única dosis máxima en la categoría 07.0.
07.1.1	Panes y panecillos	100 mg/kg		Adoptada	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	100 mg/kg		Adoptada	
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	<b>100 mg/kg</b>	Notas, 3, 4 y 16	3	
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	<b>100 mg/kg</b>	Notas 3 y 4	3	
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	<b>100 mg/kg</b>	Notas 3 y 4	3	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	100 mg/kg	<b>Nota 95</b>	6	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	100 mg/kg		6	
12.2.2	Aderezos y condimentos	100 mg/kg		6	
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	100 mg/kg		6	
13.6	Complementos alimenticios	<b>600 mg/kg</b>		6	El verde sólido FCF (SIN 143) se utiliza en complementos alimenticios (categoría 13.6) para pigmentar el revestimiento de tabletas y el casquete de cápsulas. Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha



<b>Recomendación 2 - Verde sólido FCF, SIN 143</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el verde sólido FCF en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					observado que impartir color a la superficie de los productos es la mejor forma de diferenciar entre productos, tanto en la manipulación posterior a la producción como para el propio reconocimiento y control del consumidor. Las dosis de uso varían de acuerdo al grueso del revestimiento o del casquete y a la intensidad del color requerido. Sin embargo, toda aplicación debería adaptarse a una dosis máxima de 600 mg/kg, con base en el contenido del componente de color. Sin embargo, toda aplicación debería adaptarse a una dosis máxima de 600 mg/kg, con base en el peso del componente de color. Con esta dosis, la ingestión promedio a partir de los complementos sería inferior a 5mg al día.

### CARAMELO III – PROCESO AL AMONIACO (SIN 150(c))

20. En su 29º reunión (1985) el JECFA asignó al caramelo III – proceso al amoníaco, una IDA de 200 mg/kg pc/d.

<b>Recomendación 1 – Caramelo III, - Proceso al amoníaco SIN 150(c)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>suspenda</b> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo III – proceso al amoníaco, en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	20000 mg/kg		3	
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	BPF		6	En la subcategoría 05.1.1 no hay alimentos no normalizados y las normas pertinentes del Codex (105 y 141) no contienen provisiones sobre el uso de colores.
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	200000 mg/kg	Nota 16	3	Véase la recomendación 3.
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	50000 mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que este uso podría confundir al consumidor.
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	50000 mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que este uso podría confundir al consumidor.

<b>Recomendación 2 -- Caramelo III, - Proceso al amoníaco SIN 150(c)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>revoque</b> las siguientes disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para el caramelo III – proceso al amoníaco, en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.2.1	Leches fermentadas (naturales)	150 mg/kg	Nota 12		
01.2.2	Cuajada (natural)	BPF			

<b>Recomendación 3 - – Caramelo III, - Proceso al amoníaco SIN 150(c)</b>					
El GTE recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo III – proceso al amoníaco, en la NGAA					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	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)	50 000 mg/kg	Nota 52	3	Adoptar la disposición revisada 01.1.2. La consecuencia es la revocación de la disposición 01.1.2 Proporciona un LM numérico para sustituir el límite de 150 mg/kg. Revisión: proporciona un LM que sustituye el de las BPF en estas categorías.
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 01.3.2 La consecuencia es la revocación de la disposición 01.3.2 Revisión: proporciona un LM que sustituye el de las BPF en estas categorías.
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	5 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 01.4.3 La consecuencia es la revocación de la disposición 01.4.3 Revisión: proporciona un LM que sustituye el de las BPF.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	5 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 01.4.4 La consecuencia es la revocación de la disposición 01.4.4 1) Revisión: proporciona un LM que sustituye las BPF.. 2) Se usa para impartir color a productos análogos a la crema (nata). 3) Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	5 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 01.5.2 La consecuencia es la revocación de la disposición 01.5.2 Revisión: proporciona un LM que sustituye el límite de las BPF..
01.6.1	Queso no madurado	50 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 01.6.1 La consecuencia es la revocación de la disposición 01.6.1 1) Revisión: proporciona un LM que sustituye el de las las BPF. 2) Estos colores se pueden usar para dar un color distintivo a diversos quesos especiales, como quesos con fruta. Estos permisos se deberían mantener en la NGAA. 3) Se usa en el queso sin madurar. 4) Estos colores se pueden usar para dar un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta.
01.6.2	Queso madurado	50 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 01.6.2 La consecuencia es la revocación de la disposición en la subcategoría 01.6.2.2. Revisión: proporciona un LM que sustituye el de las BPF.
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	BPF		Adoptada	1) Estos colores se pueden usar para dar un color distintivo a diversos quesos especiales, como quesos con fruta. Estos permisos se deberían mantener en la NGAA. 2) Usado en la superficie de los quesos ahumados. 3) Estos colores se pueden usar para dar un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta.

<b>Recomendación 3 - – Caramelo III, - Proceso al amoníaco SIN 150(c)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo III – proceso al amoníaco, en la NGAA					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.4	Queso elaborado, fundido	50 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 01.6.4 La consecuencia es la revocación de la disposición 01.6.4 1) Revisión: proporciona un LM que sustituye el de las las BPF. 2) Estos colores se pueden usar para dar un color distintivo a diversos quesos especiales, como quesos con fruta. Estos permisos se deberían mantener en la NGAA. 3) Se usa para el color de los quesos para untar. 4) Estos colores se pueden usar para dar un color distintivo a diversos quesos especiales, como quesos con fruta.
01.6.5	Productos análogos al queso	50 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 01.6.5 La consecuencia es la revocación de la disposición 01.6.5 1) Revisión: proporciona un LM que sustituye el de las las BPF. 2) Estos colores se pueden usar para dar un color distintivo a diversos quesos especiales, como quesos con fruta. Estos permisos se deberían mantener en la NGAA. 3) Se usa para el color de los quesos de imitación. 4) Estos colores se pueden usar para dar un color distintivo a diversos quesos especiales, como quesos con fruta.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	50 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 01.7 La consecuencia es la revocación de la disposición 01.7 Ofrece un LM numérico para sustituir el límite de 2000 mg/kg.
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	50 000 mg/kg		3	
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	20 000 mg/kg		3	Se usa en aceites y grasas vegetales.
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	20 000 mg/kg		3	Se usa para pigmentar la manteca de cerdo.
02.2.1.3 <sup>10</sup>	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	20 000 mg/kg		3	Se usa para pigmentar la margarina de chocolate.
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	500 mg/kg		3	1) Existe necesidad tecnológica para preparados para untar que contienen otros ingredientes, como cacao, en los cuales la dosis propuesta de uso es necesaria para restablecer o establecer el color marrón, debido al factor de absorción de este color en solución acuosa. 2) Se utiliza para impartir color a las grasas elaboradas.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas	20 000 mg/kg		3	Se utiliza para impartir color a la nata (crema) batida.

<sup>10</sup> En CX/FA 08/40/6 se propone la revisión del sistema de categorías de los alimentos de la NGAA. Si lo aprueba el CCFA, se eliminarían las categorías 02.2.1.1, 02.2.1.2 y 02.2.1.3.

<b>Recomendación 3 - – Caramelo III, - Proceso al amoníaco SIN 150(c)</b>					
El GTE recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo III – proceso al amoníaco, en la NGAA					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTE
	y/o aromatizados				
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	20 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 02.4 La consecuencia es la revocación de la disposición 02.4 Proporciona un LM que sustituye el de las las BPF.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	30000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 03.0 La consecuencia es la revocación de la disposición 03.0 Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de BPF.
04.1.2	Frutas elaboradas	50 000 mg/kg		3	Adoptar en la categoría superior 04.1.2 La consecuencia es la revocación de las disposiciones de las subcategorías 04.1.2.3, 04.1.2.4, 04.1.2.5, 04.1.2.6, 04.1.2.7, 04.1.2.8, 04.1.2.9 y 04.1.2.11. Revisar a un nivel máximo único de uso de 50 000 mg/kg sólo en la categoría 04.1.2.
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	BPF		Adoptada	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	BPF		Adoptada	
		BPF			
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	BPF		Adoptada	
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	500 mg/kg		Adoptada	
04.1.2.7	Frutas confitadas	BPF		Adoptada	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	7 500 mg/kg		Adoptada	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	BPF		Adoptada	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	7 500 mg/kg		Adoptada	
04.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas	50 000 mg/kg		3	
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	BPF	Nota 76	6	
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		Adoptada	
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 (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	BPF		Adoptada	
04.2.2.5	Purés y preparados para untar elaborados con hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y	BPF		Adoptada	

<b>Recomendación 3 - – Caramelo III, - Proceso al amoníaco SIN 150(c)</b>					
El GTE recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo III – proceso al amoníaco, en la NGAA					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTE
	leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas (p. ej., la mantequilla de maní (cacahuete))				
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	BPF		Adoptada	
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 fermentados de soja de la categoría 12.10	BPF		6	
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	BPF		6	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	<b>50 000 mg/kg</b>		6	Se cuestiona la necesidad tecnológica. 1) Se usa para pigmentar las mezclas de cacao (jarabes); se usan 5000 mg/kg en algunas mezclas de cacao (jarabe) en los EE.UU. 2) La dosis máxima de 50 000 mg/kg es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario. 3) La dosis es congruente con el uso propuesto en otras categorías de alimentos.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	<b>50 000 mg/kg</b>		6	1) Se usa para pigmentar el cacao y el chocolate. 2) Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 3) La dosis es congruente con el uso propuesto en otras categorías de alimentos. 4) Ya se aprobó su uso en dulces de la categoría 5.2 (dulces duros y blandos, mazapán y turrón) en las dosis dictadas por las BPF. Los dulces de la categoría 5.2 quedan en la categoría 5.1.4 cuando están cubiertos de chocolate. Los niveles de uso para las categorías 5.1.4 y 5.2 deberían examinarse al mismo tiempo.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	<b>50 000 mg/kg</b>		6	1) Se usa para pigmentar el cacao y el chocolate. 2) Para mejorar las propiedades organolépticas de los alimentos.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	50 000 mg/kg	<b>Nota AA</b>	3	Adoptar la disposición revisada 06.3 con la Nota AA. La consecuencia es la revocación de la disposición 06.3 Revisar la disposición adoptada a 6 500

<b>Recomendación 3 - – Caramelo III, - Proceso al amoníaco SIN 150(c)</b>					
El GTE recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo III – proceso al amoníaco, en la NGAA					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTE
					mg/kg.
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	50 000 mg/kg		3	1) Se usa para pigmentar los fideos chinos. 2) Para mejorar las propiedades organolépticas de los alimentos.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	50 000 mg/kg		3	1) Adoptado en la Norma del Codex para los fideos instantáneos (249) a 50 000 mg/kg; 2) Se usa para pigmentar los fideos chinos. 3) Para mejorar las propiedades organolépticas de los alimentos.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	50 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 06.5 La consecuencia es la revocación de la disposición 06.5 Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	50 000 mg/kg		3	
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	50 000 mg/kg		3	
07.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	50 000 mg/kg		3	Se usa para dar color a las "crackers".
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., "bagels", "pita", "muffins" ingleses, etc.)	50 000 mg/kg		3	1) Se usa para dar color a pan de azúcar morena. 2) Para mejorar las propiedades organolépticas de los alimentos.
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	50 000 mg/kg		3	Se usa para dar color a los picatostes.
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	50 000 mg/kg		3	Se utiliza para impartir color al pan al vapor de azúcar moreno.
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	50 000 mg/kg		3	1) Se utiliza para impartir color a las harinas para panqueques. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	50 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 07.2 El efecto consiguiente es la revocación de la disposición 07.2 Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	BPF	Notas 3, 4, y 16		Añade una nota a la disposición adoptada que limita la utilización a glaseados y recubrimientos.
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 000 mg/kg	Notas 4 y 16	3	Adoptar la disposición revisada en la categoría superior 09.1. La consecuencia es la revocación de la disposición 09.1
09.1.1	Pescado fresco	BPF	Notas 3, 4, 16, y 50	6	La consecuencia es la suspensión de la disposición en la subcategoría 09.1.1. Revisar incluyendo la dosis máxima de 30 000 mg/kg sólo en la categoría de alimentos 09.1. Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada en la categoría superior 09.2.

<b>Recomendación 3 - – Caramelo III, - Proceso al amoníaco SIN 150(c)</b>					
El GTE recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo III – proceso al amoníaco, en la NGAA					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTE
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	Nota 50	6	La consecuencia es la revocación de la disposición 09.2
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	BPF	Nota 50	6	La consecuencia es la suspensión de las disposiciones en las subcategorías 09.2.1, 09.2.4.1 y 09.2.5
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	Nota 50	6	Revisar incluyendo la dosis máxima de 30 000 mg/kg sólo en la categoría de alimentos 09.2. Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF. Se usa para dar color al pescado picado y el <i>tukudani</i> (pescado hervido en salsa de soja).
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 000 mg/kg		3	Adoptar en la categoría 09.3.
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	BPF	Nota 50	Adopted	La consecuencia es la suspensión de la disposición en la subcategoría 09.3.3. Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF. Revisar incluyendo la dosis máxima de 30 000 mg/kg sólo en la categoría de alimentos 09.3. Se usa para pigmentar el pescado mojado en salsa de soja.
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	30 000 mg/kg	<b>Nota 95</b>	3	Adoptar la disposición revisada 09.4. La consecuencia es la revocación de la disposición 09.4 1) Revisión de la disposición adoptada. 2) Se usa para dar color a productos tratados con presión y calor, como los alimentos en conserva.
10.1	Huevos frescos	20 000 mg/kg	Nota 4	3	Adoptar la disposición revisada 10.1 La consecuencia es la revocación de la disposición 10.1 Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
10.2	Productos a base de huevo	20 000 mg/kg		3	Se utiliza para impartir color a las sopas de huevo y los huevos fritos.
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	20 000 mg/kg		3	Se utiliza para impartir color a los <i>peatan</i> .
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	20 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 10.4 La consecuencia es la revocación de la disposición 10.4 Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	50 000 mg/kg		3	Se utiliza para impartir color a los revestimientos para tortas.
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	50 000 mg/kg		3	El color caramelo clase III es estable en condiciones ligeramente ácidas y por lo tanto es adecuado para edulcorantes de mesa, a fin de impartir un color agradable para el consumidor. La dosis máxima consignada (50 000 mg/kg) es adecuada. Se pide que se mantenga esta entrada en la categoría 11.6.
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	100 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada sólo en la categoría 12.2.2. La consecuencia es la revocación de la disposición 12.2. 1) Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
12.2.2	Aderezos y condimentos	50 000 mg/kg			2) Se usa para dar color al condimento

<b>Recomendación 3 - – Caramelo III, - Proceso al amoníaco SIN 150(c)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo III – proceso al amoníaco, en la NGAA					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					para los fideos instantáneos. 3) Para mejorar las propiedades organolépticas de los alimentos.
12.3	Vinagres	100 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada n 12.3. La consecuencia es la revocación de la disposición 12.3. Revisar la disposición adoptada a 1000 mg/kg.
12.4	Mostazas	<b>100 000 mg/kg</b>			Adoptar la disposición revisada 12.4. La consecuencia es la revocación de la disposición 12.4. Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
12.5	Sopas y caldos	100 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 12.5 La consecuencia es la revocación de la disposición 12.5 Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
12.6	Salsas y productos análogos	100 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 12.6 La consecuencia es la revocación de la disposición 12.6 Revisar la disposición adoptada a 1500 mg/kg
12.7	Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	100 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 12.7 La consecuencia es la revocación de la disposición 12.7 Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
12.9.1	Productos a base de proteína de soja	100 000 mg/kg		3	
12.9.3	Cuajada de soja semideshidratada	80 000 mg/kg		3	
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 12.9.5 La consecuencia es la revocación de la disposición 12.9.5 Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
12.10	Productos a base de soja fermentada	100 000 mg/kg		3	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	20 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 13.3. La consecuencia es la revocación de la disposición 13.3. Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	20 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 13.4. La consecuencia es la revocación de la disposición 13.4 Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
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	20 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 13.5 La consecuencia es la revocación de la disposición 13.5 Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
13.6	Complementos alimenticios	20 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 13.6 La consecuencia es la revocación de la disposición 13.6 1) Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF. 2) El color caramelo clase III (SIN 150c) se usa como colorante en



<b>Recomendación 3 - – Caramelo III, - Proceso al amoníaco SIN 150(c)</b>					
El GTE recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo III – proceso al amoníaco, en la NGAA					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTE
					<p>complementos alimenticios (categoría 13.6) y se usa específicamente en casquetes de cápsulas y revestimiento de tabletas para impartir un color café oscuro opaco.</p> <p>Casi todos los complementos alimenticios que se fabrican son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una serie de ingredientes activos. Se ha descubierto que impartir color a la superficie de los productos es la mejor forma de distinguir entre productos, tanto en la manipulación posterior a la producción como para el reconocimiento y control por el consumidor.</p> <p>En algunas cápsulas de gel suave el contenido puede asentarse con el tiempo y producir una mancha desagradable en la superficie interna del casquete. La opacidad del caramelo como color puede ocultar esa mancha. La dosis de uso varía de acuerdo al grosor de la cubierta de la cápsula y a su superficie, y en el caso de las tabletas de acuerdo al grosor del revestimiento, en relación con el peso total del producto. Sin embargo, las aplicaciones deberán adecuarse a una dosis máxima de 20 000 mg/kg.</p>
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	50 000 mg/kg		3	<p>Adoptar la disposición revisada 14.1.3.2</p> <p>La consecuencia es la revocación de la disposición 14.1.3.2</p> <p>Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.</p>
14.1.3.4	Néctares de frutas y hortalizas	50 000 mg/kg	Nota 127	3	<p>Adoptar la disposición revisada 14.1.3.4</p> <p>La consecuencia es la revocación de la disposición 14.1.3.4</p> <p>Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.</p>
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50 000 mg/kg		3	<p>Adoptar la disposición revisada 14.1.4</p> <p>La consecuencia es la revocación de la disposición 14.1.4</p> <p>1) Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.</p> <p>2) Los niveles de uso de acuerdo a las BPF deberían ser aceptables debido a la IDA elevada, y se recomienda volver a examinar la revocación propuesta.</p>
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	100 000 mg/kg		3	<p>1) No se debe añadir al café, sustitutos del café, tes, infusiones de hierbas y productos análogos.</p> <p>2) Se utiliza para impartir color a bebidas de café.</p> <p>3) Si se requiere un valor numérico, apoyamos la adopción de la dosis propuesta en el trámite 5/8, basado en la información proporcionada sobre el uso de colores de caramelo en café enlatado y mezclas añadidas al café. Deberían aceptarse las dosis máximas de BPF debido a la IDA elevada y a la larga historia de uso inocuo de este color.</p>

<b>Recomendación 3 - – Caramelo III, - Proceso al amoníaco SIN 150(c)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo III – proceso al amoníaco, en la NGAA					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
15.0	Aperitivos listos para el consumo	10 000 mg/kg		3	Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF en esta categoría.

<b>Recomendación 4 – Caramelo III – Proceso al amoníaco SIN 150c</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <u>debata ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo III – proceso al amoníaco, en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
05.0	Confitería	50 000 mg/kg		3	La recomendación para la categoría 05.0 repercutirá en las disposiciones adoptadas en las subcategorías 05.1.3, 05.2, 05.3, y 05.4  1) No hay alimentos no normalizados en la subcategoría 05.1.1 2) Las normas pertinentes 105 (para cacao en polvo y las mezclas de cacao y azúcares) y 141 (para el cacao en pasta (licor de cacao/chocolate)) no contienen disposiciones sobre el uso de colores. 3) Se usan para pigmentar galletas de arroz y galletas. 4) Para impartir color (está permitido el uso de otros colores). 5) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. 6) El color caramelo es uno de los colorantes más utilizados en los alimentos. Se usa en refrescos, productos de horno, dulces, helados, salsas y carnes para impartir un color café. Véase la recomendación para la categoría 05.0. Revítese de conformidad.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	BPF		Adoptada	
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.	BPF		Adoptada	
05.3	Goma de mascar	20 000 mg/kg		Adoptada	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	BPF		Adoptada	
14.2	Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin alcohol y con bajo contenido de alcohol	50 000 mg/kg		3	La recomendación para la categoría 14.2 repercutirá en las disposiciones adoptadas en las subcategorías 14.2.1, 14.2.3.3, 14.2.6 y 14.2.7. La recomendación para la categoría 14.2 repercutirá en las disposiciones adoptadas en las subcategorías 14.2.2, 14.2.4 y 14.2.5. 1) Se cuestiona la necesidad tecnológica en 14.2, ya que este uso podría confundir al consumidor. 2) El uso actual en licores destilados y otras bebidas alcohólicas para evitar la variación del color entre lotes y el perfil del sabor de las bebidas (ej. 14.2.1) presentadas en botellas de vidrio claro.
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	BPF		Adoptada	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	1 000 mg/kg			
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	BPF		Adoptada	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1 000 mg/kg			
14.2.5	Aguamiel	1 000 mg/kg		6	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	BPF		Adoptada	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	BPF		Adoptada	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15).	20 000 mg/kg		3	La recomendación para la categoría revisada 16.0 repercutirá en la disposición adoptada en la categoría 16.0, que tiene ahora un LM de 1 000 mg/kg. 1) Se cuestiona la necesidad tecnológica. Se deberá justificar por qué no sería suficiente la

<b>Recomendación 4 – Caramelo III – Proceso al amoníaco SIN 150c</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo III – proceso al amoníaco, en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					transferencia. 2) Se usa para pigmentar la pasta de frijol. 3) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. 4) Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 5) Si se proponen disposiciones para la categoría 16, los productos deberán definirse cabalmente y los usos de los aditivos limitarse a esos productos. Casi en todos los casos los productos pueden quedar comprendidos en otras categorías de alimentos o como productos compuestos (y, por lo tanto, quedar sujetos a las disposiciones sobre transferencia).

#### CARAMELO IV, PROCESO AL SULFITO AMÓNICO (SIN 150d)

21. En su 29ª reunión el JECFA (1985) asignó al caramelo IV, proceso al sulfito amónico, una IDA de 200 mg/kg de peso corporal/día.

<b>Recomendación 1 – Caramelo IV – proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>suspenda</b> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico, en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	5 000 mg/kg		3	No se prevé que los alimentos de esta categoría contengan colores añadidos.
01.8.1	Suero líquido y productos a base de suero líquido, excluidos los quesos de suero	50 000 mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica.
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	20 000 mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que este uso podría confundir al consumidor.
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	20 000 mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que este uso podría confundir al consumidor.
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	20 000 mg/kg		3	
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	20 000 mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que este uso podría confundir al consumidor.
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	20 000 mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que este uso podría confundir al consumidor.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	20 000 mg/kg		3	Se cuestiona la necesidad tecnológica ya que este uso podría confundir al consumidor.
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	BPF		6	La subcategoría 05.1.1 no contiene alimentos no normalizados y las normas pertinentes del Codex (105 y 141) no contienen disposiciones sobre la utilización de colores.
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 000 mg/kg	Nota 16	3	
09.1.1	Pescado fresco	BPF	Notas 3 y 50	6	
14.2	Bebidas alcohólicas, incluidas las bebidas análogas sin	50 000 mg/kg		3	1) Actualmente se usa en licores destilados y en otras bebidas

	alcohol y con bajo contenido de alcohol				alcohólicas. 2) Previene la variación del color entre lotes. 3) Protege el perfil del sabor (ej. 14.2.1) de las bebidas embotelladas en vidrio claro.
--	---	--	--	--	---

<b>Recomendación 2 - Caramelo IV - proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>revoque</b> las siguientes disposiciones adoptadas sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico, en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.4.3	Nata (crema) cuajada (natural)	BPF			No se prevé que los alimentos de esta categoría contengan colores añadidos.
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	Notas 3 y 50		

<b>Recomendación 3 – Caramelo IV - proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico, en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	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)	50 000 mg/kg	Nota 52	3	Adoptar la disposición revisada 01.1.2. La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 01.1.2. Modificar la disposición adoptada a 150 mg/kg
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 01.3.2. La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 01.3.2. Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	5 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 01.4.4. La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 01.4.4. Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	5 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 01.5.2. La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 01.5.2. Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
01.6.1	Queso no madurado	50 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 01.6.1. La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 01.6.1. Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF. 1) Estos colores pueden utilizarse para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta. Estas autorizaciones deberían mantenerse en la NGAA. 2) Se utiliza en los quesos no madurados. 3) Estos colores pueden utilizarse para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta.
01.6.2	Queso madurado	50 00 mg/kg		3	Adoptar en la categoría 01.6.2. La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada en la subcategoría 01.6.2.2.
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	BPF		Adoptada	Revisión: Proporciona un LM numérico

<b>Recomendación 3 – Caramelo IV - proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico, en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					para sustituir el límite adoptado de las BPF. 1) Estos colores pueden utilizarse para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta. Estas autorizaciones deberían mantenerse en la NGAA. 2) Se utiliza para impartir color a la superficie de quesos ahumados, madurados. 3) Estos colores pueden utilizarse para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta. Revisar a la categoría 01.6.2.
01.6.4	Queso elaborado, fundido	50 000 mg/kg		3	Adoptar en la categoría 01.6.4 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada en 01.6.4.
01.6.4.1	Queso fundido natural	BPF		6	La consecuencia es la suspensión de las disposiciones en las subcategorías 01.6.4.1 y 01.6.4.2.
01.6.4.2	Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	100 mg/kg	Notas 5 y 72	6	Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF. 1) Estos colores pueden utilizarse para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta. Estas autorizaciones deberían mantenerse en la NGAA. 2) Se usa en quesos para untar pigmentados. 3) Estos colores pueden utilizarse para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta. Revisar a la categoría: 01.6.4.
01.6.5	Productos análogos al queso	50 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 01.6.5 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 01.6.5 Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF. 1) Estos colores pueden utilizarse para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta. Estas autorizaciones deberían mantenerse en la NGAA. 2) Se usa para pigmentar los quesos de imitación. 3) Estos colores pueden utilizarse para impartir un color distintivo a diversos quesos especiales, como los quesos con fruta.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	50 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 01.7. La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 01.7. Revisión de la disposición adoptada a 2 000 mg/kg
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos	20000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 02.4. La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 02.4 Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.

<b>Recomendación 3 – Caramelo IV - proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico, en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	30 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 03.0. La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 03.0. Revisión de la disposición adoptada a 1 000 mg/kg.
04.1.2	Frutas elaboradas	80 000 mg/kg		3	Adoptar en la categoría 04.1.2. La consecuencia es la revocación de las disposiciones adoptadas en las subcategorías 04.1.2.3, 04.1.2.4, 04.1.2.5, 04.1.2.6, 04.1.2.7, 04.1.2.8, 04.1.2.9 y 04.1.2.11 1) Se usa para pigmentar fruta elaborada. 2) Las dosis máximas permiten obtener el efecto tecnológico necesario. 04.1.2.5 - STAN 79 limita los colores caramelo a 200 mg/kg solos o combinados.
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	BPF		Adoptada	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	BPF		Adoptada	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	1 500 mg/kg		Adoptada	
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	500 mg/kg		Adoptada	
04.1.2.7	Frutas confitadas	BPF		Adoptada	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	7 500 mg/kg		Adoptada	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	BPF		Adoptada	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	7 500 mg/kg		Adoptada	
04.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas elaboradas	<b>50 000 mg/kg</b>	<b>Nota 92</b>	3	
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	BPF	Nota 76	6	
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		Adoptada	
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 (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	BPF		Adoptada	
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))	BPF		Adoptada	
04.2.2.6	Pulpas y preparados de hortalizas (incluidos hongos y	BPF		Adoptada	

<b>Recomendación 3 – Caramelo IV - proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico, en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	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				
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 fermentados de soja de la categoría 12.10	BPF		6	
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	BPF		6	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	<b>50 000 mg/kg</b>		6	1) Se usa para pigmentar mezclas de cacao (jarabes). 2) Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 3) Es congruente con las dosis de de uso propuestos en otras categorías de alimentos. La dosis de uso actual es de 5 000 mg/kg en algunas mezclas de cacao (jarabes) en los EE.UU.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	<b>50 000 mg/kg</b>			Adoptar la disposición revisada 05.1.3 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 05.1.3 Revisión: proporciona un LM para sustituir el límite adoptado de las BPF. 1) Se usa para pigmentar productos de cacao para untar. 2) Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 3) Es congruente con los niveles de uso propuestos en otras categorías de alimentos. Los niveles de uso actual son de 2000 a 5000 mg/kg en algunos rellenos para chocolates en los EE.UU.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	<b>50 000 mg/kg</b>		6	Revisión: proporciona un LM para sustituir el límite adoptado de las BPF. 1) Se usa para impartir color al cacao, chocolates. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. 3) Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 4) Es congruente con los niveles de uso propuestos en otras categorías de alimentos. 5) Está aprobado el uso de caramelo IV en la categoría 5.2 (dulces duros y blandos, turrón y mazapán) con los límites de las BPF. Los dulces de la categoría 5.2 quedan en la categoría 5.1.4 2 cuando están cubiertos de chocolate. Por lo tanto, los niveles de

<b>Recomendación 3 – Caramelo IV - proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico, en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					uso para las categorías 5.1.4 y 5.2 se deberían examinar al mismo tiempo. 6) El uso de caramelo IV en dulces, incluido el regaliz, puede ser de 10 000 mg/kg
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	<b>50 000 mg/kg</b>		6	Revisión: proporciona un LM para sustituir el límite adoptado de las BPF.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	50 000 mg/kg	<b>Nota AA</b>	3	Adoptar la disposición revisada 06.3. La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 06.3. Modificación de la disposición adoptada a 2 500 mg/kg.
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	50 000 mg/kg		3	1) Congruencia con la adopción de caramelo III para la misma categoría de alimentos. 2) Se usa para dar color a fideos chinos. 3) Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	50 000 mg/kg		3	Congruente con la Norma del Codex para los fideos instantáneos (CX STAN 249).
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	50 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 06.5. La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 06.5. Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	50 000 mg/kg		3	
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	50 000 mg/kg		3	
07.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	50 000 mg/kg		3	1) Congruente con la adopción de caramelo III para la misma categoría de alimentos. 2) Se usa para dar color a "crackers". 3) Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario.
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., "bagels", "pita", "muffins" ingleses, etc.)	50 000 mg/kg		3	Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	50 000 mg/kg		3	1) Congruencia con la adopción del caramelo III para la misma categoría de alimentos. 2) Se usa para dar color a picatostes. 3) Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario.
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	50 000 mg/kg		3	Congruencia con la adopción del caramelo III para la misma categoría de alimentos.
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	50 000 mg/kg		3	Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	50 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 07.2. La consecuencia es suspender la disposición en la subcategoría 07.2.2.
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	BPF		Adoptada	La consecuencia es la revocación de las disposiciones adoptadas en 07.2.1



<b>Recomendación 3 – Caramelo IV - proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico, en la NGA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., “donuts”, panecillos dulces, “scones” (bollos ingleses) y “muffins”)	1 200 mg/kg		Adoptada	
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	BPF		Adoptada	
08.0	Carne y productos cárnicos, incluidos los de aves de corral y caza	BPF	<b>Notas 3, 4 y 16</b>	8	Revisión de la disposición adoptada en 08.0 añadiendo las notas 3, 4 y 16 . La consecuencia es suspender la disposición 08.0 en el trámite 3 con un LM numérico.
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 000 mg/kg	<b>Nota 95</b>	3	Adoptar la disposición revisada 09.2 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 09.2 La consecuencia es la suspensión de las disposiciones en las subcategorías 09.2.1, 09.2.4.1, y 09.2.5 Revisión: Proporciona un LM para sustituir el límite de las BPF.
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	Nota 50	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	BPF	Nota 50	6	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	Nota 50	6	
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	30 000 mg/kg	<b>Nota 95</b>	3	Adoptar en la categoría 09.3 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada en la subcategoría 09.3.3.
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	BPF	Nota 50	Adoptada	Revisar a la categoría 09.3.
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	30 000 mg/kg	<b>Nota 95</b>	3	Adoptar la disposición revisada 09.4 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 09.4 Revisión de la disposición adoptada a 500 mg/kg con la Nota 50. 1) Se usa en productos tratados con presión y calor, como los alimentos en conserva. 2) Congruencia con la adopción del caramelo III para la misma categoría de alimentos. 3) Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario.
10.1	Huevos frescos	20 000 mg/kg	Nota 4	3	Adoptar la disposición revisada 10.1 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 10.1 Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
10.2	Productos a base de huevo	20 000 mg/kg		3	1) Se usa para pigmentar la sopa de huevo y los huevos fritos. 2) Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario.
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	20 000 mg/kg		3	1) Se usa para pigmentar los pi dan (huevos de pato en conserva). 2) Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario.

<b>Recomendación 3 – Caramelo IV - proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico, en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	20 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 10.4 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 10.4 Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	50 000 mg/kg		3	1) Se usa para pigmentar revestimientos para pasteles. 2) Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario.
<b>12.2</b>	<b>Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)</b>	<b>100 000 mg/kg</b>		3	Adoptar en la categoría 12.2 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada en la subcategoría 12.2.2 Revisar para incorporar la dosis máxima de 100 000 mg/kg sólo en la subcategoría 12.2.
12.2.2	Aderezos y condimentos	BPF		Adoptada	
12.3	Vinagres	100 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 12.3 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 12.3 Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
12.4	Mostazas	100 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 12.4 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 12.4 Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
12.5	Sopas y caldos	100 000 mg/kg		3	Adoptar en la categoría 12.5
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	3 000 mg/kg		Adoptada	La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada en las subcategorías 12.5.1 y 12.5.2. Revisar a la categoría 12.5 a 100 000 mg/kg.
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	BPF		Adoptada	
12.6	Salsas y productos análogos	100 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 12.6 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 12.6 Revisión de la disposición adoptada a 1 500 mg/kg.
12.7	Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	100 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 12.7 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 12.7 Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
12.9.1	Productos a base de proteína de soja	100 000 mg/kg		3	
12.9.3	Cuajada de soja semideshidratada	80 000 mg/kg		3	
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 12.9.5 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 12.9.5 Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
12.10	Productos a base de soja fermentada	100 000 mg/kg		3	

<b>Recomendación 3 – Caramelo IV - proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico, en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	20 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 13.3 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 13.3 Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	20 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 13.4 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 13.4 Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
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	20 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 13.5 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 13.5 Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
13.6	Complementos alimenticios	20 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 13.6 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 13.6 Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF. El color caramelo clase IV (SIN 150d) se usa como colorante en complementos alimenticios (categoría 13.6) y se utiliza específicamente en casquetes de cápsulas y revestimiento de tabletas para impartir un color marrón oscuro opaco. Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha descubierto que impartir color a la superficie de los productos es la mejor forma de diferenciar entre productos, tanto en la manipulación posterior a la producción como para el propio reconocimiento y control del consumidor. En algunas cápsulas de gel suave el contenido puede asentarse con el tiempo y producir una mancha desagradable en la superficie interna del casquete. La opacidad del caramelo como color puede ocultar esa mancha. La dosis de uso varía de acuerdo al grosor de la cubierta de la cápsula y a su superficie, y en el caso de las tabletas de acuerdo al grosor del revestimiento, en relación con el peso total del producto. Sin embargo, las aplicaciones deberán adecuarse a una dosis máxima de 20 000 mg/kg.
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	50 000 mg/kg		3	1) Se usa para dar color a zumos de hortalizas. 2) Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario.
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	50 000 mg/kg		3	1) Se usa para pigmentar concentrados para zumos de hortalizas. 2) Las dosis máximas son suficientes

<b>Recomendación 3 – Caramelo IV - proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico, en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					para obtener el efecto tecnológico necesario.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	50 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 14.1.3.2 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 14.1.3.2 Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF. 1) Se usa para pigmentar néctares de hortalizas. 2) Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	50 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 14.1.3.4 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 14.1.3.4 Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF. 1) Colorante para concentrados para néctares de hortalizas. 2) Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	50 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 14.1.4 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 14.1.4 Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	<b>50 000 mg/kg</b>			Adoptar la disposición revisada 14.2.1 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 14.2.1 Revisar la dosis máxima adoptada de BPF a 50 000 mg/kg.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	<b>1 000 mg/kg</b>			Adoptar la disposición revisada 14.2.2 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 14.2.2 Modificar la dosis máxima adoptada de BPF a 1 000 mg/kg.
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	<b>50 000 mg/kg</b>			Adoptar la disposición revisada 14.2.3.3 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 14.2.3.3 Modificar la dosis máxima adoptada de BPF a 50 000 mg/kg.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	<b>1 000 mg/kg</b>			Adoptar la disposición revisada 14.2.4 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 14.2.4 Modificar la dosis máxima adoptada de BPF a 1 000 mg/kg.
14.2.5	Aguamiel	<b>1 000 mg/kg</b>		6	Modificar el límite de BPF a 1000 mg/kg.
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	<b>50 000 mg/kg</b>			Adoptar la disposición revisada 14.2.6 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 14.2.6 Modificar la dosis máxima adoptada de BPF a 50 000 mg/kg.
15.0	Aperitivos listos para el consumo	10 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 15.0 La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 15.0 Revisión: Proporciona un LM numérico para sustituir el límite adoptado de las BPF.
16.0	Alimentos compuestos (que	20 000 mg/kg		3	Adoptar la disposición revisada 16.0.

<b>Recomendación 3 – Caramelo IV - proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico, en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)				La consecuencia es la revocación de la disposición adoptada 16.0 Modificar la disposición adoptada a 1 000 mg/kg 1) Se usa para dar color a las pastas de frijol. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.

<b>Recomendación 4 - Caramelo IV – proceso al sulfito amónico, SIN 150(d)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para el caramelo IV – proceso al sulfito amónico, en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
05.0	Confitería	50 000 mg/kg		3	1) N o hay alimentos no normalizados en la subcategoría 05.1.1. 2) En las normas del Codex no hay disposiciones sobre los colores para los polvos de cacao y mezclas de cacao (en polvo) y azúcar (STAN 105-1981, rev. 1-2001) ni el norma del Codex para las pastas de cacao (caca/licor de chocolate) y las tortas de cacao (STAN 141-1983, rev. 1-2001).
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	50 000 mg/kg		3	1) Se cuestiona la necesidad tecnológica. 2) El color caramelo clase IV es estable en condiciones ácidas y, por lo tanto, es adecuado para edulcorantes de mesa, a fin de impartir un color atractivo para el consumidor. La dosis máxima de uso consignada (50 000 mg/kg) es adecuada. Se pide que se mantenga esta entrada en la categoría 11.6. 3) El consumidor no espera que este producto sea de color. 4) Se recomendó añadir una subcategoría para edulcorantes de mesa con aromas, que podrían estar pigmentados.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	100 000 mg/kg		3	1) Se usa para pigmentar bebidas sucedáneas del café. 2) La dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario. 3) Se recomendó que no se permita el caramelo IV en todos los alimentos de esta categoría. Notas recomendadas: - Nota 142, excluidas las infusiones de hierbas - Excluidos el té, el café y los sucedáneos del café - Nota 160

### CAROTENOIDES (SIN 160ai, 160aii, 160e, 160f)

22. En su 18ª reunión (1974) el JECFA asignó una IDA de grupo de 50 mg/kg pc/d para el  $\beta$ -apo-8-carotenal (160e), los betacarotenos sintético (160ai), y el ácido  $\beta$ -apo-8- carotenoico, ésteres de metilo o etilo (160f). En su 57ª reunión (2001), el JECFA asignó los betacarotenos de la *Blakeslea trispora* (160aii) a la IDA de grupo para los betacarotenos sintéticos. En la NGAA estas sustancias se designan conjuntamente "carotenoides".

<b>Recomendación 1 - Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>				
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>incluya en el Trámite 3</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.				
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Justificación
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	100 mg/kg	Nota CC	1) Se usa para pigmentar tripas comestibles. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Color para impartir un aspecto apetitoso agradable. 3) Para usar en glaseados, revestimientos o decoración para fruta, hortalizas, carne o pescado (Nota 16). 4) 100 mg/kg ya que los betacarotenos son necesarios para obtener el color.
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	100 mg/kg	Notas 4, 16 y CC	1) Para pigmentar. 2) Disposiciones sobre colores ya adoptadas en la NGAA. 3) Se apoyan 100 mg/kg como betacarotenos.
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg		El GTe recomienda la adopción de un nivel máximo de 100 mg/kg en la categoría 09.2 con las notas 95 y CC.
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	50 mg/kg		1) Se usa en jarabes líquidos de azúcar, las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Se usan para pigmentar revestimientos para tortas. 3) Se apoya el uso máximo de 50 mg/kg como betacarotenos. 3) La categoría 11.3 comprende soluciones azucaradas, soluciones de azúcares invertidos y jarabes de azúcares invertidos, de acuerdo a la definición de la Directiva de la UE para los azúcares. No hay necesidad tecnológica para pigmentar estos azúcares ni autorización en la legislación de la UE para usar colores. 4) Estos diversos productos ya están comprendidos en la categoría 11.4 de la NGAA ( <i>otros azúcares y jarabes (p. ej., la xilosa, el jarabe de arce y los revestimientos de azúcar)</i> , que incluye todos los tipos de jarabes de mesa, jarabes para panadería fina y hielos comestibles (por ej. jarabe de caramelo, jarabes aromatizados), y revestimientos decorativos de azúcar (por ej. <u>coloreados</u> como para la categoría 11.4), cristales de azúcar para galletas [ver los descriptores de la categoría de alimentos de la NGAA]).
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	50 mg/kg	Nota CC	1) Se usan para jarabes para revestimientos; las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Se usan para jarabes para revestimientos. 3) Se apoya un uso máximo de 50 mg/kg de betacarotenos, igual que para los carotenos vegetales que ya están autorizados en 11.4.
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	300 mg/kg		1) Se usa en edulcorantes de mesa. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Color atractivo para el consumidor al usarlo para cocinar o preparar productos de horno en casa.
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	200 mg/kg	Nota CC	1) Para dar color a bebidas alcohólicas. 2) En esta categoría está adoptada una disposición para los carotenos vegetales de 600 mg/kg. 3) Se apoya el uso máximo de 300 mg/kg como betacarotenos.

<b>Recomendación 2 – Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>suspenda</b> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
05.1.1	Mezclas de cacao (en polvo) y cacao en pasta/torta de cacao	300 mg/kg		6	En esta categoría no hay alimentos no normalizados y las normas pertinentes para productos contemplan el uso de colores.

<b>Recomendación 3 – Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	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)	150 mg/kg	Nota 52	6	
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	100 mg/kg	Nota CC	3	1) Permitidos en la categoría de alimentos 1.5.2: productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo, por lo cual se debería mantener la disposición en esta categoría de alimentos. 2) Los <i>carotenos, extractos naturales, (vegetales) 160a(ii)</i> ya están permitidos en dosis de 1 000 mg/kg desde 2005. Otros carotenos desempeñan la misma función y deberían consignarse con la misma dosis en la NGAA. 3) En las bebidas se utilizan emulsiones de color. 4) Permitidos en la categoría de alimentos 1.5.2: productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo, por lo cual se debería mantener la disposición en esta categoría de alimentos y proporciona un color apropiado a los alimentos. 5) Los <i>carotenos, extractos naturales, (vegetales) 160a(ii)</i> ya están permitidos en dosis de 1 000 mg/kg desde 2005. Otros carotenos desempeñan la misma función y deberían consignarse con la misma dosis en la NGAA.
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	20 mg/kg	Nota CC	3	1) Los carotenoides se utilizan regularmente como colorantes en 1.4.2: productos de nata (crema) y 1.4.4: análogos de la nata (crema), como opción preferida a los colorantes artificiales. Se recomienda vivamente que se mantenga esta disposición. 2) Color para la nata (crema). 3) Los carotenoides se utilizan regularmente como colorantes en 1.4.2: productos de nata (crema) y 1.4.4: análogos de la nata (crema), como opción preferida a los colorantes artificiales para uniformar el color de este productos. 4) Los colores se utilizan para uniformar el color.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	100 mg/kg	Nota CC	3	Los colores se utilizan para uniformar el color.

<b>Recomendación 3 – Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.6.1	Queso no madurado	100 mg/kg	Nota CC	6	1) Los colores se utilizan para uniformar el color. 2) Los quesos normalizados sujetos a esta categoría contemplan la utilización de carotenoides.
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	100 mg/kg	Nota CC	6	Los colores se utilizan para uniformar el color.
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	500 mg/kg	Nota CC	3	
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	100 mg/kg	Nota CC	3	Se utilizan diversos quesos como materia prima para elaborar el polvo, por lo tanto está presente la misma concentración de color.
01.6.4	Queso elaborado, fundido	100 mg/kg	Nota CC	6	El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se utilizan diversos quesos como materia prima para elaborar el polvo, por lo tanto está presente la misma concentración de color. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
01.6.5	Productos análogos al queso	200 mg/kg	Nota CC	3	En 1.6.5 figuran nuevas variedades de análogos de los quesos, en los que la grasa de la leche se sustituye con grasa vegetal. Esta variedad de productos análogos al queso utilizan colores para contribuir al sabor y tipos de productos, igual que en los quesos comunes. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	50 mg/kg	Nota CC	6	
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	250 mg/kg	Nota CC	6	1) Se usa para aceites y grasas vegetales en Japón, Corea, Singapur, Malasia y otros países. 2) El LM expresado en la dosis de betacarotenos debería ser 250 mg/kg.
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	250 mg/kg	Nota CC	6	1) Se usa para pigmentar manteca de cerdo. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Potencialmente utilizando la preparación de color de emulsión grasa. 3) La Norma del Codex 19 ya contiene disposiciones para colores y la NGAA adoptó disposiciones en esta categoría. 4) Se apoya la dosis de 250 mg/kg.
02.2.1.2 <sup>11</sup>	Margarina y productos análogos	1 000 mg/kg		6	Adoptar un nivel máximo de 25 mg/kg con la Nota CC.
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	25 mg/kg	Nota CC	3	Estos carotenoides ya están permitidos en <i>Mantequilla</i> y <i>mantequilla concentrada</i> en dosis

<sup>11</sup> En CX/FA 08/40/6 se propone la revisión del sistema de categorías de alimentos de la NGAA. Si lo ratifica el CCFA, se eliminarían las categorías 02.2.1.1, 02.2.1.2 y 02.2.1.3.



<b>Recomendación 3 – Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					de 25mg/kg. Desempeñan en estas mezclas la misma función tecnológica. Por lo tanto, deberían utilizarse las mismas dosis para las mezclas de mantequilla y margarina.
02.2.1.3 <sup>12</sup>	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	<b>100 mg/kg</b>	<b>Nota CC</b>	6	<p>1) Permitidos en la categoría de alimentos 2.1, grasas y aceites prácticamente exentos de agua, por lo cual debería mantenerse la disposición en esta categoría de alimentos.</p> <p>2) El uso de carotenoides ya está permitido en la <i>mantequilla y mantequilla concentrada</i> en dosis de 25 mg/kg.</p> <p>3) Se utiliza en mezclas de mantequilla y margarina.</p> <p>4) Para impartir color (están permitidos otros colores).</p> <p>5) Necesarios para uniformar el color de estos productos, y están permitidos en la categoría de alimentos 2.1 (grasas y aceites prácticamente exentos de agua), por lo cual se debería mantener la disposición en esta categoría de alimentos con una dosis de 1 000 mg/kg, como figura en las categorías arriba mencionadas.</p>
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	<b>25 mg/kg</b>	<b>Nota CC</b>	6	<p>1) Existe necesidad tecnológica para impartir color a una variedad de productos con aromas.</p> <p>2) Se utiliza en emulsiones.</p> <p>3) Esta categoría de alimentos comprende los productos similares a la mantequilla que contienen menos grasa que ésta, la margarina y sus mezclas. Como estos productos también se derivan de la mantequilla (por ej: la "mantequilla artificial", mezcla para untar de mantequilla y aceites vegetales), es razonable permitir la presencia de carotenoides en la misma dosis que en la mantequilla y la mantequilla concentrada.</p> <p>4) Para impartir color (están permitidos otros colores).</p> <p>5) Esta categoría de alimentos comprende los productos similares a la mantequilla que contienen menos grasa que ésta, la margarina y sus mezclas. Como estos productos también se derivan de la mantequilla (por ej: la "mantequilla artificial", mezcla para untar de mantequilla y aceites vegetales), es razonable permitir la presencia de carotenoides en la misma dosis que en la mantequilla y la</p>

<sup>12</sup> En CX/FA 08/40/6 se propone la revisión del sistema de categorías de los alimentos de la NGAA. Si lo ratifica el CCFA, se suprimirían las categorías 02.2.1.1, 02.2.1.2 y 02.2.1.3.

<b>Recomendación 3 – Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					mantequilla concentrada.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	200 mg/kg	Nota CC	6	1) Para esta categoría, los <i>carotenoides, extractos naturales (vegetales) 160a(ii)</i> ya están permitidos en dosis de 1 000 mg/kg. Otros carotenoides desempeñan la misma función tecnológica y, por lo tanto, deberían figurar con las mismas dosis en la NGAA. Cabe señalar que algunas legislaciones nacionales permiten dosis de 200 mg/kg. 2) Utilizado en emulsiones grasas. 3) Para impartir color (están permitidos otros colores). 4) Para esta categoría ya están permitidos los <i>carotenos, extractos naturales (vegetales) 160a(ii)</i> en dosis de 1 000 mg/kg. Otros carotenos desempeñan la misma función tecnológica y deberían, por lo tanto, consignarse con la misma dosis en la NGAA. Debe señalarse que en algunos países la legislación permite dosis de 200 mg/kg.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	150 mg/kg	Nota CC	6	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	200 mg/kg	Nota CC	6	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1 000 mg/kg		3	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	200 mg/kg		6	1) Restablecimiento del color perdido durante la producción. . 2) Las normas del Codex 60, 61, 78, 99, 159, 242 contienen disposiciones sobre colores que se aplican a esta categoría.
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200 mg/kg		6	
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	500 mg/kg		6	
04.1.2.7	Frutas confitadas	200 mg/kg		6	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100 mg/kg	Nota CC	6	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	150 mg/kg		6	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	500 mg/kg		3	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100 mg/kg	Nota CC	6	
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	500 mg/kg	Notas 4 y16	6	
04.2.2.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera), algas	1 000 mg/kg		3	1) Se usan para impartir color a semillas de girasol. Las dosis máximas de uso son suficientes para obtener el efecto tecnológico

<b>Recomendación 3 – Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	marinas y nueces y semillas desecadas				necesario. 2) La fruta y las hortalizas pierden color durante la elaboración y el almacenamiento. Por lo tanto, se usan para restablecer el color perdido durante el tratamiento térmico. 3) Se usa en patatas granuladas y en copos. 4) Las normas del Codex 79 y 80 contienen disposiciones sobre colores y la NGAA adoptó 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	<b>50 mg/kg</b>	<b>Nota CC</b>	6	
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 (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	<b>50 mg/kg</b>	<b>Nota CC</b>	6	1) Se usa en rizomas. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Restablecer el color perdido durante la producción 3) Las normas del Codex 55, 58, 81 y 115 contienen disposiciones sobre colores y la NGAA adoptó disposiciones en esta categoría. 4) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. 5) Para obtener el color son necesarios 50 mg/kg como betacarotenos.
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))	<b>50 mg/kg</b>	<b>Nota CC</b>	3	1) Se usan para dar color a la mantequilla de maní. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Restablecer el color perdido durante la elaboración. 3) Las normas del Codex 55, 58, 81 y 115 contienen disposiciones sobre colores y la NGAA adoptó disposiciones en esta categoría. 4) Se pueden usar, por ej., en purés de hortalizas. 5) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. 6) Para obtener el color son necesarios 50 mg/kg como betacarotenos.
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	<b>50 mg/kg</b>	<b>Notas CC y 92</b>	6	1) Se usa en hortalizas confitadas y encurtidas. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Para restablecer el color perdido durante el tratamiento. 3) Las normas del Codex 55, 58, 81 y 115 contienen disposiciones sobre colores y la NGAA adoptó disposiciones en esta categoría. 4) Se pueden usar, por ej., en purés de hortalizas. 5) Para incrementar las propiedades organolépticas de

<b>Recomendación 3 – Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					los alimentos. 6) Para obtener el color son necesarios 50 mg/kg como betacarotenos.
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>50 mg/kg</b>	<b>Nota CC</b>	3	1) Se usa para dar color a hortalizas encurtidas. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Para restablecer el color perdido durante la fermentación. 3) Las normas del Codex 55, 58, 81 y 115 contienen disposiciones sobre colores y la NGAA adoptó disposiciones en esta categoría. 4) Se pueden usar, por ej., en productos de hortalizas fermentadas. 5) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. 6) Para obtener el color son necesarios 50 mg/kg como betacarotenos.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	<b>100 mg/kg</b>	<b>Nota CC</b>	6	1) Se puede utilizar en mezclas de cacao. 2) El color contribuye a los diversos aromas y tipos de productos.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	<b>100 mg/kg</b>	<b>Nota CC</b>	6	1) Se puede utilizar en rellenos. 2) El color contribuye a los diversos aromas y tipos de productos.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	<b>100 mg/kg</b>	<b>Nota CC</b>	6	1) Se utiliza en productos de chocolate. 2) Los carotenoides están naturalmente presentes en pigmentos rojos, amarillos y naranjas. Los carotenoides se utilizan para impartir color a bebidas, alimentos congelados, rellenos de fruta, dulces, productos de panadería y complementos alimenticios. El color es una característica importante de los alimentos que les da un aspecto más agradable e incrementa el placer de consumirlos. Se utilizan aditivos de color en los alimentos para compensar la pérdida de color que puede producirse por la exposición a la luz, temperaturas extremas, humedad y las condiciones de almacenamiento. Los aditivos de color hacen resaltar los colores naturales y corrigen las variaciones naturales del color. Los aditivos de color también dan identidad a alimentos que de otra manera serían prácticamente incoloros. 3) El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	<b>100 mg/kg</b>	<b>Nota CC</b>	6	Se utilizan en los productos de imitación del chocolate.

<b>Recomendación 3 – Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrones, etc.	100 mg/kg	Nota CC	6	El color contribuye a los diversos aromas y tipos de productos
05.3	Goma de mascar	100 mg/kg	Nota CC	6	<p><b>1) Necesidad tecnológica/justificación de la dosis</b></p> <p>Los betacarotenos se utilizan principalmente como color amarillo para la goma de mascar, pero como son solubles en aceite, se pueden encapsular en la base de goma y se pierde una parte de su valor visual de color. Se necesita más color para cubrir los edulcorantes blancos y la base de goma marrón/crema cuando se añade el color al preparado durante la mezcla. Para obtener tonalidades brillantes aceptables para el consumidor, la dosis de uso en la goma de mascar es mucho más elevada, especialmente para elaborar productos de aspecto agradable como las gomas de mascar de limón o naranja. Los diversos carotenoides se utilizan en dosis y mezclas distintas para obtener la variedad de colores deseados. Como la base de la goma de mascar absorbe el color, la goma de mascar necesita cantidades considerables para cubrir y dominar las tonalidades opacas cuando se utilizan pocas cantidades de colores. Se necesita un mínimo de 500 mg/kg para garantizar un color aceptable para el consumidor.</p> <p><b>Inocuidad</b></p> <p>El JECFA asignó una IDA de grupo de 5 mg/kg de peso corporal a los carotenoides SIN 160e, SIN 160f, SIN 160ai, y SIN 160aii.</p> <p>El consumo de 3 mg de goma de mascar<sup>13</sup> que contengan 500 mg de carotenoides, por un adulto de 60 kg, se traduciría en una ingestión de 1,5 mg de color, equivalente a cerca del 0,5% de la IDA, en caso de que se extraiga todo el color de la goma, y que toda la goma consumida estuviera teñida con carotenoides.</p> <p>2) El color contribuye a los diversos sabores y tipos de</p>

<sup>13</sup> Las cifras recopiladas en todos los países de la CEE muestran que el consumo diario per cápita de goma de mascar en la CEE es de 1g/día. El consumo más abundante de este producto es tres veces el consumo per cápita, según se demostró en la 18ª reunión del Comité FAO/OMS del Codex para los Aditivos Alimentarios: "Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios", y se confirmó a través de un estudio de la CEE realizado en algunos países de la CEE.

<b>Recomendación 3 – Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					productos.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	100 mg/kg	Nota CC	6	1) Se utiliza en salsas dulces. 2) El color contribuye a los diversos aromas y tipos de productos.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200 mg/kg		6	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1 200 mg/kg	Nota CC	3	La norma del Codex para los fideos instantáneos consigna una dosis máxima de 1 200 mg/kg para los carotenoides.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	150 mg/kg	Nota CC	6	
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	500 mg/kg		6	
07.1.1	Panes y panecillos	35 mg/kg	Nota CC	6	1) Se usa para dar color al pan. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Dar color a panes especiales, por ej. panes con zanahoria. 3) Disposición ya adoptada para color en esta categoría en la NGAA.
07.1.2	“Crackers” (galletas saladas o de agua), excluidos los “crackers” dulces	1 000 mg/kg		3	1) Se usa para dar color a crackers. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Disposiciones adoptadas para otros colores. 3) Para obtener el color son necesarios 100 mg/kg como betacarotenos.
07.1.3	Otros productos de panadería ordinaria (p. ej., panecillos tipo rosca “bagels”, pan tipo mediterráneo “pita”, panecillos ingleses chatos “muffins”, etc.)	1 000 mg/kg		3	1) Se usan para dar color a panes de azúcar morena. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Se usan para dar color a pan dulce con aroma de limón/naranja. 3) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. 4) Para obtener el color son necesarios 100 mg/kg como betacarotenos.
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	1 000 mg/kg	Nota 116	3	1) Se usan para dar color a picatostes. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Para obtener el color son necesarios 200 mg/kg como betacarotenos.
07.1.5	Panes y bollos dulces al vapor	1 000 mg/kg		3	1) Se usan para dar color a panes de azúcar morena al vapor. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Se usan para dar color a pan dulce con aroma de limón/naranja. 3) Para obtener el color son necesarios 100 mg/kg como

<b>Recomendación 3 – Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					betacarotenos.
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	1 000 mg/kg		6	1) Se usan para dar color a mezclas para panqueques. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Se usan para dar color a mezclas para tortas, por ej., torta de limón. 3) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. 4) Permitidos en muchos países, como las Filipinas, Corea y otros. 5) La cantidad necesaria de este colorante son 1000 mg/kg.
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	100 mg/kg	Nota CC	6	
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente	100 mg/kg	Nota 118	6	
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), y sin tratar térmicamente	20 mg/kg		6	
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente	20 mg/kg		6	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	20 mg/kg		6	
09.1.1	Pescado fresco	300 mg/kg	Notas 4, 16 y 50	6	
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	Notas 95 y CC	3	Adoptar en la categoría 09.2 con las notas 95 y CC. La consecuencia es la suspensión de las disposiciones en las subcategorías 09.2.1, 09.2.2, 09.2.4.1, 09.2.4.2 y 09.2.5.
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	Nota 95	6	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	Nota 41	6	Corregir las disposiciones de las subcategorías de 09.2 con la adopción de un nivel máximo único de 100 mg/kg con las notas 95 y CC.
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500 mg/kg		6	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	250 mg/kg		6	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	Nota 22	6	
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	100 mg/kg	Notas 95 y CC	3	Adoptar en la categoría 09.3 con las notas 95 y CC. La consecuencia es la suspensión de las disposiciones en las subcategorías 09.3.3 y 09.3.4.
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	500 mg/kg		6	Corregir las disposiciones de las

<b>Recomendación 3 – Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	500 mg/kg		6	subcategorías de 09.3 con la adopción de un nivel máximo único de 100 mg/kg con las notas 95 y CC.
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	<b>100 mg/kg</b>	<b>Nota 95</b>	6	
10.1	Huevos frescos	1000 mg/kg	Nota 4	3	
10.2	Productos a base de huevo	1000 mg/kg		3	Se utilizan en productos de huevo.
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	150 mg/kg		6	1) Para esta categoría de los <i>carotenoides, extractos naturales (vegetales) 160a(ii)</i> ya están permitidas dosis de 150 mg/kg. Otros carotenoides desempeñan la misma función tecnológica y, por lo tanto, deberían consignarse en la NGAA con la misma dosis. 2) Se utilizan en flanes.
12.2.2	Aderezos y condimentos	500 mg/kg		6	
12.4	Mostazas	300 mg/kg		6	
12.5	Sopas y caldos	300 mg/kg		6	
12.6	Salsas y productos análogos	500 mg/kg		6	
12.7	Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	<b>50 mg/kg</b>	<b>Nota CC</b>	3	
12.9.5	Otros productos proteínicos	100 mg/kg		6	Se utilizan en otros productos proteínicos.
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	50 mg/kg	<b>Nota CC</b>	6	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	50 mg/kg	<b>Nota CC</b>	6	
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	300 mg/kg	<b>Nota CC</b>	6	
13.6	Complementos alimenticios	300 mg/kg	<b>Nota CC</b>	6	Los betacarotenos (SIN 160ai y 160a(ii)), los $\beta$ -apo-8-carotenoles (160e) y los ésteres metílicos o etílicos del ácido $\beta$ -apo-8-carotenoico (160f) se utilizan como colorantes en complementos alimenticios (categoría 13.6). Las aplicaciones principales son para teñir los casquetes de cápsulas de complementos alimenticios y para impartir color a la solución producida por tabletas



<b>Recomendación 3 – Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					solubles/efervescentes de complementos alimenticios. La dosis de uso en cápsulas varía de acuerdo al grueso de los casquetes de las cápsulas, y en las tabletas efervescentes a la intensidad del color necesario para la bebida. Sin embargo, todas las aplicaciones de los aditivos 160ai y 160a(ii) no deberán exceder 600 mg / kg y las de los aditivos 160e y 160f no deberán exceder 300 mg / kg. Con estas dosis, la ingestión promedio a partir de complementos sería inferior a 5 mg y 2,5 mg respectivamente.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	100 mg/kg	<b>Nota CC</b>	6	Se usan en néctares de hortalizas.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	100 mg/kg	<b>Notas 127 y CC</b>	6	Se utilizan en concentrados de néctares de hortalizas.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	100 mg/kg		6	Con base en el uso de betacarotenos como color en esta categoría.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	200 mg/kg	<b>Nota CC</b>	6	Se pueden utilizar en los licores de pera.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	200 mg/kg		6	Se pueden utilizar en vinos de frutas.
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	200 mg/kg		6	1) Se pueden utilizar en bebidas alcohólicas. 2) Para impartir color (están permitidos otros colores).
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	200 mg/kg		6	Se pueden utilizar en bebidas alcohólicas.
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	400 mg/kg		3	Revisar y adoptar la disposición a 100 mg/kg con la nota CC.
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	<b>100 mg/kg</b>	<b>Nota CC</b>	6	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	100 mg/kg	<b>Nota CC</b>	6	

<b>Recomendación 4 – Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <u>debata ulteriormente</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	100 mg/kg	Notas 4, 16 y 117	6	1) Se usan para dar uniformidad al color de la carne cruda utilizada en productos elaborados de las categorías 08.1.2, 08.2 y 08.3, como las hamburguesas, albóndigas, salchichas frescas y patés. Por lo tanto, las notas 4 y 16 no se deberán aplicar a estos productos. 2) Se han adoptado disposiciones para otros colores.

<b>Recomendación 4 – Carotenoides, SIN 160a(i), 160a(iii), 160e, 160f</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los carotenoides en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15).	500 mg/kg		6	1) Se usan para dar color a la pasta de frijol. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Se usa en alimentos complejos que no están contemplados en las otras categorías. 3) Color usado para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. 4) Si se proponen disposiciones para la categoría 16, los productos deberán definirse completamente y los usos de aditivos limitados a estos productos. Por lo general los productos pueden quedar en otras categorías de alimentos o como alimentos compuestos (y, por lo tanto, estar sujetos a las disposiciones relativas a la transferencia).

### CAROTENOS, VEGETALES (SIN 160AII)

23. El CAC adoptó en su 28ª reunión diversas disposiciones en la NGAA para el uso de carotenos vegetales.

24. El JECFA determinó en su 41ª reunión (1993) que es aceptable el uso de los carotenos vegetales como color, siempre que las dosis de uso no superen la concentración normalmente presente en las hortalizas.

<b>Recomendación 1 – Betacarotenos vegetales, SIN 160a(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>incluya en el trámite 3</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los betacarotenos vegetales en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	20 mg/kg	Nota CC		1) Se usa para dar color a productos análogos a la crema. Los niveles son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Los sucedáneos de la crema son emulsiones pigmentadas de agua y grasas. Se usan colores para uniformar el color. Se justifica igualmente una gran variedad de colores y se deberían permitir asimismo. 3) Expresados como betacarotenos.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	1000 mg/kg			1) Se usan para dar color a mezclas de cacao (jarabes). Los niveles son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario.
5.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	100 mg/kg	Nota CC		1) Se usan para dar color a productos de imitación del chocolate.
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	5 mg/kg	Nota CC		1) Se usan en jarabes líquidos de azúcar. Los niveles son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Se usan para dar color a revestimientos de tortas, igual que para 11.4. 3) 11.3 abarca las soluciones de azúcar, soluciones de azúcares invertidos y jarabes de azúcares invertidos, de acuerdo a la definición de la Directiva de los azúcares de la UE. No hay necesidad tecnológica de dar color a estos azúcares ni permiso de usarlos en la legislación de la UE. Además, estos productos mezclados ya están comprendidos en la categoría 11.4 (otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar-), de la NGAA incluyen todos los tipos de jarabes de mesa, jarabes para productos de panadería fina y hielos comestibles (por ej., jarabe de caramelo, jarabes aromatizados), y revestimientos decorativos de azúcar (por ej., cristales de azúcar pigmentada para galletas) [véanse los descriptores de las categorías de alimentos de la NGAA].)
15.3	Aperitivos a base de pescado	25 mg/kg			1) Se usa para pigmentar aperitivos. Los niveles son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Restablecer el color destruido durante la producción.

<b>Recomendación 1 – Betacarotenos vegetales, SIN 160a(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>incluya en el trámite 3</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los betacarotenos vegetales en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Justificación proporcionada al GTe	
				3) Impartir color. 4) Se apoya la dosis de 100 mg/kg para la categoría 15.1, que es técnicamente pertinente.	

<b>Recomendación 2 – Betacarotenos vegetales, SIN 160a(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>suspenda</b> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre los betacarotenos vegetales en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	BPF	Nota 16	6	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	Nota 95	6	

<b>Recomendación 3 - Betacarotenos vegetales, SIN 160a(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre los betacarotenos vegetales en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
02.2.1.2 <sup>14</sup>	Margarina y productos análogos	30 mg/kg	Nota CC	3	Revisión: modificar la disposición adoptada con un LM de 25 mg/kg.
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF	Nota 4 y 16	6	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	100 mg/kg	Nota CC	6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	100 mg/kg	Nota CC	6	
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	200 mg/kg		3	1) Se usan para impartir color a semillas de girasol. Las dosis máximas de uso son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) La fruta y las hortalizas pierden color durante la elaboración y el almacenamiento. Por lo tanto, se usan para restablecer el color perdido durante el tratamiento térmico. 3) Se usa en patatas granuladas y en copos. 4) Las normas del Codex 79 y 80 contienen disposiciones sobre colores y la NGAA adoptó 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	1 320 mg/kg		3	1) Se usa para dar color a encurtidos. Los niveles son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Restablecer el color destruido durante la producción. 3) Para dar color. 4) Se puede usar, por ej. en rizomas. 5) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. Para obtener el color son necesarios 50 mg/kg como betacarotenos.

<sup>14</sup> CX/FA 08/40/6 proposes to revise the GSFA food category system. If endorsed by the CCFA, food categories 02.2.1.1, 02.2.1.2 and 02.2.1.3 would be deleted.

<b>Recomendación 3 - Betacarotenos vegetales, SIN 160a(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre los betacarotenos vegetales en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
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 (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	200 mg/kg		3	1) Se usa para dar color a legumbres y leguminosas. Los niveles son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Restablecer el color destruido durante la producción. 3) Para dar color. Las normas del Codex 55, 58, 81 y 115 contienen disposiciones sobre colores y la NGAA ha adoptado disposiciones en esta categoría. 4) Se puede usar, por ej. en rizomas; y 5) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. Para obtener el color son necesarios 50 mg/kg como betacarotenos.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	100 mg/kg	Nota CC	3	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	100 mg/kg	Nota CC	6	Adoptar 100 mg/kg con la nota CC.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	1 000 mg/kg		3	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	1 000 mg/kg		3	1) En esta categoría se está adoptando el uso de otros colores, como el caramelo clase III. 2) Se usan para dar color a fideos chinos. Los niveles son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 3) Los betacarotenos dan color y contribuyen a diversos aromas y tipos de productos.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	1 000 mg/kg		3	Por congruencia con CX STAN 249.
07.1.6	Mezclas para pan y productos de panadería ordinaria	100 mg/kg	Nota CC	3	1) Se usan para dar color a mezclas para panqueques. Los niveles son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Se usan para dar color a mezclas para tortas, por ej. torta de limón. 3) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. 4) Permitidos en muchos países, como las Filipinas, la India, Corea y otros.
09.1.1	Pescado fresco	100 mg/kg	Notas 4, 16, 50 y CC	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	1 000 mg/kg	Nota 95	3	
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	500 mg/kg		3	Adoptar sólo en la subcategoría 12.2.2. La consecuencia es la suspensión de la disposición en la categoría 12.2. Corregir sólo en la subcategoría 12.2.2.
12.2.2	Aderezos y condimentos	500 mg/kg		3	
12.10.3	Pasta de soja fermentada ("miso")	1 000 mg/kg		6	Se usa en el miso.
14.1.2.2	Zumos (jugos) de hortalizas	2 000 mg/kg		3	1) Se pueden usar como color para zumos de hortalizas. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos, es preferible a los colorantes artificiales.
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	2 000 mg/kg	Nota 127	3	1) Se pueden usar como color para zumos de hortalizas. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos, es preferible a los colorantes artificiales.

<b>Recomendación 3 - Betacarotenos vegetales, SIN 160a(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre los betacarotenos vegetales en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	100 mg/kg	Nota CC	3	1) Se usan en néctares de hortalizas. Los niveles son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Las hortalizas se decoloran durante la elaboración y el almacenamiento. Por lo tanto, se usan para restablecer el color destruido durante el tratamiento térmico.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	100 mg/kg	Notas 127 y CC	3	1) Se usan en concentrados para néctares de hortalizas. Los niveles son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Las hortalizas se decoloran durante la elaboración y el almacenamiento. Por lo tanto, se usan para restablecer el color destruido durante el tratamiento térmico.
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	25 mg/kg		6	Adoptar 100 mg/kg con la nota CC. 1) Se pueden usar en aperitivos de patata. Aperitivos. 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos, es preferible a los colorantes artificiales. 3) Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y se deberían permitir asimismo.
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	100 mg/kg	Nota CC	3	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	20 000 mg/kg		3	Color para revestimientos.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1 000 mg/kg		3	Se usan en alimentos complejos.

<b>Recomendación 4 – Betacarotenos, vegetales, SIN 160a(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los betacarotenos vegetales en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	20 mg/kg	Notas 4, 16 y 117	6	1) Se usan para uniformar el color de la carne cruda utilizada en los productos elaborados de las categorías 08.1.2, 08.2 y 08.3, como las hamburguesas, albóndigas, salchichas frescas y patés. Por lo tanto, las notas 4 y 16 no se deberán aplicar a estos productos. 2) Se recomienda incrementar la dosis a 100 mg/kg de la sustancia colorante, como para los carotenoides. 3) Se apoya la inclusión de las notas 4 y 16, y la exclusión de las notas 4 y 16.

### CANTAXANTINA (SIN 161G)

25. En su 28ª reunión el CAC adoptó una disposición sobre la utilización de la cantaxantina en la NGAA.

26. El JECFA (1995) asignó a la cantaxantina una IDA de 0,03 mg/kg pc/d.

27. En su 30ª reunión el CCFAC pidió que el JECFA realizara estimaciones de la ingesta de cantaxantina basadas en las dosis máximas de utilización pendientes en la NGAA y datos del consumo nacional de alimentos. El JECFA concluyó en su 53ª reunión (1999) que la ingesta alimentaria de cantaxantina superaba la IDA de 0-0,13 mg/kg pc. La exposición indirecta mediante el uso de cantaxantina como color en los piensos es la fuente principal de esta sustancia en los alimentos. Con todo, el JECFA concluyó que es poco probable que la ingesta de cantaxantina a largo plazo exceda la IDA.

<b>Recomendación 1 – Cantaxantina, SIN 161g</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <b>suspenda</b> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la cantaxantina en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
02.1.2	Grasas y aceites vegetales	BPF		6	
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	BPF		6	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	BPF		6	
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	BPF		6	
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	1 000 mg/kg	Nota 94	6	

<b>Recomendación 2 - Cantaxantina, SIN 161g</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la cantaxantina en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	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)	<b>15 mg/kg</b>		6	
01.6.1	Queso no madurado	<b>15 mg/kg</b>		6	
01.6.2	Queso madurado	<b>15 mg/kg</b>		6	
01.6.4	Queso elaborado, fundido	<b>15 mg/kg</b>		6	
01.6.5	Productos análogos al queso	<b>15 mg/kg</b>		6	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	<b>15 mg/kg</b>		6	
02.2.1.3 <sup>15</sup>	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	<b>15 mg/kg</b>		6	
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	<b>15 mg/kg</b>		6	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	<b>15 mg/kg</b>		6	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	<b>15 mg/kg</b>		6	
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	200 mg/kg		6	
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>15 mg/kg</b>		6	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	<b>15 mg/kg</b>		6	
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	<b>15 mg/kg</b>		6	
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>15 mg/kg</b>		6	

<sup>15</sup> En CX/FA 08/40/6 se propone revisar el sistema de categorías de los alimentos de la NGAA. Si lo ratifica el CCFA, se eliminarían las categorías 02.2.1.1, 02.2.1.2 y 02.2.1.3.

<b>Recomendación 2 - Cantaxantina, SIN 161g</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la cantaxantina en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.	15 mg/kg		6	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	15 mg/kg		6	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	15 mg/kg		6	Adoptar 15 mg/kg.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	50 mg/kg		3	
06.4.2	Pastas y fideos deshidratados y productos análogos	15 mg/kg		6	Se usa en los alimentos de la categoría 06.4.2.
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	15 mg/kg		6	
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	15 mg/kg		6	
07.0	Productos de panadería	15 mg/kg		6	
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente	100 mg/kg	Nota 118		
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	35 mg/kg	Nota 95	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	100 mg/kg		6	Se requiere para corregir, mejorar o acentuar el color de la salsa elaborada a base de tomates que se utiliza en productos que no afectarán el color del pescado o la carne en un procedimiento a alta temperatura.
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	15 mg/kg	Nota 22	6	
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	15 mg/kg		6	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	15 mg/kg		6	
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	15 mg/kg		6	
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	15 mg/kg		6	
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	15 mg/kg		6	
12.2.2	Aderezos y condimentos	20 mg/kg		6	
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	30 mg/kg	Nota 127	6	
12.6	Salsas y productos análogos	100 mg/kg		6	
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	5 mg/kg		6	La cantaxantina tiene un uso limitado en algunas bebidas de jugos porque imparte una tonalidad diferente de la gama amarillo-naranja-rojo que por lo general es muy diferente de otros carotenos. Consideramos que 5 mg/kg representan las dosis actuales de uso en algunas bebidas de

<b>Recomendación 2 - Cantaxantina, SIN 161g</b>					
El GTe recomienda que el CCFA en su 40ª reunión <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la cantaxantina en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					jugos.
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	5 mg/kg	Nota 127	6	1) Color para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos 2) En Brasil, Argentina, Uruguay y Paraguay la dosis máxima legislada es de 35 mg/kg. Se utiliza para estabilizar el color natural idéntico.
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	5 mg/kg		6	Color estable para bebidas alcohólicas.
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	5 mg/kg		3	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	45 mg/kg		6	Color estable, idéntico al natural.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	80 mg/kg	Nota 2	6	

<b>Recomendación 3 – Cantaxantina, SIN 161g</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para la cantaxantina en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
05.3	Goma de mascar	15 mg/kg		6	1) <b>Justificación técnica</b> La cantaxantina, como otros colores de los alimentos utilizados en la goma de mascar, pertenece a una gran variedad de agentes colorantes que permiten adaptar el color al agrado del consumidor. 2) <b>Inocuidad</b> La cantaxantina no se utiliza en una gran variedad de productos de goma de mascar. Por lo tanto, no la consume una amplia variedad de la población. Suponiendo un nivel máximo de uso de 30 mg/kg, y un consumo de 3 g al día, y que durante la masticación se ingiriera el 100% del contenido de cantaxantina, correspondería sólo al 5% de la IDA. 3) Se ha asignado a la cantaxantina una IDA muy baja y sólo se permite su uso en las salchichas francesas en la CE.

### EXTRACTO DE PIEL DE UVA (SIN 163II)

28. En su 26ª reunión (1982) el JECFA asignó una IDA de 2,5 mg/kg pc/d al extracto de piel de uva.

<b>Recomendación 1 – Extracto de piel de uva, SIN 163(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>incluya en el trámite 3</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Justificación proporcionada al GTe	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	200 mg/kg	Note DD	1) Se usa en mezclas de cacao. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Este color contribuye a distintos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente el uso de una gran variedad de colores y se deberían permitir asimismo. 3) Se apoya el uso máximo de 200 mg/kg de pigmento.	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	200 mg/kg	Nota DD	1) Se usa en rellenos. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) El color contribuye a diversos aromas y tipos de	



<b>Recomendación 1 – Extracto de piel de uva, SIN 163(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>incluya en el trámite 3</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Justificación proporcionada al GTe	
				productos. Se justifica igualmente el uso de una gran variedad de colores y se deberían permitir asimismo. 3) Se apoya el uso máximo de 200 mg/kg de pigmento.	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	200 mg/kg	Nota DD	1) Se usa en productos de chocolate. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) El color contribuye a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente el uso de una gran variedad de colores y se deberían permitir asimismo. 3) Se apoya el uso máximo de 200 mg/kg de pigmento. 4) La recomendación actual del GTe es que se adopten 500 mg/kg para la categoría 5.2 (Dulces duros y blandos, turrón y mazapán). Los dulces de la categoría 5.2 quedarían en la categoría 5.1.4 cuando van cubiertos de chocolate. Entre estos productos están, por ejemplo, las mentas cubiertas de chocolate (como los Altoids cubiertos de chocolate oscuro), los turróns cubiertos de chocolate, etc. Por lo tanto, el mismo nivel de uso de los extractos de piel de uva que se permite en 5.2 debería permitirse para los dulces de 5.1.4 Productos de cacao y chocolate.	
15.3	Aperitivos a base de pescado	500 mg/kg		1) Se usa en aperitivos de colores. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Se usa para restablecer el color que se destruyó durante la producción.	

<b>Recomendación 2 – Extracto de piel de uva, SIN 163(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>suspenda</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1 500 mg/kg		3	No hay justificación tecnológica.
01.6.1	Queso no madurado	1 000 mg/kg		3	No hay justificación tecnológica.
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	125 mg/kg		6	No hay justificación tecnológica.
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	BPF	Nota 16	6	No hay justificación tecnológica.
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	1 500 mg/kg		3	Reasignado a la subcategoría. Véase la recomendación 2.

<b>Recomendación 3 – Extracto de piel de uva, SIN 163(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	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)	150 mg/kg	Notas 52 y DD	3	Se necesita un LM de 150 mg/kg de antocianina para los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente el uso de una gran variedad de colores y se deberían permitir asimismo.
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	1500 mg/kg		3	Adoptar sólo en la subcategoría 01.4.4.

<b>Recomendación 3 – Extracto de piel de uva, SIN 163(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	150 mg/kg	Nota DD		La consecuencia es suspender la disposición en la categoría 01.4. 1) Reasignado de la categoría de alimentos más amplia. 2) Se usan los colores para uniformar el color. 3) Se usa para dar color a productos color crema. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 4) Se apoya el uso máximo de 150 mg/kg de pigmento, que es lo necesario. 5) Se usa en sucedáneos de la nata y la leche que constan de una emulsión pigmentada de grasas vegetales y agua. 6) Ya se adoptaron colores para esta categoría.
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	150 mg/kg	Nota DD	3	1) Se usa como color en productos análogos a la leche, como la leche de fresas. Las dosis máximas son suficientes para obtener el efecto tecnológico necesario. 1) Se usa en sucedáneos de la nata y la leche que constan de una emulsión pigmentada de grasas vegetales y agua. 2) Se usan los colores para uniformar el color. 3) Ya se adoptaron colores para esta categoría. 4) Se apoya el uso máximo de 150 mg/kg de pigmento, que es lo necesario.
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	1 000 mg/kg		3	
01.6.4.2	Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	1 000 mg/kg		3	
01.6.5	Productos análogos al queso	1 000 mg/kg		3	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	200 mg/kg	Nota DD	6	Se necesita una dosis de 200 mg/kg de pigmento para contribuir a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	200 mg/kg	Nota DD	3	Se necesita una dosis de 200 mg/kg de pigmento para contribuir a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	1 000 mg/kg		3	Adoptar 100 mg/kg con la nota DD.
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	100 mg/kg	Nota DD	6	1) Para impartir color (están permitidos otros colores). 2) Se usa en sorbetes. 3) Se necesita una dosis de 200 mg/kg de pigmento para contribuir a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	BPF	Notes 4 y 16	6	
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	1 500 mg/kg		3	
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	1 500 mg/kg		3	1) Se usa para pigmentar fruta embotellada. La dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) La fruta pierde color durante la

<b>Recomendación 3 – Extracto de piel de uva, SIN 163(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <u>adopte</u> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					elaboración y el almacenamiento. Por lo tanto, se usa para restablecer el color perdido durante el tratamiento térmico.
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	500 mg/kg	Nota DD	3	Se necesita una dosis de 500 mg/kg de pigmento para contribuir a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
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	500 mg/kg	Nota DD	6	Se necesita una dosis de 500 mg/kg de pigmento para contribuir a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	500 mg/kg	Nota DD	3	Se necesita una dosis de 500 mg/kg de pigmento para contribuir a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	500 mg/kg	Nota DD	3	Se necesita una dosis de 500 mg/kg de pigmento para contribuir a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	500 mg/kg	Nota DD	3	Se necesita una dosis de 500 mg/kg de pigmento para contribuir a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	500 mg/kg	Nota DD	3	Se necesita una dosis de 500 mg/kg de pigmento para contribuir a los diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
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	Nota DD	6	Para impartir color (está permitido el uso de otros colores).
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 DD	3	1) Se usa en purés de hortalizas. 2) Para impartir color (está permitido el uso de otros colores). 3) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
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	100 mg/kg	Nota DD	3	1) Se usan en postres de origen vegetal y en hortalizas encurtidas dulces. 2) Para impartir color (está permitido el uso de otros colores). 3) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
04.2.2.7	Productos a base de hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos,	100 mg/kg	Nota DD	3	1) Se utiliza en hortalizas fermentadas. 2) Para impartir color (están permitidos otros colores).

<b>Recomendación 3 – Extracto de piel de uva, SIN 163(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	legumbres y leguminosas y aloe vera) y algas marinas fermentadas, excluidos los productos fermentados de soja de la categoría 12.10				3) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	<b>200 mg/kg</b>	<b>Nota DD</b>	3	El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.	<b>500 mg/kg</b>	<b>Nota DD</b>	3	El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
05.3	Goma de mascar	500 mg/kg	<b>Nota DD</b>	6	<p><b>1) Necesidad tecnológica/justificación de la dosis</b>  Las antocianinas son solubles en agua, difíciles de dispersar en la goma de mascar y son anfotéricas por naturaleza, con cuatro formas principales dependientes del pH. Los extractos comerciales con un pH de hasta 3,8 son de tonalidad rojo rubí, pero conforme aumenta el pH, el color se hace más azul, menos intenso y menos estable. Es necesario utilizar cantidades considerables para obtener una goma de mascar de color aceptable que satisfaga las expectativas del consumidor, cuando se utilizan colores "naturales". Debido a las limitaciones del pH para estabilizar el color, las antocianinas no se utilizan comúnmente en productos que tengan un pH superior a 4,2. El efecto del color es muy bajo y se necesitan dosis de color elevadas para producir una pigmentación adecuada y lograr estabilidad en la goma, además de encubrir los colores del edulcorante y la base. Los productos son razonablemente estables en el calor pero por lo común se requiere más color para garantizar un aspecto razonable cuando se necesita usar temperaturas más elevadas, ya que puede haber pérdida de color y producirse un color pardo.  Este pigmento, al ser soluble en agua, se puede combinar con colores que no son solubles en agua (Ponceau 4R) para obtener un color singular que se produce durante la masticación y se puede asociar a cambios en el aroma. Es un importante color soluble en agua que es estable en gomas de mascar de sabor ácido.  Se necesita una dosis mínima de 10 000 mg/kg para obtener un color aceptable para el consumidor.</p> <p><b>Inocuidad</b>  El JECFA asignó a los extractos de piel de uva una IDA de 2,5 mg/kg de peso</p>

<b>Recomendación 3 – Extracto de piel de uva, SIN 163(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					corporal. El consumo de 3 g de goma de mascar <sup>16</sup> que contengan 10 000 mg/kg de extracto de piel de uva, por un adulto de 60 kg, se traduciría en la ingestión de 30 mg/d, o el 5% de la IDA. Esto supone una extracción del 100% del color durante la masticación y supone que todos los productos de goma de mascar estuvieran teñidos con extractos de piel de uva. 2) El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	500 mg/kg	Nota DD	3	El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	200 mg/kg		6	1) Se usa para impartir color a cereales para el desayuno. La dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) El color contribuye a los diversos sabores y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y éstos también deberían permitirse. 3) Se apoya el uso máximo de 200 mg/kg de pigmento.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	200 mg/kg	Nota DD	3	
07.0	Productos de panadería	1500 mg/kg		3	Adoptar sólo en las subcategorías 07.1.2 y 07.1.4.
07.1.2	<b>“Crackers”, excluidos los “crackers” dulces</b>	200 mg/kg	Nota DD		La consecuencia es suspender la disposición en la categoría 07.0 . Corregida a las subcategorías específicas solamente (07.1.2 y 07.1.4). 1) Se venden productos de panadería con uvas pigmentadas. La dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario. 2) Colores necesarios para identificar el aroma. <b>07.1.2 –</b> <b>1) Se usa en productos de crackers. La dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario.</b> <b>2) Colores necesarios para identificar el aroma.</b> <b>3) Se apoya el uso máximo de 200 mg/kg de pigmento, que es necesario</b>
07.1.4	<b>Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado</b>	200 mg/kg	Nota DD		<b>07.1.4 –</b> <b>1) Se usa para dar color a picatostes. La dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario.</b> <b>2) Colores necesarios para identificar</b>

<sup>16</sup> Las cifras recopiladas en todos los países de la CEE muestran que el consumo diario per cápita de goma de mascar en la CEE es de 1g/día. El consumo más abundante de este producto es tres veces el consumo per cápita, según se demostró en la 18ª reunión del Comité FAO/OMS del Codex para los Aditivos Alimentarios: "Orientaciones para una evaluación sencilla de la ingesta de aditivos alimentarios", y se confirmó a través de un estudio de la CEE realizado en algunos países de la CEE.

<b>Recomendación 3 – Extracto de piel de uva, SIN 163(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
					<b>el aroma.</b> <b>3) Se apoya el uso máximo de 200 mg/kg de pigmento, que es necesario.</b>
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	5 000 mg/kg	Notas <b>4 y 16</b>	3	Categoría de alimentos en la cual se justifica el uso de uno o más colores.
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	1 000 mg/kg	Notas <b>4, 16 y 94</b>	6	1) Color necesario para dar un agradable aspecto apetitoso al producto.
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	5 000 mg/kg		3	1) Para dar color (está permitido el uso de otros colores). 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente	5 000 mg/kg		3	1) Para dar color (está permitido el uso de otros colores). 2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), y sin tratar térmicamente	5 000 mg/kg	Nota 16	3	Color necesario para dar un agradable aspecto apetitoso al producto.
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente	5 000 mg/kg	Nota 16	3	Color necesario para dar un agradable aspecto apetitoso al producto.
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	5 000 mg/kg	Nota 16	3	Color necesario para dar un agradable aspecto apetitoso al producto.
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	5 000 mg/kg	Nota 16	3	Color necesario para dar un agradable aspecto apetitoso al producto.
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	5 000 mg/kg		3	
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	<b>Nota 16</b>	3	Se puede utilizar en productos pesqueros.
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	Notas 16 y <b>95</b>	6	
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	500 mg/kg	<b>Nota 95</b>	3	Alimentos elaborados que contienen aromas que utilizan, por ejemplo, salsa pigmentada de uva.
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1 000 mg/kg	Notas 16 y <b>95</b>	3	
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	1 000 mg/kg	Nota 22	3	
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	500 mg/kg	Nota 16	3	
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y	1 500 mg/kg	Nota 16	3	

<b>Recomendación 3 – Extracto de piel de uva, SIN 163(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
	equinodermos				
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	1 500 mg/kg		3	
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	1 500 mg/kg	Nota 16	3	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	1 500 mg/kg	<b>Nota 16</b>	3	
10.1	Huevos frescos	1 500 mg/kg	Nota 4	3	Categoría de alimentos en la cual se justifica el uso de uno o más colores.
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	<b>200 mg/kg</b>	<b>Nota DD</b>	3	El color contribuye a diversos aromas y tipos de productos. Se justifica igualmente una amplia variedad de colores y se deberían permitir asimismo.
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	1 500 mg/kg		3	Adoptar sólo en la subcategoría 12.2.2.  La consecuencia es suspender la disposición en la categoría 12.2. Corregido sólo en la subcategoría 12.2.2.
12.2.2	Aderezos y condimentos	<b>1 500 mg/kg</b>			
12.4	Mostazas	<b>200 mg/kg</b>	<b>Nota DD</b>	3	
12.5	Sopas y caldos	<b>500 mg/kg</b>	<b>Nota DD</b>	3	
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	<b>300 mg/kg</b>	<b>Nota DD</b>	3	
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	<b>300 mg/kg</b>	<b>Nota DD</b>	3	
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	<b>300 mg/kg</b>	<b>Nota DD</b>	3	
12.7	Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	1 500 mg/kg		3	
12.9.5	Otros productos proteínicos	500 mg/kg		3	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	<b>250 mg/kg</b>	<b>Nota DD</b>	3	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	<b>250 mg/kg</b>	<b>Nota DD</b>	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	<b>250 mg/kg</b>	<b>Nota DD</b>	3	

<b>Recomendación 3 – Extracto de piel de uva, SIN 163(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
13.6	Complementos alimenticios	250 mg/kg	Nota DD	3	<p>El extracto de piel de uva (SIN 163ii) se utiliza en los complementos alimenticios (categoría 13.6) para impartir color al revestimiento de las cápsulas. Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha observado que impartir color a la superficie de los productos es la mejor forma de diferenciar entre productos, tanto en la manipulación posterior a la producción como para el propio reconocimiento y control del consumidor.</p> <p>Las dosis de uso varían de acuerdo al grosor del revestimiento o del casquete y a la intensidad del color requerido. Sin embargo, toda aplicación debería adaptarse a una dosis máxima de 1 500 mg/kg, con base en el contenido del componente de color. El extracto de piel de uva es una opción preferida a los colores artificiales.</p>
14.1.3.2	Vegetable nectar	1 500 mg/kg		3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Se usa en néctares de hortalizas. La dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario.</li> <li>2) Las hortalizas pierden color durante la elaboración y el almacenamiento. Por lo tanto úsese para restablecer el color destruido durante la elaboración.</li> <li>3) Se apoya el uso máximo de 150 mg/kg de pigmento, que es necesario.</li> <li>4) Si el uso es inocuo y el producto está etiquetado en forma fidedigna y que no conduzca a engaño, es suficiente para garantizar la protección del consumidor.</li> <li>5) Los Estados Unidos han establecido la inocuidad del uso del extracto de piel de uva en bebidas a base de agua aromatizadas y con gas, bases para bebidas y bebidas alcohólicas.</li> </ol>
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	1 500 mg/kg	Nota 127	3	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Se usa en néctares de hortalizas. La dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario.</li> <li>2) Las hortalizas pierden color durante la elaboración y el almacenamiento. Por lo tanto úsese para restablecer el color destruido durante la elaboración.</li> <li>3) Se apoya el uso máximo de 150 mg/kg de pigmento, que es necesario.</li> <li>4) Si el uso es inocuo y el producto está etiquetado en forma fidedigna y que no conduzca a engaño, es suficiente para garantizar la protección del consumidor.</li> </ol> <p>Los Estados Unidos han establecido la inocuidad del uso del extracto de piel de uva en bebidas a base de agua aromatizadas y con gas, bases para bebidas y bebidas alcohólicas.</p>
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	300 mg/kg	Nota DD	6	



<b>Recomendación 3 – Extracto de piel de uva, SIN 163(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	300 mg/kg	Nota DD	3	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	300 mg/kg	Nota DD	3	
14.2.3.2	Vinos de uva espumosos y semiespumosos	1 500 mg/kg		3	<p>1) Se usa en vinos de uva espumosos. La dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario.</p> <p>2) El color se usa para impartir color.</p> <p>3) Apoyar el uso máximo de 300 mg/kg de pigmento, que es necesario.</p> <p>4) Si el uso es inocuo y el producto está etiquetado en forma fidedigna y que no conduzca a engaño, es suficiente para garantizar la protección del consumidor. Los Estados Unidos han establecido la inocuidad del uso del extracto de piel de uva en bebidas a base de agua aromatizadas y con gas, bases para bebidas y bebidas alcohólicas.</p> <p>5) En la Norma de la OIV para Prácticas enológicas, no se permite el uso de colores en los vinos de uva (categoría 14.2.3). Su inclusión en estas categorías no muestra justificación técnica y podría confundir al consumidor. Si se tiene en cuenta la propuesta que figura en la CL 2007/28-FA (p.14), los extractos de piel de uv se consideran una enocianina, a la que sólo se hace referencia por el número del SIN (SIN 163ii).</p> <p>Con todo, durante la elaboración del vino, está permitida la piel de uva para efectos de los taninos, pero no como agente colorante.</p>
14.2.3.3	14.2.3.3 Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	1 500 mg/kg		3	<p>1) Se usa en el vino dulce de uva. La dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario.</p> <p>2) Apoyar el uso máximo de 300 mg/kg de pigmento, que es necesario.</p> <p>3) Si el uso es inocuo y el producto está etiquetado en forma fidedigna y que no conduzca a engaño, es suficiente para garantizar la protección del consumidor. Los Estados Unidos han establecido la inocuidad del uso del extracto de piel de uva en bebidas a base de agua aromatizadas y con gas, bases para bebidas y bebidas alcohólicas.</p> <p>4) En la Norma de la OIV para Prácticas enológicas, no se permite el uso de colores en los vinos de uva (categoría 14.2.3). Su inclusión en estas categorías no muestra justificación técnica y podría confundir al consumidor. Si se tiene en cuenta la propuesta que figura en la CL 2007/28-FA (p.14), los extractos de piel de uv se consideran una enocianina, a la que sólo se hace referencia por el número del SIN (SIN 163ii).</p> <p>Con todo, durante la elaboración del vino, está permitida la piel de uva para efectos de los taninos, pero no como agente colorante.</p>
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	300 mg/kg	Nota DD	3	

<b>Recomendación 3 – Extracto de piel de uva, SIN 163(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	300 mg/kg	Nota DD	3	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	300 mg/kg	Nota DD	3	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	500 mg/kg	Nota DD	3	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	300 mg/kg	Nota DD	3	

<b>Recomendación 4 – Extracto de piel de uva, SIN 163(ii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los extractos de piel de uva en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
04.1.2.7	Frutas confitadas	1 500 mg/kg		3	El LM de 1500 mg/kg parece elevado. El consumo en los niños podría exceder la IDA.
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	1 000 mg/kg		3	El LM de 1500 mg/kg parece elevado. El consumo en los niños podría exceder la IDA.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	1 500 mg/kg		3	1) Se usa en alimentos compuestos. La dosis máxima es suficiente para obtener el efecto tecnológico necesario.
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	10 mg/kg		6	2) Se usa en alimentos compuestos que no están contemplados en otras categorías. 3) Color usado para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. 4) Si se proponen disposiciones para la categoría 16, se deberán definir completamente los productos y los usos de los aditivos limitados a estos productos. Casi todos los productos pueden quedar en otras categorías o como productos compuestos (y, por lo tanto, quedan sujetos a las disposiciones sobre la transferencia).

### ÓXIDOS DE HIERRO (SIN 172i, 172ii, 172iii)

29. En su 28ª reunión el CAC adoptó diversas disposiciones en la NGAA para el uso de los óxidos de hierro.

30. En su 23ª reunión (1979) el JECFA asignó a los óxidos de hierro (172i, 172ii, 172iii) una IDA de 0,5 mg/kg pc/d.

31. En su 30ª reunión el CCFAC pidió que el JECFA hiciera evaluaciones de la ingestión para los óxidos de hierro con base en los niveles de uso pendientes en la NGAA y datos del consumo de alimentos de los países. En su 53ª reunión (1999), el JECFA concluyó que es improbable que la ingestión de óxidos de hierro exceda la IDA de 0-0,5 mg/kg pc.

<b>Recomendación 1 – Óxidos de hierro, SIN 172(i), 172(ii), 172(iii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>suspenda</b> el trabajo relativo a las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los óxidos de hierro en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al Gte
01.4	Nata (crema) (natural) y productos análogos	GMP		6	
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	
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 (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	75 mg/kg		3	
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	1 000 mg/kg	Note 94	6	
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente	1 000 mg/kg	Note 78	6	
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente	BPF	Note 16	6	
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	BPF	Note 16	6	
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	BPF	Note 16	6	
09.1.1	Pescado fresco	BPF	Note 50	6	
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	BPF	Note 95	6	
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	BPF		6	
14.2.2	Sidra y sidra de pera	BPF		6	
14.2.3.2	Vinos de uva espumosos y semiespumosos	BPF		6	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	BPF		6	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	BPF		6	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	BPF		6	

<b>Recomendación 2 – Óxidos de hierro, SIN 172(i), 172(ii), 172(iii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los óxidos de hierro en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al Gte
01.6.1	Queso no madurado	BPF		6	La norma del Codex 221 contiene disposiciones sobre otros colores.
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	300 mg/kg	Note 92	6	Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
05.3	Goma de mascar	10 000 mg/kg		6	1) Este aditivo es necesario para obtener los colores negros deseados de la goma de mascar. Dado que la incorporación del color no produce un fuerte efecto de pigmentación, se necesitan cantidades más elevadas para obtener un efecto de color adecuado al dispersarse en la goma de mascar. Utilizados en cantidades suficientes, los óxidos de hierro imparten a la goma de mascar una tonalidad característica de negro brillante, apropiada para los productos de determinados sabores (por ej. regaliz). Los óxidos de hierro proporcionan un tono

<b>Recomendación 2 – Óxidos de hierro, SIN 172(i), 172(ii), 172(iii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los óxidos de hierro en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al Gte
					<p>de negro más brillante que otros colores negros, como el carbón vegetal (E153), que produce una tonalidad más grisácea de negro de lo que es conveniente en algunos productos. Además, los óxidos de hierro se pueden utilizar en combinación con otros colores rojos, azules y marrones en la goma de mascar para dar a estos colores un aspecto más oscuro que si se aplican en su estado puro.</p> <p>De acuerdo al tono normal de otros ingredientes de la goma de mascar (por ej. azúcar, sorbitol, jarabe de glucosa, base de goma, etc.), puede variar la cantidad de óxidos de hierro necesaria para producir el color deseado. A partir de fórmulas anteriores y actuales, se necesitan 10 000 mg de óxidos de hierro por kg de goma de mascar terminada para producir el color aceptable para el consumidor. Diversos estudios han demostrado que considerables cantidades de color quedan atrapadas en la base de la goma de mascar al inicio de la fabricación y durante la masticación, y que se liberan cantidades variables de color durante la masticación y se mantienen cantidades considerables. Dosis de este color inferiores a 10 000 mg/kg pueden producir tonalidades más bien desagradables ya que el color se mezcla con el color cremoso o gris de la base de goma y con el color blanco brillante de los principales componentes edulcorantes. De esta manera, se necesitan dosis más elevadas para dominar y encubrir los colores de la base y los edulcorantes, a fin de impartir al producto cierto grado de brillantez y darle un aspecto agradable. En general, la estabilidad de los óxidos de hierro en el calor es buena, y en consecuencia su uso, pero se deben utilizar en productos que tengan un escaso contenido de humedad a fin de que retengan su estabilidad ante la luz.</p> <p>2) La dosis máxima de uso propuesta para la categoría de alimentos 05.3 (goma de mascar) se justifica a fin de obtener el efecto previsto.</p>
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	50 mg/kg		3	
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	<b>50 mg/kg</b>		6	
13.6	Complementos alimenticios	<b>7 500 mg/kg</b>	Nota 3	6	<p>1) Para impartir color (están permitidos otros colores). IFAC: Se necesita una dosis de más de 7 500 mg/kg.</p> <p>2) Los óxidos de hierro (SIN: 172i, 172ii and 172iii) se utilizan en complementos alimenticios (categoría 13.6) para impartir</p>

<b>Recomendación 2 – Óxidos de hierro, SIN 172(i), 172(ii), 172(iii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>adopte</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los óxidos de hierro en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al Gte
					<p>color al revestimiento de tabletas y a los casquetes de cápsulas. Al fabricarse, casi todos los complementos alimenticios son de color blanco o marrón claro, aunque contengan una variedad de ingredientes activos. Se ha observado que impartir color a la superficie de los productos es la mejor forma de diferenciar entre productos, tanto en la manipulación posterior a la producción como para el propio reconocimiento y control del consumidor.</p> <p>Las dosis de uso varían de acuerdo al grosor del revestimiento o del casquete y a la intensidad del color requerido. Sin embargo, toda aplicación debería adaptarse a una dosis máxima de 7 500 mg/kg, sola o conjunta. En muchos países, incluidos los de la Unión Europea, los óxidos de hierro son una opción preferida a los colores artificiales.</p> <p>3) Los óxidos de hierro habitualmente se utilizan en estas dosis en muchos países europeos, en numerosos productos comerciales, y también en otras regiones del mundo, como Australia y Sudáfrica. La dosis máxima de 7 500 mg/kg para los óxidos de hierro que se propone para los complementos alimenticios es inferior a las dosis que ya se utilizan comercialmente en complementos alimenticios. El siguiente ejemplo muestra la ingesta diaria con un sistema de revestimiento que contiene 18,7% de óxidos de hierro, aplicado a un complemento alimenticio con un 4% de aumento del peso, y suponiendo un consumo diario de complementos alimenticios de 3 g.</p> <p>3g (complemento alimenticio) x 4,0% (revestimiento) = 0,12 g revestimiento  0,12 g revestimiento x 1000 mg = 120 mg revestimiento  120 mg revestimiento x 0,1817 (óxido de hierro) = 21,80 mg óxido de hierro /día</p> <p>La IDA del JECFA multiplicada por un peso corporal de 60kg se traduciría en una cantidad diaria de 30 mg/día. El uso propuesto de 21,80 mg diarios es inferior a los 30 mg/día.</p> <p>En comparación con otros productos alimentarios, los consumidores regulan las cantidades diarias que ingieren de complementos alimenticios en su alimentación. Los fabricantes de complementos alimenticios refuerzan esta conducta mediante recomendaciones específicas de dosis presentadas en las etiquetas de los productos. Por lo tanto, la ingestión final a partir de los complementos alimenticios es considerablemente menor que la ingestión a partir del uso de alimentos ordinarios.</p>
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	<b>100 mg/kg</b>		6	Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	<b>100 mg/kg</b>	<b>Nota 127</b>	6	Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos.

<b>Recomendación 3 – Óxidos de hierro, SIN 172(i), 172(ii), 172(iii)</b>					
El GTe recomienda que el CCFA, en su 40ª reunión, <b>debata ulteriormente</b> las siguientes disposiciones sobre aditivos alimentarios para los óxidos de hierro en la NGAA.					
No. de cat.	Categoría de alimentos	Dosis máxima	Observaciones	Trámite	Justificación proporcionada al GTe
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	BPF		6	1) Categoría de alimentos en la cual se justifica el uso de uno o más colores. 2) La disposición requiere un nivel numérico de uso en vez de un nivel de BPF, porque la IDA es numérica. Pedir más información. Se requiere un nivel numérico para obtener el efecto tecnológico y la justificación.
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	BPF		6	1) Para dar color (está permitido el uso de otros colores). 2) La disposición requiere un nivel numérico de uso en vez de un nivel de BPF, porque este grupo de colores tienen una IDA numérica. 3) Se recomienda un LM de 150 mg/kg. Pedir más información. Se requiere un nivel numérico para obtener el efecto tecnológico y la justificación.
12.4	Mostazas	BPF		6	1) Para dar color (está permitido el uso de otros colores).
12.7	Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de papas) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	BPF		6	2) Para incrementar las propiedades organolépticas de los alimentos. 3) La disposición requiere un nivel numérico de uso en vez de un nivel de BPF, porque este grupo de colores tienen una IDA numérica. Pedir más información. Se requiere un nivel numérico para obtener el efecto tecnológico y la justificación.
12.9.5	Otros productos proteínicos	BPF		6	1) Para dar color (está permitido el uso de otros colores).
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	BPF		6	2) La disposición requiere un nivel numérico de uso en vez de un nivel de BPF, porque este grupo de colores tienen una IDA numérica. Pedir más información. Se requiere un nivel numérico para obtener el efecto tecnológico y la justificación.
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	BPF		6	
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	BPF		6	

**Apéndice I: Categorías de alimentos en las que se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes**

No. de Cat.	Categoría de Alimento	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)	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	1) No se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Los productos alimentarios de esta categoría que contienen edulcorantes intensos ya están en el mercado. Los análogos son alimentos elaborados y, por lo tanto, debería permitirse incluir aquí los edulcorantes (por ej., cremas para el café).
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	1) No se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Los productos alimentarios de esta categoría que contienen edulcorantes intensos ya están en el mercado. Los análogos son alimentos elaborados y, por lo tanto, debería permitirse incluir aquí los edulcorantes (por ej., cremas para el café).
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	1) No se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Los productos alimentarios de esta categoría que contienen edulcorantes intensos ya están en el mercado. Los análogos son alimentos elaborados y, por lo tanto, debería permitirse incluir aquí los edulcorantes.
01.6.5	Productos análogos al queso	1) No se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Los productos alimentarios de esta categoría que contienen edulcorantes intensos ya están en el mercado. Los análogos son alimentos elaborados y, por lo tanto, debería permitirse incluir aquí los edulcorantes.
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	1) No se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) El uso de edulcorantes intensos en emulsiones grasas permite fabricar productos previamente endulzados de sabores, ya que esta categoría comprende productos con sabores incorporados. Tienen las mismas necesidades tecnológicas que sus equivalentes lácteos.
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
3.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
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	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
04.1.2.7	Frutas confitadas	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
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	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
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))	1) <u>No</u> se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes.
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	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.

No. de Cat.	Categoría de Alimento	Justificación proporcionada al GTE
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 fermentados de soja de la categoría 12.10	Se piden ejemplos.
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrone, etc.	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
05.2.1	Caramelos duros	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
05.2.2	Caramelos blandos	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
05.2.3	Turrón y mazapán	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
05.3	Goma de mascar	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	1) <u>No</u> se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	1) <u>No</u> se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes.
07.1	Pan y productos de panadería ordinaria	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	1) <u>No</u> se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes.
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Se piden ejemplos.
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	Se piden ejemplos.
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	Se piden ejemplos.
11.6	Edulcorantes de mesa, incluidos los que contienen edulcorantes de gran intensidad	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
12.2	Hierbas aromáticas, especias, aderezos (incluidos los sucedáneos de la sal) y condimentos (p. ej., el aderezo para fideos instantáneos)	1) <u>No</u> se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes.
12.3	Vinagres	1) No se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) El vinagre se complementa y suaviza mediante la incorporación de productos de sabor dulce que acentúan el sabor. Los edulcorantes intensos equilibran bien la acidez.
12.4	Mostazas	1) Se incluye a petición de la Comisión Europea. 2) Se pide aclaración sobre si se trata de un uso como edulcorante o para acentuar el sabor.
12.5	Sopas y caldos	1) Se incluye a petición de la Comisión Europea. 2) Se pide aclaración sobre si se trata de un uso como edulcorante o para acentuar el sabor.
12.6	Salsas y productos análogos	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
12.7	Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	1) Se incluye a petición de la Comisión Europea. 2) Se pide aclaración sobre si se trata de un uso como edulcorante o para acentuar el sabor.
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
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	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
13.6	Complementos alimenticios	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
14.1.2.2	Vegetable juice	Include at request of Brazil and the European Commission.



No. de Cat.	Categoría de Alimento	Justificación proporcionada al GTe
14.1.2.4	Concentrados para zumos (jugos) de hortalizas	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
14.1.3.1	Néctares de frutas	1) Se incluye a petición de Brasil, la CE, ICBA e IFAC. 2) Está permitido el uso de edulcorantes en los néctares de frutas en muchos países y en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios están adoptas disposiciones para los edulcorantes.
14.1.3.2	Néctares de hortalizas	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
14.1.3.3	Concentrados para néctares de frutas	1) Se incluye a petición de Brasil. 2) Está permitido el uso de edulcorantes en los néctares de frutas en muchos países y en la Norma General del Codex para los Aditivos Alimentarios están adoptas disposiciones para los edulcorantes.
14.1.3.4	Concentrados para néctares de hortalizas	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	Los edulcorantes intensos son muy utilizados en estas bebidas (listas para el consumo y concentrados), debido a su relativa estabilidad en los líquidos. Los edulcorantes ya se utilizan en esta categoría en Japón y en varios otros países, en bebidas de agua y malteadas de leche.
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	1) <u>No</u> se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	1) <u>No</u> se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes. 2) Se justifica tecnológicamente el uso de edulcorantes.
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.
15.0	Aperitivos listos para el consumo	Se incluye a petición de Brasil y la Comisión Europea.

**Apéndice II: Categorías de la NGAA en las cuales se justifica el uso de uno o más colores**

<b>Núm. SCA</b>	<b>Título</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)	Se incluye porque el CCMMP está revisando la norma para las bebidas de leches fermentadas que probablemente contendrá disposiciones sobre colores.
01.3.2	Blanqueadores de bebidas	Se incluye porque hay disposiciones adoptadas para los colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
01.4.4	Productos análogos a la nata (crema)	
01.5.2	Productos análogos a la leche y la nata (crema) en polvo	
01.6.1	Queso no madurado	
01.6.2	Queso madurado	Se incluye porque las normas del Codex C-31, A6, 221 y el proyecto de norma para la mozzarella contienen disposiciones sobre colores.
01.6.2.1	Queso madurado, incluida la corteza	
01.6.2.2	Corteza de queso madurado	
01.6.2.3	Queso en polvo (para reconstitución; p. ej., para salsas a base de queso)	Se incluye porque hay disposiciones adoptadas para los colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
01.6.4	Queso elaborado, fundido	Se incluye porque las normas del Codex A8a, b y c contienen disposiciones sobre colores que se aplican a estas categorías de alimentos.
01.6.4.1	Queso fundido natural	
01.6.4.2	Queso fundido aromatizado, incluido el que contiene fruta, hortalizas, carne, etc.	
01.6.5	Productos análogos al queso	
01.7	Postres lácteos (como pudines, yogur aromatizado o con fruta)	Se incluye porque hay disposiciones adoptadas para los colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
02.1.3	Manteca de cerdo, sebo, aceite de pescado y otras grasas de origen animal	Se incluye porque la norma del Codex 19 contiene disposiciones sobre colores que se aplican a esta categoría de alimentos.
02.2.1	Emulsiones con un 80 por ciento de grasa como mínimo	Se añade a petición de la Comisión Europea.
02.2.1.1 <sup>17</sup>	Mantequilla (manteca) y mantequilla (manteca) concentrada	Se incluye porque la norma del Codex 01 contiene disposiciones sobre colores que se aplican a esta categoría de alimentos.
02.2.1.2	Margarina y productos análogos	Se incluye porque la norma del Codex 32 contiene disposiciones sobre colores y hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de la NGAA.
02.2.1.3	Mezclas de mantequilla (manteca) y margarina	
02.2.2	Emulsiones con menos del 80 por ciento de grasa	
02.3	Emulsiones grasas, principalmente del tipo agua en aceite, incluidos los productos a base de emulsiones grasas mezcladas y/o aromatizados	
02.4	Postres a base de grasas, excluidos los postres lácteos de la categoría de alimentos 01.7	
03.0	Hielos comestibles, incluidos los sorbetes	
04.1.1.2	Frutas frescas tratadas en la superficie	Incluir con las notas 4 y 16
04.1.2.2	Frutas desecadas	Incluir por la siguiente justificación: debido al efecto de la temperatura durante la elaboración y el almacenamiento, que repercute en el descoloramiento de la fruta seca. La fruta seca perderá el color natural original de su pulpa durante la elaboración y con el paso del tiempo.
04.1.2.3	Frutas en vinagre, aceite o salmuera	Se incluye porque hay disposiciones adoptadas para los colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
04.1.2.4	Frutas en conserva enlatadas o en frascos (pasterizadas)	Se incluye porque las normas del Codex 60, 61, 61, 78, 99, 159 y 242 contienen disposiciones para los colores que se aplican a esta categoría de alimentos.
04.1.2.5	Confituras, jaleas, mermeladas	Se incluye porque las normas del Codex 79 y 80 contienen disposiciones sobre colores y hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
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	
04.1.2.7	Frutas confitadas	
04.1.2.8	Preparados a base de fruta, incluida la pulpa, los purés, los revestimientos de fruta y la leche de coco	
04.1.2.9	Postres a base de fruta, incluidos los postres a base de agua con aromas de fruta	
04.1.2.10	Productos de fruta fermentada	

<sup>17</sup> En CX/FA 08/40/6 se propone revisar el sistema de categorías de los alimentos de la NGAA. Si lo ratifica el CCFA, las categorías de alimentos 02.2.1.1, 02.2.1.2 y 02.2.1.3 se suprimirían.

Núm. SCA	Título	Justificación
04.1.2.11	Rellenos de fruta para pastelería	
04.1.2.12	Frutas cocidas o fritas	
04.2.1.2	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas (incluida la soja) y áloe vera), algas marinas y nueces y semillas frescas tratadas en la superficie	Incluir con las notas 4 y 16.
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	Incluir por la siguiente justificación: debido al efecto de la temperatura durante la elaboración y el almacenamiento, que repercute en el descoloramiento de la fruta seca. La fruta seca perderá el color natural original de su pulpa durante la elaboración y con el paso del tiempo.
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	
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 (pasterizadas) o en bolsas de esterilización	
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))	
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	
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 fermentados de soja de la categoría 12.10	Se incluye porque las normas del Codex 55, 58, 81 y 115 contienen disposiciones sobre colores y aquí hay disposiciones adoptadas para los colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
04.2.2.8	Hortalizas (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas y áloe vera) y algas marinas cocidas o fritas	
05.1.2	Mezclas de cacao (jarabes)	
05.1.3	Productos para untar a base de cacao, incluidos los rellenos a base de cacao	
05.1.4	Productos de cacao y chocolate	
05.1.5	Productos de imitación y sucedáneos del chocolate	
05.2	Dulces distintos de los indicados en las categorías de alimentos 05.1, 05.3 y 05.4, incluidos los caramelos duros y blandos, los turrónes, etc.	
05.2.1	Caramelos duros	
05.2.2	Caramelos blandos	
05.2.3	Turrón y mazapán	
05.3	Goma de mascar	
05.4	Decoraciones (p. ej., para productos de pastelería fina), revestimientos (que no sean de fruta) y salsas dulces	
06.3	Cereales para el desayuno, incluidos los copos de avena	
06.4.3	Pastas y fideos precocidos y productos análogos	Se incluye porque la norma del Codex 249 (fideos instantáneos) contiene disposiciones sobre colores.
06.5	Postres a base de cereales y almidón (p. ej., pudines de arroz, pudines de mandioca)	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
06.6	Mezclas batidas para rebozar (p. ej., para empanar o rebozar pescado o carne de aves de corral)	
06.7	Productos a base de arroz precocidos o elaborados, incluidas las tortas de arroz (sólo del tipo oriental)	Incluir a petición de la Comisión Europea.
06.8	Productos a base de soja (excluidos los productos de soja de la categoría 12.9 y los productos fermentados de soja de la categoría 12.10)	
07.1.2	"Crackers", excluidos los "crackers" dulces	
07.1.4	Productos similares al pan, incluidos los rellenos a base de pan y el pan rallado	
07.2	Productos de panadería fina (dulces, salados, aromatizados) y mezclas	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
07.2.1	Tortas, galletas y pasteles (p. ej., rellenos de fruta o crema)	
07.2.2	Otros productos de panadería fina (p. ej., "donuts", panecillos dulces, "scones" (bollos ingleses) y "muffins")	
07.2.3	Mezclas para pastelería fina (p. ej., tortas, tortitas o panqueques)	
08.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza	Incluir con la nota 4
08.1.1	Carne fresca, incluida la de aves de corral y caza, en piezas enteras o en cortes	Incluir con la nota 4
08.1.2	Carne fresca picada, incluida la de aves de corral y caza	Incluir con la nota 16
08.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, en piezas enteras o en cortes	Incluir con la nota 16
08.2.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes	Incluir con la nota 16

Núm. SCA	Título	Justificación
08.2.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados) y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes	Incluir con la nota 16
08.2.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, curados (incluidos los salados), desecados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes	Incluir con la nota 16
08.2.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente, en piezas enteras o en cortes	Incluir con la nota 16
08.2.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, tratados térmicamente en piezas enteras o en cortes	Incluir con la nota 16
08.2.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza elaborados, congelados, en piezas enteras o en cortes	Incluir con la nota 16
08.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados	Incluir con la nota 16
08.3.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados sin tratar térmicamente	Incluir con la nota 16
08.3.1.1	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados) desecados y sin tratar térmicamente	Incluir con la nota 16
08.3.1.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, curados (incluidos los salados), y sin tratar térmicamente	Incluir con la nota 16
08.3.1.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados y elaborados, fermentados y sin tratar térmicamente	Incluir con la nota 16
08.3.2	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y tratados térmicamente	Incluir con la nota 16
08.3.3	Productos cárnicos, de aves de corral y caza picados, elaborados y congelados	Incluir con la nota 16
08.4	Tripas comestibles (p. ej., para embutidos)	Incluir con la nota 16
09.1	Pescado y productos pesqueros frescos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con la nota 16
09.1.1	Pescado fresco	Incluir con la nota 16
09.1.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos frescos	Incluir con la nota 16
09.2	Pescado y productos pesqueros elaborados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
09.2.1	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con la nota 95
09.2.2	Pescado, filetes de pescado y productos pesqueros rebozados congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con la nota 16
09.2.3	Productos pesqueros picados, amalgamados y congelados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con la nota X
09.2.4	Pescado y productos pesqueros cocidos y/o fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
09.2.4.1	Pescado y productos pesqueros cocidos	Incluir con la nota 95
09.2.4.2	Moluscos, crustáceos y equinodermos cocidos	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
09.2.4.3	Pescado y productos pesqueros fritos, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con la nota 16
09.2.5	Pescado y productos pesqueros ahumados, desecados, fermentados y/o salados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
09.3	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con la nota 16
09.3.1	Pescado y productos pesqueros marinados y/o en gelatina, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con la nota 16
09.3.2	Pescado y productos pesqueros escabechados y/o en salmuera, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos	Incluir con la nota 16
09.3.3	Sucedáneos de salmón, caviar y otros productos pesqueros a base de huevas	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
09.3.4	Pescado y productos pesqueros semiconservados, incluidos moluscos, crustáceos y equinodermos (p. ej., la pasta de pescado), excluidos los productos indicados en las categorías de alimentos 09.3.1 a 09.3.3	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
09.4	Pescado y productos pesqueros (incluidos los moluscos, crustáceos y equinodermos) en conserva, con inclusión de los enlatados y fermentados	Incluir con la nota 95
10.1	Huevos frescos	Incluir con la nota 4
10.2	Productos a base de huevo	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
10.2.1	Productos congelados a base de huevo	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
10.2.2	Productos congelados a base de huevo	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
10.2.3	Productos a base de huevo en polvo y/o cuajados por calor	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
10.3	Huevos en conserva, incluidos los huevos en álcali, salados y envasados	Incluir con la nota 4 (Para la decoración sellado, marcado o marcado al fuego del

Núm. SCA	Título	Justificación
		producto).
10.4	Postres a base de huevo (p. ej., flan)	
11.3	Soluciones azucaradas y jarabes, también azúcares (parcialmente) invertidos, incluida la melaza, excluidos los productos de la categoría de alimentos 11.1.3	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
11.4	Otros azúcares y jarabes (por ej. xilosa, jarabe de arce y revestimientos de azúcar)	
12.2.2	Aderezos y condimentos	
12.3	Vinagres	
12.4	Mostazas	
12.5	Sopas y caldos	
12.5.1	Sopas y caldos listos para el consumo, incluidos los envasados, embotellados y congelados	
12.5.2	Mezclas para sopas y caldos	
12.6	Salsas y productos análogos	Incluir porque la norma del Codex 117 contiene disposiciones sobre colores y hay disposiciones adoptadas sobre colores en esta categoría de alimentos de la NGAA.
12.6.1	Salsas emulsionadas (p. ej., mayonesa, aderezos para ensaladas)	
12.6.2	Salsas no emulsionadas (p. ej., "ketchup", salsas a base de queso, salsas a base de nata (crema) y salsa "gravy")	
12.6.3	Mezclas para salsas y "gravies"	
12.6.4	Salsas ligeras (p. ej., salsa de pescado)	
12.7	Emulsiones para ensaladas (p. ej., la ensalada de macarrones, la ensalada de patatas (papas)) y para untar emparedados, excluidas las emulsiones para untar a base de cacao y nueces de las categorías de alimentos 04.2.2.5 y 05.1.3	
12.9	Productos proteínicos	
12.9.1	Productos a base de proteína de soja	
12.9.1.1	Bebidas de soja	
12.9.1.2	Película de bebida de soja	
12.9.1.3	Otros productos proteínicos a base de soja (incluida la salsa de soja no fermentada)	
12.9.2	Cuajada fresca de soja (tofu)	
12.9.3	Cuajada de soja semideshidratada	
12.9.3.1	Cuajada de soja semideshidratada cocida en salsa densa	
12.9.3.2	Cuajada de soja semideshidratada frita	
12.9.3.3	Productos de cuajada de soja semideshidratada distintos de los incluidos en las categorías 12.9.3.1 y 12.9.3.2	
12.9.4	Cuajada de soja semideshidratada (kori tofu)	
12.9.5	Otros productos proteínicos	
12.10	Productos a base de soja fermentada	
12.10.1	Soja fermentada (p. ej., "natto")	
12.10.2	Cuajada de soja fermentada (queso de soja)	
12.10.3	Pasta de soja fermentada ("miso")	
12.10.4	Salsa de soja fermentada	
13.3	Alimentos dietéticos para usos medicinales especiales (excluidos los productos de la categoría de alimentos 13.1)	
13.4	Preparados dietéticos para adelgazamiento y control del peso	
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	
13.6	Complementos alimenticios	
14.1.4	Bebidas a base de agua aromatizadas, incluidas las bebidas para deportistas, bebidas electrolíticas y bebidas con partículas añadidas	
14.1.4.1	Bebidas a base de agua aromatizadas con gas	
14.1.4.2	Bebidas a base de agua aromatizadas sin gas, incluidos los ponches de fruta y las limonadas y bebidas similares	
14.1.4.3	Concentrados (líquidos o sólidos) para bebidas a base de agua aromatizadas	
14.1.5	Café, sucedáneos del café, té, infusiones de hierbas y otras bebidas calientes a base de cereales y granos, excluido el cacao	Incluir con base en las siguientes justificaciones: 1) El color caramelo, los aromas y la cafeína se secan en maltodextrina, que se añade al café para hacer una mezcla más abundante que se utiliza como sustituto del café en Rusia (por ej., por el ejército ruso). 2) Esta categoría incluye cafés enlatados que se sirven calientes. El uso del color caramelo se justifica tecnológicamente en esos productos debido a un método específico de fabricación (esterilización en retorta) que puede modificar el color durante

Núm. SCA	Título	Justificación
		la elaboración. Se añade el color caramelo para impartir un color uniforme al producto, previsto por los consumidores. Estos cafés tienen un gran mercado en Japón.
14.2.1	Cerveza y bebidas a base de malta	Incluir porque hay disposiciones adoptadas sobre colores en estas categorías de alimentos de la NGAA.
14.2.2	Sidra y sidra de pera	
14.2.3.3	Vino de uva enriquecido, vino de uva licoroso y vino de uva dulce	
14.2.4	Vinos (distintos de los de uva)	
14.2.6	Licores destilados que contengan más de un 15 por ciento de alcohol	
14.2.7	Bebidas alcohólicas aromatizadas (p. ej., cerveza, vino y bebidas espirituosas tipo refresco, refrescos con bajo contenido de alcohol)	
15.0	Aperitivos listos para el consumo	
15.1	Aperitivos a base de patatas (papas), cereales, harina o almidón (derivados de raíces y tubérculos, legumbres y leguminosas)	
15.2	Nueces elaboradas, incluidas las nueces (p. ej., con frutas secas) revestidas y mezclas de nueces	
15.3	Aperitivos a base de pescado	
16.0	Alimentos compuestos (que no pueden clasificarse en las categorías 01 a 15)	

**Cuadro de notas de la NGAA**

- 1 Como ácido adípico
- 2 En el ingrediente seco, peso en seco, mezcla seca, o tomando como base el concentrado.
- 3 Tratamiento superficial.
- 4 Para decoración, sellado, marcado o marcado al fuego del producto.
- 5 En las materias primas para la elaboración del alimento acabado.
- 6 Como aluminio.
- 7 La dosis de uso no se refiere al alimento acabado.
- 8 Como bixina.
- 9 Como bixina o norbixina total.
- 10 Como estearato de ascorbilo.
- 11 Tomando como base la harina..
- 12 Transferencia procedente de sustancias aromatizantes.
- 13 Como ácido benzoico.
- 14 Solamente para su uso en preparados líquidos a base de proteína hidrolizada.
- 15 Tomando como base las grasas o los aceites.
- 16 Para uso en el glaseado, rebozado o decoración de frutas, hortalizas, carnes o pescados.
- 17 Como ácido ciclámico.
- 18 Dosis añadida; residuos no detectados en los alimentos listos para el consumo.
- 19 En la grasa del cacao; dosis de uso tomando como base el alimento listo para el consumo.
- 20 En la cantidad total de estabilizadores, espesantes, y/o gomas.
- 21 Como EDTA cálcico disódico anhidro.
- 22 Sólo para uso en productos pesqueros ahumados.
- 23 Como hierro.
- 24 Como ferrocianuro de sodio anhidro.
- 25 Como ácido fórmico.
- 26 Sólo para uso en polvo de hornear.
- 27 Como ácido p-hidroxibenzoico.
- 28 Conversión de la IDA: si un preparado clásico contiene 0.025 µg/U, la IDA de 33000 U/kg de pc se calcula como sigue:  $[(33000 \text{ U/kg de pc}) \times (0.025 \text{ µg/U}) \times (1 \text{ mg}/1000 \text{ µg})] = 0.825 \text{ mg/kg de pc}$ .
- 29 Bases de presentación no especificadas.
- 30 Como ion residual de NO<sub>3</sub>.
- 31 Del puré que se use.
- 32 Como ion residual de NO<sub>2</sub>.
- 33 Como fósforo.
- 34 Tomando como base el anhidro.
- 35 Sólo para uso en los zumos (jugos) turbios.
- 36 Dosis residual.
- 37 Como peso del extracto magro de la leche.
- 38 Dosis en la mezcla que se ha de descremar.
- 39 Sólo cuando el producto contiene mantequilla (manteca) u otras grasas y aceites.
- 40 Sólo SIN 451i (Trifosfato pentasódico), para mejorar la eficacia de los benzoatos y sorbatos.
- 41 Sólo en empanizados o albardillas, rebozados.
- 42 Como ácido sórbico.
- 43 Como estaño.
- 44 Como SO<sub>2</sub> residual.
- 45 Como ácido tartárico.
- 46 Como ácido tioldipropiónico.
- 47 En el peso de la yema del huevo, en seco.
- 48 Sólo para las aceitunas.
- 49 Sólo para uso en los frutos cítricos.
- 50 Sólo para uso en las huevas de pescado.
- 51 Sólo para uso en las hierbas.
- 52 Excluida la leche chocolatada.
- 53 Sólo para uso en rebozados.

- 54 Únicamente para el uso de cócteles de cereza y cerezas caramelos.
- 55 Individualmente o en combinación y dentro de los límites para el sodio, calcio y potasio especificados en la norma para producto.
- 56 Siempre y cuando no haya almidón presente.
- 57 Las BPF indican 1 parte de peróxido de benzoílo y no más de 6 partes del aditivo en cuestión, en peso.
- 58 Como calcio.
- 59 Como gas de envasado.
- 60 Si se utiliza como gasificante, el CO<sub>2</sub> en el vino terminado no deberá sobrepasar un valor de 39.2 mg/kg.
- 61 Sólo para uso en pescado picado.
- 62 Como cobre.
- 63 En la cantidad de ingredientes lácteos.
- 64 Dosis añadida a frijoles; 200 mg/kg en el alimento listo para el consumo, tomando como base el anhidro.
- 65 Transferencia procedente de las preparaciones nutritivas.
- 66 Como formaldehído. Sólo para uso en el queso *provolone*.
- 67 Salvo para uso en claras de huevo líquidas a 8800 mg/kg como fósforo, y en huevos enteros líquidos a 14,700 mg/kg como fósforo.
- 68 Para su uso en productos sin azúcar añadido únicamente.
- 69 Como gasificante.
- 70 Como ácido.
- 71 Sólo sales de calcio, potasio y sodio.
- 72 Tomando como base el producto listo para el consumo.
- 73 Salvo en pescado entero.
- 74 Excluyendo el suero líquido y los productos de suero que se utilizan como ingrediente en preparados para lactantes.
- 75 Sólo para uso en leche en polvo para máquinas expendedoras.
- 76 Sólo para uso en las patatas (papas).
- 77 Para usos nutricionales especiales únicamente.
- 78 Sólo para uso en tocino (embutido fresco, curado).
- 79 Sólo para uso en las nueces.
- 80 Equivalente a una aplicación superficial de 2 mg/dm<sup>2</sup> por una profundidad máxima de 5 mm.
- 81 Equivalente a una aplicación superficial de 1 mg/dm<sup>2</sup> por una profundidad máxima de 5 mm.
- 82 Para uso en camarones; 6000 mg/kg para *Crangon crangon* y *Crangon vulgaris*.
- 83 Solo la forma L(+).
- 84 Sólo para los lactantes mayores de un año de edad.
- 85 Se excluye el uso en productos de surimi y hueva de pescado a 500 mg/kg.
- 86 Sólo para uso en aderezos batidos para postres, distintos a la crema (nata).
- 87 Dosis de tratamiento.
- 88 Transferencia procedente del ingrediente.
- 89 Salvo para uso en KONBU (un tipo de alga) seco, a 150 mg/kg.
- 90 Para uso en mezclas de leche y sacarosa utilizadas en el producto terminado.
- 91 Benzoatos y sorbatos, solos o mixtos.
- 92 Excluidas las salsas a base de tomate.
- 93 Salvo el vino natural producido a partir de las uvas *Vitis vinifera*.
- 94 Sólo para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar).
- 94 Sólo para uso en longaniza (embutido fresco, sin curar).
- 95 Sólo para uso en productos de surimi y hueva de pescado.
- 96 Sobre la base del peso seco de un edulcorante de alta intensidad.
- 97 En el producto acabado/productos finales a base de cacao y productos del chocolate.
- 98 Para el control del polvo.
- 99 Sólo para uso en filetes de pescado y pescado picado.
- 100 Para uso como agente dispersante en aceite de eneldo utilizado Nota en el alimento final.
- 101 La dosis de uso individual, en combinación no debe sobrepasar los 15.000 mg/kg.
- 102 Para uso en emulsiones de grasa para hornear únicamente.
- 103 Salvo para uso en vinos blancos especiales a 400 mg/kg.
- 104 Máximo residuo de 5000 mg/kg en panes y productos de panadería de masa leudada.
- 105 Salvo para uso en tiras de calabaza (calabacín) secas (KAMPYO) a 5000 mg/kg.



- 106 Salvo para uso en mostaza de Dijon a 500 mg/kg.
- 107 Excepto para el uso de ferrocianuro de sodio (SIN 535) en sal dendrítica de calidad alimentaria en un nivel de 29 mg/kg como ferrocianuro de sodio anhidro.
- 108 Sólo para uso en café en grano.
- 109 Dosis de uso expresada como 25 lbs/1000 gal x (0.45 kg/lb) x (1 gal/3.75 L) x (1 L/kg) x (106 mg/kg) = 3000 mg/kg
- 110 Sólo para uso en patatas (papas) fritas congeladas.
- 111 Excluyendo el jarabe de glucosa seco usado en la fabricación de confitería de azúcar a 150 mg/kg y jarabe de glucosa usado en la fabricación de confitería de azúcar a 400 mg/kg.
- 112 Sólo para uso en queso rallado.
- 113 Nivel de utilización registrado como equivalentes de acesulfame potásico.
- 114 Salvo el cacao en polvo.
- 115 Sólo para uso en el zumo (jugo) de piña.
- 116 Sólo para el uso en masas.
- 117 Salvo para el uso en longaniza (embutido fresco, sin curar) a 1000 mg/kg.
- 118 Salvo para el uso en tocino (embutido fresco, curado) a 1000 mg/kg.
- 119 Nivel de utilización registrado como equivalentes de aspartame.
- 120 Sólo para el uso en caviar a 2500 mg/kg.
- 121 Salvo productos pesqueros fermentados a 1000 mg/kg.
- 122 Sujeto a las leyes nacionales del país importador.
- 123 1000 mg/kg para bebidas con un pH mayor a 3.5.
- 124 Sólo para productos que contienen menos de 7% etanol.
- 125 Para uso como agente antiadherente para moldes para hornear en una mezcla con aceite vegetal.
- 126 Para efectos antiadherentes en la masa, al dividirla y hornearla solamente.
- 127 Según se sirve al consumidor.
- 128 Sólo SIN 334 (Ácido tartárico).
- 129 Para uso como un regulador de la acidez en el zumo (jugo) de uva.
- 130 Solos o mixtos: Butilhidroxianisol (BHA, INS 320), Butilhidroxitolueno (BHT, INS 321), Terbutilhidroquinona (TBHQ, INS 319), y galato de propilo (INS 310)
- 131 Como resultado de la utilización de aspartame como vehículo de sabor.
- 132 Excepto para uso en un nivel de 130 mg/kg (extracto seco) en bebidas semicongeladas.
- 133 Toda combinación de butilhidroxianisol (BHA, SIN 320), butilhidroxitolueno (BHT, SIN 321) y galato de propilo (SIN 310) en un nivel de 200 mg/kg, siempre que no se superen los límites individuales de uso.
- 134 Para hornear únicamente.
- 135 Excepto para uso en albaricoques secos en un nivel de 2000 mg/kg, uvas pasas blanqueadas en un nivel de 1500 mg/kg y coco seco rayado en un nivel de 50 mg/kg.
- 136 Para uso en hortalizas blancas únicamente.
- 137 Excepto para uso en aguacate congelado en un nivel de 300 mg/kg.
- 138 Para uso en productos de contenido energético reducido únicamente.
- 139 Para uso en moluscos, crustáceos y equinodermos únicamente.
- 140 Excepto para uso en abulón enlatado en un nivel de 1000 mg/kg.
- 141 Para uso en chocolate blanco únicamente.
- 142 Con exclusión del café y el té.
- 143 Para uso en bebidas a base de zumo (jugo) de frutas y dry ginger ale únicamente.
- 144 Para uso en productos agrídulces únicamente.
- 145 Los productos tienen un contenido energético reducido o carecen de azúcar añadido.
- 146 Nivel de utilización para el  $\beta$ -caroteno sintético (SIN 160ai); 35 mg/kg para el  $\beta$ -apo-8-carotenal (SIN 160e) y el éster metílico o etílico del ácido  $\beta$ -apo-8 carotenoico (SIN 160f).
- 147 Excluido el suero de leche en polvo destinado a alimentos para lactantes.
- 148 Uso como sinérgico de antioxidantes.
- 149 Uso temporalmente refrendado.
- 150 Nivel de utilización para los preparados a base de soja; 25 000 mg/kg para los preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos.
- 151 Nivel de utilización para los preparados a base de soja; 1 000 mg/kg para los preparados a base de proteínas hidrolizadas y/o aminoácidos.
- 152 Para freír únicamente.
- 153 Para uso en los fideos instantáneos únicamente.

- 154 Para uso en la leche de coco únicamente.
- 155 Para uso en las manzanas cortadas y congeladas únicamente.
- 156 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2500 mg/kg.
- 157 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 2000 mg/kg.
- 158 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 1000 mg/kg.
- 159 Para uso en jarabe para panqueques y jarabe de arce.
- 160 Para uso en productos listos para tomar y premezclas de productos listos para tomar únicamente.
- 161 Dependiendo de la legislación nacional del país importador a que se destina, especialmente en consecuencia con la sección 3.2 del preámbulo.
- 162 Para uso en productos deshidratados y productos tipo salami únicamente.
- 163 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 3000 mg/kg.
- 164 Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 30 000 mg/kg.
- 165 Para uso en productos con fines nutritivos especiales únicamente.
- 166 Para pastas para untar a base de leche únicamente.
- 167 Para productos deshidratados únicamente.
- 168 Extracto de quilaya, tipo 1 (SIN 999(i) únicamente. La dosis máxima de uso aceptable se expresa en base a saponina.
- 169 Solamente para uso en las emulsiones a base de grasa para untar emparedados
- 170 Dosis máxima aceptable basada en el estado combinado del total de sulfitos, que equivale a 70 mg/kg en estado individual.
- 171 Excluye la grasa de leche anhidra.
- A Excepto para uso en salsas de fruta, aderezos de fruta, crema de coco, leche de coco y "barras de fruta" a 50 mg/kg.
- A1 Excepto para uso en pudines a base de cereales a 1000 mg/kg.
- A2 Solamente SIN 541(i) (Fosfato de aluminio y sodio ácido).
- A3 Individualmente o combinados: Silicato de aluminio y sodio (SIN 554), Silicato de aluminio y calcio (SIN 556) y Silicato de aluminio (SIN 559).
- B Sólo para uso en longaniza (salchicha fresca sin curar).
- B1 Excepto para uso en postres a base de fruta tipo jaleas, a 200 mg/kg.
- B2 Sólo para uso en salsas a base de tomate.
- B3 Sólo para uso en queso rebanado, desmenuzado o rallado.
- C Dosis de uso en embutidos de tripas comestibles; los residuos en las salchichas preparadas con esas tripas no deberán exceder 100 mg/kg.
- C1 Excepto para uso en pudines a base de cereales a 500 mg/kg.
- C2 Para uso en tratamientos superficiales para embutidos.
- D Sólo para uso en longaniza (salchicha frescas sin curar).
- E Dosis de uso en sal en salchichas de tripas; los residuos presentes en las salchichas preparadas con esas tripas no deberán exceder 100 mg/kg.
- F Excepto para uso en huevas de pescado a 100 mg/kg.
- X Como norbixina.
- ZZ Para uso en microdulces y mentas para refrescar el aliento a 10,000 mg/kg.